



*Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων- Σχολή Διοίκησης & Οικονομίας
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης*



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

*Πρότυπη απογραφή χώρου παραγωγής εδεσμάτων
Η περίπτωση του εργαστηρίου γαστρονομίας του Α.Τ.Ε.Ι.Θ.*



*Της φοιτήτριας
Δημητράκη Ι. Μαγδαλινή*

A.M. 164/00

*Επόπτες Καθηγητές
Χαρίλαος Θεοδωρέλλης & Γεώργιος Παλησίδης*

Θεσσαλονίκη, Οκτώβριος 2010



Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων- Σχολή Διοίκησης & Οικονομίας
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

*Πρότυπη απογραφή χώρου παραγωγής εδεσμάτων
Η περίπτωση του εργαστηρίου γαστρονομίας του Α.Τ.Ε.Ι.Θ.*



Της φοιτήτριας

Δημητράκη Ι. Μαγδαλινή

A.M. 164/00

Επόπτες Καθηγητές

Χαρίλαος Θεοδωρέλλης & Γεώργιος Παλησίδης

Θεσσαλονίκη, Οκτώβριος 2010

magdadimitraki@hotmail.com

6979219219

Περαίας 10, Ρόδος, ΤΚ85100

Δημητράκη Μαγδαλινή

A.M. 164/00

Περίληψη

Μια απογραφή μπορεί να είναι γενική ή μερική ανάλογα με την έκτασή της, πραγματική ή θεωρητική ανάλογα με τον τρόπο που πραγματοποιείται και τακτική ή έκτακτη ανάλογα με τον τρόπο σύνταξής της. Οι λόγοι που μας οδηγούν στην απογραφή είναι είτε οικονομικοί, είτε εσωτερικής ασφάλειας, είτε τήρησης νομοθεσιών. Στην περίπτωση της πρότυπης απογραφής ενός χώρου παραγωγής εδεσμάτων η απογραφή που πραγματοποιούμε αποτελεί μερική, πραγματική και έκτακτη, αφού αφορά μόνο τον εξοπλισμό και τα εργαλεία, γίνεται με φυσική καταμέτρηση και δεν αφορά οικονομικά αλλά μόνο ποσοτικά στοιχεία. Σκοπός της είναι να αποδείξει ότι καθοριστικό ρόλο στην ομαλή λειτουργία ενός χώρου παραγωγής εδεσμάτων, και γενικά σε μια μονάδα εστίασης, κατέχει η χρήση του απαραίτητου εξοπλισμού, σε όλους τους χώρους που την αποτελούν, ώστε η παραγωγή των προϊόντων και η παροχή των υπηρεσιών να έχουν την μέγιστη ποιότητα και να καλύπτουν τις μέγιστες προδιαγραφές. Οι χώροι των οποίων η καταγραφή του εξοπλισμού είναι η απαραίτητη για την σωστή λειτουργία της μονάδας είναι το μαγειρείο, η τραπεζαρία, -στην περίπτωση μας- του μπαρ και της αίθουσας παράθεσης catering, και φυσικά όλοι οι βοηθητικοί χώροι, δηλαδή η λάντζα, η αποθήκη, η ιματιοθήκη και το γραφείο του αρχιμαγείρου. Για τους χώρους αυτούς χρησιμοποιήθηκαν λίστες απογραφής από μεγάλα ονόματα στον χώρο. Στη δική μας μελέτη οι χώροι που απογράφονται είναι το εστιατόριο, το μαγειρείο, η αποθήκη της κουζίνας, ο χώρος παράθεσης catering, το μπαρ και η λάντζα. Με βάση την απογραφή αυτή καταλήξαμε στο συμπέρασμα ότι τα εργαστήρια που αποτελούν τα τμήματα εκμάθησης εστίασης και παραγωγής εδεσμάτων του τμήματος τουριστικών επιχειρήσεων του Α.Τ.Ε.Ι.Θ πληρούν όλους τους κανονισμούς περί υγιεινής και περιλαμβάνουν εξοπλισμό και εργαλεία τελευταίων προδιαγραφών.

Summary

An inventory can be general or partial depending on her extent, real or theoretical depending on the way that is realized and regular or extraordinary depending on her way of syntax. The reasons that lead us to the inventory are or economic or internal safety, or observation of legislation. In the case of model inventory of an area of production of dishes the inventory that is taking place constitutes partial, real and extraordinary, after it only concerns the equipment and the tools, it is executed with natural measurement and it does not concern economically but only quantitative elements. The aim of inventory is to prove that decisive role in the smooth operation of the area of the production of dishes, and in general in the entire unit, possesses the use of essential equipment, in all the areas that constitute the unit, in order to produce goods and offer services that meet the highest quality and the biggest specifications. The areas of our unit that the inventory of equipment is essential for the correct operation are the kitchen, the dining room,-as in our case- the bar and the room of the catering service, and of course all the auxiliary areas, such as the dish washing area, the storage, the checkroom and office of chef.

For these areas we used lists of inventory created by big names of cooking and gastronomy. In our own study, the areas that we include in the inventory are the restaurant, the kitchen, the kitchen's store room, the room of the catering service, the bar and the dish washing area. Based on this inventory we led to the conclusion that the laboratories that constitute the departments of producing and serving dishes of the department of tourist enterprises of A.T.E.I.TH. follow all the regulations about hygiene and include equipment and tools of last specifications.

| Περιεχόμενα | αρ.σελ. |
|--|----------------|
| Περίληψη στα Ελληνικά | 2 |
| Περίληψη στα Αγγλικά | 3 |
| Εισαγωγή | 5 |
| Κεφάλαιο 1 Απογραφή | |
| Περιουσία και απογραφή – εισαγωγή στους όρους | |
| Α. περιουσία | 7 |
| Β. απογραφή | 10 |
| Κεφάλαιο 2 Αναγκαιότητα απογραφής πρότυπου εξοπλισμού..... | 13 |
| Κεφάλαιο 3 Πρότυπη απογραφή εξοπλισμού | |
| Α. Πρότυπη απογραφή εξοπλισμού χώρου παραγωγής εδεσμάτων και συσχετιζόμενων με αυτόν χώρων..... | 15 |
| Β. Κύριοι χώροι εστίασης..... | 15 |
| 1. μαγειρείο | 16 |
| 2. τραπεζαρία..... | 17 |
| 3. μπαρ | 19 |
| 4. βοηθητικοί χώροι του εστιατορίου..... | 21 |
| Γ. Απαραίτητος εξοπλισμός του χώρου εστίασης..... | 24 |
| 1. εξοπλισμός μαγειρείου..... | 24 |
| 2. εξοπλισμός τραπεζαρίας..... | 32 |
| 3. εξοπλισμός μπαρ..... | 41 |
| Κεφάλαιο 4 Απογραφή εργαστηρίου Γαστρονομίας Α.Τ.Ε.Ι.Θ. | |
| 1. απογραφή μαγειρείου..... | 54 |
| 2. απογραφή λάντζας | 72 |
| Κεφάλαιο 5 Επίλογος- Συμπεράσματα..... | 75 |
| Βιβλιογραφία..... | 76 |

Εισαγωγή

Στην εποχή μας η οργάνωση ενός χώρου παραγωγής εδεσμάτων παίζει καθοριστικό ρόλο στην όλη διαδικασία λειτουργίας του. Ο εξοπλισμός που απαιτείται για τη λειτουργία του περιλαμβάνει μηχανήματα, διάφορες μικροσυσκευές, εργαλεία, σκεύη, έπιπλα και υφάσματα. Εξασφαλίζοντας όλα τα απαραίτητα, παρέχεται στο προσωπικό του χώρου αυτού η δυνατότητα να παράγει τα εδέσματα που επιθυμεί, στην μέγιστη ποιότητα και με τις μέγιστες προδιαγραφές. Η έρευνα που ακολουθεί αφορά την πρότυπη απογραφή ενός τέτοιου χώρου παραγωγής καθώς και την μελέτη της περίπτωσης του εργαστηρίου γαστρονομίας του Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

Θα πρέπει, κάπου εδώ, να επισημανθεί το γεγονός της δημιουργίας διάφορων καταλόγων, που περιλαμβάνουν όλα τα απαραίτητα εργαλεία και όλο τον αναγκαίο εξοπλισμό για αυτού του είδους χώρους, από πολλούς ειδικούς, από ολόκληρο τον πλανήτη, στον τομέα της μαγειρικής και της γαστρονομίας. Αυτό τονίζει ακόμη περισσότερο την ανάγκη καταγραφής του απαραίτητου εξοπλισμού, είτε αυτή πραγματοποιείται για λόγους οργάνωσης είτε για καθαρά οικονομικούς σκοπούς. Ας μην ξεχνάμε άλλωστε ότι οι πρώτες απογραφές χρησιμοποιήθηκαν για λογιστική χρήση.

Σκοπός της έρευνας που πραγματοποιήθηκε σχετικά με την πρότυπη απογραφή του εξοπλισμού σε έναν χώρο παραγωγής εδεσμάτων, ήταν η αποσαφήνιση του ορισμού της απογραφής, ο προσδιορισμός των λόγων για τους οποίους πραγματοποιείται καθώς και των ατόμων που την πραγματοποιούν και φυσικά η πλήρης καταγραφή του εξοπλισμού και των εργαλείων που είναι απαραίτητα για την λειτουργία του. Σε ότι αφορά την μελέτη της περίπτωσης του εργαστηρίου του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. σκοπός ήταν η απογραφή του εξοπλισμού και η κατάρτιση καταστάσεων για χρήση από το προσωπικό σε περίπτωση που αυτές κριθούν χρήσιμες στους αναφερθέντες.

Για να πραγματοποιηθεί η έρευνα χρειάστηκε να ακολουθηθούν δύο στάδια. Στο πρώτο στάδιο μελετήθηκαν οι θεωρίες σχετικές με τις απογραφές και τα αποθέματα, τις αποθήκες, την οργάνωση και διοίκηση των επιχειρήσεων εστίασης και τουρισμού, και εντοπίστηκε φυσικά η κατάλληλη βιβλιογραφία σχετικά με τον εξοπλισμό των χώρων εστίασης και μαγειρικής.

Στο δεύτερο στάδιο, και αφού συλλέχθηκε το κατάλληλο υλικό, ακολούθησε η απογραφή και καταγραφή του εξοπλισμού του εργαστηρίου του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. Μετά την

ολοκλήρωση της απογραφής έγινε η απαραίτητη σύγκριση, των καταγεγραμμένων στοιχείων με αυτά που αντλήθηκαν από την μελέτη της θεωρίας. Τέλος, πραγματοποιήθηκε ο προσδιορισμός των αποτελεσμάτων και η καταγραφή τους.

Αναλυτικότερα, στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια εισαγωγή στους ορισμούς της περιουσίας και της απογραφής και αποδίδεται η θεωρία τους περιληπτικά . Τέλος, γίνεται ο συσχετισμός της απογραφής με τα περιουσιακά στοιχεία της επιχείρησης και οι κατηγορίες στις οποίες διακρίνεται μια απογραφή ανάλογα με τα περιουσιακά στοιχεία που καταγράφει και δίνονται οι κύριοι λόγοι για τους οποίους γίνεται.

Στο δεύτερο κεφάλαιο, επισημαίνεται το είδος της απογραφής στο οποίο ανήκει η έρευνα μας. Έπειτα, γίνεται αναφορά στα διάφορα τμήματα της τουριστικής επιχείρησης που αναμιγνύονται στην διαδικασία της απογραφής και επηρεάζονται από αυτήν, καθώς και στα άτομα που συμμετέχουν σε αυτήν και επισημαίνονται οι λόγοι που η φυσική απογραφή του εξοπλισμού μιας τουριστικής ή απλά επισιτιστικής επιχείρησης, αλλά και ο ίδιος ο εξοπλισμός κρίνονται αναγκαία για την σωστή λειτουργία της.

Το τρίτο κεφάλαιο αναφέρεται στα τμήματα από τα οποία αποτελείται ένα χώρο παραγωγής εδεσμάτων και δίνονται οι κατάλογοι με τα απαραίτητα εργαλεία και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για το καθένα. Λόγω της ύπαρξης σάλας στο εργαστήριο του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. γίνεται αναφορά και στον απαραίτητο για αυτόν τον χώρο εξοπλισμό.

Στο τέταρτο κεφάλαιο γίνεται η απογραφή του εργαστηρίου του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. . Αυτή η απογραφή αφορά και τα τέσσερα πρότυπα εργαστήρια. Δηλαδή, της κουζίνας-μαγειρείου, του εστιατορίου- σάλας, του χώρου παράθεσης μπουφέ και τέλος του χώρου του μπαρ.

Στο πέμπτο και τελευταίο κεφάλαιο, συμπεριλαμβάνονται τα αποτελέσματα τις έρευνας. Γίνεται η επισήμανση τυχόν ελλείψεων στον απαραίτητο εξοπλισμό του εργαστηρίου. Εάν υπάρχουν, επισημαίνεται η σημαντικότητα αυτών των εργαλείων ή του εξοπλισμού και οι λόγοι που πρέπει οπωσδήποτε να τα προμηθευτούν οι υπεύθυνοι. Τέλος, γίνεται παράθεση των συμπερασμάτων που προέκυψαν μέσα από την έρευνα σχετικά με την αναγκαιότητα της απογραφής του πρότυπου εξοπλισμού.

Κεφάλαιο 1^ο Απογραφή

1.Περιουσία και Απογραφή- Εισαγωγή στους όρους

Α. ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ

Όλα τα μέσα δράσης της επιχείρησης, δηλαδή τα οικονομικά αγαθά -υλικά και άυλα - που ανήκουν σε αυτήν, οι απαιτήσεις και οι υποχρεώσεις της , αποτελούν την περιουσία της επιχείρησης.

| περιουσία |
|------------------|
| Οικονομικά αγαθά |
| Απαιτήσεις |
| Υποχρεώσεις |

Διακρίσεις της περιουσίας

Η περιουσία της επιχείρησης διακρίνεται σε 2 κατηγορίες :

1. Τα περιουσιακά στοιχεία που κατέχει η επιχείρηση όπως τα οικονομικά αγαθά ή αξίες και οι απαιτήσεις της αποτελούν το Ενεργητικό. Π. χ Οικόπεδα, κτίρια, μηχανήματα, μεταφορικά μέσα, εμπορεύματα, πελάτες, γραμμάτια εισπρακτέα, μετρητά, καταθέσεις όψεως, κ.τ.λ.
2. Οι υποχρεώσεις της επιχείρησης προς τρίτους και το φορέα της αποτελούν το παθητικό.

