

Επιχείρηση παρασκευής και διάθεσης ποτών

Εισαγωγή

Σχεδόν σε όλα τα μέρη του κόσμου, η προσφορά ενός ποτού ταυτίζεται με τη φιλοξενία. Το είδος του ποτού που προσφέρεται διαφέρει από χώρα σε χώρα και είναι ανάλογο με το κλίμα που επικρατεί, την ώρα της ημέρας, τα έθιμα κτλ. Οι κρύοι χυμοί φρούτων ή τα σιρόπια είναι συνηθισμένα σε χώρες της Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής, ένα καυτό τσάι συνηθίζεται στις ψηλές περιοχές των Ιμαλαΐων ή το κοκτέιλ Martini συνηθίζεται στο Μανχάταν της Νέας Υόρκης. Ήδη, εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο πίνουν κρασί ή άλλα αλκοολούχα ποτά, όπως πίνουν άλλοι τον καφέ τους ή τη σόδα τους.

Ιστορικά, το πρώτο αλκοολούχο ποτό που φαίνεται ότι ήπια ο άνθρωπος, σύμφωνα με τις έρευνες, είναι το κρασί. Η Παλαιά Διαθήκη θεωρεί την ανακάλυψή του πιο παλιά και από τον κατακλυσμό, αφού αμέσως μετά τον κατακλυσμό και την υποχώρηση των υδάτων, το πρώτο που έκανε ο Νώε ήταν να φυτέψει ένα αμπέλι. Από εκείνη την ιστορική εποχή μέχρι τη σημερινή, έχουν εμφανιστεί πολλά διαφορετικά ποτά, τα οποία ο άνθρωπος πίνει με μεγάλη ικανοποίηση και για τα οποία πολλές φορές δίνει αρκετά χρήματα αποκλειστικά για την απόλαυση του προκειμένου να τα απολαύσει. Επειδή οι αντικειμενικές συνθήκες σε πολλές περιοχές του πλανήτη δεν επέτρεπαν ή δεν επέτρεπουν την κατανάλωση συγκεκριμένων ποτών, δημιουργήθηκαν και αναπτύχθηκαν επιχειρήσεις με αντικείμενο την προμήθεια, την παρασκευή και τη διάθεση ποτών σε χονδρική (μαζική) ή λιανική μορφή και χαρακτηρίζονται με διάφορα ονόματα όπως καφενείο, καφετέρια, μπαρ, σνακ μπαρ, μπουάτ κτλ. Ειδικότερα, οι επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και διαθέτουν έναντι αντιτίμου κυρίως αλκοολούχα ποτά σε μικρές ποσότητες (μερίδες) συγκαταλέγονται στην ευρύτερη κατηγορία του Μπαρ (Bar).

Η επιχείρηση που ονομάζεται Μπαρ είναι χώρος που έχει διαρρυθμιστεί κατάλληλα για την πώληση διαφόρων ποτών. Η συγκεκριμένη επιχείρηση λειτουργεί σύμφωνα με νόμους και διατάξεις που θεσμοθετούνται από την Πολιτεία και υπόκεινται αφορούν αγορανομικούς, υγειονομικούς και φορολογικούς κανόνες.

Εξετάζοντας το μπαρ από την άποψη της διαχείρισης της λειτουργίας του, μπορούμε να διακρίνουμε δύο μορφές. Στην πρώτη, το μπαρ λειτουργεί ως ανεξάρτητη επιχείρηση, ενώ στη δεύτερη λειτουργεί ως τμήμα μεγαλύτερων επιχειρήσεων όπως το ξενοδοχείο, το εστιατόριο, το επιβατικό πλοίο κτλ.

Στις σελίδες που ακολουθούν περιγράφονται:

- 1.** Οι μορφές επιχειρήσεων παρασκευής και διάθεσης ποτών, ο σχεδιασμός λειτουργίας της επιχείρησης «μπαρ».
- 2.** Το «προϊόν» της επιχείρησης παρασκευής και διάθεσης ποτών, τεχνικές παρασκευής και παρουσίασης ποτών.
- 3.** Η οργάνωση και η διαχείριση επιχείρησης διάθεσης ποτών, και ειδικότερα του μπαρ
- 4.** Η λειτουργία επιχείρησης παρασκευής και διάθεσης ποτών.

1

Επιχείρηση παρασκευής και διάθεσης ποτών

1.1 Πρώτες σκέψεις δημιουργίας επιχείρησης

Η σωστή λειτουργία, όπως και η ίδρυση μιας επιχείρησης παραγωγής και πώλησης ποτών, οφείλεται κατά κύριο λόγο στην ιδέα και στον ενθουσιασμό ενός ατόμου, το οποίο, ως επιχειρηματίας, βρίσκεται στο κέντρο των δραστηριοτήτων και των αποφάσεων για την ανάπτυξη και την προώθηση των εργασιών στα πρώτα βήματα της λειτουργίας ενός μπαρ.

Εάν παρατηρήσει κάποιος τον μεγάλο αριθμό των επιχειρήσεων που χαρακτηρίζονται με το όνομα «μπαρ» ή «καφέ-μπαρ» ή «καφετέρια» κτλ., ίσως καταλήξει εύκολα στο συμπέρασμα ότι δεν θα είναι δύσκολο να δημιουργήσει και ο ίδιος μια παρόμοια επιχείρηση, προσδοκώντας το ανάλογο οικονομικό όφελος. Έπειτα, όμως, από ένα χρονικό διάστημα, διάφορες σκέψεις και προβληματισμοί θα δημιουργούνται στον ενδιαφερόμενο, ο οποίος θα αρχίσει να καταβάλλει προσπάθεια να αναλύσει αυτή τη μελλοντική του ενέργειά, ώστε να αντιμετωπίσει με επιτυχία όσα προβλήματα θα παρουσιαστούν. Ουσιαστικά, θα προσπαθήσει να δώσει λύσεις και απαντήσεις σε ερωτήσεις όπως:

- *τι* πρέπει να γίνει
- *πού* πρέπει να γίνει
- *πότε* πρέπει να γίνει
- *με ποιον* πρέπει να γίνει
- *πώς* πρέπει να γίνει

Συνεπώς, θα διαπιστώσει τόσο την έλλειψη γνώσεων και πληροφοριών σχετικά με το αντικείμενο του μελλοντικού εγχειρήματος, όσο και την ανάγκη ύπαρξης ενός σχεδίου με προγραμματισμό δράσεων και δραστηριοτήτων, γιατί ο παράγοντας χρόνος θα ασκεί μεγάλη πίεση για την επίσπευση των διαφόρων ενεργειών, αφού κάθε καθυστέρηση θα δημιουργεί επιπλέον κόστος.

