

Εγχειρίδιο για το μάθημα  
**Λειτουργίες Επισιτιστικών Τμημάτων**

Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης  
Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

Από το Βιβλίο ΓΣΕΒΕΕ

*«Διατροφικά & γαστρονομικά πρότυπα στην επαγγελματική εστίαση»*

Γιώργος Παλησιδης & Γιώργος Μπόσκου

*Σύνθεση Ώδεσματολογίου*

Παράμετροι και άξονες για τη δημιουργία του



Του

**Γεώργιου Παλησιδη**

Εξωτερικός Συνεργάτης – Καθηγ. Εφαρμογών

Θεσσαλονίκη 2012

## Περιεχόμενα

<b>A. ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ .....</b>	<b>3</b>
1. Από τι χαρακτηρίζετε η τάση της « <i>nouvelle cuisine</i> »; .....	3
2. Από τι χαρακτηρίζετε η τάση της « <i>molecular cuisine</i> » ;.....	4
3. Ποιες είναι οι Γαστρονομικές τάσεις για το 2012.....	5
4. Τι προσδιορίζουν οι όροι menu α) à la carte και β) table d' hote;.....	7
5. Ποια είναι η σύνθεση ενός American Breakfast; .....	8
6. Με ποια σειρά πρέπει να αναγράφονται τα εδέσματα σ' έναν κατάλογο à la carte; .....	9
7. Τι πρέπει να περιλαμβάνει ένα lunch basket;.....	10
8. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα γεύμα και ένα δείπνο που παρατίθενται με μορφή buffet; .....	12
9. Ποια σύνθεση (πολιτική) πρέπει να έχει ένας buffet cocktail;.....	13
10. Ποια σύνθεση (πολιτική) πρέπει να έχει ένας buffet barbeque; .....	14
<b>B. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΒΑΣΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ.....</b>	<b>15</b>
11. Ποια είναι η σύνθεση ενός μεσημβρινού/ βραδινού menu table d' hote; .....	15
12. Ποιες είναι οι ποσότητες βάση της Αγορανομικής Διάταξης 07/2009 για τα κρέατα σε τεμάχια;.....	17
13. Ποια είναι η υποχρεωτική σύνθεση του πρωινού, σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία;.....	18
14. Ποια είναι τα όρια βάρους (γραμμάρια) προσφερόμενων εδεσμάτων σε ψημένη κατάσταση, βάση της Αγορανομικής Διάταξης 07/2009;.....	20
15. Τι είναι το « δελτίο παραπόνων » και πως πρέπει να τηρείται από τους χώρους εστίασης;.....	21
16. Τι είναι COUVERT ή SET (κουβέρ) και εάν ισχύει; .....	22
17. Τι πρέπει να αναγράφεται στις ενδείξεις των προσφερόμενων ειδών στους τιμοκαταλόγους βάση της Αγορανομικής Διάταξης 07/2009; .....	23
18. Τι πρέπει να τηρείται στην παρουσίαση του τιμοκαταλόγου μέσα και έξω από το χώρο εστίασης;.....	24
19. Ποιος είναι ο τρόπος χρεώσεις καταναλώσεων με αποδείξεις σε καταστήματα; .....	26

## **A. ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ**

### **1. Από τι χαρακτηρίζετε η τάση της « nouvelle cuisine »;**

*La nouvelle cuisine (Νέα Κουζίνα)* είναι μια τάση που επηρεάζει ακόμη την εποχή μας. Ως «τάση» στη γαστρονομία αναφερόμαστε στις τεχνοτροπίες του μαγειρέματος και την παρουσίαση των εδεσμάτων. Η συγκεκριμένη τάση παρουσιάστηκε το 1970 από τους Γάλλους Chefs Jean και Pierre Troisgros ( Βιβλιογραφία: *The Nouvelle Cuisine of Jean and Pierre Troisgros, 1977, by Jean and Pierre Troisgros*), Paul Bocuse, Alain Senderens, Louis Outhier, Alain Ducasse και Michel Guérard. Από το 1990 και μετά η συγκεκριμένη τάση εξαπλώθηκε σ' όλο τον κόσμο. Αυτό το νέο στυλ το οποίο θέλει να έρθει σε αντίθεση με την καλή κλασική γαλλική κουζίνα των κλασικών Chefs Auguste Escoffier και Antoine Carême. Τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων φτιαγμένα με βάση την τάση αυτή, έχουν ως σκοπό την ικανοποίηση και των πέντε αισθήσεων του ανθρώπου με έμφαση στην παρουσίαση (χρώματα και φόρμες):

1. Ντελικάτα και απλά (απλή συνδυασμοί τροφών, το δυνατότερο φυσικές πρώτες ύλες)
2. Ελαφριά (χωρίς βαριές σάλτσες και δυνατά αρώματα)
3. Υγιεινά (λαχανικά μαγειρεμένα απλά και ελαφρώς, απαλλαγμένα κρέατα από λίπος, πρώτες ύλες διαλεγμένες από παραγωγούς)
4. Κομψά (ανοδικό στήσιμο υλικών μέσα στο πιάτο)

## **2. Από τι χαρακτηρίζετε η τάση της « *molecular cuisine* » ;**

Ο Γάλλος χημικός Hervé This είναι ο πατέρας της μοριακής κουζίνας. Μοριακή κουζίνα (ή μοριακή γαστρονομία), 1990-2011, είναι επί της ουσίας ένας επιστημονικός τομέας ο οποίος μελετάει της συμπεριφορά των διατροφικών πρώτων υλών (κρέας, λάδι, λαχανικά κ.λπ.) σε φυσικοχημικό επίπεδο (πηγή: Αθηνόραμα). Η συμπεριφορά αυτή, άρα και το γευστικό αποτέλεσμα, μπορεί να είναι διαφορετικά ανάλογα με το συνδυασμό των υλικών. Το αυτό ισχύει και στο επίπεδο διαχείρισης των υλικών με την εφαρμογή θερμότητας ή ψύχους, τρόπου ανάμειξης κ.λπ. Με την έννοια μοριακή κουζίνα εννοούμε περισσότερο τις έρευνες που γίνονται για λογαριασμό της βιομηχανίας μεταποίησης και παραγωγής τροφίμων. Η έννοια μοριακή γαστρονομία η οποία χρησιμοποιείται συχνά παράλληλα ή ταυτόχρονα κρύβει κάτι διαφορετικό. Η μοριακή γαστρονομία έχει κυρίως σχέση με την αξιοποίηση των σχετικών επιστημονικών συμπερασμάτων του προαναφερθέντος τομέα και αποσκοπεί στην αναζήτηση λεπτών γεύσεων, νέων γευστικών συνδυασμών και τρόπων μαγειρέματος που οδηγούν σε ακόμα υψηλότερο επίπεδο της «haute cuisine». Αν και η μοριακή γαστρονομία έχει φανατικούς οπαδούς υπάρχουν αρκετοί που την αμφισβητούν ευθέως.

Στη μοριακή κουζίνα χρησιμοποιούν τα υλικά των *textures* με την ίδια ευκολία και φυσικότητα που ένας παραδοσιακός σεφ θα χρησιμοποιούσε τη *liaison* ή την *demi - glace* για να έχει τα αποτελέσματα που δίνει μια ελάχιστη δόση από το *gellan - gum* ή το *glíce*. Τα επιχειρήματα που προβάλλουν, για όποιον κατανοεί πώς λειτουργούν αυτά τα υλικά και τι αποτελέσματα δίνουν στην τελική υφή του πιάτου, αντικρούουν τον εντυπωσιασμό και το υποτιθέμενο σόου που τους προσάπτουν.

Πρέπει να σημειωθεί ότι η *nouvelle cuisine* αντικαθίσταται από την Μελλοντική Κουζίνα (στα Αγγλικά *Postmodern Cuisine*) ή Μοριακή Γαστρονομία (*Molecular Gastronomy*) με πρωτεργάτες τους Chefs Ferran Adrià (Βαρκελώνη, Ισπανία), Heston Blumenthal (Berkshire, Αγγλία) και Homaro Cantu (Chicago, Η.Π.Α.)

### 3. Ποιες είναι οι Γαστρονομικές τάσεις για το 2012;

Η νέα γαστρονομική τάση για το 2011 είναι τα εδέσματα που προέρχονται από τοπικά υλικά και έχουν παρουσιάζονται σε σχήμα κυλινδρικό, μέσα σε ρηχά πιάτα. Η σάλτσα έχει συμπυκνωθεί και έχει δυναμώσει γευστικά. Το κρέας είναι συνήθως μαγειρεμένο σε ζωμό λαχανικών και τα λαχανικά στο ζωμό κρέατος. Εάν θα θέλετε να υιοθετήσετε και την έγκυρη άποψη του Παγκόσμιου Συλλόγου Αρχιμαγείρων<sup>1</sup> θα συμπληρώναμε πως η τάση των εστιατορίων είναι να παρουσιάζουν κυρίως πιάτα που το κρέας αποτελείται από δυο διαφορετικά ζώα, 3 γαρνιτούρες και 2 σάλτσες.