Διακρίσεις του Ενεργητικού και του Παθητικού

- Διακρίσεις του Ενεργητικού
 - Πάγιο ενεργητικό
 - Κυκλοφορούν Ενεργητικό
 - Διαθέσιμο Ενεργητικό

- Διακρίσεις του Παθητικού

- Ίδια Κεφάλαια

- Ξένα Κεφάλαια

Πάγιο Ενεργητικό είναι τα αγαθά και τα δικαιώματα που προορίζονται να παραμείνουν μακροχρόνια με την ίδια μορφή στην επιχείρηση καθώς και τα έξοδα πολυετούς απόσβεσης, οι συμμετοχές σε άλλες επιχειρήσεις και οι μακροπρόθεσμες Απαιτήσεις.

Διακρίνονται σε : Ενσώματα πάγια ή ενσώματες ακινητοποιήσεις, άυλα πάγια ή ασώματες ακινητοποιήσεις, έξοδα πολυετούς απόσβεσης, συμμετοχές και λοιπές μακροπρόθεσμες απαιτήσεις.

Κυκλοφορούν ενεργητικό είναι τα περιουσιακά στοιχεία στα οποία ο βαθμός ρευστότητας είναι μεγάλος όπως αποθέματα εμπορευμάτων κ.α.

Διακρίνεται σε : Αποθέματα υλικών αξιών(εμπορεύματα, έτοιμα προϊόντα, ημιτελή, πρώτες και βοηθητικές ύλες κ. α), βραχυπρόθεσμες απαιτήσεις (πελάτες, γραμμάτια εισπρακτέα, χρεώστες διάφοροι κ. α), χρεόγραφα (μετοχές α. ε, ομολογίες, ομόλογα έντοκα γραμμάτια του ελληνικού Δημοσίου).

Διαθέσιμο ενεργητικό είναι τα περιουσιακά στοιχεία που μετατρέπονται σε χρήματα άμεσα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε πληρωμές. (π. χ μετρητά ή ταμείο, καταθέσεις όψεως)

Διακρίσεις του Παθητικού

Ι) Το ίδιο κεφάλαιο διακρίνεται σε :

Α) **Κεφάλαιο** το οποίο στις ατομικές επιχειρήσεις ταυτίζεται με την καθαρή περιουσία , ενώ στις εταιρικές αντιπροσωπεύει την ονομαστική αξία των μετοχών ή των εταιρικών μεριδίων.

Β) **Αποθεματικά κεφάλαια** –είναι κέρδη που δε διανεμήθηκαν αλλά παραμένουν στην επιχείρηση.

Γ) **Διαφορές αναπροσαρμογής** (οικοπέδων ,κτιρίων κυρίως των παγίων). Πρόκειται για τις υπεραξίες που προκύπτουν σύμφωνα με την νομοθεσία από την αναπροσαρμογή της αξίας των περιουσιακών στοιχείων.

ΙΙ) **Ξένα κεφάλαια** είναι οι υποχρεώσεις της επιχείρησης προς τρίτους και διακρίνονται σε :

Μακροπρόθεσμες υποχρεώσεις και αφορούν υποχρεώσεις που πρόκειται να πληρωθούν μετά το τέλος της επόμενης χρήσης π.χ. ομολογιακά δάνεια, μακροπρόθεσμα δάνεια τραπεζών κ.α.

Βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις που αφορούν υποχρεώσεις που λήγουν μέχρι το τέλος της επόμενης χρήσης όπως προμηθευτές, γραμμάτια πληρωτέα (βραχυπρόθεσμης λήξης), πιστωτές διάφοροι, υποχρεώσεις από φόρους και τέλη , ασφαλιστικοί οργανισμοί κ.α.

B. ΑΠΟΓΡΑΦΗ

Ο ορισμός της απογραφής

Απογραφή γενικά χαρακτηρίζεται η οποιαδήποτε καταγραφή σε καταλόγους κατ' είδος ή κατά τάξη όπως για παράδειγμα η απογραφή πληθυσμού, στρατιωτικού υλικού, καταστροφών, εμπορευμάτων, κτηματικών περιουσιών κ.τ.λ. Γενικά ο όρος απογραφή είχε και έχει διαφορετική σημασία από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Πολύ περισσότερο όμως σήμερα όπου υπεισέρχεται ο οικονομικός παράγοντας από τη φορολογία μέχρι την τήρηση βιβλίων στρατολογίας, βιβλίων απογραφών κ.λπ.

Μια απογραφή μπορεί να αφορά (ενδεικτικά):

- απογραφή πληθυσμού, (για φορολογικούς ή δημογραφικούς λόγους, και για την στράτευση)
- απογραφή εμπορευμάτων, παραγομένων προϊόντων κ.τ.λ., (σε κατάσταση ή αποθήκη ή διακινούμενα εμπορεύματα)
- απογραφή πλοίου
- απογραφή περιουσίας,
- απογραφή ακινήτων, και δημοσίων εκτάσεων

Απογραφή και περιουσιακά στοιχεία.

Σε ότι αφορά την απογραφή των περιουσιακών στοιχείων μιας επιχείρησης είναι η λεπτομερής και αναλυτική εξακρίβωση, καταμέτρηση, καταγραφή και αποτίμηση με το ίδιο νόμισμα αυτών σε ορισμένη χρονική στιγμή.

Η απογραφή πραγματοποιείται σε δύο στάδια:

- Στο πρώτο γίνεται λεπτομερής και αναλυτική αναγνώριση, καταμέτρηση και καταγραφή των περιουσιακών στοιχείων τόσο του Ενεργητικού όσο και του Παθητικού.
- Στο δεύτερο στάδιο γίνεται η αποτίμησή τους σε χρηματικές μονάδες .

Είδη Απογραφής

Η απογραφή διακρίνεται :

- **Ανάλογα με την έκτασή της σε :**

Γενική, που αποβλέπει στον προσδιορισμό της οικονομικής κατάστασης της επιχείρησης και περιλαμβάνει όλα τα περιουσιακά στοιχεία , όπως η απογραφή έναρξης λειτουργίας της επιχείρησης , οι απογραφές των χρήσεων κ.α. Η απογραφή που γίνεται σύμφωνα με το νόμο στο τέλος της διαχειριστικής χρήσης είναι Γενική και λέγεται τελική απογραφή της χρήσης που έληξε και αρχική απογραφή της επόμενης χρήσης .

Μερική, που αναφέρεται σε ένα ή περισσότερα περιουσιακά στοιχεία , όπως μετρητά, εμπορεύματα, υλικά κ.α. Πρέπει να διενεργείται έκτακτα για λόγους ελέγχων , τόσο προληπτικών για να προλαμβάνονται άσχημες καταστάσεις , όπως κλοπές υπεξαίρεσεις , λάθη κ. α όσο και κατασταλτικών, όταν διαπιστωθεί κάποια τέτοια κατάσταση.

- **Ανάλογα με τον τρόπο που γίνεται σε :**

Πραγματική ή Εξωτερική ή Εξωλογιστική όταν προκύπτει από πραγματικές εξακριβώσεις, καταμετρήσεις κ. α των περιουσιακών στοιχείων.

Θεωρητική ή Εσωτερική ή Εσωλογιστική, όταν προκύπτει από τα λογιστικά βιβλία.

- **Ανάλογα με τον τρόπο σύνταξής της σε :**

Τακτική, όταν συντάσσεται σε τακτά χρονικά διαστήματα, όπως η απογραφή των διαχειριστικών χρήσεων , η οποία λέγεται και ετήσια.

Έκτακτη, όταν συντάσσεται οποτεδήποτε υπάρχει σκοπιμότητα.

Διαχειριστική χρήση ή Διαχειριστική περίοδος

Κάθε περίοδος διαρκεί σύμφωνα με το νόμο ,δώδεκα μήνες. Κατά την έναρξη , τη λήξη ή την διακοπή των εργασιών της επιχείρησης η διαχειριστική περίοδος μπορεί να είναι μικρότερη από δώδεκα μήνες , αν και σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να είναι μεγαλύτερη από δώδεκα μήνες , όχι όμως και μεγαλύτερη από εικοσιτέσσερις μήνες.

Οι κυριότεροι λόγοι πραγματοποίησης μιας απογραφής περιουσιακών στοιχείων μιας επιχείρησης.

Όπως ήδη αναφέρθηκε η περιουσιακή συγκρότηση της επιχείρησης εμφανίζεται σε μία χρονική στιγμή (στατικά) με την απογραφή. Για το λόγο αυτό η επιχείρηση πρέπει να διενεργεί απογραφή και αποτίμηση των περιουσιακών της στοιχείων, ώστε να γνωρίζει :

Σε ότι αφορά την οικονομική της κατάσταση

- Την κάθε αξία που κατέχει
- Τις απαιτήσεις της
- Τις υποχρεώσεις της και την καθαρή της περιουσία.

Σε ότι αφορά την εσωτερική της ασφάλεια

- Για την πρόληψη άσχημων καταστάσεων όπως κλοπές και λάθη
- Για την καταστολή αυτών από την στιγμή που θα εντοπισθούν

Σε ότι αφορά την τήρηση νομοθεσιών

- Τον εντοπισμό τυχόν ελλείψεων σε εγκαταστάσεις
- Την σωστή τήρηση των κανονισμών και των νόμων που έχουν ορισθεί από τους κρατικούς φορείς
- Για να είναι μονίμως σε ετοιμότητα για πιθανούς ελέγχους

Κεφάλαιο 2^ο αναγκαιότητα απογραφής πρότυπου εξοπλισμού

Απογραφή πρότυπου εξοπλισμού χώρου παραγωγής εδεσμάτων-λόγοι αναγκαιότητάς της

Λαμβάνοντας υπόψη μας όλα τα παραπάνω μπορούμε να πούμε με ασφάλεια ότι η απογραφή του πρότυπου εξοπλισμού ενός χώρου παραγωγής εδεσμάτων είναι μια μερική, πραγματική και έκτακτη απογραφή, αφού περιλαμβάνει μόνο κάποια είδη του χώρου παραγωγής (τον εξοπλισμό και τα εργαλεία), γίνεται με την μέθοδο της φυσικής απογραφής και από την στιγμή που δεν αναφέρεται σε οικονομικά αλλά μόνο σε ποσοτικά στοιχεία σίγουρα δεν είναι τακτική (διότι η τακτική περιλαμβάνει και την αποτίμηση των περιουσιακών στοιχείων).

Γνωρίζοντας λοιπόν το είδος της απογραφής που εκτελούμε για τον εξοπλισμό του χώρου παραγωγής εδεσμάτων, είμαστε σε θέση να επισημάνουμε και τα τμήματα τα οποία αναμειγνύονται σε αυτήν. Τα άτομα αυτά είναι ο υπεύθυνος ελέγχου και προμηθειών (Food and Beverages manager) και ο υπεύθυνος του χώρου παραγωγής (Αρχιμάγειρας). Βέβαια, σε μια περίπτωση παρόμοια με αυτήν του εργαστηρίου μας, όπου ο χώρος παραγωγής αποτελείται και από σάλα, μπαρ, μαγειρείο και χώρο παράθεσης buffet, αρμόδιοι για την πραγματοποίηση της απογραφής θα ήταν ο υπεύθυνος ελέγχου και προμηθειών, ο υπεύθυνος του εστιατορίου, ο υπεύθυνος του χώρου παράθεσης buffet και ο αρχιμάγειρας, δηλαδή όλοι οι επικεφαλείς των τμημάτων των οποίων θα πραγματοποιούνταν η απογραφή.

Ο σκοπός πραγματοποίησης της απογραφής αυτής είναι σχετικός με τα θέματα εσωτερικής ασφάλειας της επιχείρησης αλλά και με τα νομοθετικά πλαίσια που την διέπουν. Δηλαδή, μια απογραφή τέτοιου είδους πραγματοποιείται εσωτερικά από την επιχείρηση για λόγους ασφαλείας, όπως ήδη έχει αναφερθεί, για να προληφθούν δηλαδή άσχημες καταστάσεις όπως κλοπές ή ηθελημένες φθορές, αλλά και για να κατασταλούν αυτές σε περίπτωση που εντοπιστούν. Επίσης, η λειτουργία ενός τέτοιου χώρου διέπεται από κάποιους νόμους περί ασφάλειας και υγιεινής, έτσι

λοιπόν με την καταγραφή αυτή μπορούμε να ελέγξουμε τυχόν ελλείψεις σε εξοπλισμό που οι νόμοι του κράτους κρίνουν απαραίτητο για την αποφυγή ατυχημάτων αλλά και για την παροχή ποιοτικών υπηρεσιών καθώς και να κρίνουμε την καταλληλότητα του υπάρχοντος . Πολλές φορές άθελά μας κρίνουμε πως έχουμε στην κατοχή μας, κυρίως ποσοτικά, τον απαραίτητο εξοπλισμό για την λειτουργία της επιχείρησής μας και τελικά αυτός δεν έρχεται σε συμφωνία με τις προδιαγραφές που το κράτος ορίζει για την ασφάλεια και την υγιεινή, τόσο του προσωπικού που θα τον χρησιμοποιήσει για να παράγει τα προς κατανάλωση εδέσματα, όσο και των πελατών που θα καταναλώσουν τα προϊόντα μας. Αυτοί λοιπόν είναι οι κύριοι λόγοι της απογραφής του εξοπλισμού του χώρου παραγωγής εδεσμάτων και καταλαβαίνουμε ότι η διαδικασία αυτή κρίνεται αναγκαία για την ομαλή λειτουργία του χώρου μας, όχι μόνο για την σωστή εσωτερική ροή των εργασιών μας αλλά και για την αρμονική σχέση μας με το κράτος και τους νόμους που αυτό ορίζει.

Κεφάλαιο 3^ο πρότυπη απογραφή εξοπλισμού

A. Πρότυπη απογραφή εξοπλισμού χώρου παραγωγής εδεσμάτων και συσχετιζόμενων με αυτόν χώρων.

Στο κεφάλαιο αυτό θα αναφερθούμε στον χώρο παραγωγής εδεσμάτων αλλά και στους χώρους που συσχετίζονται με αυτόν. Αυτό θα γίνει κυρίως, επειδή η μελέτη που θα ακολουθήσει σε επόμενο κεφάλαιο και αφορά στο εργαστήριο του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. αναφέρεται και στον χώρο του μπαρ αλλά και στους χώρους παράθεσης μπουφέ καθώς και αυτόν του εστιατορίου. Μέσα από αυτό το κεφάλαιο θα προσπαθήσουμε να προσεγγίσουμε έναν άψογα εξοπλισμένο χώρο εστίασης. Έναν χώρο που τηρεί όλους τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που το κράτος ορίζει. Έναν χώρο που δεν ελλείπεται τίποτα. Θα παραθέσουμε αρχικά όλα αυτά τα επιμέρους τμήματα που απαρτίζουν έναν χώρο εστίασης και έπειτα θα δώσουμε αναλυτικά όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό του κάθε χώρου.