Παράδειγμα:

Ποια απάντηση μπορεί να δοθεί στις ερωτήσεις:

- Είσαι κατάλληλος για επιχειρηματίας και με διάθεση για σκληρή δουλειά πολλών ωρών;
- Είσαι άτομο που αναλαμβάνει ευθύνες και κινδύνους;

- Μπορείς να παρατήσεις την προηγούμενη δουλειά σου και να αρχίσεις να λειτουργείς αυτόνομα;
- Έχεις αρκετούς πόρους για να ξεκινήσεις την επιχείρηση και να μπορέσεις να συντηρήσεις την οικογένειά σου κατά το πρώτο διάστημα της λειτουργίας της;

Τι ποσά θα χρειαστούν:

- Για τα κτίρια (αγορά, ενοικίαση, διαμόρφωση);
- Για τα μεταφορικά, τις πρώτες ύλες, το κεφάλαιο κίνησης και τα γενικά έξοδα;
- Για τη θέρμανση, τον ηλεκτρισμό, την καθαριότητα;
- Για τις αμοιβές του προσωπικού και του επιχειρηματία;
- Για τους τόκους, τη διαφήμιση και την ασφάλεια της επιχείρησης;

Ποια απάντηση μπορεί να δοθεί στις ερωτήσεις:

- Έχεις καταλήξει στο είδος της επιχείρησης που θέλεις να δημιουργήσεις;
- Ποιοι είναι και πόσοι θα είναι οι πελάτες σου; Πώς μπορείς να τους προσεγγίσεις;
- Σε ποια τιμή μπορείς να διαθέσεις το προϊόν σου;
- Ποιοι είναι οι ανταγωνιστές σου; Ποια τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματά τους;
- Θα σε εμπιστευθούν τα άτομα με τα οποία συνεργάζεσαι σήμερα αν επιχειρήσεις κάτι μόνος σου;
- Έχει ερευνηθεί η περίπτωση αγοράς επιχείρησης που ήδη υφίσταται ή υπάρχει η περίπτωση franchising;

Ποια απάντηση μπορεί να δοθεί στις ερωτήσεις:

- Πού θα εγκατασταθεί η επιχείρηση;
- Η συνολική επιφάνεια του χώρου επαρκεί για μελλοντική επέκταση;
- Ποια είναι η διαθεσιμότητα νερού, αποχέτευσης και ηλεκτρισμού;
- Απαιτούνται ειδικές άδειες εγκατάστασης και λειτουργίας;
- Θα χτιστούν ή θα ενοικιαστούν οι χώροι που χρειάζονται; Ποια περίπτωση είναι η πιο συμφέρουσα;
- Υπάρχουν χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων για φορτοεκφόρτωση;
- Εντάσσεται ο χώρος σε περιβάλλον σύμφωνο με την εικόνα που επιδιώκεται να έχει η επιχείρηση;

Ποια απάντηση μπορεί να δοθεί στις ερωτήσεις:

- Ποια προϊόντα θα παράγονται και με ποια παραγωγική διαδικασία;
- Ποιος πρέπει να είναι ο εξοπλισμός και οι πρώτες ύλες;

Ποια απάντηση μπορεί να δοθεί στις ερωτήσεις:

- Πώς θα γίνει η επιλογή του προσωπικού και με ποιες διαδικασίες;
- Ποιες ειδικότητες απαιτούνται;
- Ποιες οι υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους εργαζομένους;

Ποια απάντηση μπορεί να δοθεί στις ερωτήσεις:

- Ποιοι παράγοντες θα καθορίσουν την τιμολόγηση;
- Πώς θα γίνεται η προώθηση των πωλήσεων;
- Ποιο ταμειακό πρόγραμμα θα ακολουθηθεί;

Τις απαντήσεις για τα παραπάνω τις δίνει η σχετική νομοθεσία.

1.2 Επιχείρηση παρασκευής και παροχής τροφίμων και ποτών

Οι επιχειρήσεις και καταστήματα που ασχολούνται με τη παραγωγή και τη πώληση τροφίμων και ποτών με οποιαδήποτε τρόπο, χαρακτηρίζονται από την νομοθεσία ως «επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος», διότι τα προϊόντα και οι υπηρεσίες τους έχουν άμεση σχέση με την υγεία των ανθρώπων. Στα συγκεκριμένα καταστήματα,

- α)** γίνεται παρασκευή ή και παροχή σε πελάτες (καθισμένους, όρθιους, περαστικούς) φαγητών ή γλυκισμάτων ή οποιαδήποτε άλλου παρασκευάσματος τροφίμων και ποτών, ή συντήρηση ή εμπορία τροφίμων ή ποτών
- β)** παρέχονται υπηρεσίες που σχετίζονται με τη δημόσια υγεία.

Ειδικότερα η πρόσφατη νομοθεσία (Ιούνιος 2017) προσδιορίζει:

Επιχείρηση τροφίμων και ποτών χαρακτηρίζεται κάθε επιχείρηση, Δημόσια ή Ιδιωτική, κερδοσκοπική ή μη, η οποία ασκεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες που συνδέονται με την μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και παροχή τροφίμων και ποτών. Κάθε κατάσταση, επιχείρηση, εργαστήριο ή δραστηριότητα που αφορά είτε τρόφιμα και ποτά, είτε παροχή υπηρεσιών κατά τη νομοθεσία είναι **Επιχείρηση Υγειονομικού ενδιαφέροντος**

1.3 Διακρίσεις επιχειρήσεων παραγωγής και πώλησης τροφίμων και ποτών

Οι επιχειρήσεις και τα καταστήματα παραγωγής και πώλησης τροφίμων και ποτών κατατάσσονται, σύμφωνα με τη νομοθεσία και ανάλογα με το είδος της δραστηριότητάς τους, σε τέσσερις κατηγορίες:

- Κατηγορία I – Επιχειρήσεις Παρασκευής ή και Συσκευασίας
- Κατηγορία II – Διανομείς (Αποθήκευση - Χονδρική πώληση) και Μεταφορείς (Οχήματα μεταφοράς)
- Κατηγορία III – Επιχειρήσεις Λιανικού Εμπορίου
- Κατηγορία IV – Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης.

Για όλες τις παραπάνω κατηγορίες θα τηρούνται οι Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί και η τεκμηρίωση εκ μέρους της επιχείρησης ότι διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια:

- α) των παραγόμενων ή προσφερόμενων τροφίμων σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής αλυσίδας (από την παραγωγή μέχρι και την κατανάλωση)
- β) των παρεχόμενων υπηρεσιών.

Οι συγκεκριμένες κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών μπορούν να λειτουργούν σε συνδυασμό ή παράλληλα με άλλες δραστηριότητες, εμπορικές ή μη, εκτός αν δεν επιτρέπεται από άλλες ειδικότερες διατάξεις. Στην περίπτωση αυτή, θα λειτουργούν σε χώρο σαφώς ή νοητά διαχωρισμένο, ανάλογα με την επικινδυνότητα της δραστηριότητας και με την προϋπόθεση ότι διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

Οι κατηγορίες αυτές δεν είναι εξαντλητικές και επιτρέπεται η διεύρυνσή τους εφόσον υπάρξουν νέες ή τροποποιημένες παραγωγικές διαδικασίες. Επιτρέπεται να λειτουργούν επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος ή μη, εντός επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών (κατάστημα εντός καταστήματος) και αντιστρόφως, εφόσον υπάρχει επαρκής χώρος σαφώς ή νοητά διαχωρισμένος ανάλογα με τον βαθμό επικινδυνότητας της δραστηριότητας και δεν δημιουργείται κίνδυνος διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

1.3.1 Κατηγορία I – Επιχειρήσεις παρασκευής ή και συσκευασίας

Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται όλες οι δραστηριότητες που ασκούνται σε εργαστήρια ή σε εργοστάσια τροφίμων και ποτών, όπως οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες παρασκευής ή μεταποίησης τροφίμων και ποτών. Παράλληλα, συμπεριλαμβάνονται δραστηριότητες συσκευασίας τροφίμων ή ποτών ή και των δύο, με άμεση ή έμμεση διάθεση των προϊόντων τους στο καταναλωτικό κοινό. Στην ίδια κατηγορία εντάσσονται:

- Επιχειρήσεις και καταστήματα που παρασκευάζουν και πωλούν προϊόντα οικοτεχνίας (τοπικά παραδοσιακά προϊόντα).
- Τα Catering, τα οποία είναι εργαστήρια παρασκευής, επεξεργασίας, αποθήκευσης ή και διάθεσης τροφίμων και ποτών που προορίζονται για οποιονδήποτε χώρο επιλέξει ο ενδιαφερόμενος (π.χ. γαμήλιες δεξιώσεις κτλ.). Επιπλέον, μπορεί να είναι αρμόδια και για την τροφοδοσία άλλων επιχειρήσεων για μεταπώληση.
- Επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης εμφιαλωμένου νερού, πάγου, αναψυκτικών και χυμών. Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται οι επιχειρήσεις στις οποίες πραγματοποιείται παραγωγή πάγου, εμφιάλωση νερού, παραγωγή επεξεργασίας, τυποποίηση και εμπορία αναψυκτικών και χυμών.
- Οι επιχειρήσεις παραγωγής υλικών και αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (περιέκτες τροφίμων κτλ..)
- Επιχειρήσεις αρτοποιητικής νομοθεσίας, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται τα αρτοποιεία και οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης.

