

Περιεχόμενα

| | |
|---|-----------|
| Επιχείρηση παρασκευής και διάθεσης ποτών | 15 |
| Εισαγωγή | 15 |
| 1 Επιχείρηση παρασκευής και διάθεσης ποτών | 17 |
| 1.1 Πρώτες σκέψεις δημιουργίας επιχείρησης | 17 |
| 1.2 Επιχείρηση παρασκευής και παροχής τροφίμων και ποτών | 19 |
| 1.3 Διακρίσεις επιχειρήσεων παραγωγής και πώλησης τροφίμων και ποτών | 19 |
| 1.3.1 Κατηγορία I – Επιχειρήσεις παρασκευής ή και συσκευασίας | 20 |
| 1.3.2 Κατηγορία II – Διανομείς και μεταφορείς | 20 |
| 1.3.3 Κατηγορία III – Επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου | 21 |
| 1.3.4 Κατηγορία IV – Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης | 22 |
| 1.4 Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος) – διάκριση | 22 |
| 1.5 Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας (πρόχειρου γεύματος) – διάκριση | 24 |
| 1.6 Στεγασμένοι και υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων | 24 |
| 1.7 Κέντρα διασκέδασης | 25 |
| 1.8 Επιχειρήσεις παρασκευής και διάθεσης τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους | 25 |
| 1.9 Κινητές καντίνες | 25 |
| 1.10 Καταστήματα μαζικής εστίασης (μπαρ, εστιατόρια και άλλα καταστήματα ξενοδοχείων και κάμπινγκ) | 26 |
| 1.10.1 Εγκατάσταση λειτουργίας «μπαρ» σε ξενοδοχείο | 27 |
| 1.11 Προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας επιχείρησης μαζικής εστίασης (προσφοράς τροφίμων και ποτών) | 30 |
| 1.11.1 Υποχρεώσεις προσωπικού επιχείρησης μαζικής εστίασης | 31 |
| 2 Επιχείρηση διάθεσης ποτών «μπαρ» | 33 |
| 2.1 Προσεγγίζοντας την έννοια «μπαρ» | 33 |
| 2.2 Το μπαρ ως ανεξάρτητη επιχείρηση | 34 |
| 2.3 Το μπαρ ως τμήμα εκμετάλλευσης ξενοδοχείου ή πλοίου | 35 |
| 2.4 Το εστιατόριο ως επιχείρηση διάθεσης ποτών | 36 |
| 3 Σχεδιασμός λειτουργίας | 39 |
| 3.1 Προϋποθέσεις εγκατάστασης | 39 |
| 3.2 Οίκημα | 40 |
| 3.2.1 Δάπεδα, τοίχοι, οροφές, παράθυρα, πόρτες | 40 |
| 3.2.2 Ύδρευση | 41 |
| Πόσιμο νερό | 41 |
| Πάγος | |

| | |
|--|-----------|
| Ατμός | 42 |
| Μη πόσιμο νερό..... | 42 |
| 3.2.3 Φωτισμός..... | 42 |
| 3.2.4 Αερισμός..... | 43 |
| 3.2.5 Διαχείριση και απομάκρυνση των απορριμμάτων | 43 |
| 3.3 Διαρρύθμιση χώρων | 44 |
| 3.3.1 Αίθουσα πελατών | 44 |
| 3.3.2 Παρασκευαστήριο (εάν απαιτείται) | 45 |
| 3.3.3 Χώρος πλύσεως σκευών..... | 46 |
| 3.3.4 Τουαλέτες | 47 |
