
περιεχόμενα

Πρόλογος 19

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων (Food & Beverage Management)

1.1.	Εισαγωγή στη διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων	24
1.2.	Διοίκηση επισιτιστικών τμημάτων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων	26
1.3.	Λειτουργίες της διοίκησης επισιτιστικών επιχειρήσεων	28
1.4.	Ο ρόλος του διεύθυντή επισιτιστικών επιχειρήσεων	32
1.5.	Προβλήματα της διεύθυνσης επισιτιστικών τμημάτων	34
1.6.	Έλεγχος επισιτιστικών τμημάτων	38
1.6.1.	Ορισμός και δυνατότητες του ελέγχου	38
1.6.2.	Ειδικοί στόχοι του ελέγχου επισιτιστικών τμημάτων	40
1.6.3.	Ειδικά προβλήματα του ελέγχου επισιτιστικών τμημάτων	43

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Η Δομή των Επισιτιστικών επιχειρήσεων

2.1.	Τμήμα παραγωγής φαγητών ξενοδοχειακών επιχειρήσεων..	50
2.2.	Ξενοδοχειακός κύκλος	53
2.3.	Ο κύκλος του ελέγχου	53
2.4.	Ο επισιτιστικός κύκλος	55

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Αρχές Σχεδιασμού Χώρων και Εγκαταστάσεων Μαζικής Παραγωγής Φαγητών

3.1.	Εισαγωγή στις αρχές σχεδιασμού	59
3.2.	Σχεδιασμός χώρων και εγκαταστάσεων.....	62
3.3.	Προσδιορισμός χώρων μαζικής παραγωγής φαγητών.....	66
3.3.1.	Χώροι - τμήματα κουζίνας	66

3.3.2.	Καταμερισμός χώρων	67
3.3.3.	Αποθήκη ημέρας - Ψυκτικοί θάλαμοι κουζίνας	69
3.3.4.	Γενικές αρχές οργάνωσης αποθήκης ημέρας	71
3.4.	Χώροι επεξεργασίας τροφίμων - Παραγωγής φαγητών	73
3.4.1.	Τμήματα προπαρασκευής τροφίμων	74
3.4.2.	Τμήμα ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας	76
3.4.3.	Κύρια κουζίνα	76
3.4.4.	Κέντρα εργασίας	78

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Προσδιορισμός και Επιλογή Εξοπλισμού

Εισαγωγή 83

4.1.	Γενικές αρχές επιλογής εξοπλισμού μαζικής παραγωγής	83
4.2.	Πηγές προμήθειας εξοπλισμού	86
4.3.	Προγραμματισμός επιλογής εξοπλισμού κουζίνας	86
4.4.	Εξοπλισμός επιχειρήσεων μαζικής παραγωγής φαγητών	91
4.4.1.	Ελαφρύς εξοπλισμός κουζίνας	91
4.4.2.	Βαρύς εξοπλισμός κουζίνας	95
4.5.	Διάταξη του εξοπλισμού	109

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Διοίκηση Ανθρώπινων Πόρων στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

Εισαγωγή 113

5.1.	Οργάνωση προσωπικού επισιτιστικών τμημάτων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων	113
5.2.	Οργάνωση προσωπικού για μαζική παραγωγή φαγητών	114
5.3.	Προσέλκυση και επιλογή προσωπικού	118
5.4.	Ο ρόλος και οι εργασίες του προσωπικού μαζικής παραγωγής φαγητών	120
5.5.	Παραγωγικότητα επισιτιστικού τομέα	124
5.5.1.	Μέθοδοι και τρόποι βελτίωσης εργασίας προσωπικού μαζικής παραγωγής φαγητών	125
5.6.	Εκπαίδευση των εργαζομένων στη μαζική παραγωγή	131

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: Συστήματα Παραγωγής Φαγητών

Εισαγωγή 133

6.1.	Ανάλυση συστημάτων παραγωγής φαγητών	134
------	--	-----

6.1.1.	Παραδοσιακό σύστημα	134
6.1.2.	Κεντρικό σύστημα παραγωγής	138
6.1.3	Σύστημα προπαρασκευασμένων φαγητών	140
6.2.	Έτοιμα τρόφιμα στη μαζική παραγωγή φαγητών	143
6.3.	Παραγωγή φαγητών - Μέθοδοι μαγειρέματος	144
6.4.	Οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας	145
6.4.1.	Διαδικαστική προσέγγιση στη μαζική παραγωγή	145

