

ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: ΕΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ - ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ
ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ.



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ : ΕΙΡΗΝΗ ΒΕΡΝΑΔΟΥ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ : ΓΑΛΑΝΑΚΗ ΕΛΕΝΗ ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2007

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. Γενικά για το ξενοδοχείο

- 1.1. Ξενοδοχειακή επιχείρηση
- 1.2. Ιστορική αναδρομή
- 1.3. Ορισμός ξενοδοχείου, διακρίσεις

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. Τμήματα του ξενοδοχείου

- 2.1. Τμήματα
- 2.2. Τμήμα ορόφων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. Καθαριότητα ξενοδοχειακών επιχειρήσεων

- 3.1 καθαριότητα τουριστικών μονάδων
- 3.2 Ολοκληρωμένα συστήματα καθαριότητας
- 3.3. Ξενοδοχειακή νομοθεσία

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. Επισιτιστικά τμήματα

- 4.1. Κουζίνα
 - 4.1.1. Γενικά για την κουζίνα
 - 4.1.2. Εξοπλισμός
 - 4.1.3. Καθαριότητα χώρων
 - 4.1.4. Καθαρισμός - Εξοπλισμός
 - 4.1.5. Υγιεινή τροφή
- 4.2. Εστιατόριο
 - 4.2.1. Γενικά για το εστιατόριο
 - 4.2.2. Η αναγκαιότητα της καθαριότητας των επισιτιστικών τμημάτων
 - 4.2.3. Η καθαριότητα του εστιατορίου
 - 4.2.4. Εξοπλισμός εστιατορίου
- 4.3. Μπαρ
 - 4.3.1. Γενικά για το μπαρ
 - 4.3.2. Γενικά για το μπαρ
 - 4.3.3. Καθαριότητα χώρου και εξοπλισμού

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. Βιολογικός καθαρισμός; απολύμανση ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων

- 5.1. Επεξεργασία λυμάτων
 - 5.1.2. Βιολογικός καθαρισμός με βιοδίσκους
 - 5.1.3. Αποχέτευση κενού
 - 5.1.4. Καταπολέμηση δυσάρεστων οσμών με αιθέρια έλαια

5.2. Απολύμανση ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. Κινητά συνεργεία καθαρισμού ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. Υλικά και μέσα καθαριότητας των τουριστικών μονάδων

7. 1. Προστασία του περιβάλλοντος

7.1.1. Ορισμός του περιβάλλοντος

7.1.2. Σκοπός = Στόχοι του νόμου για την προστασία του περιβάλλοντος

7.1.3. Μόλυνση του περιβάλλοντος

7.1.4. Ποια μέτρα πέρνουν οι εταιρίες για την προστασία του περιβάλλοντος

7.2. Γενικά για τα υλικά και τα μέσα καθαριότητας των τουριστικών μονάδων

7.3. Κριτήρια επιλογής υλικών και μέσων

7.4. Τι ορίζει η νομοθεσία όσον αφορά τη χρήση των απορρυπαντικών

7.5. Επιπτώσεις των ειδών καθαριότητας στο προσωπικό και το περιβάλλον

7.6. Σημασία της χρήσης των οικολογικών προϊόντων στις ξενοδοχειακές

επιχειρήσεις

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. Υγιεινή προσωπικού και πελατών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. Ασφάλεια πρόληψη ατυχημάτων

9.1. Ασφάλεια

9.2. Εργατικά ατυχήματα

9.3. Τα συστατικά στοιχεία του εργατικού ατυχήματος

9.4. Επιπτώσεις από εργατικά ατυχήματα

9.5. Πρόληψη ατυχημάτων 9.6 Περιστολή ατυχημάτων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10. Πυρασφάλεια

10.1. Συστήματα πυρασφάλειας

10.2. Γενικά για την πυρκαγιά

10.3. Πρόληψη πυρκαγιάς

10.4. Καταστολή πυρκαγιάς

10.5. Οδηγός ενεργειών του προσωπικού σε περίπτωση πυρκαγιάς

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11. Συμπερασματικά αποτελέσματα προσωπικής έρευνας

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου
Στέφανος Καραγιάννης
- Οργάνωση και λειτουργία ορόφων
Στέφανος Καραγιάννης
- Διοίκηση και τεχνική εστιατορίου
Ειρήνη Κουκοπούλη – Κουκούλη
- Συντήρηση και έλεγχος ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων
Δημήτριος Γ. Πανάς
- Διεύθυνση και τεχνική Μπαρ Ποτά - Οινολογία
Ελευθερία Πρινιανάκη – Τζωρακολευθεράκη
- Εισαγωγή στην επαγγελματική μαγειρική
Ειρήνη Βερνάρδου
- Περιοδικό τουρισμός και οικονομία

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ξενοδοχειακή βιομηχανία έχει βαθιές ρίζες .

Η συνδρομή μας θα βοηθήσει να ανθίσει. Για να γίνει το καταλληλότερο μέρος φιλοξενίας για όλους.

Παράγοντες που το κάνουν ελκυστικό. Η χώρα μας μπορεί να αναπτύξει τον τομέα της ξενοδοχειακής βιομηχανίας εφόσον διαθέτει τους παράγοντες που απαιτούνται.

Μια ιστορική αναδρομή βοηθάει στο να αντιληφθούμε ότι η ανάγκη για τουρισμό υπάρχει από την αρχαιότητα και με την οργανωμένη και σωστή προσέγγιση της, σιγά-σιγά εξελίχθηκε σε μια ολοκληρωμένη μονάδα φιλοξενίας.

Τι είναι όμως ξενοδοχείο σήμερα και πόσες μπορούν να είναι οι μορφές εκμετάλλευσης του τουρισμού;

Ένα ξενοδοχείο αποτελείται από τμήματα. Ένα πολύ βασικό, ίσως το σημαντικότερο κομμάτι του ξενοδοχείου είναι η καθαριότητα.

Η επαγγελματική και φιλική προς το περιβάλλον αντιμετώπιση της καθαριότητας.

Σαν ολοκληρωμένο μέλος της κοινωνίας τα ξενοδοχεία εμπíπτουν σε κάποια νομοθεσία.

Ένα άλλο σημαντικό κεφάλαιο σε ένα ξενοδοχείο είναι η σίτιση. Η καθαριότητα και εδώ αποτελεί ένα μεγάλο κομμάτι όμως για να είναι ολοκληρωμένη η εστίαση σε ένα τόπο φιλοξενίας, απαιτείται και μεγάλη ποικιλία εδεσμάτων, όπως και ο κατάλληλος εξοπλισμός για τη παρασκευή τους.

Το εστιατόριο είναι ένας σύνθετος μηχανισμός που αποτελεί ένα βασικό κομμάτι ευχαρίστησης του πελάτη.

Στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου εκτός από τα εστιατόρια και την κουζίνα ανήκουν και τα bars.

Ο βιολογικός καθαρισμός και η απολύμανση των χώρων δεν είναι πολυτέλεια, αλλά ίσως το βασικότερο κεφάλαιο για την σωστή λειτουργία του χώρου.

Οι εξελιγμένες εγκαταστάσεις βοηθούν στην τήρηση των υψηλών προδιαγραφών που απαιτούνται για την ανταπόκριση των ξενοδοχειακών μονάδων στα ευρωπαϊκά η και παγκόσμια πρότυπα. Η κατάλληλη αντιμετώπιση και η σωστή καθαριότητα απαιτούν καλή γνώση των αναγκών και σεβασμό του περιβάλλοντος.

