

Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου

Μέρος Α

*Ιστορική αναδρομή
Είδη εστιατορίων και
Γευμάτων*

Βελισσαρίου Ευστάθιος
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
Λάρισα 2019

Ενότητες Μαθήματος

1. Το εστιατόριο ως επιχείρηση
 1. *Ιστορική αναδρομή*
 2. *Είδη επισιτιστικών επιχειρήσεων*
 3. *Τα εστιατόρια εντός των ξενοδοχείων*
2. Ίδρυση και οργάνωση μίας επισιτιστικής μονάδας.
3. Ο εξοπλισμός μίας επισιτιστικής μονάδας
4. Τα είδη και η οργάνωση των γευμάτων.
5. Το προσωπικό – Σύνθεση και Καθήκοντα
6. Οικονομικός και λειτουργικός προγραμματισμός
7. Σύνθεση MENU
8. Κοστολόγηση
9. Ο Τιμοκατάλογος
10. Η ελληνική γαστρονομία και σήματα ποιότητας

Βιβλία Μαθήματος

- Αρβανίτης Κ. & Αρβανίτης Α. (2016) Εστιατόριο: Διοίκηση και Οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων. Εκδόσεις Προπομπός, Αθήνα.
- Λαλούμης Δ. & Στεφανακίδης Κ. (2014) Διοίκηση Εστιατορίων. Ιδιωτική έκδοση, Αθήνα.

Ιστορική αναδρομή

- Τα πρώτα εστιατόρια έκαναν την εμφάνισή τους στην Κίνα και την ίδια εποχή και στον Αραβικό κόσμο τον 11ο αιώνα.
- Τον 18ο αιώνα αρχίζουν να εμφανίζονται και στην Ευρώπη ενώ από την αρχαιότητα υπήρχαν τα πανδοχεία δηλαδή σαν μικρά ξενοδοχεία, στα οποία ξεκουράζονταν και περνούσαν τη νύχτα οι οδοιπόροι και οι ταξιδιώτες και στα οποία υπήρχε και χώρος να φάει κανείς κάτι και να πιει κυρίως κρασί. Οι μόνιμοι κάτοικοι της περιοχής δεν είχαν το δικαίωμα να βρεθούν στα πανδοχεία αλλά μόνο στα καπηλειά που ήταν συνήθως κακόφημα μέρη (Sprang, 2006: 14-18).
- Οι Έλληνες την τέχνη της μαγειρικής τη διδάχθηκαν από τους Ασιάτες, όταν οι πόλεμοι και η ακμή του εμπορίου και της ναυτιλίας τους έφεραν σε στενότερη επαφή. Ο Ξέρξης στην εκστρατεία του κατά της Ελλάδος συνοδευόταν από πολλούς μαγείρους, που μετά τη μάχη των Πλαταιών περιήλθαν αιχμάλωτοι στα χέρια των νικητών και στην εποχή του Περικλή η ανάπτυξη της μαγειρικής στην Αθήνα συμβαδίζει με την γενικότερη πολιτιστική της ακμή.

Ιστορική αναδρομή

- Οι Ρωμαίοι αργότερα διδάχθηκαν τη μαγειρική από τους Έλληνες και αναδείχθηκαν περισσότερο γαστρίμαργοι από αυτούς και περισσότερο σπάταλοι σε δαπάνες και συμπόσια. Επίσης δημιουργήθηκαν δημόσια καταγώγια, που ονομάζονταν “**hosto publici**”. Επίσης δημιουργήθηκαν επίσης καπηλειά και πανδοχεία που ονομάζονταν “**campona**”.
- Τα **καπηλειά** χορηγούσαν τροφή και ποτά σε εμπόρους σε εξαιρετικά υψηλές τιμές. Επειδή δεν υπήρχε κανένας φραγμός σε κάθε είδους εκμετάλλευση των ξένων, οι λέξεις «Κάπηλος» και «Καπηλεία» έγιναν συνώνυμες έννοιες με την ανηθικότητα και τη φαυλότητα.

Ιστορική αναδρομή

- Στους **Βυζαντινούς χρόνους** που αναπτύσσεται το εμπόριο και οι συναλλαγές μεταξύ διαφόρων χωρών, για την εξυπηρέτηση των ταξιδιωτών εμφανίζεται μία νέα επιχείρηση, το **καραβαν σεραϊ**, όπου είναι ένα μεγάλο τετράγωνο κτίσμα, όπου στον ισόγειο για την αυλή σταβλίζονται τα ζώα και στον επάνω όροφο, οι ταξιδιώτες. Το **καραβαν σεραϊ** χτιζόταν σε μεγάλους δρόμους και σε αστικά κέντρα στις τουρκικές, αραβικές, ασιατικές και βόρειο-αφρικανικές χώρες. Η Παλαιστίνη ήταν σταθμός όλων των εμπορικών **καραβανιών** των τριών ηπείρων (Ασίας – Ευρώπης και Αφρικής) και σπουδαίος κόμβος θαλάσσιων μεταφορών.
- Κατά το **Μεσαίωνα** παρουσιάζονται τα πρώτα πανδοχεία, που ήταν διώροφα κτίσματα με προαύλιο. Στο ισόγειο βρισκόταν ο στάβλος για τα ζώα και στα ανώγειο οι κοιτώνες. Η ανάπτυξη τους οφείλεται κατά μεγάλο μέρος στην εξέλιξη της άμαξας και στην ανάπτυξη των συγκοινωνιών.
- Τον 18^ο αιώνα οι ευρωπαϊκές πόλεις συνδέονται με **ταχυδρομικές άμαξες** και τα πανδοχεία ήταν απαραίτητα σημεία ανεφοδιασμού και διανυκτέρευσης ως το 1830 που άρχισαν να λειτουργούν οι σιδηρόδρομοι. Η εφεύρεση του σιδηροδρόμου, έφερε επανάσταση στην εξέλιξη των καταλυμάτων. Τα πανδοχεία άρχισαν να καταργούνται και να αντικαθίστανται από ξενοδοχεία, σε αστικά κέντρα και σε **σιδηροδρομικούς κόμβους**.

Ιστορική αναδρομή

- Στην Ελλάδα πριν το 1821 δεν υπήρχε ουσιαστικά τίποτα που να προσφέρει τροφή και στέγη με αμοιβή. Με τη δημιουργία του ανεξάρτητου ελληνικού κράτους και την κάθοδο των Βαυαρών στην πρώτη ελληνική πρωτεύουσα, το Ναύπλιο, δημιουργήθηκαν ανάγκες στέγασης και σίτισης. Ως πρώτο ξενοδοχείο αναφέρεται **«Λοκάντα του Κολοκοτρώνη»**, που τι διεύθυνε κάποιος Ιταλός.
- Στο ξενοδοχείο αυτό σημειώνουν Άγγλοι περιηγητές δεν υπήρχαν κρεβάτια ούτε τραπέζια παρά μόνο 4 τοίχοι. Την εποχή εκείνη για πρώτη φορά εισήχθησαν ψάθινα καθίσματα από την Τεργέστη. Μέχρι τότε όλοι έτρωγαν σταυροπόδι. Στα Ναύπλιο αναφέρεται ότι υπήρχε το ξενοδοχείο **«Λοκάντα του Μισέ-Μπαστιά»** του ξενοδόχου Ι. Ραβδά, που είχε πλήρες εστιατόριο. Αυτή είναι η πρώτη αναφορά για εστιατόριο στον Ελληνικό χώρο. (Αρβανίτης & Αρβανίτης, 2016).