| 3.3.5 Αποδυτήρια προσωπικού..... | 47 |
| 3.3.6 Χώρος υπηρεσίας (office)..... | 48 |
| 3.3.7 Περιβάλλον χώρος..... | 48 |
| 3.4 Η υγιεινή..... | 48 |
| 3.4.1 Προβλήματα από έντομα, τρωκτικά, πουλιά..... | 49 |
| 4 Εξοπλισμός | 51 |
| 4.1 Ομαδοποίηση εξοπλισμού..... | 51 |
| 4.2 Έπιπλα | 52 |
| 4.2.1 Ο πάγκος του μπαρ..... | 52 |
| 4.3 Μηχανήματα | 55 |
| 4.4 Εργαλεία και σκεύη..... | 60 |
| 4.4.1 Σκεύη παρασκευής-παραγωγής | 61 |
| 4.4.2 Σκεύη εστιατορίου | 63 |
| 4.4.3 Ποτήρια | 66 |
| Ποτήρια με βάση (πόδι) | 67 |
| Ποτήρια χωρίς βάση (πόδι)..... | 67 |
| Φόρμες ποτηριών..... | 67 |
| 5 Προϊόν «ποτά» | 73 |
| 5.1 Ομάδες ποτών | 73 |
| 5.2. Αλκοολούχα ποτά που παράγονται με ζύμωση | 73 |
| 5.3 Αλκοολούχα ποτά που παράγονται με απόσταξη | 74 |
| 6 Προϊόν «οίνος» | 77 |
| 6.1 Οίνος- Οινολογία | 77 |
| 6.2 Διαδικασία παραγωγής οίνου..... | 79 |
| Παραγωγή μούστου | 79 |
| Ζύμωση..... | 80 |
| Τύποι και κατηγορίες οίνου | 81 |
| Παλαίωση – Συντήρηση – Διατήρηση εμφιαλωμένων οίνων..... | 82 |
| Φιάλες οίνων..... | 85 |
| 6.3 Η δοκιμή του οίνου | 86 |
| 6.4 Αξιολόγηση του οίνου..... | 87 |
| 6.5 Ορολογία (Γλωσσάριο)..... | 89 |
| 6.6 Αποθήκευση των φιαλών | 90 |

| | |
|--|-----|
| 7 Προϊόν «ελληνικός οίνος» | 93 |
| 7.1 Ο οίνος στην Ελλάδα | 93 |
| 7.2 Καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλων | 95 |
| 7.3 Τυποποίηση ελληνικού εμφιαλωμένου οίνου | 96 |
| 7.3.1 Πρόσφατη διαφοροποίηση | 98 |
| 7.4 Ελληνικοί οίνοι ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) | 98 |
| 7.4.1 Ελληνικοί Οίνοι ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης)..... | 100 |
| 7.4.2 Ελληνικοί Οίνοι ΠΟΠ (Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης) | 103 |
| 7.5 Ελληνικοί Οίνοι ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης)..... | 105 |
| 7.5.1 Οίνοι ΠΓΕ Τοπικοί Οίνοι | 105 |
| 7.5.2 Οίνοι ΠΓΕ Ονομασίας κατά Παράδοση | 107 |
| 7.6 Ποικιλιακός Οίνος..... | 108 |
| 7.7 Επιτραπέζιος Οίνος | 109 |
| 7.8 Οίνοι παλαιώσης..... | 110 |
| 7.9 Ετικέτες οίνων | 111 |
| 7.9.1 Ετικέτες οίνων με ενδείξεις παλαιώσης | 112 |
| 8 Οίνος άλλων χωρών | 115 |
| 8.1 Ιταλικός οίνος | 115 |
| 8.2 Γαλλικός οίνος | 117 |
| Οίνος της περιοχής Bordeaux (Μπορντό)..... | 118 |
| Οίνος της περιοχής Medoc (Μεντόκ)..... | 120 |
| Οίνος της περιοχής Graves (Γκραβ) | 121 |