Όπως αναφέρεται και στο Σύνταγμα « Η προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος αποτελεί υποχρέωση του κράτους». Το κράτος υποχρεούται να λαμβάνει ιδιαίτερα προληπτικά ή κατασταλτικά μέτρα προς διαφύλαξη του. Σαφώς, καθαροί δεν απαιτείται να είναι μόνο οι εξοπλισμοί και οι χώροι ενός ξενοδοχείου, αλλά και το ανθρώπινο δυναμικό του. Πολύ σημαντικό, ίσως το σημαντικότερο όλων των μέτρων, είναι η ασφάλεια και η πρόληψη των ατυχημάτων. Μέσα στην πρόληψη, περιλαμβάνεται και η πυρασφάλεια.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

1.1. Ξενοδοχειακή επιχείρηση

Θα μπορούσε να λεχθεί ότι η ξενοδοχειακή βιομηχανία, είναι τόσο παλαιά, όσο και η ανάγκη του ανθρώπου για το ταξίδι.

Το ξενοδοχείο παίζει αναμφισβήτητα τον πλέον σημαντικό ρόλο στην τουριστική ανάπτυξη μιας περιοχής, μιας χώρας και ενός νησιού, όπως είναι το νησί της Κρήτης. Είναι ο κορμός της τουριστικής ανάπτυξης και για να ανταποδώσει τους καρπούς της, τους καρπούς του πολύτιμου σήμερα για την οικονομία της χώρας συναλλάγματος, χρειάζεται αμέριστη τη συμπαράσταση μας.

Συντελεστές μιας τέτοιας επιτυχίας, είναι οι άνθρωποι, η τεχνολογία, η οργάνωση, η εκπαίδευση, οι διάφορες υπηρεσίες, οι ενδιαφερόμενες πλευρές, οι φορείς, οι εργαζόμενοι.

Το ξενοδοχείο είναι το σπίτι, το κατάλυμα, το καταφύγιο αν θέλετε, το κέντρο αναψυχής του τουρίστα, του περιηγητή, του αρχαιολόγου και γενικότερα εκείνου που το ποικιλώνυμο ενδιαφέρον του, έφερε κοντά του μεμονωμένο ή σε γκρουπ, σε κάποια όμορφη τοποθεσία της τουριστικής Ελλάδας και ο πελάτης αυτός το θέλει νοικοκυρεμένο και καθαρό, σε μαγική θέση, να διαθέτει όλες τις ανέσεις της σύγχρονης ζωής, να ανταποκρίνεται όσο γίνεται καλύτερα στην ποικιλία των απαιτήσεων κάθε ηλικίας.

Το ξενοδοχείο και γενικά τα τουριστικά καταλύματα, τόσο τα κύρια, όσο και τα βοηθητικά είναι ο πόλος έλξης της πάσης φύσεως τουριστών και ο πόλος αυτός είναι τόσο ελκυστικός, όσο πιο επίλεκτη είναι η περιοχή, η θέση και το προσωπικό του και όσο πιο σύγχρονες και ασφαλείς είναι οι εγκαταστάσεις του.

Η χώρα μας διαθέτει πολλές περιοχές που συνδυάζεται για τον τουρίστα, και το ξενοδοχείο καλείται να παίξει αντάξια το ρόλο που του ανήκει στην τουριστική ανάπτυξη. Επομένως μια σημαντική πηγή απασχόλησης εσόδων για κάθε χώρα μέλος αποτελεί η ξενοδοχειακή βιομηχανία.

1.2. Ιστορική αναδρομή

Η ανάγκη μετακίνησης για θρησκευτικούς, εμπορικούς, πολιτικούς και θεραπευτικούς λόγους, δημιουργεί τον Ξένο από πολύ παλιά.

Στην αρχαία Ελλάδα οι ξένοι είναι ιεροί, η φιλοξενία μπαίνει κάτω απ' την προστασία των Θεών και ιδιαίτερα του Δία που ονομαζόταν "Ξένιος ΖΕΥΣ".

Στους κλασσικούς χρόνους και στην ελληνιστική περίοδο εικονίζεται η δημόσια φιλοξενία στους ξενώνες των Δήμων.

Στους ρωμαϊκούς χρόνους το προνόμιο του τουρισμού που απολαμβάνουν οι εύπορες τάξεις, επισκέπτεται τις "εστίες" στην Αθήνα για να μάθουν τέχνες και γράμματα.

Στους βυζαντινούς χρόνους και στην τουρκοκρατία φιλοξενία προσφερόταν στα "Αρχονταρίκια" των μοναστηριών. Σιγά - σιγά έχουμε παραμονή σε καταλύματα έναντι αμοιβής, όπως στα καταγώγια, τα πανδοχεία, τα καπηλειά, τα Χάνια.

Χρειάστηκε αρκετός χρόνος για να γίνει το ξενοδοχείο σοβαρή επιχείρηση και να φθάσει στη σημερινή του μορφή.

Σαν πρώτο ξενοδοχείο θεωρείται το "Αετός" του Παρισιού που κτίστηκε το 1312, το 15ο αιώνα, φημισμένα είναι τα ξενοδοχεία της βενετίας, ενώ στο 16ο και 17ο αιώνα όλες οι μεγάλες πόλεις της Ευρώπης έχουν ξενοδοχεία.

Μετά το 18ο αιώνα μέχρι τις αρχές του αιώνα μας, χώρα της ξενοδοχείας θεωρείται η Ελβετία.

Μετά την απελευθέρωση της Ελλάδας απ' τους Τούρκους έχουμε το ξενοδοχείο "Λονδίνο" στο Ναύπλιο και το "ξενοδοχείο των Αλλοδαπών" στην Αθήνα.

Στην εποχή μας το ξενοδοχείο σ' όλα τα μήκη και τα πλάτη της γης, έχει πάρει τεράστια ανάπτυξη και παρέχει όλη την άνεση, τον εξοπλισμό και εξυπηρέτηση που έχει ανάγκη ο σημερινός άνθρωπος και προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία.

1.3. Ορισμός ξενοδοχείου. Διακρίσεις

Ξενοδοχείο χαρακτηρίζεται η επιχείρηση που είναι στεγασμένη σ' ένα ανεξάρτητο κτίριο, στην αρχή προορισμένο, γι' αυτό το σκοπό και που προσφέρει ύπνο, φαγητό και ψυχαγωγία με σκοπό το κέρδος. Λειτουργεί με άδεια του ΕΟΤ. Αν το ξενοδοχείο δεν αποτελείται από ενιαίο κτιριακό συγκρότημα, αλλά από ανεξάρτητα και αυτοτελή οικήματα από ένα, δύο, τρία, τέσσερα ή και περισσότερα δωμάτια, τότε η επιχείρηση λέγεται ξενοδοχείο τύπου Bungalows. Άλλα είδη εγκαταστάσεων είναι τα μικτά ξενοδοχεία και το Monoblocked.