Σημαντική έρευνα παρουσίασε ο Andrew Freeman, ειδικός σε θέματα μαζικής εστίασης σχετικά με τις τάσεις που θα κυριαρχήσουν στον τομέα της μαζικής εστίασης το 2011-12. Ακόμη και το ύφος (επιχειρησιακή δομή) των καταστημάτων του κλάδου με μικρή χωρητικότητα (λιγότερα των 40 θέσεων), τα οποία είναι κατά κανόνα αυτοχρηματοδοτούμενα, το ρόλο του διακοσμητή αναλαμβάνουν φίλοι και συγγενείς του ιδιοκτήτη. Οι σπουδαιότερες αλλαγές για το νέο έτος είναι:

- οι πίτες σε κάθε σχήμα, σχέδιο και γεύση έχουν την τιμητική τους (γλυκές, αλμυρές, ατομικές, τηγανιτές ή ψητές πίτες), απορρίπτοντας πλέον τα μέχρι πρόσφατα δημοφιλή ατομικά κέικ που συνόδευαν τον καφέ ή το τσάι των πελατών των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης.
- τα παραδοσιακά προϊόντα δίνουν τη θέση τους στις μίνι πίτσες, τα μικρά hot dogs (τα ονομάζουν hot dogs σε δύο μπουκιές ή two-bite hot dogs ) και στα μίνι τάκος. Επισημαίνεται ότι τα εν λόγω γεύματα συνδυάζουν μικρή ποσότητα σε χαμηλότερη τιμή ενώ ταυτόχρονα μπορούν να καταναλωθούν γρήγορα και εύκολα.
- Στην λογική της ταχύτητας και του γρήγορου τρόπου ζωής εντάσσεται και η δημιουργία από πλευράς των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης, των παραθύρων ταχείας εξυπηρέτησης με τον πελάτη να εξυπηρετείται γρήγορα δεδομένου ότι δεν σερβίρεται ενώ κάθεται στη σάλα αλλά αγοράζει το φαγητό του «σε πακέτο».
- Αλλαγές στον τρόπο γραφής των μενού. Πλέον αποφεύγονται οι περιγραφές των πιάτων οι οποίες περιλαμβάνουν αναλυτική παρουσίαση της μαγειρικής μεθόδου ή της πλευράς του κρέατος που χρησιμοποιούνται και αντικαθίστανται από την απλή αναφορά των βασικών συστατικών του κάθε πιάτου.

---

<sup>1</sup> World Association of Chefs' Societies: [www.wacs2000.org](http://www.wacs2000.org)  
Λειτουργίες Επισιτιστικών Μονάδων  
Παλησιδής Γιώργος, Εξ. Συνεργάτης  
[www.culinology.gr](http://www.culinology.gr)

- Οι σάλτσες μειώνουν την παρουσία τους. Στην διαδικασία αναζήτησης της απλότητας, οι chefs, σταματούν να γαρνίρουν τα πιάτα τους με κάθε τύπου σάλτσας και αντ' αυτής χρησιμοποιούν αποξηραμένα λαχανικά, ψυχούλα μπισκότου ή ψωμιού και σκόνη μανιταριού.
- Τα Hot dogs είναι τα καινούρια burgers με τους chefs να τα επαναδημιουργούν γαρνίροντάς τα με υψηλών προδιαγραφών σάλτσες και γαρνιτούρες παραδοσιακών προϊόντων.
- Χορτοφαγικά μενού. Με τους καταναλωτές να ενδιαφέρονται περισσότερο για τα ζώα αλλά και την υγιεινή διατροφή οι chefs αντικαθιστούν τα πιάτα με κρέας με πλήρη χορτοφαγικά μενού. Ορισμένα από τα πλέον δημοφιλή πιάτα είναι τα chips από λαχανάκια Βρυξελλών και το σοταριστό κουνουπίδι.
- Το junk food γίνεται gourmet. Νέα πιάτα μοντέρνας αισθητικής σε πιο εκλεπτυσμένες γεύσεις αλλά και τρόπους σερβιρίσματος τα οποία έχουν τη βάση τους στα μέχρι πρόσφατα πιάτα της κατηγορίας junk food είναι η τελευταία ανακάλυψη των chefs που αναμένεται να επικρατήσει το 2011.
- Πολιτισμική αναβάθμιση. Το γιαούρτι από σνακ μετατρέπεται σε βασικό συστατικό σε σάλτσες, dips, και επιδόρπια ενώ οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης στο σύνολό τους, περιλαμβάνουν στα μενού τους πιάτα από όλο τον κόσμο όπως την Ισλανδία και τον Λίβανο.
- Σπιτικό ψωμί. Με στόχο την καλλιέργεια του αισθήματος φιλοξενίας και οικειότητας των πελατών στους χώρους μαζικής εστίασης, οι chefs προσφέρουν αντί του κλασικού κουβέρ, ζεστό ψωμί φτιαγμένο από τους ίδιους καθημερινά συνοδεία σάλτσας ή βουτύρου.
- Οι σάλτσα αλλάζει ύφος, συμπυκνώνεται και είναι ελάχιστη στο πιάτο. Παλιότερα, το κρασί το χρησιμοποιούσαν για να σβήνουνε οι μάγειροι τις σάλτσες. Η μοντέρνα μαγειρική σιγοβράζει το κρασί, σχεδόν το καραμελώνει, και παίρνει έτσι ένα συμπύκνωμα καινούργιων αρωμάτων και όμορφης οξύτητας, η οποία αναδεικνύει τις άλλες γεύσεις και τις μυρωδιές του φαγητού. Σχετικά με τους άλλους τρόπους δεσίματος, η νέα τάση αφαιρεί το παραπανίσιο άμυλο, τα πολλά λιπαρά ή τις κρέμες.

Τα δημοφιλέστερα συστατικά του 2011: Τυρί πιμέντο, λαιμός-μάγουλα (μοσχαρίσιος, αρνίσιος ή χοιρινός), ξινόγαλα, κουμκουάτ, καπνιστό λάδι ή βούτυρο, ποπ κόρν, χούμους, pretzels, μέλι..

#### 4. Τι προσδιορίζουν οι όροι menu α) à la carte και β) table d' hôte;

Σ' κάθε εστιατόριο συναντάμε 2 βασικούς τρόπους λειτουργίας, οι οποίοι συχνά διασταυρώνονται για να εξυπηρετήσουν τη ζήτηση κάνοντας ειδικές προσφορές (menu). Συχνά προσδιορίζει και τον τρόπο επιλογής των εδεσμάτων από τους πελάτες.

**A la carte** («με τον κατάλογο») είναι ένα γεύμα

- Με μεγάλη ποικιλία εδεσμάτων για κάθε κατηγορία
- Με ανάλογη τιμή για κάθε έδεσμα
- Με σειρά σερβιρίσματος των εδεσμάτων σύμφωνα με την επιθυμία του πελάτη
- Με τελική τιμή το σύνολο των τιμών του κάθε επιλεγμένου εδέσματος
- Με δικαίωμα επιλογής στον πελάτη όσον αφορά την ποσότητα
- Με δικαίωμα αλλαγής της συνταγής από τον πελάτη για λόγους υγείας και μεγαλύτερης ευχαρίστησης του

**Table d'hôte** («με ήδη επιλεγμένα εδέσματα») είναι ένα γεύμα

- Με συγκεκριμένα εδέσματα (έχοντας 2 προτάσεις το πολύ για κάθε κατηγορία)
- Με συγκεκριμένο αριθμό πιάτων
- Με καθορισμένο σειρά παραθέσεως πιάτων
- Με καθορισμένο τρόπο σερβιρίσματος
- Με καθορισμένο χρόνο σερβιρίσματος
- Με καθορισμένη τιμή φαγητού και
- Με τιμή ποτού ανάλογη με την προτίμηση του κάθε πελάτη (παραγγελία à la carte)

Συναντάται συχνά σε εμπορικά εστιατόρια, σε εστιατόρια μαζικής παραγωγής (οικοτροφεία, πανεπιστημιακές λέσχες, κλπ.).

#### **Άρθρο 160: Προσφορά τάμπλ-ντότ**

1. Επιτρέπεται στα εστιατόρια και λοιπά παρόμοια καταστήματα να προσφέρουν «ειδικό τουριστικό τάμπλ-ντότ».
2. Οι τιμοκατάλογοι των παραπάνω καταστημάτων συντάσσονται απαραίτητα και σε μία ξένη γλώσσα και πρέπει να περιέχουν τις τιμές όλων των ειδών που προσφέρονται καθώς και την τιμή του «τάμπλ-ντότ», η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει το άθροισμα των τιμών των επί μέρους ειδών, από τα οποία αποτελείται αυτό.