B. Κύριοι χώροι του χώρου εστίασης

Κύριοι χώροι της μονάδος θεωρούνται το μαγειρείο και η τραπεζαρία. Για λόγους όμως που αναφέραμε στην εισαγωγή του κεφαλαίου εμείς θα θεωρήσουμε πως εκτός αυτών των δύο, κύριοι χώροι θεωρούνται και ο χώρος παράθεσης μπουφέ και το μπαρ.

Σύμφωνα με τις σημερινές λειτουργικές ανάγκες οι χώροι αυτοί πρέπει να βρίσκονται στον ίδιο όροφο, με ευκολία πρόσβασης ο ένας στον άλλο, κατά προτίμηση με πόρτες μιας κατεύθυνσης και με μεγάλο κοινόχρηστο χώρο σαν προθάλαμο (office) εκτός από το μπαρ το οποίο μπορεί να βρίσκεται λιγότερο κοντά από τα υπόλοιπα τμήματα αλλά κατά προτίμηση στον ίδιο όροφο με αυτά.

Η παλαιά αντίληψη της εγκατάστασης του μαγειρείου στο υπόγειο ή σε άλλο όροφο είναι ξεπερασμένη από την ανάγκη άμεσης επικοινωνίας των τμημάτων, των υγιεινών προδιαγραφών εργασίας του προσωπικού και της ταχύτητας εκτέλεσης των παραγγελιών.

Μαγειρείο

Είναι ο χώρος της μαζικής παραγωγής προϊόντων - εδεσμάτων ή απλά το παρασκευαστήριο στο απλό κλασικό εστιατόριο εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας. Πριν μπει κανείς στις λεπτομέρειες της οργάνωσης μαγειρείου σαν κύριου χώρου λειτουργίας του εστιατορίου, πρέπει να λάβει υπόψη του το είδος των υπηρεσιών που θα προσφέρει ακριβώς. Με λίγα λόγια παίζει σοβαρό ρόλο ο τύπος των γευμάτων που θα προσφέρουμε, και αυτό διότι άλλη οργάνωση και δομή θα είχε ένα εστιατόριο πόλεως, άλλη ένα "grill room" και άλλη μια κεντρική κουζίνα παραγωγής που λειτουργεί σε συνδυασμό με κουζίνες "δορυφόρους" σε διαφορετικά σημεία π.χ. room service, snack bar, pool bar κλπ.

Σε κάθε περίπτωση οι φάσεις παραγωγής και διάθεσης φαγητών προϋποθέτουν χώρους που αφορούν τις παρακάτω λειτουργίες :

- A. προμήθεια πρώτων υλών
- B. αποθήκευση
- Γ. επεξεργασία – προετοιμασία
- Δ. μαγείρεμα – Παρασκευή
- Ε. προετοιμασία
- Στ. διανομή
- Z. πλύσιμο

Πρέπει εδώ να προσθέσουμε ότι σε αυτά τα πλαίσια οργάνωσης είναι αναγκαία και η ύπαρξη βοηθητικών χώρων όπως :

- Γραφείο αρχιμαγείρου (chef de cuisine)
- Εστιατόριο προσωπικού
- Αποδυτήρια

Τραπεζαρία

Είναι ο κύριος χώρος παράθεσης των γευμάτων και εκτέλεσης της εστιατορικής τεχνικής. Πολλοί είναι οι παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την επιλογή αυτή στα πλαίσια όλης της ξενοδοχειακής εγκατάστασης εάν πρόκειται για ξενοδοχείο, ή στα πλαίσια του μικρότερου σχετικά χώρου της επιχείρησης εάν πρόκειται για αυτόνομη εστιατορική μονάδα.

Μερικοί από αυτούς τους παράγοντες μπορεί να είναι :

- Είδος πελατείας (pensionnaires ή passants)
- Κτιριακή υποδομή (πολυώροφο κτίριο)
- Τοποθεσία του ξενοδοχείου (κεντρικό ή απόκεντρο)
- Κατηγορία - δυναμικότητα του ξενοδοχείου (πολυτελείας)
- Στρατηγική επί των πωλήσεων (κοινωνικές εκδηλώσεις, χοροί κλπ)

Η δυναμικότητα σε καθίσματα (couvers) και το εμβαδόν του χώρου, είναι εν συνεχεία βασικό στοιχείο μελέτης σε συνάρτηση με τους προαναφερθέντες παράγοντες. Αυτό που χρειάζεται να επισημανθεί είναι ότι απαιτείται σαν εμβαδόν 1,20 m² ανά κάθισμα, συμπεριλαμβανομένων και των κοινόχρηστων χώρων της τραπεζαρίας (διάδρομοι κλπ)

Φωτισμός

Ο φυσικός φωτισμός της αίθουσας δεν πρέπει να υπολείπεται από το 1/7 του εμβαδού του δαπέδου.

Είναι ένας βασικός παράγοντας της όψης της τραπεζαρίας αρκεί να σκεφτούμε πόσο διαφορετικές εικόνες θα μας δώσει ο χώρος αυτός με φωτισμό του μεσημεριού με ήλιο ή το απόγευμα με συννεφιά. Το ίδιο μπορεί να ισχύσει και με τον τεχνητό φωτισμό με τη διαφορά ότι σε αυτόν μπορούμε να επέμβουμε και να δώσουμε εμείς την εικόνα που θέλουμε, σε τέτοιο βαθμό μάλιστα που δίκαια θεωρείται το άλφα και το ωμέγα στη διακόσμηση. Αρκεί να υπενθυμίσουμε ότι ονομάζεται και 4^η διάσταση του χώρου. Από τα παραπάνω μπορεί να καταλάβει κανείς ότι ο φωτισμός του χώρου της τραπεζαρίας του εστιατορίου δεν είναι δυνατό να αντιμετωπίζεται με ερασιτεχνικές λύσεις αλλά με φωτομετρική μελέτη από ειδικούς οι οποίοι και θα προτείνουν το είδος του φωτισμού όπως : άμεσος, ημιάμεσος , έμμεσος , μικτός ,

διάχυτος , κατευθυνόμενος καθώς και την κατάλληλη έντασή του και άλλες παραμέτρους όπως ο χρωματισμός των σωμάτων και η αισθητική παρουσία τους που αποτελεί βασικό στοιχείο της διακόσμησης. Θα πρέπει επίσης να ληφθεί σοβαρά υπόψη και η οικονομική διάσταση του θέματος και αυτό γιατί το κόστος του φωτισμού δεν τελειώνει με τη δαπάνη της αγοράς του. Η υπερκατανάλωση, η επιβάρυνση του κλιματισμού, η αδυναμία συντήρησης, αποτελούν προβλήματα που γρήγορα θα μετατρέψουν μια φθηνή και δελεαστική τιμή αγοράς σε υπερβολικό κόστος.

Διακόσμηση

Εκτός από το φωτισμό, ο οποίος αποτελεί μέρος της διακόσμησης, τα υπόλοιπα στοιχεία που συνθέτουν το σύνολο αυτής της διακόσμησης πρέπει να είναι επιλεγμένα με γούστο ώστε να ταιριάζουν απόλυτα. Το εστιατόριο, χώρος ζωντανός, χρειάζεται προσοχή στη διακόσμηση του που πολλές φορές χαρακτηρίζεται από το στυλ και επιρροές πολύ ελκτικές για τους πελάτες του, αρκεί να ακολουθούνται προσεκτικά δηλαδή rustic , Chinese , baroque κλπ.

Τοίχοι, οροφή, δάπεδο

Οι τοίχοι του χώρου πρέπει να είναι επίπεδοι και εύκολοι στον καθαρισμό. Η λύση της ταπετσαρίας είναι ξεπερασμένη αν και προσφέρεται για τον εύκολο καθαρισμό της. Οι γύψινες διακοσμήσεις και γενικά οι σκαλιστές επιφάνειες αποφεύγονται διότι δημιουργούν προβλήματα καθαρισμού και αισθητικής, εκτός εάν επιβάλλονται για λόγους διακοσμητικούς σε εστιατόρια "εποχής" .

Με δεδομένες τις νέες τάσεις στην αρχιτεκτονική, η κατασκευή των ψευδοροφών έγινε πολύ συχνό φαινόμενο. Προσφέρονται πολύ διότι βοηθούν στη διαρρύθμιση του χώρου και καλύπτουν ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις με δυνατότητα επιθεώρησης, συντήρησης ή και τροποποίησής τους. Όσον αφορά το δάπεδο, αυτό πρέπει να είναι από λεία και στερεά υλικά ώστε να καθαρίζεται εύκολα και σωστά. Υλικά που χρησιμοποιούνται είναι ξύλο, μοκέτα , μάρμαρο, πλακάκια και PVC.

Θέρμανση, κλιματισμός

Η άνετη θερμοκρασία σε εστιατορικό χώρο θεωρείται ότι είναι 18° C. Αυτό εξαρτάται και από τον αριθμό των πελατών που βρίσκονται σε αυτόν το χώρο αλλά και την εποχή του χρόνου μιας και δέκα άνθρωποι παράγουν θερμότητα όση 1 kilowatt. Παράγοντες που δημιουργούν την αίσθηση της ζεστασιάς ή της δροσιάς είναι η παροχή θερμότητας ή ψύξης στην είσοδο του εστιατορίου ή η θέα αναμμένου τζακιού τον χειμώνα, αν και η πραγματική συνεισφορά του στη θερμοκρασία του χώρου είναι ελάχιστη.

Καλό είναι πάντως η θερμοκρασία να ελέγχεται αποκλείοντας τα ρεύματα αέρος ή ακόμα και μειώνοντας τη θερμοκρασία, εάν αυτή είναι υπερβολική και κάνει του θαμώνες να δυσανασχετούν. Παράλληλα πρέπει να ανανεώνεται ο αέρας και να διατηρείται μια σχετική υγρασία γύρω στο 55% .

Ιδιαίτερα για τον κλιματισμό, τόσο η υγρασία όσο και η καθαρότητα του αέρα παίζουν μεγάλο ρόλο στο αποτέλεσμα και για το λόγο αυτό απαιτούνται αυτόματες εγκαταστάσεις κλιματισμού που μπορούν με ακρίβεια να διατηρούν τις ιδανικές συνθήκες του χώρου. Για το εστιατόριο ξενοδοχείου σαφώς ενδείκνυται κεντρικό σύστημα κλιματισμού.

Bar

Ο χώρος του bar όπως είδαμε και παραπάνω, δεν πρέπει να είναι μεγάλος σε οποιαδήποτε κατηγορία ξενοδοχείου κι αν αναφερόμαστε. Το σχήμα του χώρου, σαν ιδανικότερο, είναι το τετράγωνο ή ελαφρά παραλληλόγραμμο, χωρίς κολώνες βέβαια για να μην καλύπτουν τη θέα, και με ιδανικές διαστάσεις. Οι διαστάσεις αυτές θα πρέπει να μελετηθούν με κάθε λεπτομέρεια ώστε αισθητικά, αρχιτεκτονικά, και λειτουργικά να ταιριάζουν με το είδος του ξενοδοχείου.

Η είσοδος να είναι επιβλητική, καλόγουστη, αναγνωρίσιμη.

Ο φωτισμός του bar είναι συνήθως χαμηλός, χαμηλότερος του εστιατορίου και άλλων χώρων του ξενοδοχείου. Συνήθως χρησιμοποιούνται φωτιστικά που δένουν με την διακόσμηση του χώρου. Άλλες φορές χρησιμοποιείται κρυφός φωτισμός με μηχανή αυξομείωσης της έντασης του φωτός. Τα

διακριτικά λαμπατέρ πάνω στα τραπέζια ή τα χαμηλά κηροπήγια δίνουν φως αλλά και δημιουργούν ατμόσφαιρα στον κυρίως χώρο του bar.

Ανάλογα με την αρχιτεκτονική, τη θέση και την αισθητική της μπάρας πρέπει να εναρμονισθεί και η υπόλοιπη επίπλωση του bar.

Αυτό όμως που αποτελεί κανόνα είναι:

α) Τα καθίσματα και τα τραπέζια πρέπει να είναι χαμηλά και μικρών σχετικά διαστάσεων και να προδιαθέτουν τον πελάτη να καθίσει. Πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένα στο χώρο - όχι δίπλα στο WC και να υπάρχει απόσταση μεταξύ τους ώστε να προστατεύονται οι ιδιωτικές συναντήσεις.

β) Όλα τα έπιπλα πρέπει να έχουν ενιαίο στυλ.

γ) Οι τοίχοι πρέπει να είναι καλυμμένοι με ταπετσαρία ή ξύλινη επένδυση που εκτός από την ατμόσφαιρα που δημιουργεί είναι και άριστο μονωτικό υλικό. Καλό είναι, αν είναι δυνατόν, να υπάρχουν λίγα σεπαρέ γύρω - γύρω στους τοίχους. Γιατί, παρόλο που τα σεπαρέ είναι σε βάρος της δυναμικότητας του bar λόγω όγκου, προσφέρονται στην δημιουργία ατμόσφαιρας, ατομικότητας και ζεστασιάς στον πελάτη.

δ) Η οροφή του bar δεν πρέπει να είναι ψηλά. Το bar πρέπει να είναι χαμηλοτάβανο γιατί έτσι προδιαθέτει στην δημιουργία ατμόσφαιρας. Αν είναι ψηλό, καλό είναι να γίνει ψευδοροφή. Μ' αυτό τον τρόπο έχουμε συγχρόνως και ηχομόνωση.

ε) Το δάπεδο πρέπει να είναι αθόρυβο για να μην ακούγεται θόρυβος κατά την προσέλευση και αποχώρηση των πελατών.

ζ) Η καλή θέρμανση το χειμώνα, η δροσιά με aircondition και ο αθόρυβος εξαερισμός είναι απαραίτητα στοιχεία εξοπλισμού ενός πετυχημένου bar.

η) Οι συνδυασμοί των χρωμάτων μεταξύ του χώρου, της επίπλωσης και των διακοσμητικών του bar δεν πρέπει να είναι με έντονα ούτε και φωτεινά χρώματα. Τα παλ χρώματα που δένουν μεταξύ τους είναι τα καλύτερα.

θ) Η μουσική δημιουργεί ευχάριστη ατμόσφαιρα και είναι ανάλογη με το είδος του bar. Στο main bar πρέπει να είναι διακριτική. Ένα πιάνο είναι συχνά η ιδανική λύση.

ι) Να υπάρχουν τουαλέτες ανδρών - γυναικών με προθάλαμο.

κ) Να υπάρχει έξοδος κινδύνου που να επισημαίνεται.

λ) Η είσοδος πρέπει να ανοίγει προς τα έξω.