Ανάλογα με την κτιριακή και τη λειτουργική συγκρότηση έχουμε τις παρακάτω

κατηγορίες ξενοδοχείων: α) Κλασσικής μορφής β) Motels (ξενοδοχεία σε οδικούς

κόμβους) γ) Flotels (πλωτά ξενοδοχεία) δ) οικοτροφεία ε) Ξενώνες (Youtu Hostess) στ) Επιπλωμένα διαμερίσματα ζ) Ενοικιαζόμενα επιπλωμένα δωμάτια η) Camping θ) Τουριστικά χωριά

Ανάλογα με την κατηγορία διακρίνονται σε:

Υπερπολυτελείας Α' κατηγορίας Β'

Γ

Δ'

Ε'

Ανάλογα με τον τόπο εγκατάστασης τα ξενοδοχεία διακρίνονται σε:

Ορεινές εγκαταστάσεις Παραθαλάσσιες Αστικών Κέντρων

Ανάλογα με τη χρονική τους λειτουργία σε:

Συνεχούς λειτουργίας Εποχικής λειτουργίας

Ανάλογα με την πελατεία έχουμε:

Ξενοδοχεία διερχομένων Ξενοδοχεία διακοπών Ξενοδοχεία εμπόρων

Ανάλογα με το μέγεθος τα ξενοδοχεία διακρίνονται τέλος σε:

Μικρά (λιγότερα από 100 δωμάτια)

Μεσαία (από 100-300 δωμάτια)

Μεγάλα (από 300 δωμάτια και πάνω)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

2.1. Τμήμα Ορόφων

Τμήμα Κουζίνας Τμήμα bar, Snack bar Τμήμα Υποδοχής

2.2. Τμήμα ορόφων

Πολλοί πιστεύουν πως το τμήμα ορόφων είναι το τμήμα που έχει σαν αρμοδιότητα να ετοιμάζει μόνο τα δωμάτια (καθαριότητα - τακτοποίηση). Η αλήθεια όμως είναι πως οι αρμοδιότητες του είναι πολύ περισσότερες και για να πραγματοποιηθούν χρειάζεται ικανό προσωπικό.

Το τμήμα έχει στις αρμοδιότητες του, την υπευθυνότητα και διαχείριση εξοπλισμού και υλικών για όλο το ξενοδοχείο (λινά, ιματισμός, υλικά καθαρισμού κ.λ.π.). Ο προϊστάμενος του τμήματος έχει μεγάλες διοικητικές υπευθυνότητες σε ότι έχει σχέση με την αγορά, αποθήκευση και διάθεση ειδών μεγάλης χρηματικής αξίας.

Η υπευθυνότητα του τμήματος αρχίζει από την επιλογή υφασμάτων την αγορά επίπλων και όλων γενικά των στοιχείων που αποτελούν την επίπλωση και συνεχίζεται με τον καθαρισμό της επίπλωσης, τη συντήρηση, την επισκευή, καθώς και την τελική αντικατάστασή τους. Ακόμα επιβλέπει εκτός από τα δωμάτια πελατών, τους κοινόχρηστους χώρους, σαλόνια, υποδοχή του ξενοδοχείου, εστιατόρια, μπάρ, κουζίνα, αποθήκες σε ότι αφορά την καθαριότητα.

Βασική προϋπόθεση των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, για να διατηρούν, υψηλό το επίπεδο καθαριότητας, είναι η απασχόληση ικανοποιητικού αριθμού εργαζομένων. Η σύνθεση του προσωπικού του τμήματος ορόφων σε μια ξενοδοχειακή μονάδα είναι ως εξής:

α) Προϊσταμένη ορόφων η οποία είναι υπεύθυνη για το προσωπικό του τμήματος, β) Βοηθός προϊσταμένης, η οποία επιθεωρεί τις καμαριέρες και φροντίζει να διεκπεραιωθούν οι εργασίες που τους ορίζει η προϊσταμένη. γ) Καμαριέρες που είναι υπεύθυνες για τον καθαρισμό των δωματίων των πελατών.

δ) Καθαρίστριες που είναι υπεύθυνες για την καθαριότητα όλων γενικώς των κοινόχρηστων χώρων του ξενοδοχείου.

Αυτή η εργασία μπορεί σε πολλά ξενοδοχεία να γίνεται από τις καμαριέρες αλλά, λόγω του ότι η δουλειά της καμαριέρας έχει πολλές απαιτήσεις στις μέρες μας, οι καθαρίστριες έχουν πάρει τη δική τους θέση για να υπάρχει σωστός καταμερισμός της εργασίας, ε) Προϊσταμένη λινόθήκης, επιβλέπει το έργο της λινόθήκης και φροντίζει για την προμήθεια καθαρού και εμφανίσιμου ιματισμού, σε όλα τα τμήματα του ξενοδοχείου.

στ) Βοηθοί θαλαμηπόλοι, είναι υπεύθυνοι για την εκτέλεση των βαρειών εργασιών στο τμήμα, όπως μετακίνηση επίπλων, μεταφορά σκουπιδιών, μεταφορά ιματισμού.

Η καθαριότητα ενός ξενοδοχείου παίζει πρωτεύοντα ρόλο και αν ο πελάτης δεν απολαύσει αυτό, που θεωρείται αντιστάθμισμα της αξίας των χρημάτων τα οποία κατέβαλε, δε θα επανέλθει στο ξενοδοχείο και ακόμα θα σχολιάσει με τον κύκλο των γνωριμιών του τη χαμηλή στάθμη εξυπηρέτησης που έτυχε. Γι' αυτό βασικό είναι κάθε χρόνο να παρακολουθούνται, απ' το προσωπικό, σεμινάρια που αφορούν την καθαριότητα, την υγιεινή και την συμπεριφορά απέναντι στους πελάτες, έτσι ώστε να παρέχεται ένα υψηλό επίπεδο υπηρεσιών. Σεμινάρια ξένων γλωσσών θα είχαν επίσης θετικά αποτελέσματα στη βελτίωση της ποιότητας των υπηρεσιών.

Η πιο σίγουρη και αποδοτική επένδυση σε ένα ξενοδοχείο είναι η υψηλή στάθμη του τμήματος ορόφων και η καθαριότητα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΙΡΗΣΕΩΝ **3.1. Καθαριότητα των τουριστικών μονάδων**

Η καθαριότητα στις τουριστικές επαγγελματικές μονάδες αποτελεί κατά κοινή ομολογία ένα απ' τους σημαντικότερους παράγοντες στη λειτουργία των μονάδων,

άμεσα συνδεδεμένη με την ποιότητα των υπηρεσιών που προσφέρονται.

Τόσο οι τουριστικοί επιχειρηματίες όσο και οι πελάτες των ξενοδοχείων αποδίδουν στον παράγοντα αυτό ιδιαίτερη σημασία, επισημαίνοντας ότι αποτελεί καθοριστικό σημείο για τη σωστή και ολοκληρωμένη παρουσία της μονάδας και κατ' επέκταση τη θετική της πορεία. Σε μια εποχή που όπου ο ανταγωνισμός των τουριστικών υπηρεσιών έχει αγγίξει όλα τα σημεία των προσφερόμενων υπηρεσιών, η καθαριότητα από την πλευρά τους έχει να επιτελέσει έναν από τους βασικότερους ρόλους. Για να έχει όμως τα αναμενόμενα αποτελέσματα θα πρέπει να συνυπάρχουν τρεις βασικοί παράγοντες: α) Σωστό προϊόν, β) Σωστός εξοπλισμός και γ) Λιγότερα ρυπογόνα απόβλητα.