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: Σύνθεση Menu

Εισαγωγή 150

7.1.	Ο ρόλος του menu	151
7.1.1.	Προσδιορισμός πελατείας	152
7.1.2.	Η εμπειρία της διαμονής/διατροφής	154
7.2.	Σχεδιασμός menu	157
7.2.1.	Στοιχεία σχεδιασμού menu	160
7.3.	Είδη menus	164
7.3.1.	A la carte menus	164
7.3.2.	Table d' hôte menus	165
7.3.3.	Κυκλικά menus	166
7.3.4.	Buffet	167
7.4.	Σύνθεση menu	170
7.4.1.	Κριτήρια σύνθεσης menu	173
7.4.2.	Προέλευση μαγειρικών όρων και η σημασία τους στη σύνθεση menus	184
7.5.	Έλεγχος menu	189
7.5.1.	Τεχνική σχεδιασμού menus	191
7.6.	Παραδείγματα menus	192

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: Προγραμματισμός Μαζικής Παραγωγής Φαγητών

8.1.	Εισαγωγή στον προγραμματισμό μαζικής παραγωγής	212
8.2.	Διαδικασίες προγραμματισμού παραγωγής φαγητών	214
8.2.1.	Κυκλικά menus	216
8.2.2.	Ιστορικές πωλήσεις	217
8.3.	Καθορισμός ποσοτήτων πρώτων υλών	218
8.3.1.	Απόδοση προϊόντων	219
8.3.2.	Απόδοση κρεάτων	220
8.3.3.	Πρότυπες συνταγές	221
8.3.4.	Πρότυπες μερίδες	225

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9: Κοστολόγηση Τροφίμων

9.1.	Απόδοση - Κοστολόγηση κρεάτων	230
9.1.1.	Φύλλο απόδοσης κρέατος	231
9.1.2.	Κοστολόγηση χονδροτεμαχίων	234
9.2.	Κοστολόγηση ειδικών εκδηλώσεων	238
9.2.1.	Φύλλα κοστολόγησης	239
9.3.	Μετατροπή πρότυπων συνταγών	241
9.4.	Αλλαγές στα ποσοστά κόστους	243
9.5.	Ηλεκτρονικοί υπολογιστές	244

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10: Υγιεινή και Ασφάλεια στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

10.1.	Υγιεινή τροφίμων	246
10.2.	Πηγές μόλυνσης τροφίμων	247
10.2.1.	Συντήρηση φαγητών πριν από το σερβίρισμα	250
10.2.2.	Συντήρηση τροφίμων	251
10.3.	Υγιεινή χώρων - Μηχανημάτων και συσκευών	254
10.3.1.	Διευκολύνσεις για την υγιεινή του προσωπικού	255
10.3.2.	Έλεγχος χώρων και εγκαταστάσεων για την αποφυγή μολύνσεων	256
10.3.3.	Κανόνες για την ασφάλεια και υγιεινή στην παραγωγή φαγητών	257
10.4.	Ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων	258
10.4.1.	Ασφάλεια των εργαζομένων	258
10.4.2.	Πρόληψη ατυχημάτων	260
10.4.3.	Υγιεινή των εργαζομένων	263

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11: Διοίκηση Ολικής Ποιότητας στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

11.1.	Εισαγωγή στην ολική ποιότητα	266
11.2.	Ορισμός της ποιότητας στις επισιτιστικές επιχειρήσεις	268
11.3.	Διασφάλιση της ποιότητας στις επισιτιστικές επιχειρήσεις	269
11.4.	Έλεγχος της ποιότητας στις επισιτιστικές επιχειρήσεις	271
11.4.1.	Σκοπός διασφάλισης και ελέγχου ποιότητας	273
11.5.	Διεθνή πρότυπα διασφάλισης ποιότητας	276
11.5.1.	Εισαγωγή στο πρότυπο ISO 9000	276
11.5.2.	Εισαγωγή στο σύστημα HACCP	279

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12: Τάσεις και Εξελίξεις στη Διατροφή

12.1. Υγιεινή διατροφή	286
12.2. Μεσογειακή διατροφή	289
12.2.1. Η πυραμίδα της πρότυπης παραδοσιακής Μεσογειακής δίαιτας	291
12.2.2. Κρητική κουζίνα	300
12.3. Εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης	303

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Ελληνική **307**
- Ξενόγλωσση **308**