Βοηθητικοί χώροι του εστιατορίου

Οι βοηθητικοί χώροι που συμμετέχουν κατά έμμεσο τρόπο στην παραγωγική διαδικασία αυτού του τομέος είναι:

To office

Είναι ο ξενοδοχειακός όρος που υπονοεί τον προθάλαμο του εστιατορίου από την πλευρά του μαγειρείου, αυτός στον οποίο κινείται το προσωπικό πριν εισέλθει στην τραπεζαρία, κάνοντας χρήση των σκευοθηκών , των θερμοτραπεζών , ή άλλων μέσων που βρίσκονται σε αυτόν τον χώρο. Είναι επίσης το σημείο που επικοινωνεί μέσω του passo με το μαγειρείο, την κάβα , τη λάντζα του εστιατορίου, τον buffet ή το ζαχαροπλαστείο. Σε αυτόν επίσης τον χώρο εκτελούνται και οι ταμειακές διαδικασίες από τον ταμιά, tablist ή checker όπως συνηθίζεται να λέγεται και τον συναντά κανείς στην πορεία προς την τραπεζαρία. Από πλευράς κατασκευής δεν παρουσιάζει κανένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό και πρέπει να πληρεί τους ίδιους όρους που αναφέραμε για την τραπεζαρία.

Λάντζα εστιατορίου

Ανήκει οργανικά, ως βοηθητικός χώρος, στο πλέγμα της τραπεζαρίας, τουλάχιστον όσον αφορά το προσωπικό και τα καθήκοντα του.

Χωροταξικά συμπεριλαμβάνεται στον ευρύτερο χώρο του μαγειρείου λόγω της φύσης της εργασίας και των εγκαταστάσεων που απαιτούνται. Είναι ο πρώτος βοηθητικός χώρος που πρέπει να συναντά το προσωπικό της τραπεζαρίας εισερχόμενο στο χώρο του office και αυτό για την άμεση απαλλαγή του από τα σκεύη προς πλύση.

Κάβα ημέρας

Είναι ο προσωρινός αποθηκευτικός χώρος του εστιατορίου όσον αφορά τα κρασιά, τις μπύρες, τα αναψυκτικά και τα άλλα ποτά. Ανήκει οργανικά και λειτουργικά στην υποδομή της τραπεζαρίας και την ευθύνη της διαχείρισης και αποθήκευσης των προϊόντων έχει εξειδικευμένος υπάλληλος.

Έχει ανάλογες εγκαταστάσεις όπως ράφια, ψυγεία, καταψύκτες και επικοινωνεί με το προσωπικό μέσω passo πριν την έξοδό του προς την τραπεζαρία και για τον αντίθετο ακριβώς λόγο που συναντά τη λάντζα στην είσοδο του, δηλαδή, την παραλαβή φιαλών την τελευταία στιγμή.

Αποθήκη ημέρας

Είναι η αποθήκη της τραπεζαρίας που βρίσκεται συνήθως εντός του χώρου του office και σε πολλές περιπτώσεις σε άλλο χώρο όπως στο συγκρότημα της εισόδου. Χρησιμεύει για τη φύλαξη υλικών χρήσιμων για την εκτέλεση της καθημερινής εργασίας όπως λινά, όργανα, σκεύη και άλλα αναλώσιμα έτσι ώστε να μην χρειάζεται κάποιος να προστρέχει στις μεγάλες κεντρικές αποθήκες.

Ιματιοθήκη (wardrobe)

Ως γνωστόν είναι ο απαραίτητος χώρος για αυτού του είδους τις επιχειρήσεις και τούτο διότι εκεί αφήνει ο πελάτης το επανωφόρι του κατά την είσοδο του. Βρίσκεται πάντα στο συγκρότημα της κεντρικής εισόδου του εστιατορίου και θα ήταν πολύ ευχάριστο να υποδέχεται τον πελάτη, στον χώρο αυτό, ένα καλοσυνάτο χαμόγελο υπάλληλου.

Τουαλέτες

Είναι για πάρα πολλούς και με το δίκιο τους, το βαρόμετρο εκτίμησης όλης της επιχείρησης. Η κατασκευή τους πρέπει να είναι από κάθε άποψη άριστη, όπως και η διατήρηση τους σε απόλυτη καθαριότητα.

Στα προαναφερθέντα σημεία θα βοηθούσαν οι παρακάτω προτάσεις:

- Κατασκευή από ανθεκτικά υλικά υψηλής ποιότητας
- Επικάλυψη με καλόγουστα πλακίδια τουλάχιστον μέχρι τα δύο μέτρα ύψος
- Δάπεδα από λείο αδιαπτότιστο και εύκολο στον καθαρισμό υλικό
- Εγκαταστάσεις νιπτήρα και συσκευών παροχής σαπουνιού τελευταίας τεχνολογίας

- Εγκαταστάσεις στεγνώματος χεριών τελευταίας τεχνολογίας, δηλαδή με φωτοκύτταρα
- Και ίσως το κυριότερο, υπηρεσία καθαρισμού επί 24ώρου βάσεως

Γραφείο

Στο βοηθητικό αυτό χώρο ασκείται η διοίκηση «έξω από τα χαρακώματα» από τον διευθύνοντα το τμήμα εστίαρχο ή αλλιώς maitre d' hotel. Στο γραφείο αυτό προγραμματίζονται οι καθημερινές εργασίες του προσωπικού, τα ωράρια, οι εβδομαδιαίες αναπαύσεις, η σύνθεση των μενού κλπ. Ο χώρος αυτός συνήθως βρίσκεται στο συγκρότημα της εισόδου ώστε να είναι εύκολο για τον εστίαρχο να δέχεται εξωπηρεσιακούς παράγοντες όπως πελάτες και προμηθευτές.

Γ. Απαραίτητος εξοπλισμός του χώρου εστίασης

1.Εξοπλισμός μαγειρείου

Από τη στιγμή που έχει αποφασιστεί η λειτουργία ενός εστιατορίου πολυτελείας, σημαντικό ρόλο θα παίζει η σωστή επιλογή εξοπλισμού της κουζίνας. Για την προμήθεια του εξοπλισμού της κουζίνας πρέπει να μελετηθούν με ιδιαίτερη προσοχή οι παρακάτω σημαντικοί παράγοντες:

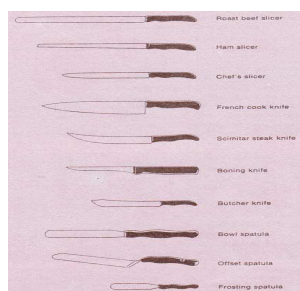
1. Η ανάγκη.
2. Το κόστος αγοράς.
3. Το κόστος συντήρησης.
4. Το κόστος λειτουργίας.
5. Η διάρκεια ζωής / χρήση.

Τα είδη εξοπλισμού του τμήματος παραγωγής φαγητών (κουζίνα) χωρίζονται σε δυο κατηγορίες:

1. Ελαφρύς εξοπλισμός.
2. Βαρύς εξοπλισμός.

Στον ελαφρύ εξοπλισμό συμπεριλαμβάνονται:

Τα εργαλεία κουζίνας / ατομικά εργαλεία. Πολλές εργασίες της κουζίνας γίνονται με τη χρησιμοποίηση εργαλείων χεριών. Η επιλογή τους είναι θέμα προσωπικής επιλογής του σεφ και δεν υπάρχουν κανόνες που να προσδιορίζουν το καλύτερο σχήμα ή μέγεθος των ατομικών εργαλείων. Είναι σχετικά λίγα αυτά τα εργαλεία και τα σπουδαιότερα είναι τα μαχαίρια σε διάφορα μεγέθη. Άλλα εργαλεία και σκεύη είναι διάφοροι κόφτες, πιρούνια, κουτάλες, σπάτουλες, εργαλεία ξεφλουδίσματος, ειδικές επιφάνειες τεμαχισμού ή ξύλα κοπής, ειδικά ψαλίδια, κόσκινα, θερμόμετρα, μικρές ζυγαριές, ανοιχτήρια κονσερβών, δοχεία για φύλαξη τροφίμων και πρώτων υλών.



Παρουσίαση μαχαιριών

Μαγειρικά σκεύη. Κατσαρόλες σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, τηγάνια σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, λαμαρίνες και ταψιά φούρνου σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, σουρωτήρια, ειδικά σκεύη για την παρασκευή και το ψήσιμο γλυκών.



Διάφορα μαγειρικά σκεύη

Στον βαρύ εξοπλισμό συμπεριλαμβάνονται:

Κουζίνα (εστία). Όπως προαναφέραμε το μέγεθός της το καθορίζουν διάφοροι παράγοντες που αναφέρονται παραπάνω. Και τα είδη των κουζινών που ανάμεσά τους μπορούμε να διαλέξουμε είναι η ηλεκτρική και η αερίου.



Κουζίνα αερίου με έξι εστίες



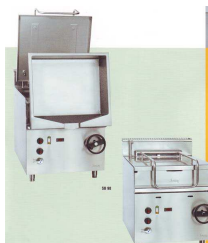
Ηλεκτρική κουζίνα με τέσσερις εστίες

Βραστήρας και βραστήρας ατμού, που μπορεί να είναι σταθερός ή ανατρεπόμενος.



Βραστήρας

Ανατρεπόμενο τηγάνι, που είναι απαραίτητο είδος εξοπλισμού για τις ανάγκες μαζικής παραγωγής φαγητών.



Ανατρεπόμενο τηγάνι

Φούρνος κουζίνας και ζαχαροπλαστικής αρτοποιίας. Μπορεί να είναι ή ανεξάρτητη μονάδα ή να αποτελεί το κάτω μέρος των εστιών. Και λειτουργεί είτε με ηλεκτρισμό είτε με αέριο.



Μονάδα φούρνου

Φούρνος ατμού / κυκλοθερμικός. Είναι ένα μηχάνημα που μας δίνει τη δυνατότητα να ψήσουμε με πολλούς και διάφορους τρόπους τα εδέσματα.



Φούρνος ατμού – steamer

Φριτούρα. Είναι μια σχετικά σύνθετη και εξαιρετικά αποτελεσματική κατά την χρήση της συσκευή.



Φριτούρα

Σαλαμάνδρα. Είναι ένα είδος ανοιχτού φούρνου σε μικρό μέγεθος και χρησιμοποιείται για το ψήσιμο φαγητών και την δημιουργία κρούστας σε αυτά.



Σαλαμάνδρα

Λεία πλάκα. Μια αρκετά πρακτική συσκευή στην μαζική παραγωγή. Λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο και χρησιμοποιείται για το ψήσιμο φαγητών στην επιφάνειά της.



Λεία πλάκα

Bain-marie. Αποτελείται από ένα θερμαινόμενο δοχείο με νερό ή ατμό , μέσα στο οποίο τοποθετούνται τα ειδικά σκεύη για την διατήρηση των ζεστών φαγητών.



Bain marie

Σχάρα Η σχάρα επιτρέπει το ψήσιμο με την άμεση επαφή. Τα θερμαντικά στοιχεία έχουν μια υψηλή θερμοκρασία και πάνω τους τοποθετείται το τρόφιμο για ψήσιμο. Τα στοιχεία αυτά της επαφής είναι ράβδοι από ειδικό μείγμα μετάλλων.



Σχάρα

Θεμοθάλαμος πρόκειται για ντουλάπια ύψους μέχρι 1,7 μέτρα μέσα στα οποία διατηρούνται ζεστά τα εδεσμάτα μέχρι να σερβιριστούν. Είναι αντίστοιχα των θαλάμων – ψυγείων για την διατήρηση των κρύων παρασκευών.



Θεμοθάλαμοι

Φούρνος μικροκυμάτων η χρήση μικροκυμάτων στην κουζίνα αποτελεί, τα τελευταία χρόνια, επαναστατική εφαρμογή της σύγχρονης τεχνολογίας και διαφέρει τελείως από την παραδοσιακή μέθοδο ψησίματος, λόγω της διαφορετικής μορφής ενέργειας που χρησιμοποιείται. Με την συνηθισμένη μέθοδο μαγειρέματος, η θερμότητα διεισδύει στο τρόφιμο που ψήνεται από έξω προς το κέντρο της μάζας του. Με τη χρήση μικροκυμάτων, ενέργεια με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων, διεισδύει απευθείας στο κέντρο της μάζας του τροφίμου με συχνότητα 2.450 χιλιοκύκλων ανά δευτερόλεπτο με αποτέλεσμα, τα μόρια του νερού που υπάρχουν στο τρόφιμο να υποβάλλονται σε παλμική κίνηση και να επιτυγχάνεται το ομοιόμορφο ψήσιμό του.

Τα πλεονεκτήματα που παρουσιάζουν οι φούρνοι μικροκυμάτων είναι:

- Κατεψυγμένες τροφές αποψύχονται σε δευτερόλεπτα
- Προψήνουν και ψήνουν φαγητά σε ελάχιστο χρόνο
- Επιταχύνουν τον χρόνο εξυπηρέτησης
- Μειώνουν το προσωπικό της κουζίνας
- Καταλαμβάνουν λιγότερο χώρο
- Είναι απλοί στην χρήση

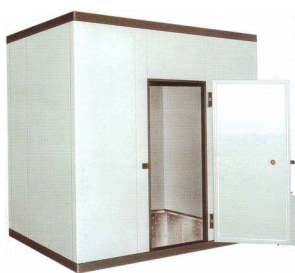


Φούρνος μικροκυμάτων

Ψυγεία στους χώρους της κουζίνας πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα σε μέγεθος και αριθμό ψυγεία για την άνετη και ασφαλή αποθήκευση των υλικών και τροφίμων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Ειδικότερα πρέπει να υπάρχουν :

- Ψυγείο και κατάψυξη κρέατος
- Ψυγείο ψαριών
- Ψυγείο ημέρας στο χώρο της κουζίνας με διαφορετικούς χώρους για φρούτα και λαχανικά, γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά και εδέσματα
- Ψυγείο στο χώρο του μπουφέ

Επίσης, τοπικά ψυγεία στο χώρο του ζαχαροπλαστείου είναι πλεονέκτημα.



Ψυκτικός θάλαμος



Ψυγεία

Λοιπά είδη εξοπλισμού:

- Πλυντήριο σκευών εστιατορίου



- Παγομηχανή



- Τραπέζια εργασίας



- Πατατοκαθαριστής



- Κορδέλα κοπής κατεψυγμένων κρεάτων και ψαριών



- Μηχανή κοπής κρέατος σε κιμά, φέτες ή κύβους



- Μηχανή κοπής λαχανικών



- Μηχανή κοπής αλλαντικών



- Μίξερ



- Ζυγαριά



- Κινητά δοχεία για την αποθήκευση και μεταφορά διαφόρων πρώτων υλών



- Ειδικά συρτάρια για την τοποθέτηση μαχαιριών, χωριστά σε κάθε τμήμα της κουζίνας



- Συρτάρια και σκευοθήκες για την φύλαξη των μικρών εργαλείων



- Σκευοθήκες για την φύλαξη ποτηριών, δίσκων, πιάτων και πιατελών



- Νεροχύτες από ανοξείδωτο χάλυβα για το πλύσιμο λαχανικών, κρεάτων σκευών κλπ.