Ο τρίτος αυτός παράγοντας αποτελεί μια νέα διάσταση που έχει επέλθει στην καθαριότητα των τουριστικών μονάδων με το είδος των απορρυπαντικών που χρησιμοποιούνται, αφού οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις και απ' τα απόβλητα της καθαριότητας των χώρων ειδικά σε μεγάλες τουριστικές μονάδες έχουν γίνει θέμα συζήτησης και σε κοινοτικό επίπεδο.

Η νομοθεσία σε εθνικό όσο και σε κοινοτικό επίπεδο καλύπτει το όλο ζήτημα ορίζοντας τις προδιαγραφές της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τους χώρους της επαγγελματικής μονάδας που αναφέρονται οι εμπλεκόμενοι παράγοντες, νομοθεσία, τουριστικοί επιχειρηματίες και εταιρίες εξοπλισμού, θα πρέπει να συνδυαστούν κατάλληλα ώστε ο παράγοντας καθαριότητα να καλύπτει τις καθημερινές ανάγκες του επαγγελματικού χώρου αλλά και να συμβάλλει τελικά στην καλύτερη λειτουργία και εικόνα της τουριστικής μονάδας. Το αποτέλεσμα αυτό δε θα επιτευχθεί βέβαια με λύσεις μόνο καθαρά οικονομικές όπου θα περιλαμβάνουν τυχαία και χωρίς προδιαγραφές προϊόντα και εξοπλισμό και τα οποία τελικά θα αποβούν και οικονομικά εις βάρος της λειτουργίας του επαγγελματικού χώρου. Είναι απαραίτητη η δημιουργία ενός "συστήματος καθαρισμού" όπου θα χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα προϊόντα, λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαιτερότητες του χώρου αλλά και τις νέες τάσεις της αγοράς και θα επιλεχτεί ο κατάλληλος εξοπλισμός.

Η σημερινή εικόνα της αγοράς αν και αποτελείται από ένα μεγάλο φάσμα εταιριών που παρέχουν λύσεις καθαριότητας και απολύμανσης σε όλα τα επίπεδα θα λέγαμε ότι λίγες είναι αυτές που έχουν τη δυνατότητα να προσφέρουν ένα ολοκληρωμένο και με προδιαγραφές σύστημα καθαρισμού - το κατάλληλο προϊόν, ο κατάλληλος

εξοπλισμός και η υποστήριξη της εταιρίας. Αυτό άλλωστε αποτελεί όχι μόνο την καλύτερη σημερινή επιλογή για τους επιχειρηματίες των επαγγελματικών χώρων αλλά και τη λύση που κερδίζει σιγά - σιγά όλο και περισσότερο έδαφος.

Τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα ενός τέτοιου συστήματος στην επιλογή του από μια τουριστική μονάδα είναι ότι λαμβάνει υπόψη του τα χαρακτηριστικά στοιχεία του ξενοδοχείου (τη δυναμικότητα της μονάδας, το χρόνο λειτουργίας και τους ιδιαίτερους ρύπους που συναντώνται στο ξενοδοχείο) του οικονομικού παράγοντα αφού η μεθοδευμένη αντιμετώπιση και η χρήση των σωστών προϊόντων τελικά θα αποβεί οικονομικότερη των προσωρινά φτηνών προϊόντων καθαρισμού όπως είναι ο περιβαλλοντικός παράγοντας που θα πρέπει να πληρούν τα προϊόντα καθαρισμού κ.λ.π.

Η άμεση σχέση της καθαριότητας με την προστασία του περιβάλλοντος που αποτελεί και τη σημαντικότερη επένδυση του ελληνικού τουρισμού, καθιστά το όλο θέμα ιδιαίτερα σημαντικό, επιβάλλοντας και την ανάλογη αντιμετώπιση εκ μέρους των τουριστικών επιχειρηματιών στις τελικές λύσεις που θα επιλέξουν

3.2. Ολοκληρωμένα συστήματα καθαριότητας

Η συνεχής αναζήτηση των επιχειρήσεων όλο και πιο ολοκληρωμένων υπηρεσιών οδήγησε στην καθετοποίηση του τομέα της επαγγελματικής καθαριότητας. Αυτό δείχνει η πορεία των εταιριών οι οποίες μετά την ανταπόκριση των απορρυπαντικών τους επέκτειναν τις δραστηριότητες τους και στον τομέα των επαγγελματικών μηχανημάτων καθαρισμού.

Οι εταιρίες αυτές καλύπτουν ολόκληρη τη γκάμα των αναγκών του επαγγελματικού καθαρισμού. Διαθέτουν απορρυπαντικά για πλυντήρια πιάτων, πλυντήρια ρούχων, κοινόχρηστους χώρους, καθαρισμό πισίνας βιολογικό καθαρισμό, πλύσιμο αυτοκινήτων, χάρτινες χειροπετσέτες, συσκευές υγρού σαπουνιού, θήκες jumbo για χάρτινο ρολό υγείας, αποσμητικό χώρου κ.λ.π.

Ακόμα διαθέτουν μια ευρεία γκάμα επαγγελματικών μηχανημάτων και συστημάτων καθαρισμού που καλύπτουν τις ανάγκες καθαρισμού που καλύπτουν τις ανάγκες καθαρισμού οποιουδήποτε επαγγελματικού χώρου, διαθέτουν: καρότσια καμαριέρας για καθαρισμό, για σφουγγάρισμα και συλλογή απορριμμάτων, επαγγελματικές σκούπες αναρρόφησης σκόνης, υγρών και οξέων καθώς και περιστροφικές μηχανές γυαλίσματος και καθαρισμού δαπέδων.

Επίσης διαθέτουν μηχανές για καθαρισμό μοκετών και χαλιών καθώς και συστήματα

καθαρισμού τζαμιών.

Όλα αυτά μαζί με μια ευρεία ποικιλία προϊόντων που υπάρχουν αποσκοπούν στο να αναβαθμίσουν την ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών των επιχειρήσεων μαζικής συγκέντρωσης και ειδικά για τους πελάτες των ξενοδοχείων. Τέτοια προϊόντα είναι: ορισμένα αξεσουάρ όπως είναι τα σεσουάρ μαλλιών που εγκαθίστανται στο μπάνιο του ξενοδοχείου, οι μεγεθυντικοί φωτιζόμενοι καθρέπτες που διευκολύνουν το ξύρισμα και το μακιγιάζ, καθώς και οι ειδικές σιδερώστρες παντελονιών, τοίχου και δαπέδου, που μπορούν να υπάρχουν σε κάθε δωμάτιο. Αυτά τα αξεσουάρ συμπληρώνουν την ποικιλία ειδών υγιεινής τουαλέτας, όπως είναι ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά στεγνωτήρια χεριών, οι σαπυνοθήκες, χαρτοθήκες και χαρτικά. Η ποιότητα σε συνδυασμό με τη ύπαρξη αποτελεσματικού σέρβις, συνέπεια, η υπευθυνότητα - από την πλευρά των προμηθευτών - η πλήρης τεχνική υποστήριξη των προϊόντων, η συνεχής ενημέρωση των πελατών και η συνεχής εκπαίδευση τους για το πως θα χρησιμοποιούν σωστά το προϊόν που αγοράζουν, οδηγεί στην επίτευξη του στόχου που είναι βέβαια η αναβάθμιση της ποιότητας των προσφερόμενων υπηρεσιών.