| Οίνος της περιοχής Pomerol (Πομερόλ) | 121 |
| Οίνος της περιοχής Sauternes (Σοτέρν)..... | 122 |
| Οίνος της περιοχής Βουργουνδίας | 123 |
| Οίνος της κοιλάδας Ροδανού ποταμού (Côte du Rhone) και περιοχής Προ- Βηγκίας (Provence) | 129 |
| 8.3 Γερμανικός οίνος | 131 |
| Οίνος της περιοχής Ρήνου | 133 |
| Οίνος της περιοχής Μοζέλα..... | 134 |
| 8.4 Άλλοι ευρωπαϊκοί οίνοι | 135 |
| Οίνος Αυστρίας | 135 |
| Οίνος Ουγγαρίας..... | 136 |
| Πορτογαλικός οίνος | 137 |
| Ισπανικός οίνος..... | 140 |
| Ελβετικός οίνος | 142 |
| 8.5 Οίνος χωρών εκτός Ευρώπης | 143 |
| Αμερικανικός οίνος | 143 |
| Οίνος Αργεντινής..... | 144 |
| Οίνος Χιλής | 145 |
| Οίνος Αυστραλίας, Νέας Ζηλανδίας, Ιαπωνίας..... | 146 |
| Οίνος πρώην Σοβιετικής Ένωσης..... | 147 |
| Οίνος Νοτίου και Βορείου Αφρικής | 148 |
| Οίνος Μέσης Ανατολής και Κύπρου..... | 149 |

| | |
|---|-----|
| 9 Προϊόν «αφρώδης οίνος» | 151 |
| 9.1 Αφρώδεις οίνοι (Sparkling Wines) | 151 |
| 9.2 Παραγωγή αφρώδων οίνων και σαμπάνιας | 151 |
| 9.3 Χρονολογημένη και μη χρονολογημένη σαμπάνια | 153 |
| 9.4 Τύποι σαμπάνιας | 153 |
| 9.5 Εμφιάλωση | 154 |
| 10 Προϊόν «Μπίρα» | 157 |
| 10.1 Μπίρα | 157 |
| 10.2 Διαμορφώσεις | 159 |
| 10.2.1 Τύποι μπίρας | 159 |
| 10.2.2 Ορολογία | 161 |
| 11 Προϊόν «αλκοολούχα ποτά» | 165 |
| 11.1 Διαδικασία παραγωγής αλκοολούχων ποτών με απόσταξη | 165 |
| 11.2 Αρωματικά αλκοολούχα ποτά..... | 166 |
| Τζιν (Gin) | 166 |
| Ουίσκι (Whisky) | 168 |
| Ρούμι (Rum)..... | 174 |
| Άκουαβιτ (Aquavit) | 177 |
| Βότκα (Vodka) | 177 |
| Πούλκε και Τεκίλα (Pulque and Tequila) | 179 |
| 11.3 Αποστάγματα οίνου (Κονιάκ και Μπράντι) | 180 |
| Κονιάκ και μπράντι | 180 |
| Γαλλικά κονιάκ και μπράντι..... | 182 |
| 11.3.1 Μπράντι άλλων χωρών | 185 |
| Μπράντι από διάφορα φρούτα (εκτός σταφυλιών) | 185 |
| 11.4 Ορεκτικά και επιδόρπια ποτά | 186 |
| 11.4.1 Απεριτίφ (Aperitifs) | 186 |
| Βερμούτ (Vermouth) | 187 |
| Ούζο και τσίπουρο | 188 |
| 11.4.2 Επιδόρπια ποτά και κρασιά (Dessert Wines) | 189 |
| 11.5 Λικέρ ή κόρδιαλ (Liqueur or Cordial) | 189 |
| 11.6 Υπόπικρα ποτά (Bitters)..... | 193 |
| 11.7 Ομαδοποίηση των αλκοολούχων ποτών | 194 |
| 12 Προϊόν «μη αλκοολούχα ποτά και άλλα» | 195 |
| 12.1 Προϊόν «μη αλκοολούχα ποτά και άλλα» | 195 |
| 12.2 Αναψυκτικά ποτά | 195 |