Ιστορική αναδρομή

- Κέντρο της γαστρονομίας μπορεί για πολλούς να θεωρηθεί το Παρίσι και συγκεκριμένα το Παρίσι κατά την εποχή της γαλλικής επανάστασης που το φαγητό ήταν συνώνυμο της υγείας και της κοινωνικής αποκατάστασης λόγω της έντονης κοινωνικής και οικονομικής διάκρισης των τάξεων.
- Έκτοτε και ειδικά στη σύγχρονη εποχή τα εστιατόρια είναι εκτός από μορφή διασκέδασης και ψυχαγωγίας και σημείο επαφής των ανθρώπων μεταξύ τους, επικοινωνίας, κέντρο για το κλείσιμο επιτυχημένων συμφωνιών αλλά και μέρος χαλάρωσης και εποικοδομητικής ηρεμίας και ξεκούρασης.

Η έννοια του εστιατορίου

- Σύμφωνα με τους υγειονομικούς, αγορανομικούς και τεχνικούς κανόνες εστίασης το εστιατόριο (ή τραπεζαρία), είναι ο χώρος – αίθουσα που παρασκευάζεται και παρέχεται το φαγητό.
- Ως τμήμα μίας ξενοδοχειακής μονάδας, έχει ως στόχο να συνεισφέρει στα κέρδη της, μέσω της παραγωγής και διάθεσης αγαθών που καλύπτουν όσο το δυνατό περισσότερο τις ανθρώπινες ανάγκες της εστίασης (πρωινό, γεύμα, δείπνο), τόσο στους ενοίκους της μονάδας, όσο και σε διερχόμενους πελάτες (Issa & Jayawardena, 2003).

Στατιστική Κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων εστίασης, κατά ΣΤΑΚΟΔ 08

56 Δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης

56.1 Δραστηριότητες εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης

56.10 Δραστηριότητες υπηρεσιών εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης

56.10-1 Δραστηριότητες υπηρεσιών εστιατορίων

56.10-2 Δραστηριότητες υπηρεσιών ζαχαροπλαστικών

56.10-3 Δραστηριότητες υπηρεσιών κινητών μονάδων εστίασης (καντίνες)

56.10-4 Δραστηριότητες μονάδων εστίασης για φαγητό άμεσης κατανάλωσης και παρόμοιες υπηρεσίες

56.2 Υπηρεσίες τροφοδοσίας για εκδηλώσεις και άλλες δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης

56.21 Δραστηριότητες υπηρεσιών τροφοδοσίας για εκδηλώσεις

56.29 Άλλες υπηρεσίες εστίασης

56.3 Δραστηριότητες παροχής ποτών

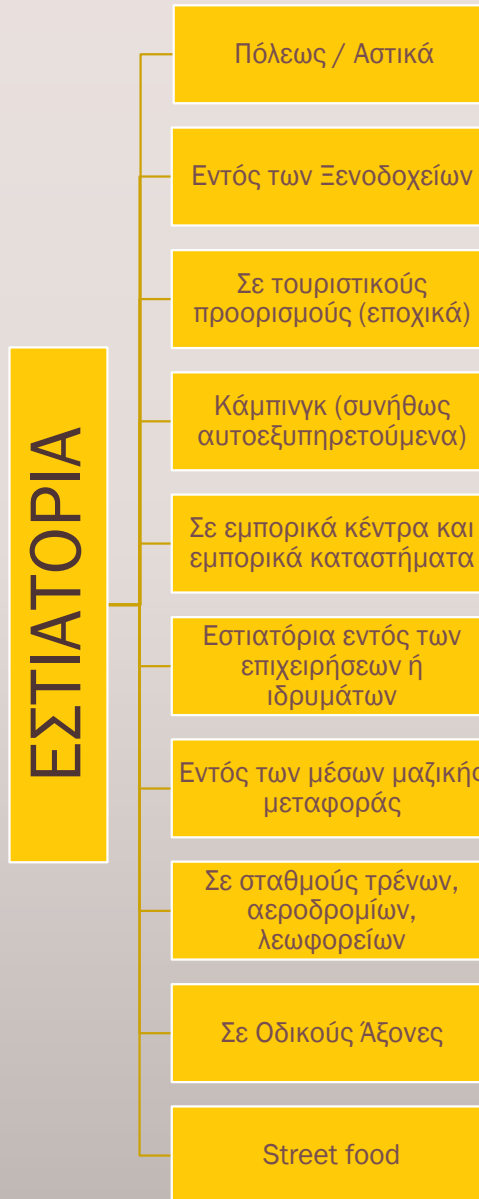
56.30 Δραστηριότητες παροχής ποτών

56.30-1 Μπαρ και καφέ-μπαρ

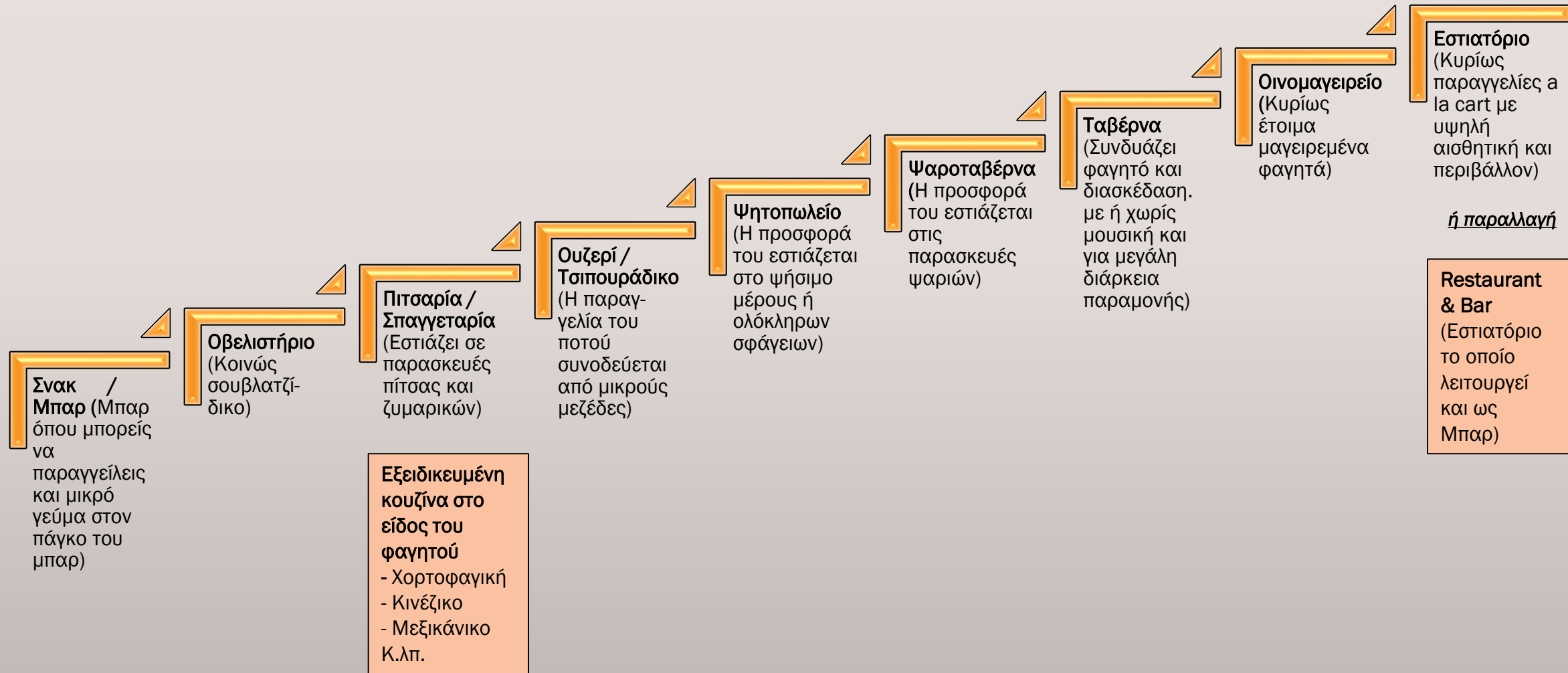
56.30-2 Καφενεία (περιλαμβάνονται και οι καφετέριες)

56.30-3 Νυχτερινά κέντρα και άλλα κέντρα διασκέδασης

Είδη εστιατορίων κατά τοποθεσία λειτουργίας

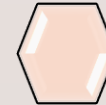


Είδη εστιατορίων κατά είδος φαγητού



Σύγχρονα Είδη εστιατορίων στην Ελλάδα

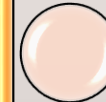
Ελληνική Μοντέρνα Κουζίνα



Ελληνική Κλασσική Κουζίνα



Ψάρι - Θαλασσινά



Εστιατόριο για κρέας



Ιταλική / Μεξικάνικη / Κινέζικη / Ινδική /

Εστιατόριο Πλοίου



ΕΣΤΙΑΤΌΡΙΟ ΤΡΈΝΟΥ



Γνωστά και ως wagon de restaurant.

Τα εστιατόρια αυτά κοσμούν και βρίσκονται συνήθως στο κεντρικό βαγόνι του τρένου και αποτελούνται από σταθερά τραπέζια και καθίσματα

ΕΣΤΙΑΤΌΡΙΟ ΚΥΝΗΓΙΟΥ



Τα εστιατόρια αυτά είναι αρκετά περιορισμένα στον αριθμό και συνήθως συναντώνται σε δασικές ή ορεινές περιοχές προσφέροντας κυρίως είδη κυνηγιού