1.3.2 Κατηγορία II – Διανομείς και μεταφορείς

Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που δραστη-

ριοποιούνται στο στάδιο πριν από τη λιανική πώληση (ιδίως η εισαγωγή, η χονδρική πώληση, η αποθήκευση κατά τη χονδρική πώληση και το χονδρεμπόριο πολλαπλών δραστηριοτήτων) σε συνθήκες ψύξης, κατάψυξης ή θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται:

- Επιχειρήσεις αποθήκευσης (κέντρα αποθήκευσης και διανομής)
- Επιχειρήσεις χονδρικού εμπορίου (με δραστηριότητα στο χονδρικό εμπόριο σε επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης)
- Καταστήματα cash and carry (που δραστηριοποιούνται κυρίως στο χονδρικό εμπόριο με δυνατότητα λιανικής διάθεσης). Στις επιχειρήσεις αυτές μπορούν να διατηρούνται και να διανέμονται μη τρόφιμα, είδη οικιακής χρήσης, ευρείας κατανάλωσης οικιακού και επαγγελματικού εξοπλισμού. Οι επιχειρήσεις αυτές ασκούν ως κύρια δραστηριότητα τη χονδρική διάθεση των προϊόντων, ωστόσο έχουν τη δυνατότητα να διαθέτουν λιανικώς ορισμένες ποσότητες, εφόσον αυτό δεν αντίκειται σε άλλες διατάξεις.
- Οχήματα μεταφοράς: Όλες οι δραστηριότητες μεταφοράς τροφίμων και ποτών, με οχήματα μεταφοράς που ανήκουν είτε σε επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών είτε σε ιδιώτη διανομέα.

1.3.3 Κατηγορία III – Επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου

Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται επιχειρήσεις που ασκούν δραστηριότητες εμπορίου τροφίμων και ποτών πάσης φύσεως, τα οποία είτε προέρχονται από νόμιμα λειτουργούσες επιχειρήσεις είτε παρασκευάζονται σε τμήματα αυτών. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι:

- Υπεραγορές τροφίμων, παντοπωλεία, κρεοπωλεία, οπωροπωλεία, ιχθυοπωλεία, κάβες ποτών, ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων, πρατήρια άρτου, πρατήρια πώλησης έτοιμων φαγητών, πτηνοπωλεία, αυγοπωλεία, πρατήρια κατεψυγμένων προϊόντων, καταστήματα αλλαντοποιίας και τυροκομίας, καφεκοπτεία, πρατήρια ελαίων και λιπών, πρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικής / γαλακτοπωλεία / μπουγατσάδικα με παρασκευαστήριο για ίδια χρήση, λαϊκές αγορές. Στην κατηγορία αυτή συγκαταλέγονται και όλες οι πωλήσεις μέσω στάσιμου υπαίθριου εμπορίου (μικροπωλητές κτλ.), η πώληση τροφίμων και ποτών σε περίπτερα και καταστήματα ψιλικών, η πώληση τροφίμων και ποτών μέσω ηλεκτρονικού εμπορίου και η πώληση επί αυτοκινήτου, σύμφωνα με τις διατάξεις περί άσκησης εμπορικών δραστηριοτήτων εκτός καταστήματος και άλλες διατάξεις, όπως ισχύουν κάθε φορά.
- Στην ίδια κατηγορία περιλαμβάνονται οι επιχειρήσεις μηχανμάτων αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών, η πώληση πάσης φύσεως καφέ σε διερχόμενους πελάτες από τα πρατήρια άρτου και ειδών ζαχαροπλαστικής από τα αρτοποιεία, τα αμιγή πρατήρια άρτου και τα καφεκοπτεία καθώς και η πώληση τυποποιημένων τροφίμων και ποτών σε εμπορικά καταστήματα.

Οι επιχειρήσεις της παραπάνω κατηγορίας ασκούν ως κύρια δραστηριότητα τη λιανική διάθεση των προϊόντων τους με δυνατότητα διανομής.

1.3.4 Κατηγορία IV – Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης

Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται ή και προσφέρονται σε καθήμενους ή διερχόμενους πελάτες ή διανέμονται εκτός της επιχείρησης κάθε είδους τρόφιμα ή ποτά, καθώς επίσης οι επιχειρήσεις στις οποίες παρέχονται υπηρεσίες αναψυχής με συνοδεία φαγητού ή ποτού. Συμπεριλαμβάνονται ακόμη οι χώροι μαζικής εστίασης των σχολικών κυλικείων, νοσοκομείων, ξενοδοχείων και γενικά των τουριστικών εγκαταστάσεων, κατασκηνώσεων, βρεφονηπιακών σταθμών, κλινικών και λοιπών Ιδρυμάτων, καθώς και οι χώροι μαζικής εστίασης σε όλα τα μεταφορικά μέσα (τρένα, πλοία, αεροπλάνα κτλ.) ή μετασκευασμένα αντίστοιχα μεταφορικά μέσα. Οι επιχειρήσεις αυτές δεν δύνανται να ασκούν μεταπώληση ή να καλύπτουν εκδηλώσεις σε χώρους εκτός του δικού τους. Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης διακρίνονται σε:

- Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος)
- Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας (πρόχειρου γεύματος)
- Στεγασμένοι και υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων
- Κέντρα διασκέδασης
- Επιχειρήσεις παρασκευής και διάθεσης τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους.

1.4 Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος) – διάκριση

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος) διαθέτουν τρόφιμα τα οποία παρασκευάζονται με πολλούς και σύνθετους χειρισμούς στην ίδια την επιχείρηση ή τρόφιμα που προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, και διαθέτουν σε καθήμενους ή σε διερχόμενους πελάτες ή διανέμουν στο σπίτι είδος τροφίμου, γλυκίσματος, ροφήματος, αναψυκτικού ή αλκοολούχου ποτού, σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης, με την προϋπόθεση ότι αυτή διαθέτει επαρκείς και κατάλληλους χώρους ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και η ασφάλεια των τροφίμων. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα εξής: εστιατόρια, ψητοπωλεία, ψαροταβέρνες, ταβέρνες, οβελιστήρια, πιτσαρίες, σνακ μπαρ, μεζεδοπωλεία, ουζερί, μπιραρίες, παραδοσιακά καφενεία και ζαχαροπλαστεία με παρασκευαστήρια.

Πιο αναλυτικά:

Εστιατόριο: Παρασκευάζονται ποικίλα φαγητά που προσφέρονται σε καθήμενους ή και σε διερχόμενους πελάτες με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων κτλ. ώστε να αποτελούν ένα πλήρες γεύμα. (Σε εστιατόρια που έχουν χαρακτηριστεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες ως εξοχικά ή τουριστικά επιτρέπεται να προσφέρουν και ροφήματα πρωινών γευμάτων, απλών ή σύνθετων).

Οινομαγειρείο: Εστιατόριο που διαθέτει ποιοτικά φθηνή (λαϊκή) συγκρότηση.