3.3. Ξενοδοχειακή νομοθεσία

Η ίδια η ξενοδοχειακή νομοθεσία, καθορίζει τις υποχρεώσεις των ξενοδοχείων. Οι υποχρεώσεις αυτές που αφορούν την επιχείρηση, δεν αγγίζουν μόνο τα γενικά θέματα διαχείρισης και οργάνωσης αλλά και τη διαμόρφωση μιας συγκεκριμένης πολιτικής ή σωστού κλίματος εργασιακών σχέσεων.

Μέλημα και ευθύνη του ξενοδοχείου, είναι η τακτική συντήρηση του κτιρίου και του μηχανολογικού εξοπλισμού με ιδιαίτερο βάρος στις βελτιώσεις εκείνες που αφορούν την καλύτερη λειτουργία και τη διευκόλυνση των εργασιών καθαρισμού των χώρων. Ακόμα, ο έλεγχος του τρόπου και της ποιότητας των εργασιών που πραγματοποιούνται, είναι μια επιπλέον ευθύνη του ξενοδοχείου, όταν αυτός υπολογίζει σωστά τους παράγοντες, επαγγελματισμό και ποιότητα υπηρεσιών, βάσει της ξενοδοχειακής νομοθεσίας η καθαριότητα τόσο των δωματίων, όσο και των κοινόχρηστων χώρων, πρέπει να είναι απόλυτη και τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο πρέπει να γίνεται απολύμανση.

Ιδιαίτερη προσοχή, καθαριότητα και τάξη πρέπει να επικρατεί σε εστιατόρια, παρασκευαστήρια, αποθήκες αναλώσιμων, μαγειρεία και λινόθηκες. Για την καθαριότητα και την εμφάνιση του ιματισμού και των σκευών, ισχύει το ίδιο. Δεν είναι αρκετό κάποιες προδιαγραφές να ορίζονται από το νόμο. Είναι θέμα παιδείας και επαγγελματικής συνείδησης κυρίως, η διατήρηση υψηλού επιπέδου υπηρεσιών και καθαριότητας της μονάδας, από τη στιγμή που ιδίως στην Ελλάδα, μπορεί κανείς να ξεγλιστρήσει από τα πλοκάμια του νόμου χωρίς μεγάλες συνέπειες, ή να βρει τρόπους να εμφανίσει το μαύρο, άσπρο.

Ο κοινός στόχος σε όλα τα επίπεδα, πρέπει να είναι η αναβάθμιση των παρεχομένων υπηρεσιών, όπως και της συνολικής εικόνας που σχηματίζει ο πελάτης από τη διαμονή του στο ξενοδοχείο.

Θα πρέπει να καθοριστούν συγκεκριμένες ευθύνες και αρμοδιότητες σε κάθε εργαζόμενο και η ανακοίνωση του συνολικού αποτελέσματος που επιδιώκεται. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται παράλληλα συμμετοχική διοίκηση, επομένως και επικοινωνία μεταξύ εργαζομένων και ιεραρχίας - από τη μια πλευρά - αλλά και ο έλεγχος καταφέρνει να περιορίζεται στη διόρθωση λαθών ή αποκλίσεων από τα στάνταρτς ή ακόμη και στην ανεύρεση νέων τρόπων για την υποκίνηση των εργαζομένων και όχι στην επόπτευση και μόνο.

Στα πλαίσια αυτής της λογικής και αντιμετώπισης προβλημάτων, μέσα στην επιχείρηση, το θέμα της καθαριότητας που εξαρτάται αποκλειστικά από τον ανθρώπινο παράγοντα, βρίσκει τη λύση του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ

4.1. Κουζίνα

Κουζίνα ή μαγειρείο, είναι από πλευράς οργάνωσης η λειτουργία (το εργαστήριο)

παραγωγής, στο χώρο της εστιατορικής δραστηριότητας. Για το λόγο αυτό, ο χώρος του μαγειρείου είναι συνέχεια του χώρου του εστιατορίου, βρίσκονται δηλαδή στο ίδιο ύψος του κτιρίου, μια και ο τόπος παραγωγής και της κατανάλωσης εδεσμάτων ταυτίζονται στον χώρο, στον κλάδο της ξενοδοχειακής εστιατορικής και γενικά της επιχείρησης του εστιατορίου.

4.1.1. Γενικά για την κουζίνα

Η κουζίνα και ο εξοπλισμός της εξαρτώνται από το μέγεθος του ξενοδοχείου και την κατηγορία στην οποία ανήκει. Για να χαρακτηριστεί μεγάλο ένα μαγειρείο δεν αρκεί ο αριθμός των μερίδων φαγητού που μπορεί να ετοιμάσει, είναι ακόμη και το είδος και οι ποικιλίες φαγητών και γλυκισμάτων που παρασκευάζει.

Εκτός από την απόλυτη καθαριότητα που πρέπει να κυριαρχεί στο χώρο της κουζίνας, το μαγειρείο πρέπει να έχει πολύ καλή απομόνωση και άριστο σύστημα εξαερισμού (φυσικού και τεχνητού). Η καλή απομόνωση και ο καλός εξαερισμός συντελούν στο να μην ανοίγονται θόρυβοι και να μην φθάνουν οι κάθε είδους μυρωδιές μέχρι την τραπεζαρία.

Οι εσωτερικοί τοίχοι της κουζίνας πρέπει να καλύπτονται σε ύψος δύο μέτρων απ' το πάτωμα με πλακάκια άριστης ποιότητας, για να επιτυγχάνεται εύκολος και άριστος καθαρισμός.

Το πάτωμα κατασκευάζεται από στερεά και λεία υλικά και υπάρχουν πολλά σιφόν με σχάρες, για να τακτοποιούνται εύκολα τυχόν ανωμαλίες του αποχετευτικού συστήματος, πρέπει να διαθέτει πολλούς υποδοχείς του υδραυλικού και ηλεκτρικού συστήματος, για να είναι εύκολη και σε κάθε σημείο, δυνατή η παροχή νερού και ρεύματος.

Υπάρχουν επίσης πολλές λεκάνες για λάντζες.

Παράλληλα με την αυθεντικότητα των υλικών κατασκευής όλων των εγκαταστάσεων της κουζίνας, πρέπει να μελετηθεί καλά και η σωστή διάταξη των μηχανημάτων μέσα στο χώρο του μαγειρείου, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κινήσεις του προσωπικού της με άμεσο αποτέλεσμα το πιο γρήγορο σερβίρισμα των πελατών και τη λιγότερη κούραση του προσωπικού.

Τέλος, στο μαγειρείο πρέπει να υπάρχει καλός φωτισμός και η ηλεκτρική εγκατάσταση του πρέπει να πληρεί όλες τις προϋποθέσεις για την παροχή μεγάλης ασφάλειας.

Γενικά οι χώροι ενός μαγειρείου διακρίνονται σε κυρίους και σε βοηθητικούς. Κύριοι

χώροι είναι αυτοί που έχουν σαν αποστολή την παραγωγή φαγητού ενώ βοηθητικοί αυτοί που βοηθούν έμμεσα στην ολοκλήρωση του έργου.