Κινέζικο στυλ (απλό) εστιατόριο



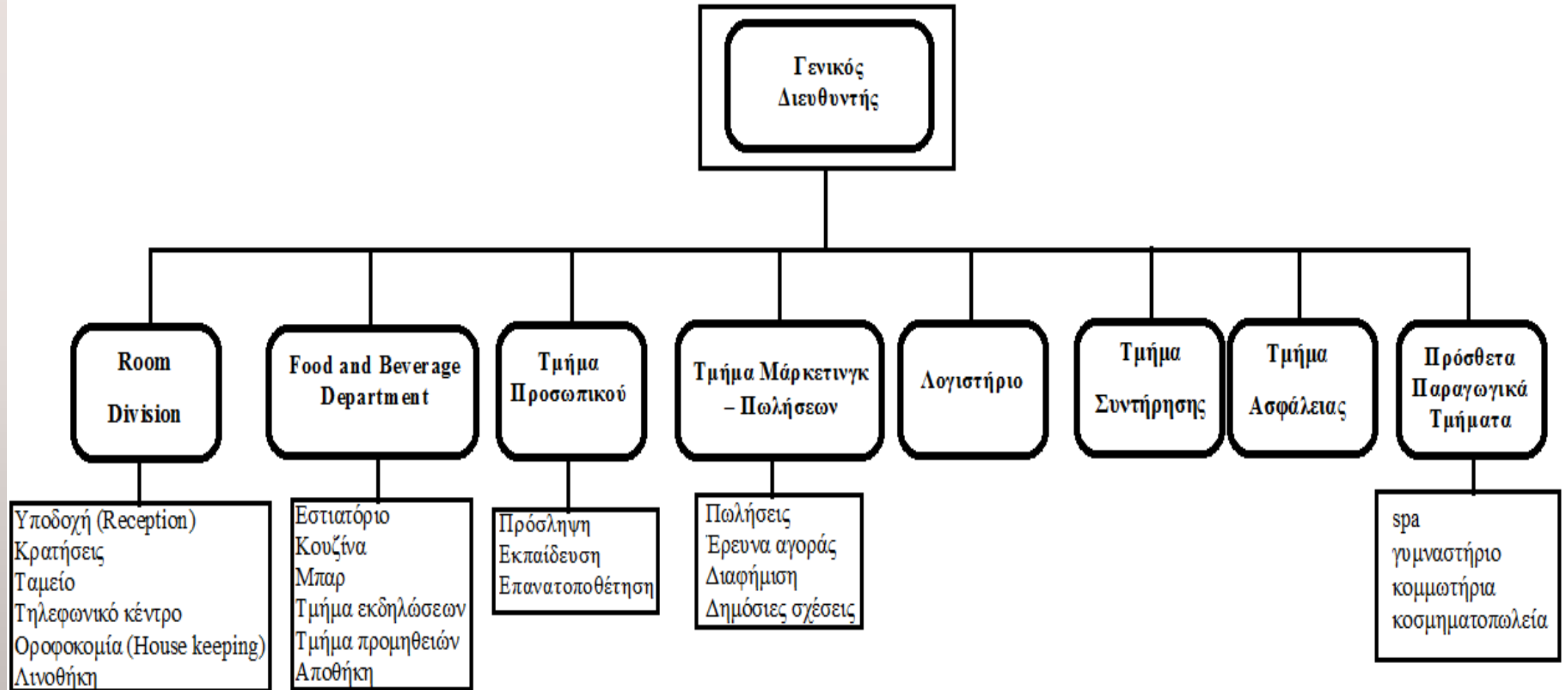
Κινέζικο στυλ εστιατόριο - μοντέρνο



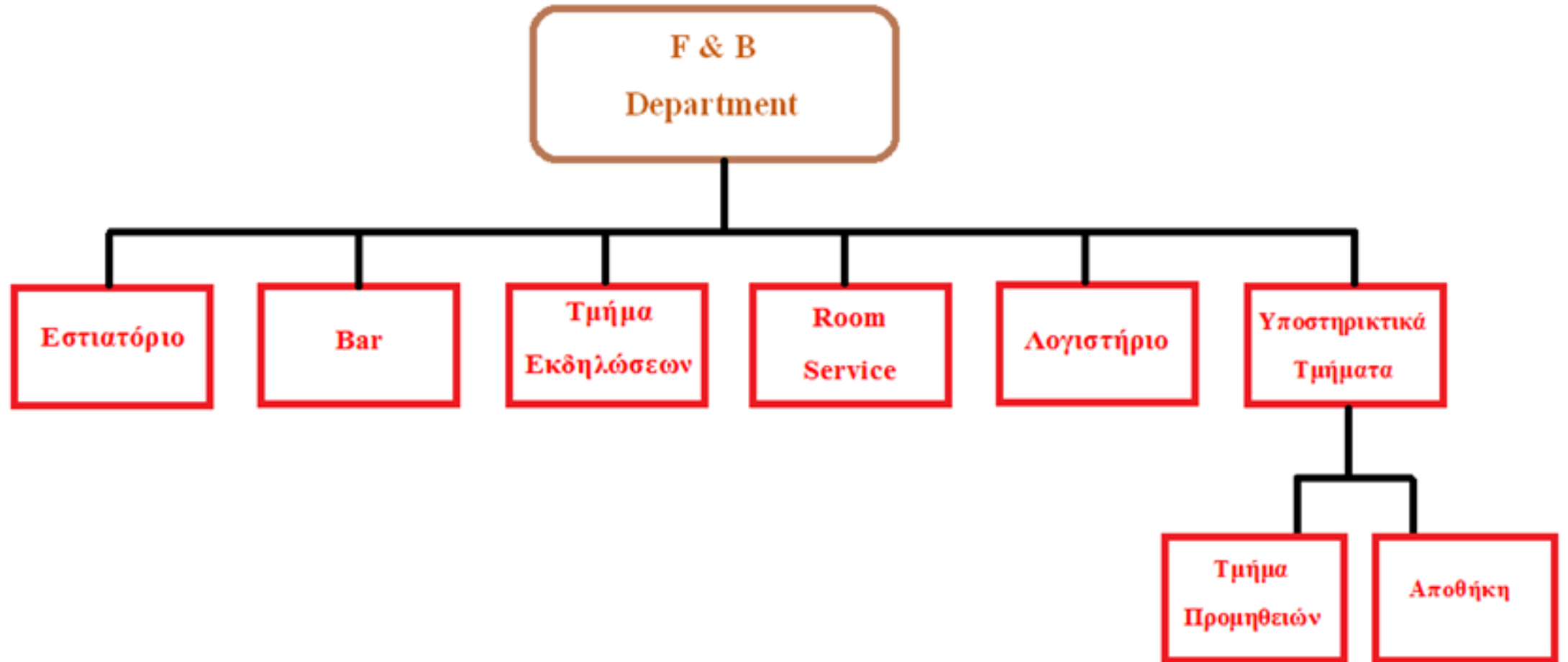


ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΣΕ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

Τμήματα Ξενοδοχειακής Μονάδας



Τα επιμέρους τμήματα του Food & Beverage Department
μίας ξενοδοχειακής μονάδας.



ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΚΑΘΟΡΙΖΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

1. **Είδος ξενοδοχείου:** ανάλογα με την ποιότητα κατασκευής του και τη κατάταξη του σε αστέρες [πέντε αστέρων ***** τεσσάρων αστέρων **** τριών αστέρων ***] κλπ.
2. **Χωρητικότητα ξενοδοχείου:** ανάλογα με τον αριθμό των δωματίων και πόσους πελάτες μπορούν να φιλοξενήσουν ανάλογος θα είναι και ο χώρος εστίασης.
3. **Είδος εστιατορίου:** ταβέρνα[μικρός χώρος, κλασσικό εστιατόριο[μεγαλύτερος χώρος] καφετερία[μέτριος χώρος] ψαροταβέρνα παραδοσιακή κουζίνα[Κυπριακή, Ιταλική Κινέζικη] κλπ.
4. **Είδος πελατείας:** ηλικιωμένοι, μεσήλικες, ζευγάρια με μικρά παιδιά, νεαρά ζευγάρια, επιχειρηματίες, έμποροι, σύνεδροι κλπ.
5. **Προσφερόμενες υπηρεσίες:** εξειδικευμένη εξυπηρέτηση[silver service], υπηρεσία δωματίου[room service], γρήγορη εξυπηρέτηση με σνακς [fast service], αυτοεξυπηρέτηση με μπουφέ[self-service] κλπ.
6. **Είδος εκδηλώσεων:** όπως είναι οι γαμήλιες δεξιώσεις, φιλανθρωπικές εκδηλώσεις, βαφτίσεις, αρραβώνες σεμινάρια, πάρτι γενεθλίων, απογευματινά τσάγια κλπ.
7. **Διαθέσιμος χώρος και λειτουργικότητα:** ανάλογα με τον διαθέσιμο χώρο που υπάρχει ο χώρος πρέπει να διαρρυθμιστεί ανάλογα για να είναι λειτουργικός και να τακτοποιηθούν όσο περισσότερα καθίσματα και τραπέζια.

Είδη εστιατορίου μίας ξενοδοχειακής μονάδας

Τα είδη εστιατορίου που συναντάμε σε μία ξενοδοχειακή μονάδα είναι (Travel and Tourism Intelligence, 2005):

- **Εστιατόριο a la carte.** Οι πελάτες επιλέγουν τα επισιτιστικά προϊόντα από έναν κατάλογο φαγητών και η συνολική χρέωση του υπολογίζεται ως άθροισμα των τιμών των επιλεγμένων ειδών.
- **Εστιατόριο Μπουφές (Bouffet).** Οι πελάτες επιλέγουν από διάφορα σημεία του μπουφέ, τη σύνθεση του γεύματός τους. Συνήθως υπάρχει μπουφές με σαλάτες, με ορεκτικά και συνοδευτικά, με κρεατικά, με ψάρια, με φρούτα και με γλυκά.
- **Ταβέρνα:** Έχει κατά κύριο λόγο παραδοσιακή διακόσμηση και προσφέρει μία ποικιλία εδεσμάτων - ψημένο κρέας ή ψαρικά (ψαροταβέρνα).
- **Grill room ή ψητοπωλείο:** Προσφέρει ελαφρύ και γρήγορο γεύμα, αποτελούμενου κυρίως από ψητά κρέατα καθώς και διάφορα παρασκευάσματα κρέατος όπως αλλαντικά, μπιφτέκια, πουλερικά κτλ.
- **Snack bar:** Προσφέρει πρόχειρο και γρήγορο ζεστό ή κρύο φαγητό, που συνοδεύεται από οινοπνευματώδη ποτά όπως μπύρα, ούζο, κρασί κτλ.
- Σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες δημιουργείται επίσης διαφορετικός χώρος για την διάθεση των πρωινών που είναι γνωστός ως **breakfast room**.
- Τέλος, υπάρχει η δυνατότητα να έχουν οι πελάτες φαγητό στο δωμάτιο τους μέσω της γνωστής υπηρεσίας **room service**.