Ταβέρνα: Εστιατόριο ή οινομαγειρείο όπου οι πελάτες παραμένουν επί πολύ χρόνο καταναλώνοντας φαγητά και οινοπνευματώδη ποτά ανεξάρτητα από την ύπαρξη ζωντανής μουσικής .

Ψαροταβέρνα: Εστιατόριο όπου προσφέρονται κυρίως ψάρια (ψητά, τηγανιτά, βραστά) και κάθε είδους άλλα αλιεύματα με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων κτλ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Στις ψαροταβέρνες δεν αποκλείεται και η περιστασιακή προσφορά ψημένου κρέατος της ώρας.

Ψητοπωλείο: Εστιατόριο όπου ψήνονται ολόκληρα σφάγια ή τεμάχια αυτών ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κτλ.) ή και πουλερικά, τα οποία προσφέρονται σε καθήμενους ή και σε περαστικούς πελάτες με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων κκτλ.. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

Οβελιστήριο (σουβλατζίδικο): Μικρή επιχείρηση όπου ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος με τη βοήθεια μικρών οβελών (σουβλάκια) ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κτλ.) ή και πουλερικά, που προσφέρονται σε καθήμενους ή και σε διερχόμενους πελάτες με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων κτλ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Σε ένα οβελιστήριο δεν επιτρέπεται –ούτε περιστασιακά– η προσφορά ψαριών ή άλλων αλιευμάτων. (Με το όνομα «ψησταριά» χαρακτηρίζεται επίσης η κατασκευή ή η συσκευή στην οποία ψήνονται τα κρέατα και τα παρασκευάσματά τους ή τα ψάρια. Η παρασκευή τους μπορεί να γίνει είτε άμεσα με ξύλα ή ξυλοκάρβουνα είτε έμμεσα με την κατάλληλη θέρμανση μεταλλικών πλακών ή ελασμάτων. Επίσης ως ψησταριά χαρακτηρίζεται και ο ιδιαίτερος χώρος μέσα στα ψητοπωλεία ή οβελιστήρια στον οποίο βρίσκονται η ψησταριά και τα σκεύη τεμαχισμού του κρέατος. Ο χώρος αυτός δεν θεωρείται κατάστημα.)

Πιτσαρία: Πρόκειται για το εστιατόριο όπου παρασκευάζονται και διατίθενται σε καθήμενους ή διερχόμενους πελάτες κυρίως πίτσες και δευτερευόντως άλλα συναφή παρασκευάσματα με βάση τη ζύμη, όπως το πείνιρλί, το πιροσκι, οι τυρόπιτες κτλ., καθώς και μακαρονάδες και μπιφτέκια με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, σαλατών, τυριού και φρούτων. Ως πιτσαρία προσδιορίζεται και το κατάστημα στο οποίο παρασκευάζονται πίτσες ή και άλλα συναφή παρασκευάσματα τα οποία προετοιμάζονται εν μέρει σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια.

Σνακ Μπαρ: Επιχείρηση όπου προσφέρονται σε καθήμενους ή όρθιους πελάτες ποτά, κυρίως οινοπνευματώδη, με τη συνοδεία ποικιλίας πρόχειρων φαγητών, ζεστών ή κρύων, συμπεριλαμβανομένου και του ψημένου κρέατος (σουβλάκι, μπιφτέκι, μπριζόλα κτλ.) που παρασκευάζονται από το ίδιο το κατάστημα ή σε νόμιμα λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και είτε κυκλοφορούν στο εμπόριο σε τυποποιημένη μορφή είτε μεταφέρονται από το εργαστήριο ή το εργοστάσιο μέσα σε ερμητικά κλειστά κατάλληλα δοχεία. (Αν τα παραπάνω είδη δεν παρασκευάζονται στο κατάστημα, η προέλευσή τους

θα αποδεικνύεται με τα τιμολόγια πώλησης ή τα δελτία αποστολής.) Στο σνακ μπαρ μπορεί να προσφέρονται ακόμη και σαλάτες, τυρί και φρούτα, παγωτό και, σε κάποιες περιπτώσεις, καφές. Τα σνακ μπαρ, ανάλογα με το βασικό ποτό που προσφέρουν, χαρακτηρίζονται ως **ζυθοπωλεία ή μπιραρίες, ουζοπωλεία ή ουζερί**. Στα σνακ μπαρ περιλαμβάνονται και τα φαστ φουντ, δηλαδή τα καταστήματα που προσφέρουν γρήγορο φαγητό. Διευκρινίζεται ότι τα καφέ μπαρ δεν είναι σνακ μπαρ.

1.5 Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας (πρόχειρου γεύματος) – διάκριση

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που διαθέτουν τρόφιμα τα οποία παρασκευάζονται με απλές διεργασίες. Στις επιχειρήσεις αυτές ανήκουν τα εξής: αναψυκτήρια, μπουγατσάδικα, γαλακτοπωλεία, λουκουματζιδικα (για καθήμενους πελάτες), σχολικά κυλικεία, κυλικεία, παγωτοπωλεία, καφενεία, καφετέριες, ιντερνέτ καφέ, μπαρ και openbar.

Πιο αναλυτικά:

Καφενείο (παραδοσιακό): Προσφέρει κυρίως ελληνικό καφέ ως αλλά και καφέ παρασκευασμένο με οποιονδήποτε άλλο τρόπο, άλλα ροφήματα, τυποποιημένα παγωτά και ποτά, είτε οινοπνευματώδη είτε αναψυκτικά (εμφιαλωμένα ή μη), γλυκά κουταλιού και ταψιού. Τα οινοπνευματώδη ποτά προσφέρονται σκέτα ή συνοδεύονται με πρόχειρο μεζέ, ο οποίος διατίθεται όπως κυκλοφορεί στο εμπόριο χωρίς κάποια ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αυγό, ντομάτα κτλ.).

Καφετέρια: (εκσυγχρονισμένο καφενείο). Προσφέρει ό,τι και το παραδοσιακό καφενείο, αλλά διαθέτει περισσότερα είδη γλυκών και τροφίμων, όπως σάντουιτς, τυρόπιτες, κοκ, εκλέρ, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.

Μπαρ: Προσφέρει κυρίως οινοπνευματώδη ποτά με ή χωρίς τη συνοδεία μεζέ, που προσφέρεται όπως κυκλοφορεί στο εμπόριο (ελιές, τυρί, σαλάμι, ξηροί καρποί κτλ.) και δεν απαιτεί ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα. Εκτός από τα παραπάνω προϊόντα, ενδέχεται να προσφέρεται καφές καθώς και διάφορα αναψυκτικά ποτά.

1.6 Στεγασμένοι και υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων

Οι στεγασμένοι ή και υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων είναι οι χώροι στους οποίους κατά τη διάρκεια πάσης φύσεως εκδηλώσεων προσφέρονται τρόφιμα ή και ποτά τα οποία παρασκευάζονται και προετοιμάζονται στα παρασκευαστήριά τους ή σε άλλους χώρους που διαθέτουν την απαιτούμενη γνωστοποίηση λειτουργίας (catering κτλ.) και μεταφέρονται στους στεγασμένους ή υπαίθριους χώρους για σερβίρισμα και τελική διάθεση. Οι χώροι αυτοί υπάγονται στο καθεστώς γνωστοποίησης λειτουργίας, σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία ως Στεγασμένοι ή Υπαίθριοι Χώροι Εκδηλώσεων.