Οι κύριοι χώροι είναι: α) Η ζεστή κουζίνα β) η κρύα κουζίνα

γ) Το ζαχαροπλαστείο - Αρτοποιείο δ) Το κυλικείο Οι βοηθητικοί χώροι είναι:

α) Οι χώροι αποθήκες - ψυγεία για τα κρέατα, ψάρια, γαλακτοκομικά, φρούτα, λαχανικά

β) Η αποθήκη τροφίμων της κουζίνας

γ) Χώροι αποθήκευσης σκευών

δ) Χώρος για την πλύση των μαγειρικών σκευών

ε) Χώρος για την πλύση σκευών εστιατορίου

στ) Χώρος για το πλύσιμο και προετοιμασία λαχανικών

ζ) Χώρος για την προετοιμασία κρεάτων και ψαριών

4.1.2. Εξοπλισμός

α) Τμήμα ζεστής κουζίνας

- Ηλεκτρική κουζίνα
- Κουζίνα αερίου
- Βραστήρες
- Ηλεκτρικό τηγάνι
- Φούρνος
- Φριτέζα
- Σαλαμάνδρα
- Σχάρα
- Λεία πλάκα
- Θερμοθάλαμος
- Θερμοτράπεζα
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Λεκάνες αναμείξεως
- Κατσαρόλες διαφόρων μεγεθών
- Διάφορα εργαλεία μαγειρικής
- Μεζούρες
- Ταψιά
- Ζυγαριά

β) Τμήμα κρύας κουζίνας

- Μεταλλικοί πάγκοι εργασίας
- Ψυγεία
- Διάφορα εργαλεία για τα λαχανικά
- Μαχαίρια διαφόρων ειδών και μεγεθών
- Ανοιχτήρι για κονσέρβες
- Μπολ, λεκάνες αναμείξεως, πιατέλες
- Ντουλάπια, συρτάρια για τη φύλαξη σκευών και εργαλείων
- Δοχείο απορριμμάτων

γ) Τμήμα ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας

- Ψυγεία κατάψυξης και συντήρησης
- Ειδικό φούρνο με χωρίσματα και διαφόρων βαθμών θερμοκρασίες
- Μεταλλικοί πάγκοι εργασίας
- Συρταριέρα και ερμάρια για τα απαραίτητα καθημερινά υλικά
- Μηχανή παγωτού
- Μηχανή ανάμιξης και ανάδευσης αυγών
- Μίξερ με όλα τα εξαρτήματα
- Ζυγαριές
- Εργαλεία ζαχαροπλαστικής
- Ταψιά, λεκάνες, λαμαρίνες
- Νεροχύτη από ανοξείδωτο ατσάλι



Μηχανή μείξης ζύμης

- Μηχανές για το ανακάτεμα και άνοιγμα της ζύμης

- Μαρμάρινο τραπέζι για το άπλωμα της ζύμης
- Εργαλεία αρτοποιίας
- Φούρνο για το ψήσιμο των άρτων

δ) Κυλικείο

- Τραπέζια εργασίας
- Ψυγεία
- Ντουλάπα, συρτάρια, ράφια
- Μηχανή κοπής σε φέτες
- Μαχαίρια διαφόρων ειδών
- Ηλεκτρικούς στίφτες
- Καφετιέρες
- Ανοιχτήρι για κονσέρβες
- Δίσκοι, μπολ

Όσον αφορά τα βοηθητικά τμήματα: α) Αποθήκες - ψυγεία.



Κυλικείο κουζίνας

- Δοχείο απορριμμάτων

Οι αποθήκες - ψυγεία για τη διατήρηση των ευπαθών προϊόντων διαθέτουν ράφια τοποθετημένα σε όλο το ύψος των τοιχωμάτων, ράφια υπάρχουν και στην αποθήκη κουζίνας για την φύλαξη των υλικών που χρησιμοποιούνται συνέχεια.

β) Οι χώροι αποθήκευσης σκευών μπορεί να είναι μεγάλα μεταλλικά ντουλάπια με πολλά χωρίσματα τοποθετημένα σε σημεία που να εξυπηρετούν ή ράφια διαφόρων μεγεθών, γ) Τμήμα πλύσης μαγειρικών σκευών.

Ανοξείδωτοι νεροχύτες, σφουγγάρια, σκληρές βούρτσες είναι απαραίτητα στο τμήμα.

δ) Τμήμα πλύσης σκευών εστιατορίου.

Διαθέτει μεταλλικούς πάγκους για την τοποθέτηση των ακάθαρτων σκευών του εστιατορίου, ευρύχωρους νεροχύτες, ειδική βρύση με μεγάλη πίεση νερού για το ξέπλυμα των σκευών. Συχνά συναντούμε αυτόματες μηχανές πλυσίματος σκευών που απλουστεύουν τη διαδικασία καθαρισμού τους. στ) Τμήμα πλυσίματος και προετοιμασίας λαχανικών.

- Ειδικά διαμορφωμένος νεροχύτης για το πλύσιμο των λαχανικών
- Μεταλλικοί πάγκοι εργασίας
- Λεκάνες για τα λαχανικά
- Διάφορα μαχαίρια
- Δοχεία απορριμμάτων

ζ) Τμήμα προετοιμασίας κρεάτων.

- Ξύλο κοπής κρέατος (κούτσουρο)
- Βούρτσα για τον καθαρισμό του ξύλου
- Μπαλτάς, ακονιστήρι, μαχαίρια
- Ψυγείο συντήρησης κρεάτων 1 -2c
- Μηχανή για το κόψιμο κρεάτων
- Διάφορα δοχεία

- Μαρμάρινη επιφάνεια για την προετοιμασία των ψαριών

4.1.3. Καθαριότητα χώρων

Ο καθαρισμός του μαγειρείου πρέπει να γίνεται τρεις φορές την ημέρα μετά την παράθεση των γευμάτων. Μια φορά την εβδομάδα γίνεται γενικός καθαρισμός, έτσι ώστε να μη δημιουργούνται εστίες μικροβίων σε σημεία που πιθανόν δε δίνεται ιδιαίτερη σημασία στην καθαριότητα. Είναι απαραίτητο και επιβεβλημένο τα διάφορα εδέσματα να παρασκευάζονται σε περιβάλλον άψογης καθαριότητας.

Τα όργανα και υλικά καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό της κουζίνας είναι:

- Σφουγγάρια
- Πετσέτες κουζίνας
- Σκούπες
- Μοπ

- Ειδικοί κουβάδες
- Βούρτσες
- Νερό ζεστό και κρύο
- Σαπούνι
- Σκόνη καθαρισμού
- Καυστική σόδα

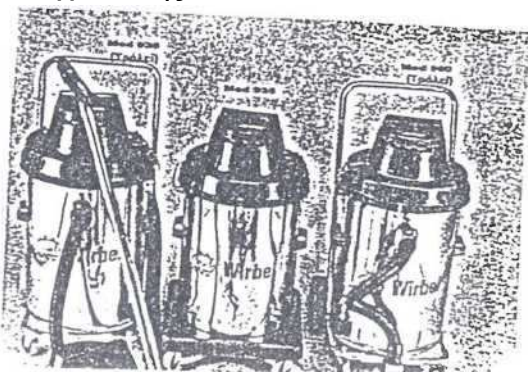
Το κάθε τμήμα διαθέτει τα δικά του όργανα καθαρισμού.