*Ο μπουφέ (buffet) είναι τρόπος λειτουργίας που κατατάσσεται στο Table d'hôte. Η μόνη διαφορά είναι ότι ο πελάτης αυτοσερβίρεται, κάτι το οποίο σημαίνει μείωση κόστους εργατικού δυναμικού και ανάλογο διαθέσιμο χρόνο από τους πελάτες.*

## 5. Ποια είναι η σύνθεση ενός **American Breakfast**;

Το **American Breakfast** (αμερικάνικο ή αγγλικό) περιλαμβάνει ότι και το Continental με επιπρόσθετα είδη τα παρακάτω

- Καφέ οποιουδήποτε τύπου ή ρόφημα της αρεσκείας
- Φρουτοσαλάτα
- Ομελέτα ή αυγά κοκόντ της αρεσκείας
- Γιαούρτι με φρούτα ή ειδικής δίαιτας (0% ή 2%)
- Αλλαντικά ψημένα ή υψηλής ποιότητας (μπέικον καπνιστό, προσούτο, ζαμπόν Παρισιού, σαλάμι, μπρεζάολα)
- Σούπες δημητριακών (πορτζ)
- Ψάρια κρύα ή ζεστά
- Πατάτες

Το **Continental Breakfast (ηπειρωτικό ή ευρωπαϊκό)** περιλαμβάνει

- Καφέ φίλτρου, καφέ ντεκαφεϊνέ\*
- Τσάι
- Γάλα (ζεστό και κρύο)
- Χυμό πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ
- Δημητριακά
- Βούτυρο
- Μαρμελάδα και μέλι
- Ψωμί σε διάφορες μορφές και γεύσεις ή τοστ ή κρουασάν\* ή panecakes\* ή κέικ\*
- Αυγά βραστά
- Φρούτα ολόκληρα\*
- Αλλαντικά κρύα\*
- Τυριά\*
- Τομάτα\*
- Αποξηραμένα φρούτα\*
- Γλυκά (ζελέ, πουτίγκες) \*

\*προαιρετικά, εάν όχι τότε συμπεριλαμβάνονται στο American Breakfast

Σε ορισμένες περιπτώσεις όπου ο πελάτης είναι διαφορετικής εθνικότητας με ιδιαιτερότητες στο πρωινό, τότε ο Chef de cuisine οφείλει να προσαρμόσει το πρωινό στις ανάγκες του συγκεκριμένου γκρουπ, παράδειγμα η προσθήκη φυστικοβουτύρου σε πρωινό αμερικανών πελατών.

Η λέξη **complet** δηλώνει ότι ο συγκεκριμένος πελάτης ζήτησε όλα τα ροφήματα με τα συνοδευτικά τους (γάλα, λεμόνι, ζάχαρη) και όλα τα είδη του πρωινού γεύματος.



**6. Με ποια σειρά πρέπει να αναγράφονται τα εδέσματα σ' έναν κατάλογο à la carte;**

ΟΡΕΚΤΙΚΑ (ζεστά και κρύα σε μικρές ποσότητες ):

Λαχανικά, αλλαντικά, παστά, αλίπαστα (χαβιάρι, μπρικ, αυγοτάραχο),σαλάτες με βάση τα λαχανικά

ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (ζεστά και κρύα):

Ζυμαρικά, ρύζια, φαρινοειδή, αυγά, σούπες, θαλασσινά (μαλάκια, μικρά ψάρια, οστρακόδερμα, οστρακοειδή), κιμαδοειδή, κρέας και ψάρια σε μικρές ποσότητες

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ (ζεστά):

Κρέατα και ψάρια

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ (ζεστά και κρύα)::

Γλυκά με κρέμα, γλυκά με σιρόπι, κομπόστες, ομελέτες, παγωτό, τυριά, φρούτα

ΠΟΤΑ

Απεριτιφς (ορεκτικά)

Κρασιά

Ντεζιστίφς (χωνευτικά)

Νερά

Αναψυκτικά

Χυμούς

τσάι

Καφέ

## **7. Τι πρέπει να περιλαμβάνει ένα lunch basket;**

**Lunch basket** είναι ένα πλήρες γεύμα για εκδρομείς (συνήθως μονοήμερης εξόρμησης-εκδρομής), ποιοτικό ως προς τα υλικά (φρέσκα και υγιεινά), κυρίως για μεσημέρι, ελκυστικό ως προς την παρουσίαση και πλούσιο σε υλικά (ποικιλία).

### Κατηγορίες Menu lunch basket :

- Κανονικό
- Vegetarian
- Βιολογικών προϊόντων
- Ειδικής διατροφής λόγω υγείας (για αθλητές, για διαβητικούς, για υπέρτασικούς ή υποτασικούς)
- Ειδικής διατροφής λόγω ηλικίας (παιδιά, Γ' ηλικίας)
- Ειδικής διατροφής λόγω θρησκείας (νηστείας)

### Περιλαμβάνει ένα πλήρες γεύμα με τα εξής χαρακτηριστικά:

5. Συμπιεσμένη μορφή προϊόντων διατροφής.
6. Διατηρείται και εκτός ψυγείου (όσο είναι δυνατόν και σεβόμενο τους υγειονομικούς κανόνες).
7. Μέσα σε ειδικές συσκευασίες (έσω-θερμική), η οποία προφυλάσσει το φαγητό από τα μικρόβια και την κατά λάθος σύνθλιψη της μορφής τους.
8. Χωρίς να απαιτείται η πάντα χρήση μαχαιροπίρουνου (couverts) εάν οι πελάτες βρίσκονται σε υπαίθριο χώρο.
9. Με βάση την Υπ. Απόφαση του ΦΕΚ Β' 815/24.5.2007 στα συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία ημερομηνία παραγωγής και λήξης στα συσκευασμένα προϊόντα (π.χ. σάντουιτς), το είδος που περιέχεται, η ονομαστική ποσότητα του περιεχομένου που εκφράζεται σε μάζα για τα στερεά και σε όγκο για τα υγρά., η χώρα παραγωγής εφόσον δε πρόκειται για χώρα της ΕΕ, η ένδειξη κατεψυγμένο όταν πρόκειται για προκατεψυγμένο προϊόν.

### Σαν προϊόντα περιλαμβάνει διατροφικές ύλες οι οποίες πρέπει να:

- I. Προσδίδουν ενέργεια στον οργανισμό, διότι οι εκδρομείς έχουν ανάγκη από υδατάνθρακες και βιταμίνες.
- II. Είναι φτωχές σε λίπη προς αποφυγή στομαχικών διαταραχών.
- III. Έχουν μικρή ποσότητα υγρασίας προς αποφυγή ύγρυνσης του ψωμιού, άρα χάσιμο της ποιότητας.
- IV. Αποφευχθούν υλικά τα οποία είναι ευαίσθητα σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως αυγά, γαλακτοκομικά, σάλτσες.

V. Γίνει επιλογή υλικών αποδεχτά από το ευρύ κοινό, λ.χ. να μην έχουν δυνατά αρώματα, καθώς καυτερά και βαριά μπαχαρικά.

Όλα τα ήδη διατροφής πρέπει να βρίσκονται σε ειδικές συσκευασίες και φυσικά ένα χώρο αποθήκευσης διατήρησης θερμοκρασίας (box) μέσα στο λεωφορείο. Τα υλικά συσκευασίας είναι προτιμότερο να είναι ανακυκλώσιμα (ακόμη και τα πλαστικά) και διασπώμενα και να δημιουργούν όσο το δυνατόν λιγότερα απορρίμματα. Βέβαια ο οδηγός της εκδρομής πρέπει να προβλέψει ένα μέρος για τα απορρίμματα (σακούλα).

Όλα τα προτεινόμενα μενού πρέπει να συνταχθούν σύμφωνα με τη ζήτηση, τα διαθέσιμα υλικά, το κόστος του απασχολούμενου ανθρώπινου δυναμικού, των πρώτων υλών, της συσκευασίας, της συντήρησης και της μεταφοράς.

<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΕΛΑΤΩΝ</b>						
	<b>Εκδρομείς σε λεωφορείο</b>	<b>Εκδρομείς πεζοπορίας ή ποδηλάτου</b>	<b>Επαγγελματίες (σε χώρους εργασίας)</b>	<b>Παιδιά</b>	<b>Γ ηλικίας (αρκετά ηλικιωμένοι)</b>	<b>Αθλητές</b>
<b>ΟΡΕΚΤΙΚΟ</b>	Κρουασάν	Σούπα κρύα σε μπουκάλι	Σούπα	Κρουασάν	Σούπα κρύα σε μπουκάλι	Κρουασάν
<b>ΚΥΡΙΩΣ</b>	Σάντουιτς	Σάντουιτς	Κρέας ή ψάρι	Σάντουιτς	Σάντουιτς	Σάντουιτς
<b>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ</b>	Σαλάτα μέσα στο σάντουιτς	Σαλάτα μέσα στο σάντουιτς	Σαλάτα Ψωμί μαύρο	Σαλάτα μέσα στο σάντουιτς	Σαλάτα μέσα στο σάντουιτς	Σαλάτα μέσα στο σάντουιτς
<b>ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ</b>	φρούτα	φρούτα	φρούτα	φρούτα	φρούτα	φρούτα
<b>ΚΟΛΑΤΣΙΟ (ΔΕΚΑΤΙΑΝΟ)</b>	Μπισκότα ή muffins ή τάρτα ή κέικ	Μπισκότα ή muffins ή τάρτα ή κέικ	Επιδόρπιο ή τυρί	Μπισκότα ή muffins ή τάρτα ή κέικ	Μπισκότα ή muffins ή τάρτα ή κέικ	Μπισκότα ή muffins ή τάρτα ή κέικ
<b>ΠΟΤΟ</b>	Χυμό φρούτων ή Καφέ στιγμιαίο σε ποτήρι χτυπητήρι	Χυμό φρούτων ή Καφέ στιγμιαίο σε ποτήρι χτυπητήρι	Νερό εμφιαλωμένο, μπίρα χωρίς αλκοόλ	Χυμό φρούτων (όχι νέκταρ)	Χυμό φρούτων ή Καφέ στιγμιαίο σε ποτήρι χτυπητήρι	Χυμό φρούτων ή Καφέ στιγμιαίο σε ποτήρι χτυπητήρι
<b>ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ:</b>	<i>Λίγες πρωτεΐνες για να μην αλλοιωθούν</i>	<i>Αρκετούς υδατάνθρακες</i>	<i>Αρκετές βιταμίνες και ιχνοστοιχεία</i>	<i>Αρκετό ασβέστιο και βιταμίνες</i>	<i>Λίγα λιπαρά</i>	<i>Αρκετούς υδατάνθρακες</i>