1.7 Κέντρα διασκέδασης

Κέντρο διασκέδασης είναι ο στεγασμένος ή υπαίθριος χώρος συνάθροισης του κοινού για παρακολούθηση καλλιτεχνικού, κυρίως μουσικού, προγράμματος, με μέγιστη επιτρεπόμενη ηχοστάθμη 100db, σε συνδυασμό με την παροχή φαγητών ή και ποτών (όπως αναφέρονται στις υποκατηγορίες των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης). Δεν θεωρούνται κέντρα διασκέδασης οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών στις οποίες γίνεται χρήση μουσικής και μουσικών οργάνων ή στερεοφωνικού συγκροτήματος μικρής ισχύος, με μέγιστη ηχοστάθμη κατά τη λειτουργία του καταστήματος 80db.

1.8 Επιχειρήσεις παρασκευής και διάθεσης τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους

Ο καθορισμός των θέσεων και η διαδικασία εγκατάστασης και λειτουργίας αυτών ορίζονται από τις αρμόδιες αρχές (Δήμοι, λιμενικές αρχές κ.λπ.) σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία. Η επιχείρηση αναπτύσσεται με τις αναγκαίες υποδομές, όπως οι κατάλληλες τέντες, τα υπόστεγα κ.ά. που προστατεύουν τα τρόφιμα και τον εξοπλισμό από τη βροχή, την άμεση έκθεση στον ήλιο κτλ. Ο πάγκος εργασίας οφείλει να είναι από κατάλληλο υλικό λείο και αδιαπότιστο χωρίς φθορές. Εκτός του πάγκου εργασίας είναι απαραίτητο να υπάρχει ο εξοπλισμός που απαιτεί το προσφερόμενο προϊόν, όπως φορητές επιφάνειες κοπής, σκεύη και εργαλεία, που θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Εξίσου απαραίτητο είναι να υπάρχουν κλειστές προθήκες για τη προστασία των τροφίμων από έντομα και σκόνη. Πρέπει να εξασφαλίζεται η επαρκής υποδομή (νεροχύτες, νερό, καθαριστικά) για τον επιτόπιο καθαρισμό και την απολύμανση των εξαρτημάτων, των σκευών και των αντικειμένων του εξοπλισμού που απαιτούν συχνό πλύσιμο (π.χ. λαβίδες, μαχαίρια κ.λπ.). Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα θα πρέπει να είναι μιας χρήσεως και να υπάρχει και χώρος πλύσης για λαβίδες, μαχαίρια, κτλ. Οι πρώτες ύλες και τα προϊόντα που προσφέρονται είναι σημαντικό να προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις.

1.9 Κινητές καντίνες

Οι κινητές καντίνες αυτοκινούμενες ή μη, είναι οχήματα αυτοκινούμενα ή ρυμουλκούμενα, διασκευασμένα σε καταστήματα (κινητά καταστήματα), που παρασκευάζουν και διαθέτουν τρόφιμα και ποτά και σταθμεύουν σε χώρους όπως οδικοί κόμβοι, αρχαιολογικοί χώροι, ακτές, κ.λπ. Οι προδιαγραφές τους ορίζονται από το Υπουργείο Υποδομών Μεταφορών και Δικτύων και υπόκεινται στις διατάξεις του Υπουργείου Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας καθώς και στις Διατάξεις των αρμοδίων Υπουργείων ανάλογα με το χώρο στάθμευσής τους.

1.10 Καταστήματα μαζικής εστίασης (μπαρ, εστιατόρια και άλλα καταστήματα ξενοδοχείων και κάμπινγκ

Σύμφωνα με τη νομοθεσία, η λειτουργία καταστημάτων εστίασης (εστιατόρια, μπαρ, ζαχαροπλαστεία και άλλα παρόμοια) επιτρέπεται μέσα στα ξενοδοχεία, εφόσον περιλαμβάνονται στις σχετικές προδιαγραφές του Ε.Ο.Τ. για τα ξενοδοχεία.

Στα καταστήματα εστίασης των ξενοδοχείων είναι δυνατόν να επιτραπεί, μετά από σχετική άδεια της Δημοτικής ή άλλης αρχής, η χρήση ορχήστρας ή στερεοφωνικών μηχανημάτων για την ψυχαγωγία των πελατών της ξενοδοχειακής επιχείρησης, συμπεριλαμβανομένων και ατόμων που δεν είναι απαραίτητα και ένοικοι του ξενοδοχείου. Τα καταστήματα αυτά θα πληρούν τους επιβαλλόμενους με τις σχετικές υγειονομικές διατάξεις όρους υγιεινής. (Αν ορισμένα από τα παραπάνω καταστήματα λειτουργούν και ως κέντρα διασκέδασης, αυτά θα πληρούν και τους προβλεπόμενους όρους από την ισχύουσα νομοθεσία για τα κέντρα διασκέδασης, τις προϋποθέσεις υγιεινής και ασφάλειας των πελατών τους και της ομαλής διαμονής των ενοίκων του ξενοδοχείου και των γειτόνων.)

Κατά τη διάρκεια της θερινής περιόδου, επιτρέπεται η λειτουργία ανοικτών μπαρ, σνακ μπαρ και αναψυκτηρίων (καταστήματα τύπου Open Bar) στον περιβάλλοντα χώρο των ξενοδοχείων, με την προϋπόθεση ότι τα καταστήματα αυτά θα είναι κατασκευασμένα σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Ε.Ο.Τ. και θα πληρούν τους παρακάτω απαραίτητους όρους υγιεινής

- α)** Ο χώρος του ανοικτού καταστήματος θα καλύπτεται μόνιμα με στέγαστρο από μπετόν ή άλλη κατάλληλη κατασκευή, η οποία εσωτερικά θα πληροί τους όρους κατάλληλης οροφής των καταστημάτων τροφίμων σύμφωνα με τις ισχύουσες σχετικές υγειονομικές διατάξεις.
- β)** Όλα τα τρόφιμα, τα σκεύη, μίας ή πολλαπλών χρήσεων, που προορίζονται για τη προσφορά ποτών, φαγητών κτλ. θα είναι τοποθετημένα μέσα σε κλειστές προθήκες ή ερμάρια για να εξασφαλίζονται από τις ρυπάνσεις και μολύνσεις (σκόνης, έντομα κτλ.)
- γ)** Τα φαγητά, τα γλυκίσματα και τα άλλα παρασκευάσματα θα προέρχονται από νόμιμα λειτουργούντα εργαστήρια
- δ)** Θα υπάρχει ιδιαίτερο σύστημα πλύσεως των σκευών, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της νομοθεσίας (και ανάλογα με το κατάστημα). Αν το ξενοδοχείο διαθέτει κεντρικές εγκαταστάσεις πλύσεως των χρησιμοποιούμενων στην επιχείρηση σκευών, η ύπαρξη ιδιαίτερου συστήματος πλύσεων πιάτων στο ανοικτό κατάστημα δεν είναι απαραίτητη, θα υπάρχει όμως σύστημα πλύσεως των ποτηριών και των κυπέλλων. Το σύστημα αυτό θα αποτελείται από ένα νεροχύτη με δύο λεκάνες και εγκατάσταση τρεχούμενου ζεστού και κρύου νερού, και μπορεί να είναι τοποθετημένο στον ίδιο χώρο του ανοικτού καταστήματος χωρίς διαχωρισμό.