Οι καθημερινές εργασίες καθαριότητας είναι:

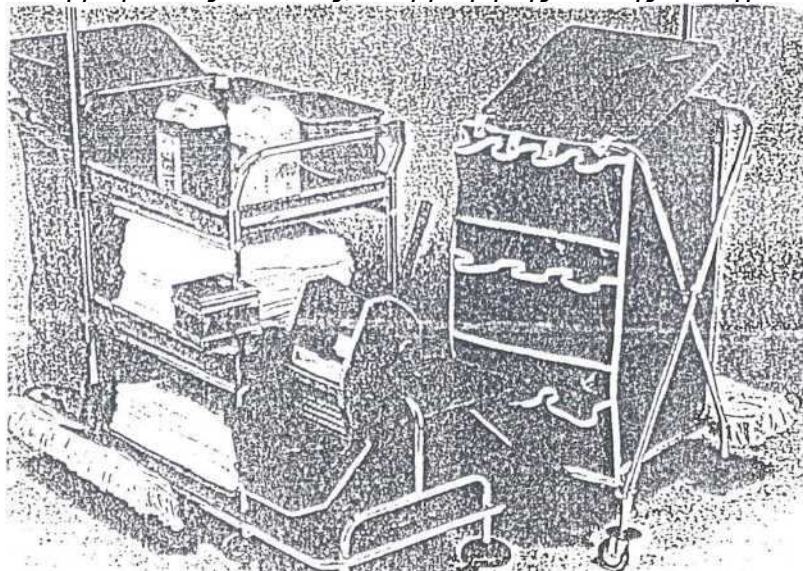
1. Συγκέντρωση όλων των ακάθαρτων σκευών και εργαλείων στο τμήμα πλύσης σκευών για πλύσιμο.
 2. Καθαρισμός των μαρμάρων επιφανειών και όλων των μεταλλικών επιφανειών τραπέζιων και πάγκων εργασίας. Αυτό γίνεται με:
 - α) Απομάκρυνση όλων των άχρηστων υλικών.
 - β) Πέρασμα με σφουγγάρι βρεγμένο σε ζεστή σαπουνάδα (σκόνη καθαρισμού διαλυμένη σε νερό), γ) Πέρασμα με καθαρό νερό. δ) Σκούπισμα με καθαρή πετσέτα.
 3. Σκούπισμα δαπέδου.
 4. Απομάκρυνση των απορριμμάτων, τοποθέτηση τους στους ειδικούς κάδους έξω απ' την κουζίνα.
 5. Πέρασμα με μοπ. Εδώ χρησιμοποιείται ο ειδικός κουβάς με σαπουνάδα και ένα διάλυμα καυστικής σόδας.
- Εκτός από τις παραπάνω εργασίες υπάρχουν ακόμα μερικές ειδικές σε ορισμένα τμήματα.
6. Στο τμήμα προετοιμασίας κρεάτων: Καθαρισμός του ξύλου κοπής κρέατος με ειδική βούρτσα και σαπουνάδα. Κατόπιν ξεπλένεται με καθαρό.
 7. Τα ψυγεία - αποθήκες πριν από κάθε νέο εφοδιασμό, θα πρέπει να καθαρίζονται από υπόλοιπα παλιών προϊόντων που αν παραμείνουν για μεγάλο χρονικό διάστημα επηρεάζουν και τα υπόλοιπα τρόφιμα.
 8. Οι χώροι αποθήκευσης σκευών μια φορά την εβδομάδα πλένονται εσωτερικά με ζεστή σαπουνάδα και ξεπλένονται με καθαρό νερό.
- Κατόπιν σκουπίζονται με στεγνές καθαρές πετσέτες και τα σκεύη τοποθετούνται πάλι στη θέση τους.
9. Στα τμήματα πλύσης σκευών κουζίνας και σκευών εστιατορίου, αφού φυλαχθούν όλα τα καθαρά σκεύη στους χώρους αποθήκευσης ακολουθεί η εξής διαδικασία

καθαριότητας:

- α) Απομάκρυνση των υπολειμμάτων φαγητού από τον πάγκο ακάθαρτων σκευών και από το νεροχύτη.
- β) Σκούπισμα δαπέδου. Γίνεται προσεκτικά (ειδικά κάτω από πάγκους, ντουλάπια κ.λ.π.) για να απομακρυνθούν όλα τα απορρίμματα που μπορούν να γίνουν εστίες μικροβίων.
- γ) Τα πλακάκια, οι νεροχύτες, οι πάγκοι και κάθε άλλη επιφάνεια περνιούνται με απολυμαντικό - καθοριστικό και ξεπλένονται με καθαρό νερό. δ) Πλύσιμο του πατώματος με σαπουνάδα και διάλυμα καυστικής σόδας. Εάν υπάρχουν λεκέδες τρίβονται με βούρτσα. Τα νερά σπρώχνονται με τη σκούπα προς το στόμιο αποχέτευσης.



Επαγγελματικές σκούπες, αναρρόφησης σκόνης και υγρών



Καρότσια για καθαρισμό, και ειδικός κουβάς για καθαρισμό πατώματος

Καθημερινά μετά την ολοκλήρωση της καθαριότητας της κουζίνας ακολουθεί ο καθαρισμός των οργάνων καθαρισμού. Έτσι τα σφουγγάρια, οι σκούπες, τα μποτ και οι κουβάδες που χρησιμοποιήθηκαν πλένονται με σαπούνι και ζεστό νερό, ενώ τα

πανιά και οι πετσέτες που χρησιμοποιήθηκαν, στέλνονται στο τμήμα ορόφων για πλύσιμο.

Γενικός καθαρισμός

Μια φορά την εβδομάδα όλοι οι εργαζόμενοι της κουζίνας εκτελούν ο καθένας στο τμήμα του, τις εργασίες γενικού καθαρισμού, εκτός από τις εργασίες που γίνονται καθημερινά περιλαμβάνει ακόμα:

1. Τον καθαρισμό των χώρων αποθήκευσης υλικών και σκευών. Τα ντουλάπια, συρτάρια και ράφια αφού αδειαστούν, καθαρίζονται με σαπουνάδα, ξεπλένονται και σκουπίζονται. Αφού στεγνώσουν εντελώς οι εργαζόμενοι τοποθετούν τα σκεύη στη θέση τους.

2. Το πλύσιμο των τοίχων.

Οι τοίχοι σαπουνίζονται και ξεπλένονται με κρύο νερό ενώ ακολουθεί το πλύσιμο του πατώματος.

3. Τον καθαρισμό όλων των μηχανημάτων και μικροσυσκευών. Για μικρά μηχανήματα όπως μηχανή κοπής σε φέτες ή μίξερ αρκεί το σαπούνι και νερό για να καθαρίσουν. Για μεγαλύτερα μηχανήματα π.χ. κουζίνες, χρησιμοποιούνται ειδικά προϊόντα.

4. Καθαρισμό πορτών.

Οι πόρτες που χρησιμοποιούν οι τραπεζοκόμοι για την είσοδο ή έξοδο τους απ' την κουζίνα λερώνονται συχνά. Ο καθαρισμός τους γίνεται ανάλογα το υλικό που είναι κατασκευασμένες.



Τμήμα πλύσης σκευών

4.1.4. Καθαρισμός εξοπλισμού

Λέγοντας εξοπλισμό κουζίνας εννοούμε:

α) τραπέζια και πάγκους εργασίας β) Σκεύη, εργαλεία γ) Μικροσυσκευές δ)

Μηχανήματα

Αναλυτικότερα:

α) Τραπέζια και πάγκοι εργασίας.