**8. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα γεύμα και ένα δείπνο που παρατίθενται με μορφή buffet;**

<b>MENU BUFFET ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΟΛΕΩΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΟΔΟ ΔΙΑΚΟΠΩΝ (ΣΑΒ/ΚΟ) ΑΠΕΥΘΥΝΟΜΕΝΟ ΣΕ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΝΗΛΙΚΕΣ ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ</b>							
<b>ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ</b>		<b>ΦΘΙΝΩΠΟΡΟ</b>		<b>ΧΕΙΜΩΝΑΣ</b>		<b>ΑΝΟΙΞΗ</b>	
<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>	<b>ΓΕΥΜΑ</b>	<b>ΔΕΙΠΝΟ</b>
Δροσερό γεύμα	Ελαφρύ γεύμα	Ελαφρύ γεύμα	Ελαφρύ και ζεστό γεύμα	Λιπαρό και ζεστό γεύμα	Ελαφρύ και ζεστό γεύμα	Δροσερό γεύμα	Ελαφρύ γεύμα
ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό με πάγο)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό με πάγο)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (δροσερό ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (δροσερό ορεκτικό ποτό)
ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (ζεστό)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο ή ζεστό)	-	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο ή ζεστό)	-
-	-	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (κρύο)	-	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (ζεστό)	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (ζεστό)	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (ζεστό)	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (κρύο)
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ (ζεστά ψητά και σοτέ): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά και σοτέ): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά ή μαγειρεμένα): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά ή μαγειρεμένα): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά ή μαγειρεμένα): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά ή σοτέ): Κρέατα ψάρια
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (κρύο): Κρέμες, ζελατινώδες γλυκά, παγωτό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (κρύο): Κρέμες, ζελατινώδες γλυκά, παγωτό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό,	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό,	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό,	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό,	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό,	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό,
φρούτα	φρούτα	φρούτα	τυριά	τυριά	τυριά	τυριά	φρούτα
Καφές	Καφές*	Καφές	Καφές*	Καφές	Καφές*	Καφές	Καφές*
ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί κόκκινο	ΠΟΤΑ: Κρασί κόκκινο, desistif Cognac/Bitter	ΠΟΤΑ: Κρασί κόκκινο	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα

\* Προαιρετικό

### 9. Ποια σύνθεση (πολιτική) πρέπει να έχει ένας buffet cocktail;

Buffet cocktail ονομάζεται μια παράθεση εδεσμάτων ενός ποικίλου μενού όπου συνήθως οι καλεσμένοι είναι όρθιοι και είναι τύπου self service. Τα εδέσματα ποικίλουν, είναι σε μικρές ποσότητες (μπουκίτσες) και χωρίς πολλές σάλτσες.

Σύμφωνα με την παραπάνω ορολογία και το γεγονός ότι το κόστος του ανθρώπινου δυναμικού πρέπει να είναι μειωμένο έχουμε την παρακάτω σύνθεση:

<b>ΣΥΝΘΕΣΗ BUFFET COCKTAIL ΓΙΑ ΕΝΗΛΙΚΟΥΣ</b>			
ΕΔΕΣΜΑΤΑ	ΟΡΕΚΤΙΚΑ	45 %	Τα ποσοστά είναι ενδεικτικά με απόκλιση 5-10% και προσαρμόζονται σύμφωνα με τη ζήτηση
	ΚΥΡΙΩΣ	30 %	
	ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ	5 %	
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	20 %	
	ΨΩΜΙ	2 μπριός των 25γρ. κατά άτομο(εξαρτάται από την εθνικότητα)	
ΠΟΤΑ	ΝΕΡΟ	10 %	<b>Εξαρτάται σε ποιους απευθύνεται</b> , λ.χ. εάν πρόκειται για παιδιά τότε το αλκοόλ αφαιρείται και αντικαθίσταται από χυμούς και κοκτέιλς χυμών.
	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	20 %	
	ΧΥΜΟΥΣ	5 %	
	ΚΡΑΣΙ	30 %	
	ΜΠΥΡΕΣ	5 %	
	ΠΑΝΤΣ (κοκτειλ σε μπολ)	10 %	
	ΑΠΕΡΙΤΙΦΣ (ορεκτικά)	10 %	
	ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ (χωνευτικά)	10 %	

## 10. Ποια σύνθεση (πολιτική) πρέπει να έχει ένας buffet barbeque;

**Buffet barbeque** ονομάζεται ένας κανονικός μπουφές όπου το κύριο πιάτο (κρέας και ψαρικά) ψήνεται σε σχάρα μπροστά στους πελάτες σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο κατά μήκος του μπουφέ. Οι καλεσμένοι είναι συνήθως καθισμένοι και είναι τύπου self service. Τα εδέσματα ποικίλουν, είναι ιδανικά για ψήσιμο (μαλακά και συχνά λιπαρά), είναι σε μικρές ποσότητες (κομματάκια) και συνοδεύονται με πολλές σάλτσες. Τα ορεκτικά, οι γαρνιτούρες παρουσιάζονται σε συνηθισμένη μορφή μπουφέ.

Σύμφωνα με την παραπάνω ορολογία έχουμε την παρακάτω σύνθεση:

ΣΥΝΘΕΣΗ BUFFET BARBEQUE ΓΙΑ ΕΝΗΛΙΚΟΥΣ			
ΕΔΕΣΜΑΤΑ	ΟΡΕΚΤΙΚΑ	20 %	Τα ποσοστά είναι ενδεικτικά με απόκλιση 5-10% και προσαρμόζονται σύμφωνα με τη ζήτηση
	ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙΚΑ ΤΟΥ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟΥ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	40 %	
	ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ	20 %	
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	20 %	
	ΨΩΜΙ	2 μπριός των 25γρ. κατά άτομο (εξαρτάται από την εθνικότητα)	
ΠΟΤΑ	ΝΕΡΟ	10 %	<b>Εξαρτάται σε ποιους απευθύνεται</b> , λ.χ. εάν πρόκειται για παιδιά τότε το αλκοόλ αφαιρείται και αντικαθίσταται από χυμούς και κοκτέιλς χυμών
	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	20 %	
	ΧΥΜΟΥΣ	5 %	
	ΚΡΑΣΙ	40 %	
	ΜΠΥΡΕΣ	5 %	
	ΑΠΕΡΙΤΙΦΣ (ορεκτικά)	10 %	
	ΝΤΕΖΙΣΤΙΦΣ (χωνευτικά)	10 %	

## Β. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΛΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΒΑΣΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Αγορανομική Διάταξη 07/2009, ΦΕΚ 1388/ Β' / 13-7-09

### 11. Ποια είναι η σύνθεση ενός μεσημβρινού/ βραδινού menu table d' hote;

Α) Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 183 « Προσφορά ειδών από εστιατόρια κυλικεία ξενοδοχείων» του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 14/89, η σύνθεση του γεύματος ή δείπνου (table d'hote) που προσφέρονται από τα εστιατόρια ή κυλικεία ξενοδοχείων Α, Β, Γ και Δ τάξης για τις επιχειρήσεις CAMPINGS Α, Β και Γ τάξης, εφ' όσον διαθέτουν εστιατόριο, πρέπει να είναι:

ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΝΟΣ ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΟΥ Ή ΒΡΑΔΙΝΟΥ MENU TABLE D' HOTE		
ΠΡΟΪΟΝ	ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ / ΑΤΟΜΟ (τουλάχιστον)	ΣΧΟΛΙΑ
1. Ψωμί με βούτυρο ή μαργαρίνη (σημείωση ότι το κουβέρ έχει καταργηθεί βάση του ΦΕΚ (σημείωση ότι το κουβέρ έχει καταργηθεί βάση του ΦΕΚ Β' 518/25.4.2007)	Ψωμί μερίδα 70 γρ Βούτυρο 10γρ	Είναι υποχρεωτικό να διαθέτονται και τα δύο, κατά την επιθυμία του πελάτη.
2. Ζυμαρικά ή πιλάφι με κιμά, με βούτυρο και παρμεζάνα ή τυρόπιτα ή βολοβάν ή γεμιστά ή παστίτσιο ή μουσακάς ή ορεκτικά.	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 180 « Βάρος μερίδων φαγητών και φρούτων» του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 14/89	Αυτά μπορεί κατά την επιθυμία κάθε επιχείρησης να αντικατασταθούν με σούπα
3. Κρέας ή ψάρια ή πουλερικά γαρνι (εντράδα ή σχάρας)	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 180 « Βάρος μερίδων φαγητών και φρούτων» του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 14/89	Τρεις φορές την εβδομάδα το λιγότερο
4. Σαλάτα εποχής	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 180 « Βάρος μερίδων φαγητών και φρούτων» του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 14/89	
5. Φρούτο ή γλυκό ή παγωτό	Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 180 « Βάρος μερίδων φαγητών και φρούτων» του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 14/89	
Αγορανομικές Διατάξεις Νομαρχών που έχουν εκδοθεί μετά από εξουσιοδότηση και οι οποίες αφορούν την σύνθεση του πρωινού ροφήματος, γεύματος ή δείπνου εξακολουθούν να ισχύουν.		
Παρέχεται το δικαίωμα προσφοράς από τα εστιατόρια ξενοδοχείων Α, Β, Γ και Δ τάξης αντί του γεύματος ή δείπνου <i>table d'hote</i> , που αναφέρεται παραπάνω, άλλου τέτοιου που να είναι εμπλουτισμένο με ένα ακόμη φαγητό από κρέας ή ψάρι, επιπλέον από εκείνα που ορίζονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου.		
Οι τιμές προσφοράς των <i>table d'hote</i> που καθορίζονται από τις προηγούμενες παραγράφους, δεν μπορεί να υπερβαίνουν το άθροισμα των τιμών των επιμέρους ειδών <i>à la carte</i> , που αναγράφονται στους τιμοκαταλόγους και αποτελούν το κατά περίπτωση <i>table d'hote</i> Ισχύει και για χώρους εστίασης σε ακτοπλοϊκά επιβατικά πλοία και όμοια πλοία που εκτελούν τουριστικά ταξίδια		

Β) Σύμφωνα με τις **αρχές του μάρκετινγκ** και θέλοντας να εξυπηρετηθεί όσο το δυνατότερο καλύτερα η ζήτηση (πελάτες), το menu θα διαμορφωθεί ως ακολούθως:

<b>MENU TABLE D'HOTE ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΟΛΕΩΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΟΔΟ ΔΙΑΚΟΠΩΝ (ΣΑΒ/ΚΟ) ΑΠΕΥΘΥΝΟΜΕΝΟ ΣΕ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΝΗΛΙΚΕΣ ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ</b>							
<b>ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ</b>		<b>ΦΘΙΝΩΠΟΡΟ</b>		<b>ΧΕΙΜΩΝΑΣ</b>		<b>ΑΝΟΙΞΗ</b>	
<b>ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΟ</b>	<b>ΒΡΑΔΙΝΟ</b>	<b>ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΟ</b>	<b>ΒΡΑΔΙΝΟ</b>	<b>ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΟ</b>	<b>ΒΡΑΔΙΝΟ</b>	<b>ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΟ</b>	<b>ΒΡΑΔΙΝΟ</b>
Δροσερό γεύμα	Ελαφρύ γεύμα	Ελαφρύ γεύμα	Ελαφρύ & ζεστό γεύμα	Λιπαρό & ζεστό γεύμα	Ελαφρύ & ζεστό γεύμα	Δροσερό γεύμα	Ελαφρύ γεύμα
ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό με πάγο)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό με πάγο)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (δροσερό ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (ορεκτικό ποτό)	ΑΠΕΡΙΤΙΦ (δροσερό ορεκτικό ποτό)
ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (ζεστό)	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (ζεστό)	-	ΟΡΕΚΤΙΚΟ* (κρύο ή ζεστό)	-
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (κρύο)	-	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (κρύο)	-	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (ζεστό)	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (ζεστό)	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ (ζεστό)	-
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ (ζεστά ψητά και σοτέ): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά και σοτέ): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά,σοτέ & μαγειρεμένα): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά μαγειρεμένα): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά & μαγειρεμένα): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά μαγειρεμένα ): Κρέατα ψάρια	ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ(ζεστά ψητά & μαγειρεμένα): Κρέατα ψάρια
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (κρύο): Κρέμες, ζελατινώδες γλυκά, παγωτό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (κρύο): Κρέμες, ζελατινώδες γλυκά, παγωτό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό): Γλυκά με κρέμα, σιροπιαστό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, σιροπιαστό,	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό): Γλυκά με κρέμα, σιροπιαστό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, παγωτό	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ (ζεστό ή κρύο): Γλυκά με κρέμα, ζελέ, παγωτό
φρούτα*	φρούτα*	φρούτα*	τυριά*	τυριά*	τυριά*	τυριά*	φρούτα*
Καφές*	Καφές* και σοκολατάκια	Καφές*	Καφές* ή κονιάκ με σοκολατάκια	Καφές*	Καφές* ή κονιάκ με σοκολατάκια	Καφές*	Καφές* με σοκολατάκια
ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί κόκκινο	ΠΟΤΑ: Κρασί κόκκινο	ΠΟΤΑ: Κρασί κόκκινο	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα	ΠΟΤΑ: Κρασί λευκό ή μπίρα
* Προαιρετικό							



**12. Ποιες είναι οι ποσότητες βάση της Αγορανομικής Διάταξης 07/2009 (Άρθρο 149, «Σουβλάκια», ΦΕΚ 1388/ Β' / 13-7-09) για τα κρέατα σε τεμάχια;**

1. Επιτρέπεται στα κέντρα και καταστήματα εστίασης (εστιατόρια, ταβέρνες, ψητοπωλεία και λοιπά παρόμοια) να παρασκευάζουν και προσφέρουν στην κατανάλωση (καθήμενους ή μη πελάτες) τα παρακάτω είδη σουβλακίων κατά τεμάχιο.

α) Γύρο από αυτοτελή κομμάτια κρέατος.

β) Γύρο από κιμά, εφόσον αυτός πληροί τους όρους και προϋποθέσεις(ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 333 ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ)

γ) Καλαμάκια με νωπό χοιρινό κρέας.

δ) Μπιφτέκι από κιμά μοσχαρίσιο ή από κιμά κατεψυγμένου αιγοπροβείου κρέατος.

2. Τα ανωτέρω κέντρα και καταστήματα υποχρεωτικά αναγράφουν στους τιμοκαταλόγους τους, όσο και σε αναρτημένες πινακίδες στο χώρο εξυπηρέτησης πελατών:

α) Την τιμή προσφοράς κάθε σουβλακίου χωριστά με μνεία του είδους του κρέατος ή κιμά που είναι παρασκευασμένο το είδος αυτό (π.χ. χοιρινό, μοσχαρίσιο, αιγοπρόβειο).

β) Το βάρος σε ποσότητα ψημένου κρέατος, προκειμένου για τον γύρο (ντονέρ), κατά τη βούληση της επιχείρησης.

γ) Το βάρος, σε ποσότητα ψημένου κρέατος, προκειμένου για χοιρινό κρέας σε καλαμάκι.

δ) Τον αριθμό και το βάρος ψημένων μπιφτεκίων προκειμένου για σουβλάκια από κιμά.

ε) Το βάρος κάθε πίτας που περιτυλίγει τα σουβλάκια αυτά.

στ) Το βάρος ψωμιού ή αρτιδίου πολυτελείας, που προσφέρεται με τα σουβλάκια αυτά, εφόσον τα εν λόγω είδη αρτοποιίας δε διατίθενται δωρεάν».