❑ Finger Buffet

ο Δεν υπάρχουν τραπέζια και καρέκλες.

ο Είναι όρθιος μπουφές.

ο Υπάρχουν μόνο stands για να αφήνουν οι πελάτες τα βρώμικα πιάτα ή τα ποτήρια τους.

ο Δεν χρειάζονται μαχαιροπίρουνα.

ο Τα εδέσματα τοποθετούνται σε πάγκους ή και περιφέρονται σε δίσκους από σερβιτόρους.

ο Παίρνει την μορφή του Party.

❑ Fork Buffet

ο Μπουφές με πιάτα και πιρούνια.

ο Όρθιος μπουφές, χωρίς τραπέζια και καρέκλες.

ο Τα εδέσματα περιφέρονται από τους σερβιτόρους μέσα σε πιατέλες.

❑ Full Buffet

ο Κανονική mise en place σε τραπέζια.

ο Στρώνεται διπλό μαχαιροπίρουνο.

ο Ο πελάτης τρώει όση ποσότητα θέλει.

ο Υπάρχει μεγάλη ποικιλία εδεσμάτων.

ο Χρειάζεται αρκετό προσωπικό.

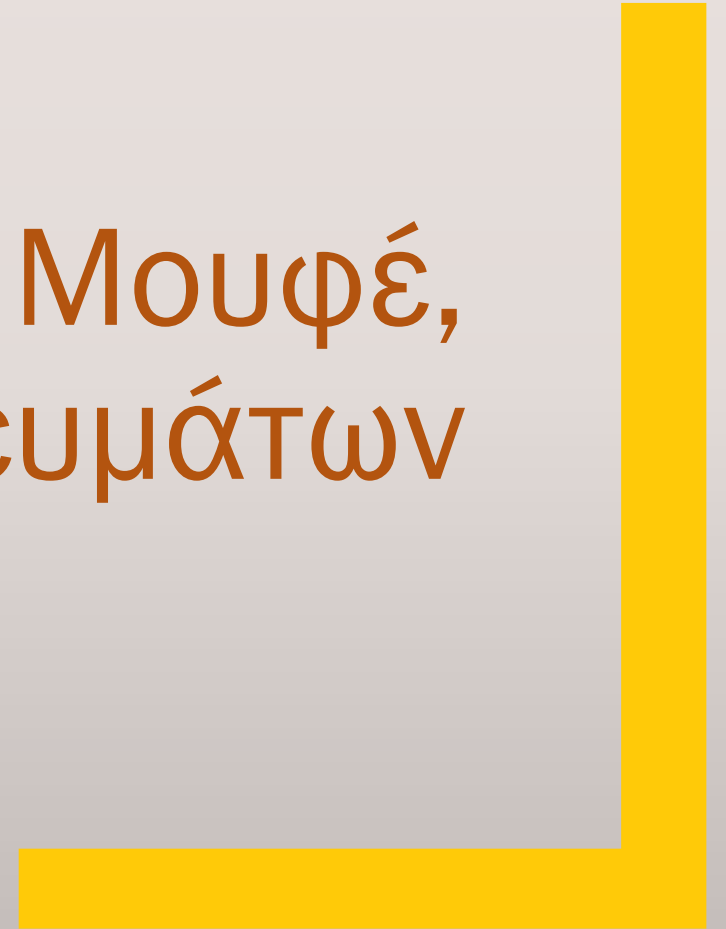
ο Χρειάζεται συνεχής παρακολούθηση για να μην υπάρχουν ελλείψεις.

ο Χρειάζεται περισσότερο εξοπλισμό.

Η λειτουργία των επισιτιστικών τμημάτων βασίζεται στα ακόλουθα βήματα διαδικασιών, από την αγορά των τροφίμων μέχρι την κατανάλωση των εδεσμάτων (Μάρας, 2005)

- 1. Παραγγελία πρώτων υλών
- 2. Εκτέλεση παραγγελίας
- 3. Εισαγωγή ειδών στο ξενοδοχείο
- 4. Εναποθήκευση πρώτων υλών στους κατάλληλους χώρους
- 5. Αίτηση πρώτων υλών και υλικών από τα τμήματα στην αποθήκη
- 6. Εκτέλεση και έλεγχος των αιτήσεων
- 7. Έλεγχος παραγωγής φαγητών
- 8. Επεξεργασία τροφίμων
- 9. Πωλήσεις
- 10. Αποτελέσματα ημέρας
- 11. Αποτελέσματα μήνα
- 12. Σύγκριση αποτελεσμάτων
- 13. Προϋπολογισμός Λειτουργίας Τμήματος

Είδη Μουφέ, Μενού και Γευμάτων



Είδη Μπουφέ

- Ανάλογα με την ώρα παράθεσης των γευμάτων, χωρίζονται σε:
 - Πρωινό,
 - μεσημεριανό,
 - απογευματινό,
 - βραδινό κ.λπ.

- Ανάλογα με το στρώσιμο των τραπεζιών και τη διάταξη του χώρου, χωρίζονται σε:
 - *Finger buffet*
 - *Fork buffet*
 - *Foul buffet*

Είδη Γευμάτων

- **Εδεσματολόγιο a la cart**
 - Ο πελάτης έχει τη δυνατότητα να επιλέξει μεταξύ πλήθους επιλογών από ένα κατάλογο και να διαμορφώσει τη σύνθεση του γεύματος ή του δείπνου.
- **Table d'hôte (Μενού του Οικοδεσπότη)**
 - Το εστιατόριο συνθέτει συγκεκριμένο μενού, όπου περιλαμβάνει το πρώτο πιάτο, το κυρίως πιάτο, τη σαλάτα και το επιδόρπιο, σε μία συγκεκριμένη τιμή. Συνήθως δεν υπάρχει ένα μόνο μενού αλλά ο πελάτης έχει να επιλέξει μεταξύ 3-4 πιάτων.
 - Το μενού αναρτάτε σε εμφανές σημείο, ώστε να μπορεί ο πελάτης να το διαβάσει εκ των προτέρων.