| 12.2.1 Φυσικά μεταλλικά νερά και φυσικά ανθρακούχα νερά | 195 |
| 12.2.2 Ανθρακούχα νερά με τεχνητή επεξεργασία | 196 |
| 12.2.3 Χυμοί φρέσκοι και βιομηχανοποιημένοι..... | 196 |
| 12.2.4 Σιρόπια | 197 |
| 12.3 Ροφήματα ή Αφεψήματα | 197 |
| 12.3.1 Καφές..... | 197 |
| Ρόφημα καφές..... | 199 |

| | |
|---|------------|
| Ελληνικός καφές..... | 200 |
| Καφές εσπρέσο (Espresso)..... | 202 |
| Καφές στιγμιαίος (Instant Coffee)..... | 202 |
| Ζεστά ροφήματα καφέ με αλκοόλ (Coffee Drinks) | 202 |
| Ρόφημα «καφές» Ορολογία | 203 |
| Στοιχεία καλής παρασκευή ροφήματος καφέ..... | 204 |
| 12.3.2 Τσάι | 204 |
| Το ρόφημα τσάι..... | 205 |
| Τσάι κρύο ή χτυπημένο στο σέικερ | 206 |
| 12.3.3. Κακάο | 207 |
| Ρόφημα σοκολάτα και ρόφημα κακάο | 208 |
| 12.3.4 Ρόφημα με διάφορα βότανα | 208 |
| 12.4 Άλλα προϊόντα | 209 |
| 13 Παρασκευή και διάθεση ποτών..... | 211 |
| 13.1 Διάθεση αλκοολούχων ποτών | 211 |
| 13.2 Σκέτα αλκοολούχα ποτά (Straight Drinks)..... | 211 |
| 13.3 Σύνθετα ή ανάμεικτα αλκοολούχα ποτά (Mixed Drinks)..... | 212 |
| 13.3.1 Ποτά μικρού όγκου – «Short Drinks» | 212 |
| Martini Cocktail με βάση το Gin..... | 217 |
| «Martini Cocktail» με διαφορετικό γευστικό-αρωματικό παράγοντα..... | 219 |
| «Martini Cocktail» με διάφορα ποτά βάσης | 220 |
| Manhattan Cocktail..... | 221 |
| Αρωματικά κοκτέιλ με ζήτηση | 223 |
| 13.4 Ανάμεικτα ποτά «Party Drinks» | 234 |
| 13.4.1 Ανάμεικτα ποτά «Punches»..... | 235 |
| 13.4.2 Ανάμεικτα ποτά «Fruit Bowls»..... | 236 |
| 13.4.3 Ανάμεικτα ποτά «Cups»..... | 236 |
| 13.4.4 Ανάμεικτα ποτά «Nogs»..... | 236 |
| 13.5 Ανάμεικτα ζεστά αλκοολούχα ποτά «Hot Drinks» | 237 |
| 13.5.1 Ζεστά ποτά «Groggs» | 237 |
| 13.6 Τεχνικές στην παρασκευή ανάμεικτων ποτών..... | 237 |
| Χτύπημα στο σέικερ ή ανακάτεμα; | 237 |
| Χρωματικός παράγοντας | 238 |
| Παγάκια ή σπασμένοι πάγος..... | 238 |
| Σωστό ποτήρι | 238 |
| Χυμοί φρούτων..... | 239 |
| Σόδα | |
| 13.7 Το κρασί στο μπαρ και στο εστιατόριο | 239 |
| Ο Οινοκόος (Sommelier)..... | 240 |
| Θερμοκρασία σερβιρίσματος οίνου | 242 |
| Ποτήρια κρασιών | 243 |
| Μετάγγιση οίνου | 243 |
| 13.7.1 Σερβίρισμα κρασιού | 244 |
| Αφαίρεση του φελλού..... | 245 |
| Παραγγελία δεύτερης φιάλη..... | 246 |

| | |
|---|------------|
| 13.8 Σερβίρισμα μπίρας..... | 247 |
| Σερβίρισμα μπίρας από φιάλη..... | 247 |