**13. Ποια είναι η υποχρεωτική σύνθεση του πρωινού, σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία;**

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 183 « Προσφορά ειδών από εστιατόρια κυλικεία ξενοδοχείων» του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 14/89, η σύνθεση του πρωινού που προσφέρονται από τα εστιατόρια ή κυλικεία ξενοδοχείων Α, Β, Γ και Δ τάξης για τις επιχειρήσεις CAM PINGS Α, Β και Γ τάξης, εφ' όσον διαθέτουν εστιατόριο, πρέπει να είναι:

<b>ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΩΙΝΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ TABLE D'HOTE ΣΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΑΙ CAMPINGS</b>		
<b>ΠΡΟΪΟΝ</b>	<b>ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ / ΑΤΟΜΟ (τουλάχιστον)</b>	<b>ΣΧΟΛΙΑ</b>
1. Καφές ή τσάι ή σοκολάτα με γάλα	Σε επαρκή ποσότητα κατά την επιθυμία του πελάτη (όσα σερβιρίσματα είναι επιθυμητά)	
2. Μαρμελάδα ή μέλι	40 γρ	Στα εστιατόρια και κυλικεία είναι υποχρεωτικό να διαθέτονται και τα δύο κατά την επιθυμία του πελάτη
3. Φρέσκο βούτυρο ή μαργαρίνη	20 γρ	Είναι υποχρεωτικό να διαθέτονται και τα δύο κατά την επιθυμία του πελάτη.
4. Ψωμί και αρτοσκευάσματα (αρτίδια ή ψωμί ή φρυγανιά ή παξιμάδια ή τοπικά αρτοσκευάσματα)	Σε επαρκή ποσότητα κατά την επιθυμία του πελάτη (όσα σερβιρίσματα είναι επιθυμητά)	
5. Ζάχαρη	Σε επαρκή ποσότητα	
6. Φρούτο ή φυσικοί χυμοί (πορτοκάλι ή GRAPE FRUIT) ή κομπόστα	Σε επαρκή ποσότητα κατά την επιθυμία του πελάτη (όσα σερβιρίσματα είναι επιθυμητά)	
7. Κέικ ή κρουασάν ή βουτήγματα	50 γρ	
Τα ξενοδοχεία μπορούν να προσφέρουν πρωινό-μπουφέ εφ' όσον υπερκαλύπτουν την πιο πάνω σύνθεση.		

Στην περίπτωση που αφορά χώρους εστίασης σε ακτοπλοϊκά επιβατικά πλοία και όμοια πλοία που εκτελούν τουριστικά ταξίδια τότε με βάση την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 185 « Σύνθεση πρωινού ροφήματος από καταστήματα πλοίων» του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 14/89, η σύνθεση του πρωινού (*table d'hote*) που προσφέρονται από τα εστιατόρια ή κυλικεία πλοίων, πρέπει να είναι:

<b>ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΩΙΝΟΥ ΡΟΦΗΜΑΤΟΣ TABLE D'HOTE ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΠΛΟΙΩΝ</b>		
<b>ΠΡΟΪΟΝ</b>	<b>ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ / ΑΤΟΜΟ (τουλάχιστον)</b>	<b>ΣΧΟΛΙΑ</b>
1. Τσάι ή γάλα με καφέ	Σε επαρκή ποσότητα κατά την επιθυμία του πελάτη (όσα σερβιρίσματα είναι επιθυμητά)	
2. Μαρμελάδα ή μέλι	40 γρ	
3. Φρέσκο βούτυρο ή μαργαρίνη	20 γρ	Είναι υποχρεωτικό να διαθέτονται και τα δύο κατά την επιθυμία του πελάτη.
4. Βουτήματα (φρυγανιές ή μπισκότα ή παξιμαδάκια)	Σε επαρκή ποσότητα κατά την επιθυμία του πελάτη (όσα σερβιρίσματα είναι επιθυμητά)	
5. Ζάχαρη	σε επαρκή ποσότητα	
6. Κέικ		

**14. Ποια είναι τα όρια βάρους (γραμμάρια) προσφερόμενων εδεσμάτων σε ψημένη κατάσταση, βάση της Αγορανομικής Διάταξης 07/2009 (άρθρα 153 & 156);**

Κρέατα εν γένει ψητά ή καθ' οιονδήποτε άλλον τρόπον παρασκευαζόμενα	125-130
Κρέατα φέτα και εν γένει κρέας άνευ οστών, λουκάνικα σουτζουκάκια και κεφτέδες εκ νωπού κιμά μόσχου	125-130
Ιχθείς καθ' οιαδήποτε τρόπον παρασκευαζόμενοι	110-115
Φιλέτο ιχθύος, αστακός, μαγιονέζα Αθηναϊκή	110-115
Πουλερικά γενικώς	125-130
Γαλόπουλα στήθος φέτα	110-115
Ντολμάδες άνευ σάλτσας	175-180
Κεφτέδες άνευ σάλτσας	140-150
Μακαρόνια μαγειρευμένα άνευ σάλτσας	220-230
Παστίτσιο και μουςακάς	195
Κολοκυθοπατάτες, μπριάμ, μελιτζάνες, ιμάμ, φασολάκια λαδερά	255-260
Ντομάτες γεμιστές, κολοκυθάκια γεμιστά, πιπεριές γεμιστές, μελιτζάνες γεμιστές	225
Πατάτες, τηγανητά και μελιτζάνες τηγανιτές	145
Σαλάτες βραστές	190-200
Σαλάτα τομάτα ή αγγούρι	190-200
Σαλάτες ωμές εν γένει (Λάχανο, Μαρούλι κ.λπ.)	125-130
Ταραμοσαλάτα	125-130
Μαγιονέζα	65
Τυρί φέτα	65
Γραβιέρα, κασέρι, κεφαλοτύρι,	55
Πάστες κοπτόμενες	70-80
Γλυκά ταψιού παραμένοντα συνεχώς εμβαπτισμένα εντός σιροπιού	95-110
Παγωτά εν γένει γαρνιρισμένα ή μη	95-110
Το βάρος των πατατών, ζυμαρικών, ρυζιού και λοιπών ειδών εξ' ων παρασκευάζονται ή γαρνίρονται και εντράδες (μεγάλα κομμάτια κρέατος) θα είναι το ήμισυ του βάρους των μερίδων των αυτών φαγητών παρασκευαζομένων άνευ κρέατος, πχ για γαρνιτούρα ζυμαρικών θα πρέπει να είναι minimum 110 γρ.	

## **15. Τι είναι το « δελτίο παραπόνων » και πως πρέπει να τηρείται από τους χώρους εστίασης;**

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 161 « Υποχρέωση τήρησης δελτίων παραπόνων από καταστήματα » του Κώδικα Αγορανομικής Διάταξης 07/2009, όλα τα καταστήματα εστίασης υποχρεούνται να:

- Τα καταστήματα ομαδικής εστίασης και αναψυχής (εστιατόρια, ταβέρνες, μπαρ, ζαχαροπλαστεία και λοιπά συναφή καταστήματα) υποχρεούνται όπως, σε ειδική θήκη τοποθετημένη σε εμφανές μέρος για τους πελάτες δίπλα στην έξοδο του καταστήματος, διαθέτουν έντυπα δελτία παραπόνων, σύμφωνα με την παράγραφο 2, για χρήση από τους πελάτες του καταστήματος.
- Τα δελτία αυτά θα είναι τριπλότυπα αριθμημένα με φύλλα διαφορετικών χρωμάτων (λευκού, ανοιχτού πρασίνου και ανοιχτού ερυθρού), όπως καθορίζεται στη παράγραφο 5, τύπου καρμπονιζέ και σύμφωνα με το υπόδειγμα του παραρτήματος, που αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της παρούσας.
- Οι υπεύθυνοι των καταστημάτων υποχρεούνται όπως διατηρούν ανελλιπώς εφοδιασμένη την ειδική θήκη με ικανό αριθμό εντύπων (τουλάχιστον 30). Επίσης, σε εμφανές σημείο του τιμοκαταλόγου, θα αναγράφεται στα ελληνικά, αγγλικά, γαλλικά και γερμανικά με κεφαλαία γράμματα η ένδειξη: «Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας».
- Στη θέση του υποδείγματος που χαρακτηρίζεται με τη σήμανση (Προορισμός), θα αναγράφεται στο λευκό φύλλο, ότι προορίζεται για την αρμόδια Υπηρεσία, στο ανοιχτό πράσινο για τον πελάτη, και στο ανοιχτό ερυθρό για το κατάστημα, στα ελληνικά, αγγλικά, γαλλικά και γερμανικά. Στις θέσεις του υποδείγματος που χαρακτηρίζονται με τη σήμανση (Επιχείρηση) και (Παραλήπτρια Υπηρεσία), η κάθε επιχείρηση θα εκτυπώνει τα πλήρη στοιχεία (επωνυμία, διεύθυνση) αυτής και της παραλήπτριας Κρατικής Αρχής αντίστοιχα, με την υποχρέωση ο γενικός τίτλος της παραλαμβάνουσας Αρχής να αναγράφεται και στις τέσσερις προαναφερθείσες γλώσσες.
- Ως παραλήπτρια Κρατική Αρχή ορίζεται η αρμόδια περιφερειακή Υπηρεσία Εμπορίου της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, στη χωρική αρμοδιότητα της οποίας υπάγεται η επιχείρηση. Ειδικά στα νησιά όπου υπάρχουν Επαρχεία ως παραλήπτρια αρχή ορίζεται το αντίστοιχο Επαρχείο. Ο καταγγέλων πελάτης συμπληρώνει το έντυπο και, αφού αφήσει το στέλεχος ανοικτού ερυθρού χρώματος στο κατάστημα, κρατάει το φύλλο πρασίνου χρώματος, και το άλλο λευκού χρώματος το στέλνει στην παραλήπτρια Κρατική Αρχή.
- Οι αρμόδιες για θέματα εμπορίου Υπηρεσίες επιλαμβάνονται των παραπόνων των καταναλωτών ενεργώντας οι ίδιες ή διαβιβάζοντας αμέσως την καταγγελία στην αρμόδια

Κρατική Αρχή (υγειονομική, αστυνομική, εφοριακή κ.λ.π), ανάλογα με τη φύση των παραπόνων. Όπου παραλήπτρια αρχή είναι το Επαρχείο, αυτό, κάθε εβδομάδα, θα ενημερώνει την αρμόδια Νομαρχιακή Υπηρεσία για τις περιπτώσεις εκείνες των οποίων έχει επιληφθεί.