TABLE D'HÔTE

SAMPLE MENU
Monday – Thursday
6 - 9.15pm

Two courses 20pp / Three courses 25pp
Includes tea or coffee and a sweet treat!

STARTERS

served with homemade focaccia

Wild mushroom & truffle soup spinach and parmesan tortellini (v)

Perkins crab cakes apple & fennel slaw, smoked hickory & honey dressing

Ham hock & Colston Bassett Stilton terrine homemade piccalilli, toasted sour dough

Twice baked goat's cheese soufflé toasted hazelnut and pear salad (v)

MAINS

Rolled peppered salmon steak rosemary fondant potato, sautéed samphire, red pepper coulis,
Perkins onion rings

Indian spiced lamb rump Bombay potatoes, mange tout, tzatziki, tomato & fenugreek sauce

Perkins coq au vin roast breast, mushroom & tarragon stuffed thigh, shallot and pancetta potato cake,
baby onions & button mushrooms

Butternut squash, pine nut and spinach cannelloni tomato fondue, taleggio cheese glaze, parmesan
tuille (v)

DESSERTS

Rhubarb & almond tart lemon crème Anglaise

Gateau opera espresso ice cream
(layered chocolate sponge and coffee butter cream with a rich chocolate glaze)

Toffee apple crème brûlée cinnamon shortbread

Homemade Ice cream or sorbet selection

If you have a food allergy please inform us before you order so a manager can advise you accordingly.
Useful note: many of the dishes can be made gluten free with small adjustments.

Perkins Bar & Bistro, Plumtree Station, Nottinghamshire www.perkinsbarbistro.co.uk

Menu engineering

- Πολιτική της επιχείρησης
- Πελατειακή σύνθεση
- Επίπεδο ανταγωνισμού
- Τύπος, κατηγορία και διακόσμηση του χώρου
- Προϊόντα γνώριμα και προσαρμοσμένα στα χαρακτηριστικά της επιχείρησης
- Συστατικά που ανήκουν στις βασικές ομάδες διατροφικών στοιχείων (λίπη, υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, κ.λπ.)
- Το περιθώριο κέρδους
- Σχέση ποιότητας / Τιμή
- Διαθεσιμότητα προϊόντων
- Σύμφωνα με την εποχή
- Εορτολόγιο
- Αριθμός πιάτων και απαιτήσεις χώρου
- Ποικιλία σε πιάτα και χρώματα
- Εναλλαγές στη σύνθεση
- Κ.λπ

Όροι Σύνθεση του Μενού

Πριν προχωρήσουμε στην σύνθεση ενός μενού είναι αναγκαίο να λάβουμε υπ' όψιν μας ορισμένα στοιχεία. Από τα στοιχεία αυτά θα εξαρτηθεί και η επιτυχία που επιδιώκουμε, έτσι ώστε εκτός από την γεύση να έχουμε και αισθητικό αποτέλεσμα.

Τα στοιχεία αυτά είναι τα παρακάτω.

1. Το μενού πρέπει να είναι ανάλογο με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης.
2. Να υπάρχει συνεργασία μεταξύ μπαρ - σεφ.
3. Να υπάρχει ποικιλία φαγητών.
4. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιούμε εποχιακά προϊόντα, τα οποία είναι φρέσκα και μας καλύπτουν ποιοτικά.
5. Να υπολογίζουμε το κόστος και την σταθερότητα των τιμών.
6. Να μην σερβίρουμε ένα είδος δεύτερη φορά στο ίδιο μενού.
7. Να μην προσφέρουμε ίδια γαρνιτούρα σε δύο φαγητά.
8. Να μην έχουμε ίδιες παρασκευές

Όροι Σύνθεση του Μενού

9. Να μην έχουμε το ίδιο ή παρόμοιο μενού στην ίδια εβδομάδα.
10. Να υπάρχει ποικιλία χρωμάτων και καρυκευμάτων στα διάφορα πιάτα.
11. Να έχουμε διαφορετικές σάλτσες και στην γεύση και στο χρώμα.
12. Να προσαρμόζουμε το μενού ανάλογα με τις εποχές. Το καλοκαίρι πρέπει να είναι ελαφρύ και τον χειμώνα πιο πλούσιο.
13. Να προσφέρουμε σαν πρώτο πιάτο ορεκτικά για να προδιαθέσουμε τον πελάτη ευχάριστα για το κύριο πιάτο.
14. Να παίρνουμε υπ' όψιν την εθνικότητα των πελατών μας και να προσαρμόζουμε ανάλογα το μενού.
15. Να περιλαμβάνουμε στο μενού σαλάτα ή ποικιλία σαλατών παρασκευασμένων από φρέσκα είδη διαφόρων χρωμάτων.
16. Όταν στο μενού περιλαμβάνονται κρασιά, πρέπει να είναι ανάλογα με τα φαγητά.

Κάρτα εστιατορίου

Κάρτα (κατάλογος) είναι ένα εργαλείο, ένα μέσο διαφήμισης και προώθησης πωλήσεων στο εστιατόριο.

Για να διαβάζεται πρέπει:

- Να έχει λογικό μέγεθος
- Να έχει ωραία εμφάνιση
- Τα τυπογραφικά στοιχεία να έχουν λογικό μέγεθος και να είναι ευανάγνωστα.
- Το καρτί να είναι καλής ποιότητας
- Να μην περιέχει πάρα πολλά είδη
- Να είναι το κείμενο καθαρό
- Οι τιμές να είναι λογικές και αναλόγες της πελατείας
- Να είναι καθαρό

Η διατάξη των ειδών πρέπει να είναι:

1. Ορεκτικά
2. Σούπες
3. Αποκλι-Συμαρικά
4. Ψάρια
5. Εντράδες
6. Σπασας και ψιτά
7. Κρύος Μπουφές
8. Χορτορικά και Πατάτες
9. Σαλάτες
10. Επιδόρμια

ΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

ΚΥΡΙΑ

πρωινό (7⁰⁰ - 10⁰⁰)
εσπερινό (12³⁰ - 15⁰⁰)
ραδινό (19³⁰ - 22³⁰)