| Σερβίρισμα μπίρας από βαρέλι | 247 |
| 14 Οργάνωση επιχείρησης «μπαρ» | 249 |
| 14.1 Διαχείριση της Διοίκησης | 249 |
| 14.2 Διαχείριση του προγραμματισμού..... | 251 |
| 14.3 Επιδιωκόμενοι στόχοι | 253 |
| 14.3.1. Ικανοποίηση του καταναλωτή-πελάτη..... | 253 |
| 14.3.2 Αύξηση των πωλήσεων | 254 |
| Πολιτική της επιχείρησης | 254 |
| Αναζήτηση πελατείας..... | 254 |
| Αύξηση ποσοστού κατανάλωσης | 254 |
| Αύξηση κέρδους | 255 |
| 14.4 Στελέχωση-σύνθεση προσωπικού | 255 |
| 14.5 Επαγγελματική κατάρτιση του προσωπικού | 256 |
| 15 Κοστολόγηση – Τιμολόγηση | 261 |
| 15.1 Κοστολόγηση..... | 261 |
| 15.2 Διαδικασία κοστολόγησης | 261 |
| 15.2.1 Προσδιορισμός επιθυμητού κέρδους..... | 262 |
| 15.2.2 Εκτίμηση προβλεπόμενων εσόδων και εξόδων | 262 |
| 15.2.3 Αναλυτική εκτίμηση προβλεπόμενων εσόδων-εξόδων | 263 |
| 15.3 Τιμολόγηση..... | 263 |
| 15.4 Αναλυτική κοστολόγηση | 265 |
| 15.4.1 Εφαρμογή αναλυτικής κοστολόγησης | 265 |
| 15.4.2 Διαφορετική κοστολόγηση ίδιου προϊόντος..... | 267 |
| 15.5 Συνοπτική κοστολόγηση..... | 268 |
| 15.5.1 Εφαρμογή συνοπτικής κοστολόγησης | 268 |
| 15.5.2 Μεικτό κέρδος | 269 |
| 5.6 Κοστολόγηση «αγοράς ή μάρκετινγκ»..... | 270 |
| 16 Τιμοκατάλογος | 273 |
| 16.1 Ο τιμοκατάλογος..... | 273 |
| 16.2 Ο τιμοκατάλογος σύμφωνα με τη νομοθεσία | 273 |
| 16.2.1 Ειδικές διατάξεις | 276 |
| 16.2.2 Δελτία παραπόνων | 277 |
| 16.3 Σειρά καταχώρισης των ποτών | 278 |
| 16.4 Ενδεικτική διαχείριση τιμοκαταλόγου ποτών | 280 |
| 16.4 Κατάλογος οίνων (wine list) | 282 |
| 17 Ποιότητα - εξυπηρέτηση | 285 |
| 17.1 Θεωρητική προσέγγιση της έννοιας της ποιότητας | 285 |
| 17.2 Διαστάσεις της ποιότητας των υπηρεσιών | 286 |
| 17.2.1 Αντίληψη της ποιότητας υπηρεσιών | 287 |
| 17.3 Χαρακτηριστικά της ποιότητας υπηρεσιών | 288 |
| 17.4 Προσέγγιση της ποιότητας υπηρεσιών από τον πελάτη..... | 291 |

| | |
|---|------------|
| 17.5 Επιπτώσεις της ποιότητας υπηρεσιών στον πελάτη..... | 292 |
| 17.6 Επιπτώσεις της ποιότητας υπηρεσιών στο προσωπικό | 294 |
| 17.7 Εξυπηρέτηση..... | 294 |
| 17.8 Σχεδιασμός ποιότητας υπηρεσιών και εξυπηρέτησης | 296 |
| 17.9 Ποιότητα υπηρεσιών στον χώρο «πωλήσεων» | 298 |
| 17.10 Εξυπηρέτηση..... | 299 |
| 17.10.1 Ντύσιμο - Εμφάνιση..... | 299 |
| 17.10.2 Καλοί τρόποι..... | 300 |