- Τα δελτία καταχωρούνται σε ειδικό πρωτόκολλο στο οποίο καταγράφονται και οι ενέργειες που έγιναν μετά τη λήψη του παραπόνου, καθώς και η δοθείσα απάντηση από την επιληφθείσα Κρατική Αρχή.

#### **16. Τι είναι COUVERT ή SET (κουβέρ) και εάν ισχύει;**

Couvert είναι το σετ σερβιρίσματος που χρεωνόταν στον πελάτη μέχρι το 2009. Πλέον χρεώνεται μόνο το ψωμί που στην ουσία έμεινε η ίδια τιμή και το κόστος το χρεώθηκε ο άρτος. Minimum ποσότητα ψωμιού είναι 70γρ (Άρθρο 148, Αγορ. Διάταξη 07/2009, παράγραφος 1)

**17. Τι πρέπει να αναγράφεται στις ενδείξεις των προσφερόμενων ειδών στους τιμοκαταλόγους βάση της Αγορανομικής Διάταξης 07/2009;**

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, άρθρο 150 «Αναγραφή, στους τιμοκαταλόγους, των ενδείξεων του είδους», οι υπεύθυνοι των καταστημάτων εστίασης και διασκέδασης (εστιατόρια, εστιατόρια γρήγορης εστίασης, εστιατόρια ξενοδοχείων, ταβέρνες, οινομαγειρεία, κέντρα διασκέδασης και λοιπά παρόμοια καταστήματα), υποχρεούνται όπως αναγράφουν στον τιμοκατάλογο του καταστήματος τις παρακάτω ενδείξεις:

<p><b>Φέτα</b></p>	<p>Κάθε αναφορά στον όρο ΦΕΤΑ στους τιμοκαταλόγους, επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνον εφόσον το προσφερόμενο προϊόν είναι σύμφωνο με τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για τη ΦΕΤΑ. Οι υπεύθυνοι των παραπάνω καταστημάτων, εφόσον προσφέρουν οποιοδήποτε άλλο παρόμοιο προϊόν, υποχρεούνται να αναγράφουν απαραίτητα στους τιμοκαταλόγους αυτών την αντίστοιχα προβλεπόμενη ονομασία όπως «Λευκό Τυρί Άλμης», «Τελεμές» ή «Υποκατάστατο Λευκού Τυριού» σύμφωνα πάντα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Απαγορεύεται η κατοχή οποιουδήποτε από τους τύπους των τυριών της ως άνω παραγράφου που δεν αναγράφεται στον τιμοκατάλογο.</p>	
<p><b>Έλαια</b></p>	<p>Το είδος των ελαίων, που χρησιμοποιείται σε ωμή μορφή στα προσφερόμενα φαγητά.</p>	<p>Σε περίπτωση που γίνεται αποκλειστική χρήση ελαιολάδου για την παρασκευή των προσφερομένων φαγητών, αναγράφεται «χρησιμοποιείται μόνο ελαιόλαδο» και απαγορεύεται η κατοχή άλλων ελαίων, εκτός ελαιολάδου.</p>
<p><b>«Κατεψυγμένο»</b></p>	<p>Για φαγητό που έχει παρασκευασθεί από κατεψυγμένα κρέατα, αλιεύματα και λαχανικά</p>	<p>Εφόσον οι υπεύθυνοι των καταστημάτων κατέχουν τα ως άνω κατεψυγμένα τρόφιμα ή προμαγειρευμένα/ προτηγανισμένα φαγητά, οφείλουν να προσφέρουν και φαγητά από αυτά. Όταν δεν αναγράφονται στον τιμοκατάλογο τα φαγητά της περίπτωσης αυτής, απαγορεύεται αντίστοιχα η κατοχή είτε κατεψυγμένων κρεάτων, αλιευμάτων, λαχανικών είτε προμαγειρευμένων / προτηγανισμένων φαγητών.</p>
<p><b>«Προμαγειρευμένο» &amp; «Προτηγανισμένο»</b></p>	<p>Για φαγητό όταν αυτούσιο ή στο κυρίως μέρος του έχει παρασκευαστεί μέχρι κάποιο στάδιο και συντηρηθεί με οποιοδήποτε τρόπο (κατάψυξη, κ.λ.π.) πριν μαγειρευτεί τελικά για να προσφερθεί στον πελάτη.</p>	<p>Εφόσον οι υπεύθυνοι των καταστημάτων κατέχουν τα ως άνω προμαγειρευμένα/ προτηγανισμένα φαγητά, οφείλουν να προσφέρουν και φαγητά από αυτά. Όταν δεν αναγράφονται στον τιμοκατάλογο τα φαγητά της περίπτωσης αυτής, απαγορεύεται αντίστοιχα η κατοχή είτε κατεψυγμένων κρεάτων, αλιευμάτων, λαχανικών είτε προμαγειρευμένων / προτηγανισμένων φαγητών.</p>
<p>Η αναγραφή όλων των παραπάνω ενδείξεων μπορεί να γίνεται και καθ' ομάδας ομοειδών φαγητών.</p>		

**18. Τι πρέπει να τηρείται στην παρουσίαση του τιμοκαταλόγου μέσα και έξω από το χώρο εστίασης (Αγορανομική Διάταξη 07/2009);**

***Τήρηση τιμοκαταλόγων και τρόπος σύνταξης αυτών (Άρθρο 157)***

1. Οι τιμοκατάλογοι κέντρων και καταστημάτων εστίασης, αναψυχής, ψυχαγωγίας και διασκέδασης, συντάσσονται υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα και προαιρετικά σε μία ή περισσότερες ξένες γλώσσες, αν οι υπεύθυνοι των ανωτέρω κέντρων και καταστημάτων το επιθυμούν.

2. Όσα από τα παραπάνω κέντρα και καταστήματα διαθέτουν τραπεζοκαθίσματα, για την εξυπηρέτηση καθημένων πελατών, που επιθυμούν να παραγγείλουν και να σερβιριστούν, ανεξάρτητα αν αυτά διαθέτουν, πέραν του εστεγασμένου χώρου και υπαίθριο χώρο, υποχρεούνται όπως τουλάχιστον στο 50% των υφισταμένων τραπεζιών, τοποθετούν τους ανωτέρω τιμοκαταλόγους.

Από την υποχρέωση αυτή εξαιρούνται τα αμιγή καφενεία, για τα οποία όμως ισχύει υποχρέωση ανάρτησης τιμοκαταλόγων (πίνακας) σε εμφανές σημείο του καταστήματος, αναγράφοντας μόνο τα προσφερόμενα είδη και τις τιμές προσφοράς τους με ΦΠΑ.

3. Στους τιμοκαταλόγους αυτούς αναγράφονται όλα τα προσφερόμενα είδη «α-λά-κάρτ» με τις αντίστοιχες τελικές τιμές προσφοράς τους με ΦΠΑ.

Τα αναγραφόμενα στους τιμοκαταλόγους φαγητά και σαλάτες προσφέρονται στους πελάτες με τη μερίδα. Στην περίπτωση όμως φαγητών με κρέας, πουλερικά και ψάρια, εφόσον αυτά, πέραν της μερίδας, προσφέρονται και με το κιλό, τότε στον τιμοκατάλογο και πλησίον κάθε είδους, που αναγράφεται σ' αυτόν, σημειώνεται υποχρεωτικά η ένδειξη «με το κιλό» (πωλείται με το κιλό σε ψημένη μορφή).

Επίσης στους τιμοκαταλόγους αυτούς αναγράφονται ειδικότερα και τα ακόλουθα:

α) Προκειμένου για συσκευασμένα ποτά (μπύρα, οίνος, εμφιαλωμένο νερό, αναψυκτικά, χυμοί, οιοπνευματώδη ποτά, σόδες) αναγράφεται επιπλέον και η ειδικότερη ονομασία του είδους, που προσφέρεται στο εμπόριο και το βάρος περιεχομένου κάθε συσκευασίας.

β) Προκειμένου για σαλάτες πάσης φύσεως αναγράφονται η ονομασία κάθε σαλάτας όπως την ορίζει το κατάστημα και κέντρο και τα κύρια είδη που τη συνθέτουν.

4. Όσα από τα παραπάνω Κέντρα και Καταστήματα διαθέτουν τραπεζοκαθίσματα για καθημένους πελάτες, υποχρεούνται όπως τον τιμοκατάλογο που τηρούν, τον αναρτούν και σε εμφανές σημείο της κύριας εισόδου του κέντρου ή καταστήματος.