Όσων αφορά την διάταξη τους, πρέπει να προσφέρει πολύπλευρη πρόσβαση προς αυτά, για καθαρισμό, συντήρηση και χρησιμοποίηση. Και το σημαντικότερο να διευκολύνει την ροή της εργασίας.

2.Εξοπλισμός τραπεζαρίας

Ο εξοπλισμός του εστιατορίου περιλαμβάνει τα έπιπλα, τα σκεύη και τα λινά, που είναι απαραίτητα για την λειτουργία του και η επιλογή τους εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, μεταξύ των οποίων οι κυριότεροι είναι η δυναμικότητα της μονάδας και το ύψος της επένδυσης.

Δέκα χρήσιμες συμβουλές για τον υπεύθυνο αυτών των αποφάσεων είναι:

Να κάνει έρευνα αγοράς, ώστε να ενημερωθεί για τις νέες τάσεις της τεχνολογίας.

Να λάβει υπόψη σύντομα το ύψος της συνολικής διαθέσιμης δαπάνης.

Να συμβουλευτεί ειδικό επαγγελματία, καθώς και τον εκπρόσωπο της προμηθεύτριας εταιρίας, για να διαμορφώσει ολοκληρωμένη άποψη.

Να επιλέγει τον εξοπλισμό με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης και όχι το κόστος αγοράς.

Η φίρμα του προμηθευτή να αποτελεί εγγύηση για μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας.

Να υπάρχει η δυνατότητα γρήγορου σέρβις και άμεσης κάλυψης από ανταλλακτικά και επισκευές.

Να διαθέτει τους χειριστές που πρέπει να έχουν γνώση του μηχανήματος και των δυνατοτήτων του (π.χ. ηλεκτρονικός υπολογιστής).

Η τήρηση της ημερομηνίας παράδοσης να αποτελεί στοιχείο για την επιλογή.

Να ελέγχεται η άδεια που χορηγεί το υπουργείο βιομηχανίας και αφορά το προϊόν.

Να μην ξεχνά ότι μια σωστή αγορά είναι μια σωστή επένδυση που πρέπει να αποσβεστεί.

Παρακάτω θα αναλύσουμε τον εξοπλισμό του εστιατορίου:

A. Τα έπιπλα.

Τα έπιπλα των εσωτερικών χώρων αποτελούν στοιχεία διακόσμησης αλλά και στοιχεία λειτουργικού εξοπλισμού. Τα υλικά κατασκευής τους που υπάρχουν σε μεγάλη ποικιλία καθορίζουν την ανθεκτικότητά τους και την αναπauτικότητα που δίνουν.

Τα υλικά αυτά κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες:

Στα θερμά.

Στα ψυχρά.

Τα ξύλινα όπως οξιά και mdf κυρίως ανήκουν στα θερμά. Ενώ τα μεταλλικά και τα πλαστικά στα ψυχρά. Τα δύο τελευταία δεν θεωρούνται κατάλληλα για ένα εστιατόριο πολυτελείας.



α. Τα Τραπέζια.

Διακρίνονται σε στρογγυλά και τετράγωνα, διθέσια, τετραθέσια, εξαθέσια και ίσως μεγαλύτερα ανά περίπτωση. Ο σωστός καθορισμός τους και η διάταξη τους στο διαθέσιμο χώρο μπορεί να αποδειχτεί λανθασμένη ή σωστή επιλογή με ότι αυτό συνεπάγεται. Τα στρογγυλά τοποθετούνται στις γωνίες για διευκόλυνση της κυκλοφορίας και τη μέγιστη κάλυψη του χώρου και τα τετράγωνα δίνουν τη δυνατότητα δημιουργίας πολλών θέσεων. Τα τραπέζια για δύο άτομα εάν είναι τετράγωνα θα πρέπει να έχουν διαστάσεις 60-65εκ. η κάθε πλευρά και εάν είναι στρογγυλά να έχουν διάμετρο 80-90εκ. Τα τραπέζια για τέσσερα άτομα εάν είναι τετράγωνα θα πρέπει να έχουν διαστάσεις ενός (1) μέτρου. Εάν τα τραπέζια είναι παραλληλόγραμμα με τους πελάτες να κάθονται μόνο στις δύο μεγαλύτερες πλευρές ανά δύο θα πρέπει να έχουν διαστάσεις 75×1.20εκ.

Τα τραπέζια για περισσότερα από τέσσερα άτομα είναι συνήθως ορθογώνια παραλληλόγραμμα και το πλάτος τους πρέπει να είναι 60-65εκ. και το μήκος 75-80εκ. για κάθε άτομο. Το ύψος των τραπέζιων πρέπει να είναι κατά προσέγγιση 70εκ.



β. Καθίσματα.

Πρέπει να είναι αναπαυτικά και πολύ γερά γιατί είναι τα έπιπλα που ταλαιπωρούνται περισσότερο από κάθε άλλο εντός του εστιατορίου. Το ύψος τους από το δάπεδο κυμαίνεται από 41-43εκ. Τα καθίσματα τοποθετούνται κατά δύο τρόπους και αυτό έχει άμεση σχέση με τις διαστάσεις του τραπεζομάντιλου, π.χ. εάν το τραπεζομάντιλο είναι μεγάλο και κρέμεται πολύ από το τραπέζι το κάθισμα απέχει 1-2εκ. Εάν είναι κανονικό και κρέμεται πάνω από το ύψος του καθίσματος τότε τοποθετείται κάτω από το τραπέζι κατά το ήμισυ.



γ. Σκευοθήκες (Table de service)

Βρίσκονται σε τομείς ή πόστα ή «Rang» όπως συνηθίζεται να λέγονται τα πόστα εργασίας στην εστιατορική ορολογία και ο αριθμός τους είναι ανάλογος του αριθμού των τραπεζιών που εξυπηρετούν. Είναι είδος μπουφέ όπου ανάλογα με τη διαρρύθμιση τους, ο υπάλληλος του εστιατορίου έχει τοποθετημένα όλα τα όργανα και τα σκεύη που μπορεί να χρειαστεί κατά το σερβίρισμα. Τέτοια είναι τα πιάτα, τα μαχαιροπήρουνα, τα διάφορα «menages» (π.χ. σετ λαδόξυδων, οδοντογλυφίδες, αλατοπίπερα, σάλτσες, «finger bowls») και λινά. Ο έμπειρος τραπεζοκόμος ξέρει ότι μια πλήρης, αναλογία του μενού και της κάρτας ημέρας, σκευοθήκη, συμβάλλει σε ένα γρήγορο αλλά και φροντισμένο σερβίρισμα χωρίς να τρέχει και να πανικοβάλλεται στην αιχμή της εργασίας του.

Κατά κανόνα η σκευοθήκη χωρίζεται σε δύο μέρη:

Στο επάνω μέρος, όπου υπάρχουν δύο σειρές συρταριών και τοποθετούνται τα μαχαιροπήρουνα ξεχωριστά.

Στο κάτω μέρος που είναι διαρρυθμισμένο σε ντουλάπια και ράφια και τοποθετούνται τα διάφορα λινά και τα άλλα υλικά που τα αποκαλούμε με τον όρο «menages». Η επιφάνεια της σκευοθήκης είναι ο χώρος που χρησιμοποιεί ο τραπεζοκόμος για την προσωρινή εναπόθεση των σκευών του πριν πάει στον πελάτη ή στο «office».



δ. Κινητά τραπέζια.

Είναι κινούμενα μικρά τραπέζια διαφορετικών διαστάσεων (συνήθως 40-45εκ. πλάτος και 75-80εκ. ύψος) που χρησιμοποιούνται κατά την εκτέλεση του ομώνυμου αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος. Αποτελούνται από δύο μέρη εκ των οποίων το κάτω χρησιμοποιείται σαν βοηθητικός χώρος. Το υλικό κατασκευής τους είναι συνήθως ξύλο ή συνδυασμός ξύλου και μετάλλου. Μια σειρά από κινούμενα τραπέζια αυτού του είδους ανταποκρίνονται σε διαφορετικό τρόπο εξυπηρέτησης και έχουν την ανάλογη κατασκευή.

Τέτοια «table roulant» ή «gueridon» όπως τα λένε οι περισσότεροι είναι:

Table a buffet froid (τραπέζι κρύου μπουφέ)

Table a hors d' oeuvre (τραπέζι ορεκτικών)

Table a flamber (τραπέζι για φλεγόμενα εδέσματα)

Table a patisserie ou au fromage (τραπέζι έκθεσης γλυκών ή τυριών)

Table a de-coupage (τραπέζι τεμαχισμού ή μεριδοποίησης)

Table aux boissons (τραπέζι ποτών – κινητή κάβα)



ε. Βιτρίνες.

Εκτός από τα παραπάνω, μέσα στο χώρο του εστιατορίου και πάντα κοντά στην είσοδο, είναι δυνατό να υπάρχουν ακόμη:

1. Βιτρίνα γλυκισμάτων.
2. Βιτρίνα ποτών.
3. Καλάθια φρούτων.
4. Βιτρίνα τσιγάρων – πούρων.



Στα εστιατόρια των τουριστικών περιοχών τα ποτά που παρουσιάζονται πρέπει να είναι τα καλύτερα ποτά από τα εγχώρια, αφού όπως είναι γνωστό κάθε ξένος επισκέπτης επιθυμεί να δοκιμάσει τα προϊόντα της χώρας που επισκέπτεται.

Σχετικά με τα φρούτα, η χώρα μας είναι ιδιαίτερα προικισμένη από την φύση και παρουσιάζει όλες τις εποχές (κυρίως όμως το καλοκαίρι) μεγάλη ποικιλία φρούτων.

Η παρουσίαση και παραμονή τέλος των γλυκών, πρέπει να γίνεται κατά τρόπο ώστε να λαμβάνεται υπόψη και η εποχή, λόγω της εύκολης αλλοίωσης που υπόκεινται τα προϊόντα αυτά (επηρεάζονται από τη ζέστη).

Οι βιτρίνες που προαναφέραμε, εκτός του ότι είναι «κράχτες» και συμβάλλουν στην κατανάλωση, ανεβάζουν και την κατηγορία του εστιατορίου με την καλαίσθητη εμφάνιση των χρημάτων τους και την επιμελημένη τοποθέτηση των διαφόρων ειδών.

B. Τα Σκεύη.

Τα σκεύη του εστιατορίου τα χωρίζουμε σε τρεις μεγάλες κατηγορίες:

1. Τα σκεύη από πορσελάνη.
2. Τα γυάλινα ή κρυστάλλινα.
3. Τα μεταλλικά και ανοξείδωτα.

Σκεύη πορσελάνης.

- Πιάτα πρώτου φαγητού
- Πιάτα κυρίως φαγητού
- Πιάτα σούπας
- Πιάτα σαλάτας ή πρωινού
- Πιάτα φρούτου ή γλυκού
- Πιάτα βουτύρου
- Σαλατιέρες
- Πιάτα ψαριού οβάλ
- Φλιτζάνια και πιατάκια κονσομέ
- Φλιτζάνια και πιατάκια διαφόρων ειδών καφέ και τσαγιού
- Πιατέλες
- Σουπιέρες σετ
- Σαλτσιέρες σετ

- Τσαγιέρες – καφετιέρες – γαλατιέρες
- Μαρμελαδιέρες – βουτυριέρες – ζαχαριέρες
- Αλατοπίπερα – λαδόξυδα – μουσταρδιέρες – θήκες για οδοντογλυφίδες – αυγοθήκες – finger bowls – σταχτοδοχεία – ανθοδοχεία – κηροπήγια



Γυάλινα ή κρυστάλλινα σκεύη.

- Ποτήρια νερού
- Ποτήρια κρασιού
- Ποτήρια μύρας
- Ποτήρια σαμπάνιας
- Ποτήρια παγωτού
- Μπολ φρουτοσαλάτας
- Καράφες ή κανάτες νερού
- Ποτήρια διάφορα (τα είδη και ο αριθμός τους να είναι ανάλογος με τα ποτά που θα σερβίρει η επιχείρηση).



Μεταλλικά ή ανοξείδωτα σκεύη.

- Μαχαίρια μεγάλα (φαγητού)
- Πιρούνια μεγάλα (φαγητού)
- Κουτάλια σούπας
- Μαχαίρια φρούτου – πρωινού
- Πιρούνια φρούτου – πρωινού – ορεκτικού
- Κουταλάκια καφέ – τσαγιού

- Κουταλάκια κομπόστας – κονσομέ
- Μαχαίρια ψαριού
- Πιρούνια ψαριού
- Μαχαιροπίρουνα τεμαχισμού
- Λαβίδες σερβιρίσματος
- Σπάτουλες σερβιρίσματος
- Σαμπανιέρες
- Δίσκοι μεταφοράς (διάφορα μεγέθη)

Τέλος σε ιδιαίτερους χώρους όπου σερβίρονται σπεσιαλιτέ και ειδικά εδέσματα του τύπου: κρέπες, μύδια, σαλιγκάρια, αστακοί, καραβίδες, καβούρια και άλλα. Το εστιατόριο πρέπει να διαθέτει μια σειρά ανάλογων μεταλλικών, κυρίως, σκευών, όπως:

- Πιρούνια – λαβίδες σαλιγκαριών.
- Πιρούνια – λαβίδες στρειδιών.
- Πιρούνια – λαβίδες αστακών.
- Λαβίδες σπαραγγιών.
- Μαχαίρια για χαβιάρι.
- Ψαλίδια – μαχαίρια για γκρέιπ φρουτ.
- Πρέσα λεμονιού κ.α.



Γ. Τα λινά.

Με τον όρο αυτό εννοούμε τον μιατισμό του εστιατορίου. Τα λινά μπορεί να διαφέρουν ποιοτικά ανάλογα με την κατηγορία της επιχείρησης και τις οικονομικές δυνατότητες αυτής.

Πρέπει να διακρίνονται για τη συνεχή και ιδιαίτερα προσεγμένη καθαριότητα τους, θα πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικό απόθεμα από αυτά και ειδικότερα:

Υποτραπεζομάντηλα (molleton)

Είναι τα υφάσματα από λεπτή τσόχα ή από χοντρό βαμβακερό που εφάπτονται στα τραπέζια των εστιατορίων κυρίως για να μην γλιστράνε τα Τραπεζομάντιλα. Επίσης χρησιμοποιούνται για να αποφεύγονται οι θόρυβοι από την τοποθέτηση των σκευών του εστιατορίου στο τραπέζι και φυσικά για να μην καταστρέφεται το ξύλο του τραπέζιού από την θερμότητα των πιάτων. Για να μην γλιστράει το μολετόν από το τραπέζι είναι απαραίτητη η καλή εφαρμογή του και αυτή επιτυγχάνεται συνήθως με την βοήθεια λάστιχων για να το κρατάνε σταθερό.