| 17.11 Αξιολόγηση της ποιότητας και της εξυπηρέτησης από τους πελάτες..... | 302 |
| 17.11.1 Σύστημα αξιολόγησης της ποιότητας και της εξυπηρέτησης | 303 |
| 17.12 Απολεσθέντα–ευρεθέντα αντικείμενα. Διαχείριση | 309 |
| 17.13 Διαχείριση παραπόνων..... | 310 |
| 18 Εξυπηρέτηση πελατών σε απρόβλεπτα περιστατικά | 311 |
| 18.1 Απρόβλεπτα περιστατικά | 311 |
| 18.2 Ατυχήματα | 311 |
| 18.3 Φαρμακείο..... | 311 |
| 18.4 Αντιμετώπιση ατυχημάτων και περιστατικών υγείας | 312 |
| 18.4.1 Εγκαύματα | 312 |
| 18.4.2 Ρινορραγία..... | 312 |
| 18.4.3 Αιμορραγία..... | 313 |
| 18.4.5 Θερμοπληξία | 313 |
| 18.4.6 Θλάση και τραύματα..... | 314 |
| 18.4.7 Δάγκωμα φιδιού..... | 314 |
| 18.4.8 Λιποθυμία..... | 314 |
| 18.4.9 Τεχνητή αναπνοή | 315 |
| 18.5 Εξαφάνιση παιδιών..... | 316 |
| 18.6 Πελάτες με προβλήματα όρασης..... | 317 |
| 18.7 Πελάτες με προβλήματα κίνησης | 317 |
| 18.8 Πελάτες με ξαφνική αδιαθεσία..... | 318 |
| 19 Διαχείριση κινδύνων. Πρόληψη - αντιμετώπιση | 319 |
| 19.1 Κίνδυνοι - ατυχήματα | 319 |
| 19.2 Μηχανικοί κίνδυνοι..... | 320 |
| 19.3 Θερμικοί κίνδυνοι | 321 |
| 19.4 Φυσικοί κίνδυνοι..... | 322 |
| Θόρυβος - μέτρα πρόληψης | 322 |
| Φωτισμός - μέτρα πρόληψης | 322 |
| Θερμοκρασίες - μέτρα πρόληψης | 322 |
| Ακτινοβολίες - μέτρα πρόληψης | 323 |
| Αερισμός - μέτρα πρόληψης..... | 323 |
| 19.5 Κίνδυνοι από επικίνδυνες ουσίες | 323 |
| 19.6 Εργονομικοί κίνδυνοι | 324 |
| 19.7 Κίνδυνοι από πτώσεις..... | 325 |
| 19.8 Κίνδυνοι από ολισθήματα..... | 325 |
| 19.9 Κίνδυνοι από ηλεκτρισμό | 326 |

| | |
|---|------------|
| 19.10 Κίνδυνοι πυρκαγιάς και έκρηξης | 327 |
| 19.10.1 Κατάσβεσες πυρκαγιάς..... | 329 |
| Αφαίρεση της καύσιμης ύλης | 329 |
| Αφαίρεση της θερμότητας (ρύθμιση της θερμοκρασίας)..... | 329 |
| Αποστέρωση του οξυγόνου (αποπνιγμός ή απομόνωση) | 330 |
| Κατάσβεση με διακοπή της φλόγας..... | 330 |
| 19.10.2 Μέσα κατάσβεσες πυρκαγιάς | 330 |
| Νερό (H ₂ O) | 330 |
| Αφρός | 331 |
| Διοξειδίο του άνθρακα (CO ₂) | 331 |
| Αλογονομένοι υδρογονάνθρακες (HALON 1301 ή 1211)..... | 331 |
| Ξηρή σκόνη..... | 332 |
| Πυροσβεστήρες..... | 332 |
| 20 Λειτουργία επιχείρησης διάθεσης ποτών «μπαρ» | 335 |
| 20.1 Προμήθειες, παραλαβές, αποθήκευση | 335 |
| 20.1.1 Διαδικασίες προμηθειών | 335 |
| 20.1.2 Εξαγωγή από την αποθήκη..... | 337 |
| 20.2 Καθημερινές εργασίες..... | 338 |