1.10.1 Εγκατάσταση λειτουργίας «μπαρ» σε ξενοδοχείο

Το τμήμα μπαρ στο ξενοδοχείο αποτελεί ξεχωριστό κλάδο εκμετάλλευσης, διότι τα έσοδά του είναι περισσότερο επικερδή (συγκρινόμενα με τα έσοδα άλλων τμημάτων του, όπως του τμήματος των δωματίων). Μια ξενοδοχειακή επιχείρηση, ανάλογα με τη μορφή της αλλά κυρίως και με τη δυναμικότητά της, μπορεί να διαθέτει περισσότερα από ένα Bar, τα οποία θα είναι εγκατεστημένα με τρόπο που θα εξυπηρετούν τις ανάγκες των πελατών. Ένα ξενοδοχείο, σύμφωνα με το τύπο του, μπορεί να εγκαθιστά τα διάφορα Bars σε διαφορετικούς χώρους με διαφορετικά ωράρια και τρόπους λειτουργίας, στίλ, ατμόσφαιρα κτλ. Έτσι, στα ξενοδοχεία διακρίνονται μπαρ με ονόματα:

1. **Μπαρ πελατών (Main Bar).** Χαρακτηρίζεται το κυρίως μπαρ του ξενοδοχείου. Λειτουργεί περισσότερο τις βραδινές και νυχτερινές ώρες, με δυνατότητα λειτουργίας του και σε διαφορετικές ώρες της ημέρας, ανάλογα με τη ζήτηση.

Το Main Bar, επειδή δέχεται τόσο πελάτες που είναι ένοικοι του ξενοδοχείου όσο και πελάτες *passant* (πελάτες διερχόμενοι οι οποίοι δεν διανυκτερεύουν), πρέπει να βρίσκεται σε ανάλογο σημείο του κτιριακού συγκροτήματος, ώστε η προσέλευση σε αυτό να είναι άνετη για τους πελάτες, αλλά και ελεγχόμενη από την επιχείρηση. Για παράδειγμα, σε ένα ξενοδοχείο πόλεως, χώρος ιδανικός για το Main Bar θεωρείται ο χώρος του ισογείου ορόφου, γιατί ελέγχεται ευκολότερα η είσοδος πελατών που δεν είναι ένοικοι του ξενοδοχείου. Μια δεύτερη είσοδος για την εξυπηρέτηση των πελατών αυτών, που συνιστάται να υπάρχει, οπωσδήποτε θα διευκόλυne σημαντικά τη λειτουργία του Mainbar.

Ο τύπος, η μορφή και η δυναμικότητα του **Main Bar** εξαρτώνται από το μέγεθος της επιχείρησης, το είδος της πελατείας που διαμένει και συχνάζει στο ξενοδοχείο, καθώς και από την ύπαρξη διαφόρων άλλων κοινωνικών ή επαγγελματικών εκδηλώσεων, όπως οι γάμοι, τα συνέδρια κτλ.



- 2. Μπαρ εστιατορίου (Restaurant Bar).** Το Restaurant Bar εξυπηρετεί τους πελάτες που θα κάνουν ή κάνουν χρήση των υπηρεσιών του εστιατορίου, το οποίο αποτελεί διαφορετικό κλάδο εκμετάλλευσης στο ξενοδοχείο από το Bar. Στο μπαρ αυτό μπορεί, εκτός από τα αλκοολούχα ποτά, να προσφέρονται και ελαφρά παρασκευάσματα (σνακ), χυμοί φρούτων κτλ. και να καλύπτονται ανάγκες πελατών σε ώρες κατά τις οποίες το εστιατόριο του ξενοδοχείου δεν λειτουργεί.



- 3. Μπαρ στη ταράτσα (Roof Garden Bar).** Το μπαρ αυτό, όπως προσδιορίζει και το όνομά του, βρίσκεται στη ταράτσα του ξενοδοχείου, η διαμόρφωση της οποίας εξαρτάται από τη παραμονή των πελατών όσο, από τη διακόσμηση και επίπλωση και από τους χώρους που περιβάλλουν την ταράτσα. Εννοείται ότι η δυνατότητα εύκολης πρόσβασης στην ταράτσα με ασανσέρ, καθώς και η ύπαρξη W.C., είναι στοιχεία που η απουσία τους μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την καλή λειτουργία του μπαρ.



- 4. Μπαρ στην πισίνα (Swimming Pool Bar)** Το μπαρ αυτό λειτουργεί δίπλα στην πισίνα για εξυπηρέτηση των πελατών που την επισκέπτονται. Από το μπαρ αυτό διατίθενται κυρίως διάφορα αναψυκτικά και σνακ, παρά αλκοολούχα ποτά. Η επίπλωση και η διακόσμησή του είναι ανάλογες με το χώρο. Πολλές φορές, το Swimming Pool Bar μπορεί να βρίσκεται στη ταράτσα ενός ξενοδοχειακού συγκροτήματος, όταν η πισίνα του ξενοδοχείου έχει κατασκευαστεί στο χώρο αυτό.



- 5. Άλλες κατηγορίες μπαρ.** Ανάλογα με τη μορφή του ξενοδοχείου, μπορεί να δημιουργηθούν μπαρ που να καλύπτουν ειδικές ανάγκες πελατών. Το BeachBar, που βρίσκεται δίπλα στην πλαζ του ξενοδοχείου, εξυπηρετεί τις ανάγκες των λουομένων και δεν διαφέρει σε τίποτε από το Swimming Pool Bar παρά μόνο ως προς τη θέση. Ανάλογη θέση μπορεί να πάρουν και το Bowling Bar ή το Tennis Bar.
- 6. Μπαρ Υπηρεσίας (Service ή Dispense Bar).** Προορισμός του Service Bar είναι η γρήγορη εξυπηρέτηση όλων των άλλων χώρων κατανάλωσης του ξενοδοχείου που δεν εξυπηρετούνται ή υποστηρίζονται από το κυρίως μπαρ. Το Service Bar δεν έχει άμεση, παρά μόνο έμμεση επαφή με τους πελάτες, και βρίσκεται σε σημείο που δεν είναι ορατό από αυτούς. Γενικά είναι οριοθετημένο μέσα στο χώρο της κουζίνας και τις περισσότερες φορές ταυτίζεται με το χώρο του μπουφέ. Ουσιαστικά το μπαρ υπηρεσίας εξυπηρετεί:
- Το σερβίρισμα ποτών στο σαλόνι του ξενοδοχείου κυρίως σε ώρες που το μπαρ (mainbar) παραμένει κλειστό. Ο τραπεζοκόμος δεν παραλαμβάνει τα διάφορα ποτά που σερβίρει στο χώρο αυτό από το Main Bar, αλλά από το Service Bar.
 - Τις διάφορες συνεστιάσεις, δεξιώσεις και άλλες ομαδικές εκδηλώσεις, όπως συνέδρια κτλ.
 - Το σέρβις στα δωμάτια του ξενοδοχείου (Room Service), αν και ένα μεγάλο μέρος από τις διάφορες ανάγκες καλύπτει το minibar που βρίσκεται μέσα στα δωμάτια. Το

mini-bar συναντάται στα δωμάτια πολλών ξενοδοχείων, ασχέτως της δυναμικότητας τους, γιατί καλύπτει βασικές ανάγκες του πελάτη σε οποιαδήποτε ώρα της ημέρας. Αποτελείται από ένα ψυγείο σε κάθε δωμάτιο, το οποίο είναι εφοδιασμένο με αναψυκτικά και οινοπνευματώδη ποτά. Ό,τι καταναλωθεί από τον πελάτη, την άλλη μέρα αναπληρώνεται από την υπηρεσία του ξενοδοχείου και γίνεται η ανάλογη χρέωση στον πελάτη.



- Το εστιατόριο του ξενοδοχείου, με την παραλαβή των διαφόρων ποτών από αυτό, εφόσον δεν υπάρχει Restaurant Bar. Η διαρρύθμιση στο ServiceBar έχει πολύ μεγάλη σημασία για τη λειτουργικότητα του χώρου και την παραγωγικότητα των εργαζομένων.