Τραπεζομάντιλα

Τα Τραπεζομάντιλα είναι τα βασικότερα λινά ενός εστιατορίου, σε συνδυασμό με τα επιτραπεζομάντηλα (napperon). Πρέπει να είναι πολύ καλής ποιότητας και φυσικά πάντα καθαρά και καλοσιδερωμένα. Ο χρωματισμός του τραπεζομάντιλου πρέπει να είναι τέτοιος έτσι ώστε να μην ξεθωριάζει με τα συχνά πλυσίματα. Γι' αυτόν το λόγο και πολλοί προτιμούν το λευκό. Γιατί αποτελεί εγγύηση καθαριότητας. Εκτός όμως από την επιλογή του χρωματισμού πρέπει να δώσουμε ιδιαίτερη προσοχή και στο στρώσιμο τους, ώστε οι τσακίσεις τους να είναι συμμετρικά τοποθετημένες σε σχήμα σταυρού, αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα να πέφτουν ισομερώς από όλες τις πλευρές του τραπέζιού. Οι διαστάσεις τους συνήθως είναι 1,50×1,50εκ. για τα συνηθισμένα τετραθέσια τραπέζια, ενώ υπάρχουν και μεγαλύτερα με μήκος 10 ή 15 μέτρα για ομαδικά γεύματα ή κάλυψη μπουφέ.

Επιτραπεζομάντηλα (napperon)

Είναι τα μικρά και σε τετράγωνο σχήμα λινά, με μέγεθος ανάλογο του μεγέθους των τραπέζιων. Γιατί πρέπει να καλύπτουν ακριβώς την επιφάνεια του τραπέζιού για να προστατεύουν τα τραπεζομάντιλα από την γρήγορη φθορά και το σύντομο πλύσιμο.

Πετσέτες πελατών

Συνήθως είναι πετσέτες από πολύ καλό λινό (ίδια ποιότητα με το τραπεζομάντιλο). Οι διαστάσεις τους είναι περίπου 50 – 60εκ. Σε πολυτελή εστιατόρια τους δίνουν συνήθως ευχάριστα και συγχρόνως περίεργα σχέδια, για λόγους αισθητικής. Τώρα

όσων αφορά την ποσότητα, πρέπει να υπάρχουν μια προς τρεις του αριθμού των κουβέρ.

Πετσέτες τραπεζοκόμων

Κάποτε σήμα κατατεθέν της εμφάνισης του τραπεζοκόμου ήταν η πετσέτα κρεμασμένη πάντοτε στο μπράτσο του. Πέρα από αυτό όμως η πετσέτα είναι πολύ χρήσιμη για την εκτέλεση του σέρβις. Πρέπει πάντοτε να είναι καθαρή και να την κρατάει πάντα μαζί του με τον χαρακτηριστικό τρόπο που αναφέραμε. Με την πετσέτα αυτή ο τραπεζοκόμος προστατεύει το χέρι του από τις διάφορες ζεστές πιατέλες και διατηρεί καθαρή και την ενδυμασία του.

Δισκόπανα

Είναι λινά, στο μέγεθος των δίσκων σερβιρίσματος και τοποθετούνται εκεί για να μην γλιστρούν τα διάφορα σκεύη που μεταφέρουν οι σερβιτόροι. Η χρήση τους είναι σημαντική και απαραίτητη αφού με τα δισκόπανα που είναι μικρής αξίας προστατεύουμε σκεύη που πολλές φορές είναι πολυδάπανα, όπως κρύσταλλα και πορσελάνες.



3.Εξοπλισμός μπαρ

Μηχανικός παραγωγικός εξοπλισμός

Στην παράγραφο αυτή θα περιγράψουμε τις κυριότερες τεχνικές εγκαταστάσεις που πρέπει να διαθέτει ένα bar σε συνάρτηση βέβαια του προορισμού του και της δυναμικότητας της πελατείας του. Έχουμε λοιπόν ενδεικτικά τον παρακάτω μηχανικό παραγωγικό εξοπλισμό :

1. Ψυγείο αναψυκτικών : Βρίσκεται κάτω από τον πάγκο εργασίας και χρησιμοποιείται κυρίως για να διατηρούνται σε χαμηλή θερμοκρασία διάφορα ποτά (αναψυκτικά, σόδες, μπίρες, γάλα, μεταλλικά νερά, κ.α.) και διάφοροι κονσερβοποιημένοι χυμοί, φρούτα.



2. Ψυγείο τροφίμων : Τοποθετείται στο office του bar ή και κάτω από τον πάγκο εργασίας εφόσον χωράει και φυλάσσονται μέσα φρούτα, υλικά για τα τοστ, σάντουιτς, αυγά, κ.α.



3. Μηχανή παραγωγής παγοκύβων : Στα περισσότερα ξενοδοχεία, τέτοιου είδους μηχανή υπάρχει μόνο στο χώρο του τμήματος Μαγειρείου και εξυπηρετούνται από εκεί όλα τα τμήματα εκμεταλλεύσεως της ξενοδοχειακής μονάδας. Μόνο σε μεγάλα πολυτελή ξενοδοχεία, όπου οι ανάγκες του bar είναι μεγάλες σε παγοκύβους, υπάρχει ξεχωριστή μηχανή παραγωγής παγοκύβων που τοποθετείται όμως κι' αυτή στο office του bar.



4. Μηχανή θρυμματισμού του πάγου : Όταν η μηχανή παραγωγής παγοκύβων δεν έχει δυνατότητες παραγωγής θρυμματισμένου πάγου, είναι απαραίτητη στο bar μια μηχανή θρυμματισμού πάγου, που τοποθετείται ή στο office του bar, ή στον πάγκο εργασίας του barman.



5. Μηχανή πλύσεως ποτηριών : Σε περιπτώσεις bar με μεγάλη κίνηση είναι απαραίτητη μια μηχανή πλύσεως ποτηριών αντί να χρησιμοποιούμε την κλασική λάντζα. Για να αποφύγουμε τον θόρυβο την τοποθετούμε στο office ή κάτω από τον πάγκο. Αν όμως υπάρχει μηχανή που διαθέτει 1 ή 2 αντεστραμμένες βούρτσες, πρέπει να τοποθετηθεί στη μια λάντζα του bar και να συνδεθεί με τη βρύση του ζεστού νερού.



6. Μηχανή παραγωγής αφεψημάτων : Τέτοιου είδους μηχανή συναντάται μόνο στη μοντέρνα μορφή bar όπου, εκτός από οινοπνευματώδη ποτά, σερβίρονται και διάφορα αφεψημάτα. Δεν υπάρχει βέβαια η μηχανή αυτή στο κλασικό American bar. Η πιο γνωστή μηχανή παραγωγής αφεψημάτων είναι του καφέ espresso, η οποία εκτός από καφέ εσπρέσο παρασκευάζει με την προσθήκη ενός περκορατέρ γαλλικό και αμερικάνικο καφέ. Η ίδια μηχανή μας δίνει την δυνατότητα, λόγω της συνεχούς ροής ζεστού νερού, να σερβίρουμε τσάι, Nescafe, σοκολάτα, κακάο, γάλα, καφέ ελληνικό αλλά όχι βέβαια τόσο καλής ποιότητας.



7. Μίξερ - Μπλέντερ (Mixer - Blender) : Το μηχάνημα αυτό όλο και περισσότερο χρησιμοποιείται σε bar γιατί έχει μεγάλες δυνατότητες εφαρμογής για την παρασκευή χυμών, φραπέ, κρέμας γάλακτος, cocktails, κ.λπ. που χρειάζονται πολύ ανακάτωμα.



8. Τοστιέρες - Φρυγανιέρες : Τέτοιου είδους μηχανές τις συναντάμε κυρίως σε bar όπου καθημερινά γίνεται μεγάλη κατανάλωση σε σάντουιτς, τoστ και φρυγανιές. Τα πάντα βέβαια εξαρτώνται, όπως το τονίσαμε και παραπάνω, από τον προορισμό του bar και από τις επιθυμίες της πελατείας.



9. Πρέσα φρούτων : Η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται για να στύβουν τα διάφορα φρούτα. Υπάρχουν δύο τύποι, οι χειροκίνητοι και οι ηλεκτρικοί για γρήγορη παραγωγή. Οι συσκευές αυτές τοποθετούνται στον πάγκο εργασίας.



10. Φραπιέρα: Είναι μια διαφορετική μορφή blender. Χρησιμοποιείται για καφέ - φραπέ, milk shakes, γρανίτες, cocktails. Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας.



11. Διανεμητές χυμών και γρανίτας : Τις μηχανές αυτές τις συναντάμε κυρίως σε Milk bar, Snack bar, καφετέριες και όπου καταναλώνονται δροσιστικά είδη, κυρίως το καλοκαίρι. Η λειτουργία τους είναι να ανακατεύουν το περιεχόμενο τους για να διατηρείται σε ενιαία μορφή.



12. Διανεμητής Αναψυκτικών - Post Mix : Τα διάφορα αναψυκτικά είναι με μορφή σιροπιού, το οποίο αναμιγνύεται με ανθρακούχο νερό. Μειονεκτεί για το λόγο αυτό, από τις έτοιμες συσκευασίες αναψυκτικών . Τα βαρελάκια με τα σιρόπια βρίσκονται σε απόσταση από το σημείο του σέρβις και με σωλήνα το μίγμα σερβίρεται είτε :

- με το μηχανήμα self service ,αυτόματες βρύσες για κάθε αναψυκτικό για beach bars, pool bars, κ.λπ.
- με το πιστολάκι αναψυκτικών στα υπόλοιπα bars.

Τα πλεονεκτήματα του σέρβις με post - mix είναι:

- εξοικονόμηση χώρου σε σχέση με τα μπουκάλια
- δεν υπάρχουν κενά κιβώτια και μπουκάλια
- το self - service είναι ιδανική λύση
- κερδίζεται χρόνος και εργατικό κόστος
- οικονομία στην περίπτωση παρασκευής αναμειξεων γιατί χρησιμοποιούμε μόνο την επιθυμητή ποσότητα
- αυξάνει την παραγωγικότητα του Barman, γιατί βοηθά στην εξοικονόμηση χώρου



13. Συσκευή χύμα μύρας - Draught beer : Η κάνουλα τοποθετείται στον πάγκο εργασίας του bar και τα βαρελάκια της μύρας κάτω απ' αυτόν ή και λίγο μακρύτερα στο office ή αλλού. Η απόσταση δεν έχει σημασία. Η κατανάλωση κάθε βαρελιού πρέπει να επιτυγχάνεται μέσα σε 4-5 ημέρες, γι' αυτό ανάλογα με την κατανάλωση, πρέπει να είναι και τα μεγέθη των βαρελιών. Προσοχή χρειάζεται:

- στα πρώτα και στα τελευταία ποτήρια που βγάζει πολύ αφρό
- η πίεση και θερμοκρασία να ελέγχεται με μανόμετρο και
- θερμόμετρο
- η καθαριότητα των σωληνώσεων μετά την χρήση Τα πλεονεκτήματα του post - mix ισχύουν και στη draught - beer.



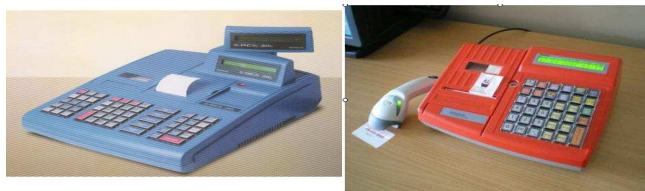
14. Ψυγείο Βιτρίνα Παγωτού - Μηχανή Παγωτού : Απαραίτητα στα Milk - Bars, Beach-Bars. Το μέγεθος και η χωρητικότητα τους είναι ανάλογη με το είδος του bar και την κατανάλωση του. Η βιτρίνα ψυγείο τοποθετείται σε προέκταση του πάγκου του bar.



15. Ψυγείο Βιτρίνα Κρύων Εδεσμάτων : Υπάρχει στα bars που προσφέρουν διάφορα κρύα πιάτα, σαλάτες, διάφορα κρύα πιάτα, τούρτες, γλυκά.



16. Ταμειακή Μηχανή : Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας του bar και είναι υποχρεωτική σε όλα τα αυτόνομα bars, αλλά και στα διάφορα bars του ξενοδοχείου. Είναι ηλεκτρονικές μηχανές με δυνατότητες επεξήγησης πλήκτρων, αθροιστές σερβιτόρων, κατανάλωσης κ.λπ., ηλεκτρονικοί υπολογιστές όπου με το κατάλληλο πρόγραμμα συνδέονται με τη main courant. Εκδίδουν λογαριασμούς, αλλά και βοηθούν και τον υπόλοιπο έλεγχο του bar.



Όργανα του μπαρ

Για να λειτουργήσει σωστά το bar χρειάζεται, εκτός από τον παραπάνω μηχανικό εξοπλισμό, και μια πλήρη σειρά από κύρια και βοηθητικά όργανα και σκεύη. Στην παράγραφο αυτή θα περιορισθούμε σε μια σύντομη περιγραφή των πιο βασικών οργάνων του bar.

Τα βασικότερα όργανα του bar είναι:

1. Shaker (Σέϊκερ) : Είναι το κυρίως εργαλείο του barman γιατί με αυτό παρασκευάζει τα περισσότερα cocktails. Το επαγγελματικό shaker πρέπει να είναι επάργυρο ή ανοξείδωτο διαφόρων μεγεθών. Το shaker έχει και ένα σουρωτήρι που εφαρμόζει ανάμεσα στο καπάκι και τη βάση. Μ' αυτό τον τρόπο διευκολυνόμαστε πολύ στο σερβίρισμα των cocktails.



2. Mix-glass (Μιξ-γκλας ή Μίξινγκ -γκλας) : Είναι ένα μεγάλο ειδικό ποτήρι για να ανακατεύουμε τα ποτά των cocktails όταν δεν παρασκευάζονται στο σέϊκερ, περιεκτικότητας 450-600 ml. Χρειάζεται ειδικό σουρωτήρι για να συγκρατούμε τον μισολιωμένο πάγο, που εφαρμόζει στο χείλος του mixing - glass.



3. Αυτόματος μετρητής μερίδων : Τοποθετείται στη βιτρίνα ποτών και σε τέτοιο σημείο που να είναι εύκολη η χρήση του : Αποτελείται από μια σειρά βαλβίδων στις οποίες είναι αντεστραμμένα διάφορα μπουκάλια. Με απλή πίεση της βαλβίδας πέφτει στο ποτήρι 1 μερίδα. Ο αυτόματος μετρητής μερίδων παρέχει γρήγορο και εύκολο σερβίρισμα μερίδων αλκοολούχων ποτών του bar.