| 20.3 Εργασίες πριν από την είσοδο των πελατών | 339 |
| 20.4 Εργασίες παρουσία των πελατών..... | 340 |
| 20.4.1 Παραγγελία..... | 341 |
| 20.4.2 Σερβίρισμα ποτών | 349 |
| 20.4.3 Είσπραξη λογαριασμού | 351 |
| 20.5 Εργασίες μετά την αποχώρηση των πελατών..... | 354 |
| 20.6 Ημερήσιος έλεγχος..... | 355 |
| 20.6.1 Ημερήσιος έλεγχος εσόδω | 355 |
| 20.3.3 Έλεγχος εσόδων ανά τραπεζοκόμο | 358 |
| 20.6.3 Ποσοτικός έλεγχος | 360 |
| 20.7 Επιστροφή παραγγελίας – αλλαγή | 362 |
| 20.8 Νομικές υποχρεώσεις | 362 |
| Φορολογικές διαδικασίες | 362 |
| Χρόνος έκδοσης αποδείξεων λιανικής πώλησης αγαθών από φορολογικές ταμειακές μηχανές ή Η/Υ για τα καταστήματα προσφοράς φαγητών ή ποτών | 364 |
| Έκδοση δελτίου παραγγελίας από καταστήματα που σερβίρουν φαγητό για επιτόπια κατανάλωση και χρησιμοποιούν φορολογικές ταμειακές μηχανές (Νέα απόφαση) | 364 |
| Εναλλακτικός τρόπος έκδοσης φορολογικών στοιχείων από καταστήματα που σερβίρουν φαγητό για επιτόπια κατανάλωση και χρησιμοποι- ούν Η/Υ. | 365 |
| Κατάργηση έκδοσης θεωρημένων δελτίων παραγγελίας..... | 365 |
| Εισιτήρια εισόδου στα κέντρα διασκέδασης και τα λοιπά συναφή καταστή- ματα..... | 366 |
| Κέντρα διασκέδασης - διακρίσεις | 367 |

| | |
|--|-----|
| 21 Έλεγχος προϊόντων και υπηρεσιών | 369 |
| 21.1 Αντικείμενο του ελέγχου..... | 369 |
| 21.2 Έλεγχος των προϊόντων | 369 |
| 21.2.1 Αγορά των ποτών | 370 |
| 21.2.2 Προσδιορισμός ποσοτήτων προμηθειών | 370 |
| α) Παραλαβή των ποτών | 373 |
| β) Αποθήκευση των ποτών | 374 |
| 21.2.3 Έλεγχος των αποθηκών – Απογραφές | 374 |
| 21.2.4 Μορφές απογραφών | 375 |
| Μηνιαία απογραφή | 375 |
| Περιοδική απογραφή | 376 |
| Ειδική ή έκτακτη απογραφή | 376 |
| Πραγματοποίηση απογραφών | 377 |
| 21.3 Το απόθεμα στο μπαρ..... | 377 |
| 21.3.1. Το πρότυπο απόθεμα (barstock)..... | 378 |
| 21.4 Έλεγχος των ποτών που έχουν καταναλωθεί | 379 |
| Έλεγχος των πρότυπων ποσοτήτων..... | 379 |
| Έλεγχος του πρότυπου κόστους (αξία) | 379 |
| Έλεγχος των πρότυπων εσόδων | 380 |
| 21.5 Πρότυπη συνταγή – πρότυπη μερίδα | 383 |
| Βιβλιογραφία | 385 |
| Ελληνική βιβλιογραφία | 385 |
| Ξενόγλωσση βιβλιογραφία..... | 385 |
| Διατάξεις..... | 386 |
| Περιοδικά | 386 |
| Άρθρα και εγχειρίδια δημόσιων και ιδιωτικών φορέων | 386 |
| Διευθύνσεις στο διαδίκτυο..... | 387 |