1.11 Προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας επιχείρησης μαζικής εστίασης (προσφοράς τροφίμων και ποτών)

Για να ιδρυθεί και λειτουργήσει κατάστημα υγειονομικού ενδιαφέροντος απαιτείται άδεια, που χορηγείται από αρμόδια αρχή (αστυνομική ή και δημοτική) μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή Υγειονομικής Υπηρεσίας όπως σχετικά προβλέπεται. Ο σχετικός νόμος περιγράφει τη διαδικασία για την έκδοση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας επιχείρησης, αναφέρει τα δικαιολογητικά που απαιτούνται, όπως τα σχεδιαγράμματα, τις περιπτώσεις απαγόρευσης λειτουργίας ή ανάκλησης της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της επιχείρησης κτλ.

Οι επιχειρήσεις κατηγοριοποιούνται ως προς την εκτίμηση κινδύνου σε Επίπεδο I, II και III σύμφωνα με την φύση των διεργασιών όπως:

- το είδος των τροφίμων που παράγουν ή διαχειρίζονται ή διαθέτουν καθώς και τον τρόπο χρήσης τους από τον καταναλωτή,
- τη δραστηριότητα τους που μπορεί να μη περιλαμβάνει κανένα χειρισμό ή να περιλαμβάνει μικρές διεργασίες, , πολλούς σύνθετους χειρισμούς στα τρόφιμα που παράγουν, που προετοιμάζουν και διαθέτουν σε διαφορετικούς χώρους από αυτός της

παραγωγής (μεγάλα εργαστήρια) ή που προετοιμάζουν και διαθέτουν άμεσα προς τελική κατανάλωση

- την εφαρμοζόμενη επεξεργασία για την μείωση ή την εξάλειψη των πιθανών κινδύνων (φυσικών, χημικών, μικροβιακών),
- το μέγεθος της επιχείρησης που αναφέρεται στη δυναμικότητα της παραγωγής, επεξεργασίας ή παροχής τροφίμων και ποτών στους καταναλωτές
- τον αριθμό των ατόμων που εξυπηρετούνται από την εκάστοτε επιχείρηση

Με βάση τα παραπάνω κριτήρια στο επίπεδο κινδύνου I (χαμηλού κινδύνου) κατατάσσονται τα: μπαρ, καφετέρια, καφενείο, κέντρο διασκέδασης με συγκρότηση μπαρ, αναψυκτήριο και άλλα κυλικεία. Στο επίπεδο II (μεσαίου κινδύνου) κατατάσσονται τα: εστιατόριο, ταβέρνα, ψητοπωλείο, οβελιστήριο, πιτσαρία, καφενείο (παραδοσιακό) με παρασκευαστήριο.

Ο νόμος υποχρεώνει να υπάρχει σε όλα τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων ενιαίου τύπου, το οποίο συγκαταλέγεται στα επίσημα δημόσια έγγραφα, αφού προσκομίζεται και θεωρείται από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία. Στο βιβλίο αυτό καταχωρούνται οι διαπιστώσεις που κάνει κατά τον έλεγχο ο αρμόδιος υγειονομικός υπάλληλος ή και οι τυχόν υποδείξεις του για τη βελτίωση των συνθηκών λειτουργίας των εγκαταστάσεων της επιχείρησης.

Ο νόμος υποχρεώνει, επίσης, όσους ασκούν ή επιθυμούν να ασκήσουν επάγγελμα, είτε ως υπάλληλοι, βοηθοί ή εργάτες σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, καφενεία, κομμωτήρια, κουρεία και γενικά σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος που παρέχουν τις υπηρεσίες τους στο κοινό, να είναι εφοδιασμένοι με βιβλιάριο υγείας, στο οποίο θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του δεν πάσχει από μεταδοτικό νόσημα (φυματίωση κτλ.) και δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων, ιών ή παρασίτων. Το βιβλιάριο υγείας εκδίδεται από την Υγειονομική Υπηρεσία μετά από εξέταση του ενδιαφερομένου από ιατρό της υπηρεσίας. Το βιβλιάριο υγείας ελέγχεται τακτικά, όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις.

1.11.1 Υποχρεώσεις προσωπικού επιχείρησης μαζικής εστίασης

Ο υγειονομικός κανονισμός για το προσωπικό που εργάζεται στις παραπάνω επιχειρήσεις επιβάλλει:

1. Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα τροφίμων ή ποτών και ανεξάρτητα από τη σχέση τους με την επιχείρηση (επιχειρηματίας ή και μέλη των οικογενειών τους, υπάλληλοι, εργάτες κτλ.) θα πρέπει να είναι καθαροί, να έχουν κομμένα νύχια, περιποιημένα και καθαρά μαλλιά και γενειάδα, εφ' όσον διατηρούν τέτοια. Κατά τη διάρκεια της εργασίας τους θα φορούν λευκή ή ανοιχτόχρωμη μπλούζα καθώς και ομοιόχρωμη ποδιά και κάλυμμα κεφαλής, αν ασχολούνται με την παρασκευή, την επεξεργασία και τη συσκευασία τροφίμων ή ποτών. Γενικά τα άτομα θα έχουν άψογη εμφάνιση.
2. Για τη καθαριότητα των ειδών ιματισμού είναι συνυπεύθυνοι ο επιχειρηματίας και

οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση. Οι δαπάνες τόσο για τη προμήθεια όσο και για τον καθαρισμό των ειδών ιματισμού βαρύνουν την επιχείρηση.

- 3.** Το προσωπικό δεν επιτρέπεται να φορά κατά τις ώρες της εργασίας του μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται με τρόπο που θα καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από την μπλούζα εργασίας.
- 4.** Οι τραπεζοκόμοι των εστιατορίων, ζαχαροπλαστέϊων και των ομοίων καταστημάτων πολυτελείας, επιτρέπεται να φορούν ειδική για την εργασία τους ζακέτα, ακόμη και μάλλινη, μαύρου ή άλλου χρώματος, με την προϋπόθεση ότι θα διατηρείται καθαρή. Την καλοκαιρινή περίοδο θα μπορούν να φορούν άσπρο πουκάμισο.
- 5.** Απαγορεύεται στα καταστήματα τροφίμων και ποτών οι εργαζόμενοι να κοιμούνται στους χώρους εργασίας ή και σε βοηθητικούς χώρους.

Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα τροφίμων και ποτών είναι κυρίως υπεύθυνοι για την ατομική τους καθαριότητα και οφείλουν να ελέγχουν την καθαριότητα του τμήματός τους και του χρησιμοποιημένου σε αυτό εξοπλισμού (σκευών, συσκευών, επίπλων κτλ.), για την οποία είναι συνυπεύθυνοι με τον καταστηματάρχη ή τον νόμιμο εκπρόσωπο της επιχείρησης και το εντεταλμένο προσωπικό καθαριότητας, εκτός εάν αποδειχθεί ότι η επιχείρηση δεν παρέχει τα απαραίτητα μέσα για τη καθαριότητα των χώρων, επίπλων, σκευών. Στη περίπτωση αυτή, την ευθύνη για τη μη τήρηση της καθαριότητας αυτών έχει μόνο ο καταστηματάρχης ή ο νόμιμος εκπρόσωπός του.