4. Jigger (Μεζούρα ή Μετρητής) : Είναι ένας μεταλλικός μετρητής ποτών, που έχει 2 μικρά ποτηράκια ενωμένα στη βάση. Το πρώτο jigger είναι περιεκτικότητας 4cl ή 5cl και το δεύτερο το μικρότερο Ponny 2cl ή 2,5cl. Εκτός από τη μεζούρα αυτή που χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα αυτούσιων ποτών, το bar πρέπει να διαθέτει και υάλινους μετρητές με υποδιαίρεσεις που θα μας βοηθήσουν στην παρασκευή των διαφόρων cocktails.



5. Κουτάλι του bar: Καλείται συνήθως στη γλώσσα του bar, BARSPOON. Πρόκειται για ένα κουτάλι με μακριά λαβή που χρησιμοποιείται από τον barman για το ανακάτωμα των cocktails εκείνων που παρασκευάζονται στο Mix-Glass ή στο ίδιο το ποτήρι.



6. Εκποματήρες και κλειδιά και ανοιχτήρι κονσερβών : Προτιμούμε ένα συνδυασμό από τριμπουσόν, μαχαίρι μαζί και ανοικτήρι. Είναι ένα πολύ προσωπικό είδος του barman που το χρειάζεται άπειρες φορές κατά τη διάρκεια της δουλειάς του.



7. Ειδικά μαχαίρια διαφόρων μεγεθών :
Για ψωμί και φρούτα και άλλες χρήσεις.



8. Σέσουλα πάγου.



9. Σουρωτήρια διάφορα : Ένα απαραίτητο σουρωτήρι είναι του τύπου hawthorne. Είναι επίπεδο, μεταλλικό και οι τρύπες του αφήνουν στο υγρό του cocktail να περάσει χωρίς να πέσει ο πάγος στο ποτήρι. Στο χείλος του έχει τυλιγμένο σύρμα για να αποφεύγεται το πιτσίλισμα.



10. Ξύλινη βάση κοπής.



11. Σαμπανιέρες, καράφες
κανάτες.



12. Δοχεία και λαβίδες πάγου.



13. Σιφόν σόδας .



14. Μύλος πιπεριού και τρίφτες μοσχοκάρυδου.



15. Καλαμάκια διαφόρων μεγεθών.



16. Πλαστικοί αναδευτήρες που τοποθετούνται σε διάφορα ποτά για να χρησιμοποιηθούν από τον πελάτη για το ανακάτωμα της ζάχαρης και των άλλων συστατικών.



17. Πετσέτες λινές για το καθάρισμα των ποτηριών και μεταλλικών σκευών. Πετσέτες για τον πάγκο.



18. Καμινέτο bar. Ειδική συσκευή του bar για το ζέσταμα των ποτηριών, την παρασκευή του Irish coffee και το «άναμμα» των ποτών.



19. Αξεσουάρ.

- Οδοντογλυφίδες απλές ή διακοσμητικές(σημαίες, ομπρελίτσες).
- Διάφορα κουταλάκια (γλυκού, εσπρέσο κ.τ.λ.).
- Διάφορα φλιτζάνια καφέ. Μπρίκια.
- Sous Verres (συνήθως μιας χρήσης με τη φίρμα της εταιρίας).
- Ατομικά strainer για τσάι και τρίφτες για λεμόνι.
- Ανθοδοχεία - κηροπήγια - σταχτοδοχεία.
- Δίσκοι σερβιρίσματος.



Σκεύη Μπαρ

Τα σκεύη του bar τα διακρίνουμε σε δύο κατηγορίες : Στα υάλινα σκεύη του bar και στα σκεύη εστιατορίου, πρόκειται δηλαδή για σκεύη που ανήκουν ουσιαστικά στο τμήμα εστιατορίου και χρησιμοποιούνται και στο χώρο του bar.

Γυάλινα σκεύη

Στην κατηγορία των υάλινων σκευών έχουμε τα ποτήρια του bar που είναι τα βασικότερα από τα σκεύη του. Μια πλήρη σειρά ποτηριών είναι απαραίτητη για το σωστό και καλό service των ποτών και των cocktails, αφού στην όλη παρουσίαση του σερβιρισμένου ποτού αποφασιστική σημασία έχει όχι μόνο το ωραίο ποτήρι, αλλά το ποτήρι εκείνο που αρμόζει σε κάθε περίπτωση (μέγεθος, σχήμα, γραμμή).

Θα μπορούσαμε δηλαδή να δηλώσουμε ανεπιφύλακτα ότι κάθε είδος ποτηριού αντιστοιχεί σε συγκεκριμένο ποτό και ανάμειξη, ή το ορθότερο, ότι κάθε ποτό ή cocktail απαιτεί να σερβίρεται σε συγκεκριμένο τύπο ποτηριού.

Τα ποτήρια τα διακρίνουμε αρχικά σε δύο κατηγορίες : Ποτήρια με πόδι (κολονάτα) που τα χρησιμοποιούμε για το σερβίρισμα κρύων ποτών χωρίς πάγο και ποτήρια χωρίς πόδι. Στο πρώτο τύπο ποτηριών χάριν του ποδιού η

θερμοκρασία του χεριού δεν ζεσταίνει το περιεχόμενο του ποτηριού, δηλαδή το ποτό, αλλά και για παρασκευές φραπέ με θρυμματισμένο πάγο.

Τα ποτήρια που παρουσιάζονται πιο κάτω θεωρούνται απαραίτητα για την απρόσκοπτη λειτουργία του bar.

A) ΠΟΤΗΡΙΑ ΜΕ ΠΟΔΙ (ΚΟΛΟΝΑΤΑ)

1. ποτήρι sour



Τα χείλη του κλείνουν ελαφρά προς τα μέσα. Μέσα σε αυτό το ποτήρι σερβίρουμε όλα τα cocktails τύπου sour. Κρατείται από την βάση για να μην ζεσταίνεται το περιεχόμενο του και διαχωρίζονται τα συστατικά

2. ποτήρι cocktail



Είναι πιο κοντό από το sour και τα χείλη του πιο ανοιχτά. Σερβίρουμε όλα τα cocktails εκτός από αυτά που σερβίρονται σε δικά τους ποτήρια.

3. ποτήρι elgin



Το σχήμα του δεν είναι τελείως καθορισμένο διεθνώς. Πάντως έχει μέτριο πόδι και το πάνω μέρος μοιάζει λίγο με ποτήρι sour σε μικρογραφία. Σερβίρουμε μόνο sherry σαν απεριτίφ πριν από το δείπνο και σαν επιδόρπιο.
Περιεκτικότητα 45-55 γρ

4. ποτήρι copita



Είναι παρόμοιο με το ποτήρι elgin. Σερβίρουμε όλα τα είδη port.

5. ποτήρι σαμπάνιας



Έχει χαμηλό πόδι με μακρόστενο και τριγωνικό το πάνω μέρος και ονομάζεται flute .
Περιεκτικότητα 140-160 γρ.

6. ποτήρι cordial



Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα του λικέρ και rousse café cocktails.
Περιεκτικότητα 30-60 γρ.

7. ποτήρι goblet



Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα νερού και κοκτέιλ.
Περιεκτικότητα 225-335 γρ

8. ποτήρι κονιάκ balloon



Τα χείλη του κλείνουν ελαφρά για να μη φεύγει το άρωμα, έχουν κοντό ποδαράκι και κούπα σαν μπαλόνι. Κυκλοφορούν σε διάφορα μεγέθη.

9. ποτήρι sauterne και claret



Ποτήρια λευκού κρασιού 130-310 γρ. και κόκκινου 250-350 γρ αντίστοιχα.

10. ποτήρι επιδορπίων κρασιών



Σερβίρουμε κρασιά επιδόρπια όπως Σάμος, Μαυροδάφνη, Vinsanto, και όλα τα άλλα γλυκά επιδόρπια κρασιά. Περιεκτικότητα 130- 150 γρ

11. ποτήρι Irish coffee



Ειδικό ανθεκτικό στο θερμικό σοκ ποτήρι.

12. ποτήρι martini



Χαρακτηριστικό τριγωνικό ποτήρι για το σερβίρισμα των cocktails της κατηγορίας martini.

Β) ΠΟΤΗΡΙΑ ΧΩΡΙΣ ΒΑΣΗ

1. ποτήρι Πίλσνερ



Έχει μικρή βάση και ψηλή κούπα που γυρίζει προς τα μέσα στο πάνω μέρος. Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα της μύρας.
Περιεκτικότητα 168-300 γρ

2. ποτήρι Kriker



Το χρησιμοποιούμε για το σερβίρισμα της μύρας. Είναι τύπου κούπας μακρόστενο και με χειρολαβή. Οποσδήποτε αυτό το ποτήρι είναι το μόνο κατάλληλο για το σερβίρισμα της draught .
Περιεκτικότητα 330 -1000 γρ

3. ποτήρι ουίσκι



Είναι το πιο κοινό ποτήρι και χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα του ουίσκι στα American bar. Στα ευρωπαϊκά έχει αντικατασταθεί από τα ποτήρια τύπου σωλήνα. Περιεκτικότητα 60- 80 γρ

4. ποτήρι old fashioned



Είναι κοντόχοντρο βαρύ ποτήρι. Εκτός από το σερβίρισμα των κοκτέιλ της κατηγορίας old fashioned χρησιμεύει και για τα ποτά με πάγο. Περιεκτικότητα 112 -225 νο

5. ποτήρι highball



Είναι ποτήρι τύπου σωλήνα και χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των highball cocktails, για χυμούς, σόδες και αναψυκτικά. Περιεκτικότητα 224-280 γρ

6. ποτήρι Τομ Κόλλινς



Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των cocktails της οικογένειας Collins και για αναψυκτικά. Περιεκτικότητα 280- 400 γρ

7. ποτήρι απεριτίφ – ούζου



Τύπου μικρού σωλήνα. Συναντάται και με κοντό ποδαράκι.

8. ποτήρι Snaps



Μικρά ποτηράκια για ποτά μια και κάτω, όπως βότκα, τεκίλα, ρακί και σφηνάκια.

Εκτός από τα παραπάνω είδη ποτηριών, στην πράξη έχουμε και παρά πολλές άλλες παραλλαγές, που χρησιμεύουν για το σερβίρισμα κυρίως εξωτικών cocktails.



Κεφάλαιο 4^ο Απογραφή εργαστηρίου Γαστρονομίας Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

1. ΑΠΟΓΡΑΦΗ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

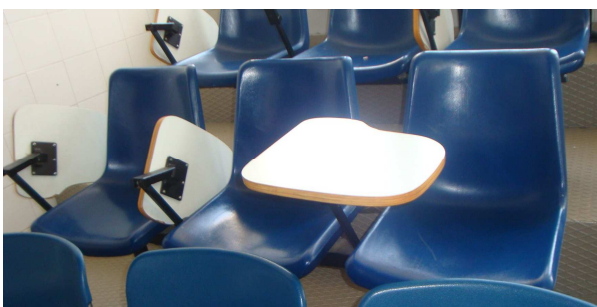
Ακολουθεί πλήρης λίστα ονομαστική και φωτογραφική λίστα με τον εξοπλισμό που διαθέτει το εργαστήριο μαγειρικής του Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

Εξοπλισμός διδασκαλίας

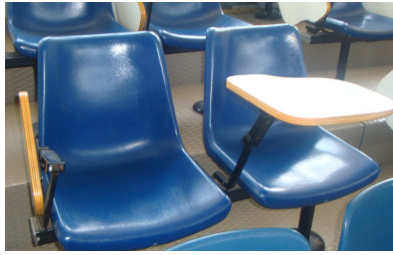
- εξέδρα μεταλλική αμφιθεατρική
(φαίνεται στις φωτογραφίες που ακολουθούν με τα καθίσματα) τεμάχια 1
- καθίσματα αναμονής τετραθέσια
με πτυσσόμενα ατομικά τραπεζάκια τεμάχια 1



- καθίσματα αναμονής τριθέσια
με πτυσσόμενα ατομικά τραπεζάκια τεμάχια 6



- καθίσματα αναμονής διθέσια με
πτυσσόμενα ατομικά τραπεζάκια τεμάχια 2



- καθίσματα αναμονής μονοθέσια
με πτυσσόμενα ατομικά τραπεζάκια

τεμάχια 8



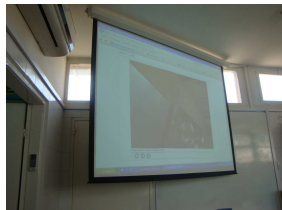
- προτζέκτορας

τεμάχιο 1



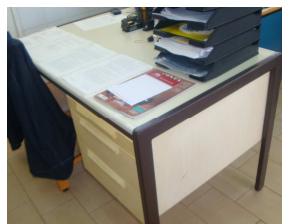
- οθόνη προβολής

τεμάχιο 1



- γραφείο διδασκαλίας με τρία συρτάρια,
χρώματος μπεζ καφέ και διαστάσεων
ύψος 0,76 μ μήκος 1,20 μ και πλάτος 0,74 μ

τεμάχιο 1



- γραφείο διδασκαλίας με τρία συρτάρια,

χρώματος μπλε και διαστάσεων
ύψος 0,78 μ μήκος 1,20 μ και πλάτος 0,74 μ

τεμάχιο 1



- ξύλινη καρέκλα φυσικού χρώματος

τεμάχιο 1



- καρέκλα από μέταλλο και δέρμα χρώματος καφέ

τεμάχιο 1



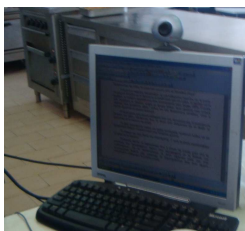
- εκτυπωτής μάρκας Epson

τεμάχιο 1



- οθόνη υπολογιστή μάρκας benq

τεμάχιο 1



- κεντρική μονάδα υπολογιστή

τεμάχιο 1



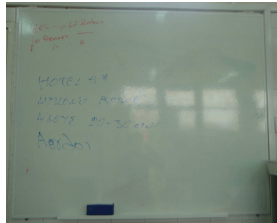
- τηλέφωνο γραφείου με ηλεκτρονική οθόνη