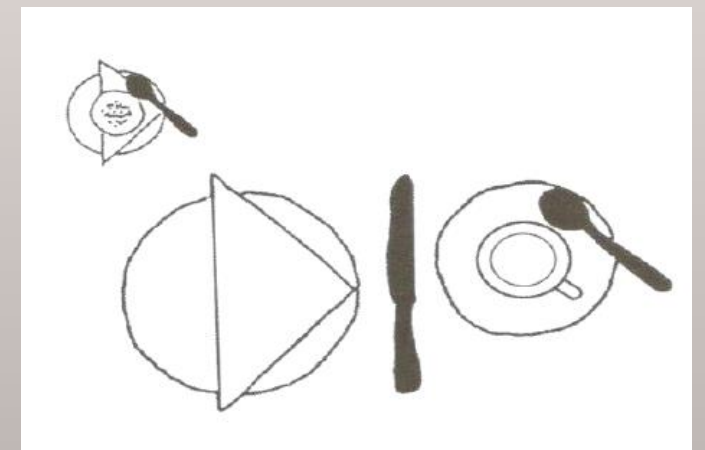
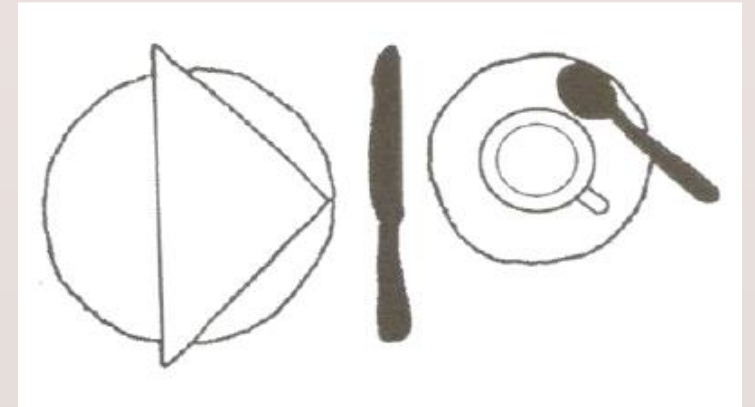
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ

Five o'clock tea
Brunch είδος πρωινού
Soupe ^{είδος φαγητού που}
^{το πίνει μετά από}
Après ski κ.λ.π. ^{δραστηριότητα}
Μετά το σκι ή το Jeûne.

ΠΡΩΙΝΟ

- Continental (ηπειρωτικό - Complete): Ρόφημα
40gr Μαρμελάδα - Μέλι
20gr Βούτυρο
Ψωμί - Φρυγανιές
15gr Ζαχαρή
Φρούτο - Χυμός
50gr Κερά
- American breakfast (αμερικανικό):
Continental + Αγγλικά - Δυτικακά - Αυγά -
Κανιστά ψάρια - Κρύα κρέατα - κρέατα
σκάρας - Πατάτες - Τυριά - Κομπόσες
- Βιεννέζικο: Continental + Αυγό βραστό. Υποχρεωτικό ρόφημα

Ρόφημα: Καφέ Βιενουά ή Σοκολάτα, 2 αυγά ανά άτομο.
Αλλιώς και Αυστριακό πρωινό



Γεύματα και ώρες Παράθεσης

■ ΚΥΡΙΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

- Πρωινό (*breakfast*)
- Μεσημεριανό Γεύμα (*Lunch*)
- Δείπνο (*Dinner*)

■ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

- *Brunch* (Ανάμεσα από *Breakfast* και *Lunch*)
- *Five o'clock tea*
- *Après-ski lunches*

Το **English breakfast** (Αγγλικό πρωινό) είναι σε γενικές γραμμές, ένα πλήρες γεύμα και περιλαμβάνει bacon, αυγά ποσέ ή τηγανητά (συνήθως scrambled eggs), ψητές ή ωμές ντομάτες, μανιτάρια, φρυγανισμένο ψωμί με βούτυρο, λουκάνικα και κοκκινιστά φασόλια (baked beans). Συνοψίζοντας περιλαμβάνει ότι και το Ευρωπαϊκό πρωινό συν:

- Παρασκευές αβγών.
- Λαχανικά όπως φασολάκια (Baked beans) ή μανιτάρια.
- Αλλαντικά όπως μπέικον, ζαμπόν, λουκάνικο.
- Τομάτες ωμές ή γκρατινέ.
- Πατάτες hash browns.
- Φρυγανισμένο ψωμί.

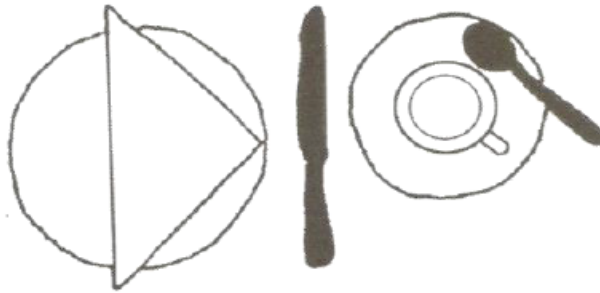
Σερβίρεται συνήθως ατομικά σε πιάτο ή δίσκους, αλλά δεν αποκλείεται να προσφέρεται και σε μπουφέ. Το κουβέρ για το Αγγλικό πρωινό φαίνεται στο παρακάτω σχεδιάγραμμα.



Το **Continental ή Ευρωπαϊκό** πρωινό αποτελεί την ελάχιστη σύνθεση ενός πρωινού. Κατά αυτήν την έννοια οποιοδήποτε πρωινό θα πρέπει να περιλαμβάνει κατ' ελάχιστο τα είδη και τις ποσότητες του Ευρωπαϊού πρωινου. Σερβίρεται επί των πλείστων σε δίσκους και ατομικά. Συγκεκριμένα περιλαμβάνει:

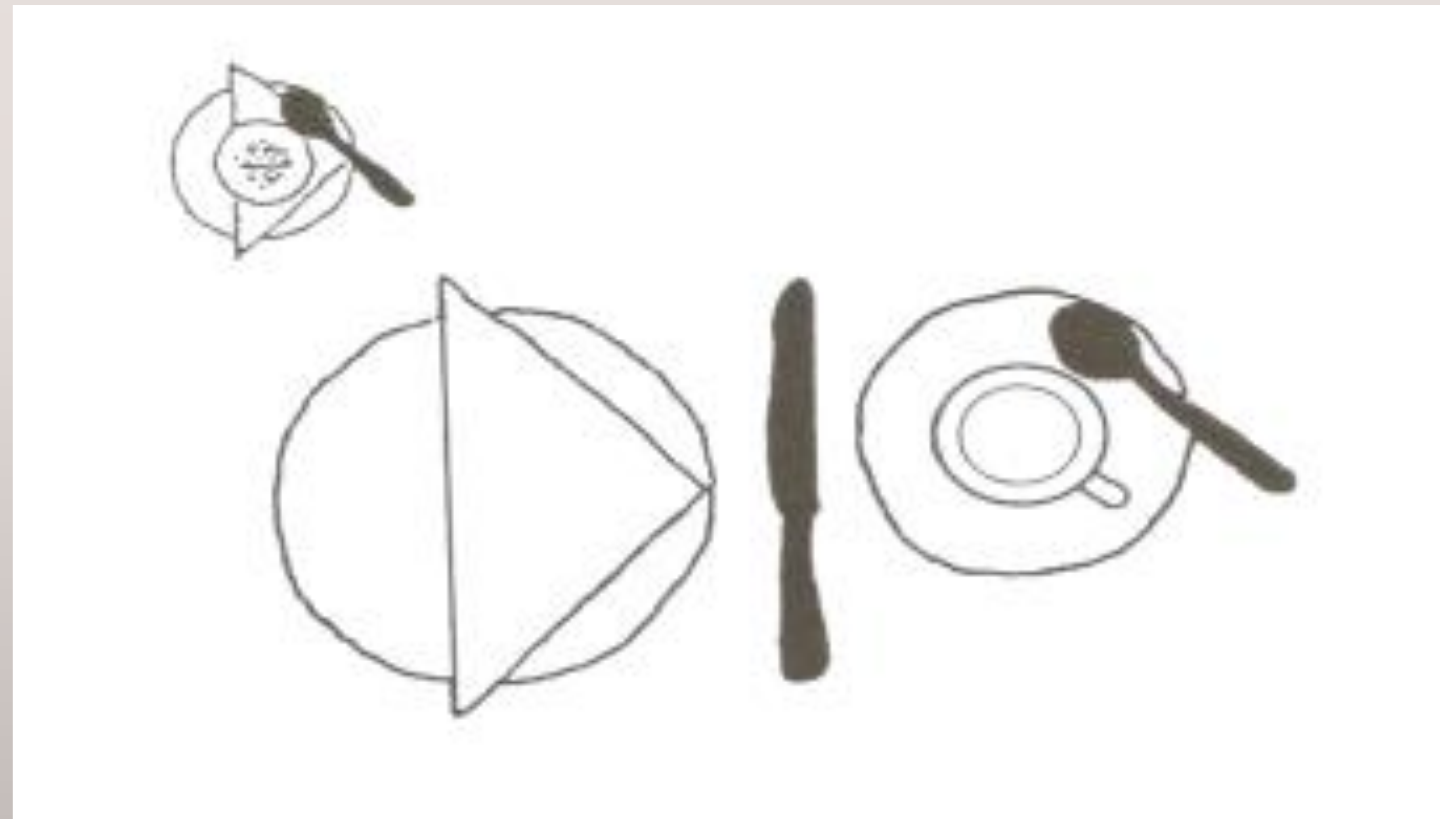
- Φρούτο ή φυσικό χυμό ή κομπόστα κατ' επιθυμία του πελάτη.
- Ροφήματα ή αφεψήματα.
- Μαρμελάδα ή μέλι 40 gr/άτομο.
- Βούτυρο 20 gr/άτομο.
- Ζάχαρη σε επαρκή ποσότητα.
- Αρτοπαρασκευάσματα.
- Κέικ 50 gr/άτομο.

Το βασικό κουβέρ για το Ευρωπαϊκό πρωινό φαίνεται στο παρακάτω σχεδιάγραμμα.



Το **Austrian Breakfast** (Αυστριακό πρωινό) αποτελεί εξέλιξη του ευρωπαϊκού πρωινού. Με άλλα λόγια περιλαμβάνει την ελάχιστη σύνθεση που ορίζει το πρωινό, αλλά χαρακτηρίζεται από την σοκολάτα ή τον καφέ Βιενουά. Παράλληλα περιλαμβάνει συν δύο αβγά βραστά, ανά άτομο

Το κουβέρ για το Αυστριακό πρωινό φαίνεται στο παρακάτω σχεδιάγραμμα.



Τέλος, το **American breakfast** (Αμερικάνικο πρωινό) σερβίρεται κυρίως σε Μπουφέ. Ο Αμερικανός πελάτης θέλει ακόμα πιο πλούσιο πρωινό από τον Αγγλο. Το αμερικάνικο πρωινό αποτελείται από φρέσκα φρούτα, χυμούς, συνδυασμούς πιάτων με αυγά, δημητριακά, μικρά πιάτα κρεάτων και ψαριών, όπως επίσης και καφέ σε μεγάλες ποσότητες. Πιο αναλυτικά περιλαμβάνει:

- Χυμούς.
- Γαλακτοκομικά.
- Φρέσκα φρούτα.
- Αυγά.
- Τυριά.
- Αλλαντικά.
- Αρτοπαρασκευάσματα.
- Ροφήματα.
- Δημητριακά.
- Φρούτα.
- Μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο.
- Κρεατικά και θαλασσινά, καπνιστά ή παστά.

Σερβίρεται αποκλειστικά σε μπουφέ. Το κουβέρ για το Αμερικάνικο πρωινό φαίνεται στο παρακάτω σχεδιάγραμμα.



«Ελληνικό Πρωινό»

Το Ελληνικό Πρωινό είναι μια πρωτοποριακή πρωτοβουλία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, που συνδέει και αξιοποιεί τον πολιτισμικό-γαστρονομικό πλούτο της χώρας με τα ελληνικά ξενοδοχεία. Έχει ως βασικό σκοπό τον εμπλουτισμό του Πρωινού, που προσφέρεται στα ελληνικά ξενοδοχεία, με αγνά και μοναδικά προϊόντα της Ελληνικής γης, καθώς και παραδοσιακά τοπικά εδέσματα της κάθε περιοχής της Ελλάδας. Επίσης, προσφέρεται η δυνατότητα στους επισκέπτες των ελληνικών ξενοδοχείων να γνωρίσουν τον άφθονο γαστρονομικό πλούτο της χώρας μας και να γευτούν στο πρωινό τους, τα αναρίθμητα ελληνικά προϊόντα και εδέσματα που βρίσκονται στην καρδιά της Μεσογειακής Διατροφής.

Η βάση του ελληνικού πρωινού είναι τα κύρια προϊόντα της Μεσογειακής διατροφής όπως ο άρτος, τα παξιμάδια, το ελαιόλαδο, οι ελιές, το γιαούρτι, το μέλι, τα τυροκομικά, τα αλλαντικά, τα φρέσκα λαχανικά, τα όσπρια, οι πίτες, τα γλυκά και τα φρέσκα φρούτα.

Στη βάση αυτού του κορμού, κάθε περιοχή της Ελλάδας, ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες, την εδαφολογική σύσταση, τα παραγόμενα προϊόντα και τις πολιτισμικές σχέσεις και ανταλλαγές διαμόρφωσε έναν ιδιαίτερο γαστρονομικό πολιτισμό και ιδιαίτερες τοπικές κουζίνες. Παρ' ότι ο βασικός κορμός της γαστρονομίας είναι κοινός, κάθε περιοχή έχει τους δικούς της γαστρονομικούς θησαυρούς, άλλα είναι τα χαρακτηριστικά της Κρητικής κουζίνας, άλλα της Μακεδονίας, της Ηπείρου, της Πελοποννήσου, των νησιών του Αιγαίου κλπ.

Ηλεκτρονική Πλατφόρμα
Ένταξης & Υποστήριξης
Σήματος «Ελληνικό Πρωινό»



 **greek
breakfast**
HELLENIC CHAMBER OF HOTELS

<https://cert.greekbreakfast.gr/Account/Login?ReturnUrl=%2f>