2

Επιχείρηση διάθεσης ποτών «μπαρ»

2.1 Προσεγγίζοντας την έννοια «μπαρ»

Γενικά, ο όρος «μπαρ» αναφέρεται σε επιχείρηση που διαθέτει έναντι αμοιβής διάφορα ποτά, κυρίως αλκοολούχα. Αυτή η μορφή επιχείρησης πρωτοεμφανίστηκε στις Η.Π.Α. ως επιχείρηση που διέθετε αποκλειστικά οινοπνευματώδη ποτά, με το διακριτικό όνομα **American Bar**, το οποίο εξακολουθεί να υπάρχει και στην εποχή μας. Ο τύπος της επιχείρησης American Bar διαφοροποιήθηκε με την πάροδο του χρόνου και σταδιακά παρουσιάστηκαν επιχειρήσεις που άρχισαν να προσφέρουν και άλλα είδη ποτών ή και ελαφρών φαγητών, όπως χυμούς φρούτων, διάφορους τύπους ροφημάτων (π.χ. καφέ), σάντουιτς και άλλα. Παράλληλα, έδωσαν στους πελάτες τους τη δυνατότητα να χορεύουν. Ο τύπος του American Bar επεκτάθηκε από τις Η.Π.Α. και σε άλλες γεωγραφικές περιοχές και χώρες, στις οποίες, όμως, οι κάτοικοι δεν τον αφομοίωσαν πλήρως, κυρίως λόγω διαφορετικού τρόπου ζωής, θρησκευτικών πεποιθήσεων και γενικότερα λόγω άλλων ηθών και εθίμων, αλλά τον προσαρμόσαν σύμφωνα με τις ανάγκες τους.

Το American Bar γεννήθηκε πριν από τέσσερις σχεδόν αιώνες. Γονείς του ήταν οι πρώτοι άποικοι της αμερικανικής ηπείρου, που εγκατέλειπαν τις μόνιμες εστίες τους μεταναστεύοντας εκεί για μια καλύτερη τύχη. Οι άποικοι αυτοί, που η ιδιοσυγκρασία τους οπωσδήποτε δεν ήταν συντηρητική –γι' αυτό άλλωστε και μετανάστευαν– μετά το τέλος της κοπιαστικής καθημερινής εργασίας τους σύχναζαν σε διάφορους χώρους, όπου έπιναν οινοπνευματώδη ποτά σε συντροφιάς, συζητώντας τα διάφορα προβλήματά τους. Οι χώροι αυτοί, απλοί στην πρώτη τους μορφή, περιοριζόταν σε μια έκταση όπου υπήρχε μόνο ένα απλός πάγκος, πίσω από τον οποίο κινούνταν ο πωλητής των ποτών, που στις αρχές ήταν και ο κάτοχός τους. Ο πάγκος αυτός ονομαζόταν «barre» και ουσιαστικά ήταν το στοιχείο που καθιέρωσε το όνομα «bar». Αυτός ο πάγκος, εκτός από το γεγονός ότι διαιρούσε τον χώρο, παρείχε επιπλέον στον εργαζόμενο απομόνωση από τους τότε πελάτες-καταναλωτές και τον προφύλασσε τόσο από τους συχνούς αιματηρούς καβγάδες τους όσο και από πιθανή κλοπή των χρημάτων του από μεθυσμένους πελάτες.

Ετυμολογικά, πολλοί συνδέουν τη λέξη «barre» με την ελληνική λέξη «αμπάρα», που προσδιόριζε το χοντρό ξύλο το οποίο στερέωνε τις πόρτες στα παλιά σπίτια και έτσι καθιστούσε το άνοιγμά τους αδύνατο. Άλλωστε, και τώρα πολλοί συνηθίζουν να λένε: «Φεύγοντας, αμπάρωσαν το σπίτι!». Στα μπαρ της Νοτίου Αμερικής συναντάται η επιγραφή «Barra» αντί της διεθνώς καθιερωμένης λέξης «bar». Στην ισπανική γλώσσα η λέξη «barra» προσδιορίζει τον πάγκο-χώρισμα και ετυμολογικά προέρχεται από την ελληνική ρίζα.

Στα πρώτα μπαρ, δεν υπήρχαν καθόλου καθίσματα, καθώς όλοι έπιναν το ποτό τους

όρθιοι. Αργότερα εμφανίστηκαν τα ψηλά καθίσματα, τα σκαμπό, και τέλος τα τραπεζάκια με τις καρέκλες και τα άλλα είδη εξοπλισμού. Συγχρόνως, άρχισαν να προσφέρονται και διάφορα ανάμεικτα ποτά και κοκτέιλ, ώστε σταδιακά το American Bar να πάρει τη σημερινή μορφή του, όπου γίνεται διάθεση και άλλων προϊόντων.

Με τη πάροδο των ετών εμφανίστηκε η επιχείρηση με το όνομα **Milk Bar** – που συναντάται κυρίως στην Αγγλία–, όπου προσφέρονται, εκτός από τα οινοπνευματώδη ποτά, και διάφορα γαλακτοκομικά είδη (παγωτά, μιλκ-σείκ), χυμοί φρούτων κτλ. Τα Milk Bar με τη μορφή που λειτουργούν στο εξωτερικό δεν λειτουργούν ουσιαστικά στην Ελλάδα, και αυτό διότι ο Έλληνας καταναλωτής δεν έχει συνθίσει τη κατανάλωση του γάλακτος και των προϊόντων του σε μεγάλες ποσότητες.

Τα **Coffee Bar**, πολυτελέστατα στην εμφάνιση, είναι πολύ διαδεδομένα στις μεσογειακές χώρες, όπου πωλούνται, εκτός των διαφόρων παρασκευών καφέ, είδη ζαχαροπλαστικής, σάντουιτς και άλλα. Αποτελούν τη συνέχεια των Tea Rooms που κυριαρχούσαν σε παλαιότερες εποχές.

Το **Snack Bar**, μια άλλη μορφή, διαθέτει γενικά ελαφριά φαγητά χωρίς μεγάλη διαδικασία παρασκευής, όπως διάφορες ομελέτες, ζυμαρικά, σάντουιτς κτλ. Το σέρβις στο Snack Bar είναι απλούστερο από εκείνο του κλασικού εστιατορίου. Ουσιαστικά, τα Snack Bar εξελίχθηκαν σε εστιατόρια αυτοεξυπηρέτησης (self-service), με βασικό χαρακτηριστικό ότι η διάθεση των ποτών έχει περάσει σε δεύτερη θέση, ενώ την πρώτη θέση κατέχουν τα διάφορα φαγητά.

Η ανάγκη των καταναλωτών για χορό δημιούργησε το **Dancing Bar**, που είναι μια εξελιγμένη μορφή του American Bar, όπου στη μία πλευρά υπάρχει πίστα για χορό και χώρος για ορχήστρα, ενώ στην άλλη βρίσκεται το κλασικό μπαρ. Παραλλαγές του Dancing Bar είναι το **Disco Bar** ή Discotheque και το **Night Club**.

2.2 Το μπαρ ως ανεξάρτητη επιχείρηση

Στην εποχή μας, το American Bar (που είναι η πρότυπη μορφή του μπαρ) είναι μια επιχείρηση που πετυχαίνει τον σκοπό της, δηλαδή το λογικό κέρδος, όταν λειτουργούν στην εντέλεια οι δύο παράγοντες που τη συνθέτουν και οι οποίοι είναι:

1. Ο ανθρώπινος παράγοντας
2. Ο εξοπλισμός, το προϊόν και η ατμόσφαιρα.

Εάν ένας από τους δύο παράγοντες είναι ελλιπής, είναι αντικειμενικά αδύνατον να αναπληρωθεί από τον άλλο, όσο άριστος κι αν είναι. Έχει εύστοχα σημειωθεί ότι το μπαρ, και γενικότερα κάθε επιχείρηση, μοιάζει με ορχήστρα, που για την επιτυχία της συντελούν εξίσου τόσο οι εκτελεστές όσο και τα όργανα, δημιουργώντας μαζί ένα τέλειο σύνολο. Με άλλα λόγια, εάν άριστοι εκτελεστές χειρίζονται κακής ποιότητας όργανα ή το αντίστροφο, τότε το σύνολο είναι ατελές. Το ίδιο μπορεί να ισχύει και για το μπαρ, όπου εκτελεστές είναι οι εργαζόμενοι και όργανα ο εξοπλισμός του μαζί με τα διάφορα σκεύη και προϊόντα.