τεμάχιο 1



- μαγνητικός πίνακας

τεμάχιο 1



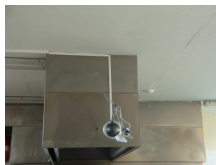
- ηχεία

τεμάχια 2



- κάμερα

τεμάχιο 1



Επαγγελματικός εξοπλισμός

- ανοξείδωτη λάντζα για πλύσιμο χεριών
διαστάσεων 0,21 x 0,45 x 0,45μ

τεμάχιο 1



- στόφα διαστάσεων 0,90x0,87x0,80 μ

τεμάχιο 1



- ερμάριο με 2 συρόμενες πόρτες και 6 συρτάρια διαστάσεων 0,86 x 2,40 x 0,70 μ

τεμάχιο 1



- στόφα διαστάσεων 0,89 x 0,85 x 0,74 μ

τεμάχιο 1



- ερμάριο με 2 συρόμενες πόρτες και 2 συρτάρια διαστάσεων 0,86 x 2,00 x 0,70 μ

τεμάχιο 1



- ερμάριο ψυγείο με μονή πόρτα και σύρτη διαστάσεων 0,86 x 1,00 x 0,70 μ

τεμάχιο 1



- ψυγείο με ανοξείδωτα χερούλια
διαστάσεων 2,20 x 0,76 x 0,70 μ

τεμάχια 3



- χοάνη 3,00 x 2,00 x 1,00 μ
με τέσσερα φίλτρα

τεμάχια 1



- ψηστιέρα διαστάσεων 0,21 x 0,49 x 0,51 μ

τεμάχιο 1



- φούρνος μικροκυμάτων διαστάσεων
0,35 x 0,40 x 0,56 μ

τεμάχιο 1



- φούρνος με αντιστάσεις και αέρα

διαστάσεων 0,43 x 0,68 x 0,58 μ

τεμάχιο 1



- βοηθητικός πάγκος με 1 ράφι
διαστάσεων 0,86 x 0,70 x 1,90 μ

τεμάχιο 1



- πάγκος κοπής με πλαστική επιφάνεια
διαστάσεων 0,86 x 0,60 x 0,40 μ

τεμάχιο 1



- μίξερ ζυμωτήρι με ανοξείδωτο κάδο

τεμάχιο 1



- καφετιέρα ανοξείδωτη με γυάλινη κανάτα
χωρητικότητας 12 φλιτζανιών

τεμάχιο 1



- ποτηριέρα με τζαμένια διπλή συρόμενη πόρτα και δύο ανοξείδωτα ράφια
διαστάσεων 0,70 x 0,30 x 1,16 μ

τεμάχιο 1



- ποτηριέρα με τζαμένια διπλή συρόμενη πόρτα και δύο ανοξείδωτα ράφια
διαστάσεων 0,70 x 0,30 x 0,90 μ

τεμάχιο 1



- ποτηριέρα με τζαμένια διπλή συρόμενη πόρτα και δύο ανοξείδωτα ράφια
διαστάσεων 0,70 x 0,30 x 1,40 μ

τεμάχιο 1



- βοηθητικός πάγκος με 1 ράφι
διαστάσεων 0,86 x 0,70 x 1,40 μ

τεμάχιο 1



- επαγγελματικοί ζυγοί

τεμάχιο 3



- σκεύος fondue

τεμάχιο 1

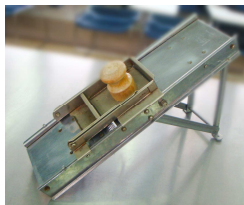


- πατατοκόφτης
τεμάχιο 1



- μαντολίνο

τεμάχιο 1



- μηχανή κρέατος

τεμάχιο 1



- μίξερ χειρός
- βάση με πλαστικές επιφάνειες κοπής
σε διάφορες διαστάσεις

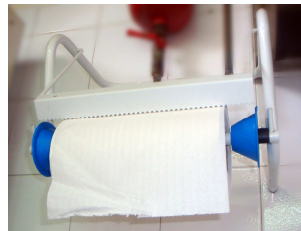
τεμάχιο 1

τεμάχιο 1



- βάση για ρολό χαρτιού κουζίνας

τεμάχιο 1



Εργαλεία

- σπάτουλα

τεμάχιο 2



- Κουτάλα ραγού

τεμάχια 2



- Κουτάλα βαθιά τρυπητή 8,5 εκ

τεμάχιο 1



- Κουτάλα αράχνη

τεμάχια 4



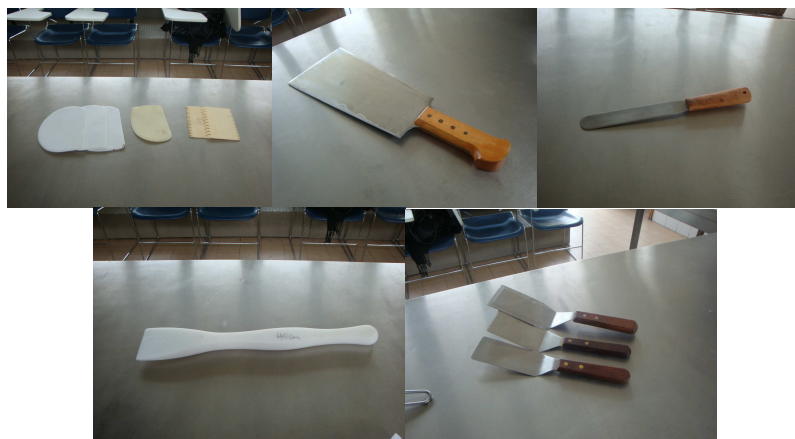
- λαβίδες διαφόρων μορφών και μεγεθών

τεμάχια 9



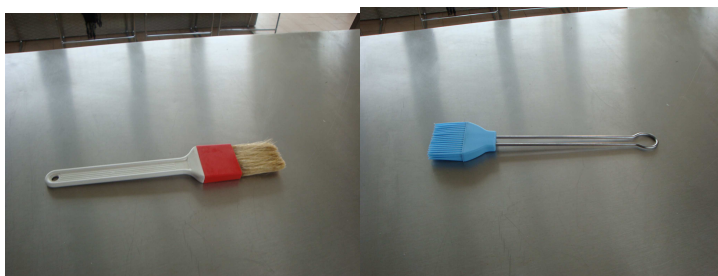
- σπάτουλες διαφόρων μεγεθών και μορφών

τεμάχια 24



- διάφορα πινέλα

τεμάχια 8



- silicon slipad για 2000 ψήσεις

τεμάχιο 1



- φόρμα σιλικόνης ημισφαιρική

τεμάχια 4



- φόρμες φριτούρας

τεμάχια 4



- φόρμα σιλικόνης για 20 μίνι κέικ

τεμάχια 2



- σακούλα ζαχαροπλαστικής

τεμάχιο 3



- κουπ πατ σε διάφορα μεγέθη και σχέδια

τεμάχια 14



- φόρμες για σοκολάτα

λουλούδι μεγάλο

τεμάχια 3

λουλούδι μικρό

τεμάχια 7

οβάλ ανάγλυφο

τεμάχια 2

οβάλ

τεμάχια 4

τριγωνικές

τεμάχια 3

ρόμβος

τεμάχια 7



- σύρμα

τεμάχια 8



- δοχείο αποθήκευσης πλαστικό λευκό 55x 33 εκ

τεμάχια 2



- μύτες σακούλας ζαχαροπλαστικής
πλαστικές
ανοξείδωτες

τεμάχια 17
τεμάχια 6



- πρέσα σκόρδου

τεμάχια 1



- Τρίχα

τεμάχια 1



- διάφορα μαχαίρια
λείο 10 εκατοστών
λείο 12 εκατοστών
λείο 15 εκατοστών

τεμάχια 2
τεμάχια 1
τεμάχια 3

λείο 17 εκατοστών
λείο 18 εκατοστών
λείο 20 εκατοστών
οδοντωτό 11 εκατοστών
οδοντωτό 12 εκατοστών
οδοντωτό 15 εκατοστών
οδοντωτό 17 εκατοστών
οδοντωτό 20 εκατοστών

τεμάχια 1
τεμάχια 1
τεμάχια 7
τεμάχια 1
τεμάχια 12
τεμάχια 2
τεμάχια 1
τεμάχια 1



Λοιπός εξοπλισμός

- Εντομοπαγίδα τοίχου

τεμάχιο 1



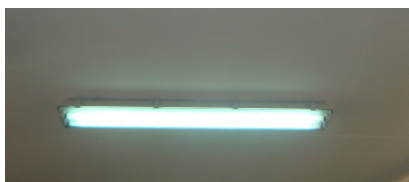
- Φαρμακείο λευκό μεταλλικό

τεμάχιο 1



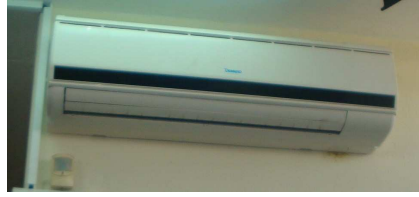
- Λάμπες φθορίου

τεμάχια 15



- Κλιματιστικό 12btu

τεμάχιο 1



- Πλαστικός κάδος απορριμμάτων χρώματος γκρι

τεμάχιο 1



- Κάδος ανοξείδωτος με πλαστικό κάλυμμα και πεντάλ

τεμάχιο 1



ΑΠΟΓΡΑΦΗ ΛΑΝΤΖΑΣ

Ακολουθεί πλήρης λίστα ονομαστική και φωτογραφική λίστα με τον εξοπλισμό που διαθέτει το εργαστήριο μπαρ του Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

- Ράφια με μπράτσο ανοξείδωτα διαστάσεων
0,80 x 0,40 πάχους 3 εκατοστών

τεμάχιο 4



- Ανοξείδωτος νεροχύτης με 2 γούρνες,
καταιωνιστήρα και βοηθητικό κάτω ράφι,
διαστάσεων 1,89 x 0,70 x 0,86 και διαστάσεις εκάστοτε
γούρνας 0,66 x 0,51 x 0,32 διαστάσεις βοηθητικού ραφιού
1,89x 0,57 και πάχους 6 εκατοστών

Τεμάχιο 1



- Ράφια με μπράτσο ανοξείδωτα διαστάσεων
1,20 x 0,40 πάχους 3 εκατοστών

τεμάχια 4



- Ερμάριο ανοξείδωτο με εσωτερικά ράφια και
συρόμενες πόρτες διαστάσεων 1,50 x 0,70 x 0,86

τεμάχιο 1



- Πλυντήριο πιάτων ανοξείδωτης όψης με δύο εσωτερικά πλαστικά καλάθια ένα για ποτήρια και ένα για πιάτα και πλαστικό επίσης καλάθι για μαχαιροπίρουνα διαστάσεων 0,50 x 0,48x 0,74

τεμάχιο 1



- Βοηθητικός ανοξείδωτος πάγκος διαστάσεων 1,00 x 0,71 x 0,75

τεμάχιο 1



- Πλαστικός κάδος σκουπιδιών χρώματος γκρι Διαστάσεων 0,37 x 0,40 x 0,61

τεμάχιο 1



- Λάντζα λαχανικών με μια γούρνα-διαστάσεις γούρνας 0,48 x 0,48x 0,28- και βοηθητικό ράφι- διαστάσεις βοηθητικού ραφιού 0,68 x 0,54 πάχους 4 εκατοστών -διαστάσεων 0,74 x0,70x 0,86

τεμάχιο 1



- Αποστειρωτής μαχαιροπίρουνων ανοξείδωτος
διαστάσεων 0,55 x 0,14x 0,63 με πλαστική πόρτα
διαστάσεων 0,47x0,47 με ανοξείδωτο πόμολο και ανοξείδωτη
βάση για τα μαχαιροπίρουνα 0,40x0,40

τεμάχιο 1

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ- ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Φτάνοντας στο τέλος της μελέτης μας καταλήγουμε, λοιπόν, στο συμπέρασμα, πως η απογραφή του χώρου εστίασης είναι απαραίτητη. Μέσα από την απογραφή βλέπουμε τυχόν ελλείψεις της επιχείρησής μας κι έτσι μπορούμε να τις καλύψουμε. Παράλληλα μια καταγραφή στο τέλος κάθε διαχειριστικής περιόδου μπορεί να μας φανερώσει τις φθορές που είχαμε κατά την διάρκεια της . Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός είναι δεσμευμένο κεφάλαιο της επιχείρησης, συνεπώς χρήζει συντήρηση και παρακολούθηση.

Ταυτόχρονα, απογράφοντας τον εξοπλισμό μας, μπορούμε με νέες αγορές να εξελίσσουμε την επιχείρησή μας και όχι απλά να προσθέτουμε στην κατοχή μας αντικείμενα που υπάρχουν ήδη.

Τέλος, μέσα από την καταγραφή του εξοπλισμού των εργαστηρίων της σχολής, καταλήγουμε στο συμπέρασμα πως είναι τόσο καλά εξοπλισμένα, που θα μπορούσαν να εξυπηρετήσουν κόσμο σαν κανονική μονάδα εστίασης, Βασικές ελλείψεις δεν υπάρχουν, τόσο ο βαρύς εξοπλισμός όσο και τα εργαλεία είναι τελευταίας τεχνολογίας.

Βιβλιογραφία

Ελληνική βιβλιογραφία :

- ΕΛΟΤ (2005) *Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων- Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων*. Αθήνα
- Καραγιάννης, Στ. (1992), *Οργάνωση και λειτουργία του ξενοδοχείου τόμος Β΄*, Εκδόσεις Έλλην
- Μάρας Α. (2005), *Food & Beverage Management*, Interbooks, Αθήνα
- Μάρας, Αθ. (2004), *Βασικές Λειτουργίες ξενοδοχειακών μονάδων*, Interbooks
- Μάρας, Αθ. (1997), *Οργάνωση και τεχνική εστιατοριακών μονάδων*, Interbooks
- Μάρας , Αθ. (1997), *Μπαρ Ποτά Οινολογία* , Interbooks
- Τζωρακολευθεράκης Ζ. (1999), *Διοίκηση Επιχειρησιακών Επιχειρήσεων*, εκδ. Interbooks, Αθήνα.
- Φίλιος, Β. (1998), *Διοικητική λογιστική, Management, Accounting* , Εκδόσεις Έλλην

Ξένη βιβλιογραφία :

- Arduser, L. & Brown, R.B. 2005, *HACCP & Sanitation in restaurants and food service operations*, Atlantic Publishing Group, Ocala USA
- Paster, T. 2007, *The HACCP Food Safety Training Manual*, John Wiley & Sons, New Jersey USA
- PricewaterhouseCoopers (2006) *Ανάλυση των προτύπων ISO*, Λευκωσία

Διαδουκτιακοί τόποι

- <http://www.hotel-restaurant.gr/index.php?id=1588>
- <http://el.wikipedia.org>
- <http://www.epixeirisi.gr>
- <http://www.foodanddrinks.gr>
- <http://www.ehow.com>
- http://www.iso.org/iso/about/discover-iso_what-different-about-iso-9001-and-iso-14001.htm
- <http://www.fnd.gr/22000.html>
- <http://www.eng-effect.gr/?cat=8>
- <http://www.infofranchise.gr/detail.cfm?IdNotizia=11070&IdSezione=7&strKey=gr>