Ειδικά όμως για ξενοδοχεία και ξενοδοχειακά συγκροτήματα, ο τιμοκατάλογος αυτός αναρτάται στην εξωτερική όψη της κύριας εισόδου της αίθουσας όπου προσφέρονται τα είδη του τιμοκαταλόγου.

Οι διατάξεις της παραγράφου αυτής δεν αφορούν τα αμιγή καφενεία.

5. Επί των τιμοκαταλόγων οι τελικές τιμές προσφοράς των ειδών αναγράφονται σε μία και μόνο στήλη και περιλαμβάνουν πέρα του ΦΠΑ και τις πάσης φύσεως επιβαρύνσεις των καταναλωτών (δημοτικοί φόροι, αμοιβή σερβιτόρου, αμοιβή ζωντανής μουσικής κ.λ.π.) απαγορευόμενης απολύτως της προσαύξησης της τελικής τιμής τιμοκαταλόγου για οποιονδήποτε άλλο λόγο.

6. Σε εμφανές σημείο κάθε τιμοκαταλόγου αναγράφονται οι κατωτέρω ενδείξεις: **«Το κατάστημα υποχρεούται ή δεν υποχρεούται στην έκδοση διπλοτύπων αποδείξεων ή αναλυτικών αποδείξεων μηχανής θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις επιβαρύνσεις»**.

Οι διατάξεις της παρούσας παραγράφου δεν αφορούν τα αμιγή καφενεία.

7. Προκειμένου για κέντρα και καταστήματα εστίασης, αναψυχής, ψυχαγωγίας και διασκέδασης, παρέχεται η δυνατότητα προσφοράς των ειδών με το σύστημα της ελάχιστης κατανάλωσης και υπό την προϋπόθεση βέβαια ότι:

α) κάθε φορά που εφαρμόζεται το σύστημα της ελάχιστης κατανάλωσης, δεν μπορεί ταυτόχρονα να προσφέρεται το «τάμπλ-ντότ» του άρθρου 154 της παρούσας, ως υποχρεωτικό για τον πελάτη.



β) κάθε φορά που εφαρμόζεται το σύστημα της ελάχιστης κατανάλωσης, τα παραπάνω κέντρα και καταστήματα πρέπει να παρέχουν στην πελατεία τους δημόσια θεάματα (ζωντανή μουσική, καλλιτεχνικό πρόγραμμα κ.λ.π.). Το σύστημα της ελάχιστης κατανάλωσης απεικονίζεται σε εμφανές σημείο του τιμοκαταλόγου με την ένδειξη «ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΥΡΩ.....».

8. Προκειμένου για τα παραπάνω κέντρα και καταστήματα (πλην κέντρων διασκέδασης) ορίζονται επιπρόσθετα τα ακόλουθα:

α) Εφόσον διαθέτουν για τους πελάτες τους σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (ΣΕΛΦ ΣΕΡΒΙΣ).

Στο χώρο αυτοεξυπηρέτησης των καταναλωτών και σε ορατό σημείο για τον πελάτη υφίσταται τοποθετημένος ή αναρτημένος τιμοκατάλογος με τα είδη προσφοράς του ΣΕΛΦ ΣΕΡΒΙΣ και τις αντίστοιχες τιμές διάθεσης (τελικές με ΦΠΑ). Επί πλέον παρέχεται η δυνατότητα ύπαρξης στον παραπάνω χώρο ικανού αριθμού του τιμοκαταλόγου αυτού προς χρήση των πελατών.

β) Εφόσον πωλούν εκτός καταστήματος σε πακέτο σε αγοραστές πελάτες τα είδη που προσφέρουν.

Στο χώρο εκτέλεσης της παραγγελίας από τον πελάτη υφίσταται ικανός αριθμός τιμοκαταλόγων προς χρήση από τον παραγγέλοντα, που αναγράφει τα πωλούμενα σε πακέτο είδη με τις αντίστοιχες τιμές πώλησης (τελικές τιμές με ΦΠΑ). Ειδικά στο χώρο αυτό και σε ορατό σημείο για τον αγοραστή πελάτη υφίσταται τοποθετημένη ή αναρτημένη πινακίδα που αφορά τα εκτός καταστήματος πωλούμενα φαγητά από κρέατα, πουλερικά και αλιεύματα, που διατίθενται με το χιλιόγραμμο και ζυγίζονται παρουσία του καταναλωτή, αναγράφουσα τις εξής ενδείξεις:

αα) Το είδος κρέατος ή αλιεύματος με την τιμή πώλησης ανά χιλιόγραμμο (τελική τιμή με ΦΠΑ).

ββ) Η ένδειξη «τα κρέατα ζυγίζονται ψημένα» «τα ψάρια ζυγίζονται ωμά».

γγ) Εφόσον πωλούν τα είδη τους με το σύστημα της διανομής κατ' οίκον.

Ειδικά τα παραπάνω κέντρα και καταστήματα που εφαρμόζουν το σύστημα της διανομής ειδών κατ' οίκον, μπορούν να ορίζουν την ελάχιστη αξία των ειδών προς κατανάλωση, υπό την προϋπόθεση όμως ότι στους τιμοκαταλόγους τους, που διατηρούν στο κατάστημα ή διανέμουν στα σπίτια και άλλα καταστήματα, θα αναγράφεται με κεφαλαία και ευδιάκριτα γράμματα η ένδειξη «ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΙΔΩΝ ΑΞΙΑΣ.....ΕΥΡΩ».

9. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου αφορούν και τα κέντρα και καταστήματα που λειτουργούν σε ξενοδοχεία και ξενοδοχειακά συγκροτήματα, εντός επιβατικών πλοίων και εντός αμαξοστοιχιών του ΟΣΕ .

## Άρθρο 159

### **Υποχρεώσεις εξοχικών και παραλιακών κέντρων:**

1. Τα εξοχικά και παραλιακά κέντρα και τα κέντρα των λουτροπόλεων, ανεξάρτητα της κατηγορίας κατάταξής τους, υποχρεούνται να προσφέρουν σε όσους πελάτες το επιθυμούν καφέ (εφόσον σερβίρουν), ζύθο, αναψυκτικά, ούζο, κονιάκ ή άλλο ποτό, χωρίς υποχρέωση του πελάτη να παραγγείλει και φαγητό ή ορεκτικό.

2. Τα παραπάνω κέντρα υποχρεούνται να τοποθετούν δύο ευανάγνωστες πινακίδες, σε εμφανή μέρη του καταστήματός τους, διαστάσεων 50 X 70 εκατοστά, που να γράφουν «Κατά τους θερινούς μήνες και μετά τις 8 μ.μ. δεν είναι υποχρεωτική για το κατάστημα η προσφορά καφέ, ζύθου, αναψυκτικών, ούζου, κονιάκ ή άλλου ποτού, χωρίς φαγητό».

**19. Ποιος είναι ο τρόπος χρεώσεις καταναλώσεων με αποδείξεις σε καταστήματα;  
(Άρθρο 158, Λογαριασμοί πελατών)**

1. Τα κέντρα και καταστήματα εστίασης, αναψυχής, ψυχαγωγίας και διασκέδασης, που σύμφωνα με τον Κώδικα Βιβλίων και Στοιχείων υποχρεούνται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων ή αποδείξεων ταμειακής μηχανής, θεωρημένων από την Δ.Ο.Υ., παραδίδουν στην πελατεία τους τη διπλότυπη απόδειξη ή την απόδειξη ταμειακής μηχανής, με την αξία των ειδών που καλείται να πληρώσει ο πελάτης, ανεξάρτητα αν τα είδη αυτά αγοράστηκαν ή σερβιρίστηκαν ή διανεμήθηκαν κατ' οίκον.

2. Τα κέντρα και καταστήματα τηρούν αριθμημένο διπλότυπο μπλοκ, που φέρει το ονοματεπώνυμο του εκμεταλλευτή της επιχείρησης ή την επωνυμία αυτής και τον τίτλο «ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ ΠΕΛΑΤΩΝ». Στο εν λόγω μπλοκ αναγράφονται αναλυτικά τα είδη που κατανάλωσε ο πελάτης, η αντίστοιχη για κάθε είδος τιμή τιμοκαταλόγου και η συνολική αξία των ειδών που καλείται να πληρώσει ο πελάτης.

Το μπλοκ αυτό φέρει την ημερομηνία έκδοσής του και υπογράφεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης. Το πρωτότυπο του εν λόγω λογαριασμού παραδίδεται στον πελάτη, το δε στέλεχος διατηρείται τουλάχιστον πέντε (5) ημέρες από την ημερομηνία έκδοσής του και παραδίδεται στα ελεγκτικά όργανα, εφόσον ζητηθεί.

Στο μπλοκ αυτό σημειώνεται επίσης, κατά περίπτωση, η ένδειξη «Σερβίρισμα» ή «Σελφ Σέρβις» ή «Αγορά εκτός» ή «Διανομή στο σπίτι».

3. Εφόσον στις αποδείξεις της ως άνω παραγράφου 1 αναφέρονται τα είδη και οι τιμές αυτών αναλυτικά, τότε δεν έχουν εφαρμογή οι διατάξεις της ως άνω παραγράφου 2.