Καθαρίζονται καθημερινά με τον τρόπο που έχει περιγράψει στις εργασίες καθημερινού καθαρισμού.

β) Τα σκεύη και εργαλεία: μεταφέρονται στο τμήμα πλύσης σκευών για πλύσιμο. Η διαδικασία καθαρισμού τους είναι η εξής:

1. Πλύσιμο με καυτό νερό για να απομακρυνθούν τα λίπη και το λάδι.
2. Τρίψιμο με σφουγγάρι ή ειδική βούρτσα.
3. Πλύσιμο με σαπουνάδα.
4. Πλύσιμο με κρύο νερό.

γ) Μικροσυσκευές

Όλες οι βοηθητικές συσκευές όπως τα μίξερ, οι ηλεκτρικοί στίφτες κ.λ.π. καθαρίζονται στα τμήματα που βρίσκονται από τους εργαζόμενους που τα χρησιμοποίησαν πρώτα αφαιρούνται τα υπολείμματα τροφών και έπειτα πλένονται όπως όλα τα σκεύη.

δ) Μηχανήματα.

Μηχανήματα όπως ηλεκτρικές κουζίνες ηλεκτρικό τηγάνι, φούρνο, βραστήρες κ.λ.π. καθαρίζονται με προϊόντα ειδικά γι' αυτά και σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευάστριας εταιρίας.



Φούρνος Μαγειριού

Η σχάρα και η λεία πλάκα ξύνονται στην αρχή με ειδική βούρτσα για να βγουν καμένα μέρη των κρεάτων και ψαριών και έπειτα σαπουνίζονται και ξεπλένονται.

4.1.5. Υγιεινή τροφή

Τα τρόφιμα ζωικά ή φυτικά, επεξεργασμένα ή όχι πρέπει να συντηρούνται για να αποφύγουν την προσβολή από τους διάφορους μικροοργανισμούς.

Τα τρόφιμα για να καταναλωθούν πρέπει να είναι καθαρά και ελεύθερα από ξένα και επιβλαβή σώματα. ΓΓ αυτό θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή σ' αυτά που

αναφέρονται παρακάτω:

α) Στις συνθήκες συντήρησης των τροφών. Για την αποφυγή ανάπτυξης μικροοργανισμών η αποθήκευση και συντήρηση των τροφών πρέπει να γίνεται στους κατάλληλους χώρους (ειδικές αποθήκες, ψυγεία), β) Στους χώρους εγκατάστασης των παρασκευαστηρίων και στον εξοπλισμό τους, που θα πρέπει να πληρούν τους όρους υγιεινής, γ) Στην υγιεινή κατάσταση των τροφών πριν υποστούν την σχετική επεξεργασία. Τα ωμά τρόφιμα αποσυντίθενται εύκολα, απ' τη δράση των μικροοργανισμών. Θα πρέπει επομένως να καταστρέφονται όλοι οι μικροοργανισμοί πριν καταναλωθούν τα τρόφιμα.

δ) Στην υγιεινή κατάσταση εκείνων που χειρίζονται τα τρόφιμα τόσο κατά την επεξεργασία, όσο και κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

Ο άνθρωπος είναι φορέας μικροοργανισμών, από την υγιεινή κατάσταση του θα εξαρτηθεί και η συμπεριφορά των τροφίμων. (Σαλμονέλα)

Ένας παρασκευαστικός (μάγειρας) δεν είναι αρκετό να γνωρίζει μόνο τους τρόπους παρασκευής των φαγητών αλλά πρέπει να γνωρίζει πως συντηρούνται τα τρόφιμα και πως προλαμβάνονται αλλοιώσεις.

ENZYMA: Σύνθετες οργανικές ενώσεις που επιταχύνουν τις χημικές αντιδράσεις της αποσύνθεσης περιέχονται σ' όλα τα ζωντανά κύτταρα και η ελαφρότερη ενέργεια μπορεί να τα ελευθερώσει π.χ. Ξεφλουδίζοντας ένα μήλο, τα τοιχώματα ορισμένων κυττάρων σπάνε, τα περικλειόμενα ένζυμα με την παρουσία του οξυγόνου αρχίζουν να εργάζονται. Έτσι το καθαρισμένο μέρος γίνεται σκούρο.

παρόμοια διαδικασία παρατηρείται σε οποιαδήποτε περίπτωση που η τροφή θίγεται κατά κάποιο τρόπο πριν το ψήσιμο.

Το ψήσιμο προλαβαίνει αυτή την αποσύνθεση χάρη στη θερμότητα που καταστρέφει τα περισσότερα ένζυμα, οι μικροοργανισμοί που βρίσκονται στα φυτά, στα ζώα, στο νερό, στον αέρα, περιέχουν ένζυμα, ζωτικά για τους κατόχους τους αλλά επικίνδυνα για τον άνθρωπο.

Όταν τα ένζυμα αυτά βρεθούν ελεύθερα στην ανθρώπινη τροφή μπορεί να δημιουργήσουν βλαβερές ή ακόμα και δηλητηριώδεις ουσίες.

Την αποσύνθεση μαρτυρεί η άσχημη μυρωδιά και η όψη του σάπιου. Με το ψήσιμο η θερμότητα σκοτώνει τους περισσότερους μικροοργανισμούς και ανακόπτει την πρόοδο της αποσύνθεσης.

Για την διατήρηση όμως της τροφής για μεγαλύτερο ακόμα χρονικό διάστημα πρέπει να χρησιμοποιηθούν άλλοι μέθοδοι επεξεργασίας. Αυτές είναι - Αφυδάτωση. Η αφαίρεση δηλαδή του νερού από μια ξηρά ή υγρή τροφή. Έτσι οι τροφές αντέχουν στην

αποσύνθεση επειδή τα ένζυμα και οι μικροοργανισμοί χρειάζονται υγρασία. Έτσι όμως προκαλείται απώλεια θρεπτικής ποσότητας και καταστροφή ορισμένων βιταμινών. Άλλη μέθοδος συντήρησης είναι εντός:
- Ερμητικά κλειστών δοχείων.

Η συντήρηση των τροφών μέσα στις κονσέρβες βασίζεται στην προηγούμενη με θέρμανση καταστροφή ενζύμων και μικροοργανισμών στα τρόφιμα που στη συνέχεια συσκευάζονται μέσα σε ερμητικά κλειστά δοχεία, και έτσι εμποδίζεται η μόλυνση και προσβολή τους από το οξυγόνο του αέρα.

Η ψύξη και η κατάψυξη είναι ένας άλλος τρόπος συντήρησης τροφίμων με χαμηλές θερμοκρασίες όπου αναστέλλεται και επιβραδύνεται η δράση των μικροοργανισμών και ενζύμων. Αυτό γιατί οι μικροοργανισμοί και τα ένζυμα δε μπορούν να ζήσουν σε θερμοκρασίες μικρότερες των 0c.

Τα κατεψυγμένα κρέατα έχουν από το νόμο μια διάρκεια συντήρησης που βγήκε μετά από έρευνες πολυετείς ειδικών επιστημόνων σε όλο τον κόσμο. Το όριο συντηρήσεως υπολογίζεται από την ημερομηνία σφαγής ή καταψύξεως.

Έτσι για το κρέας των βοοειδών ο χρόνος συντήρησης είναι 24 μήνες. Για το κρέας των αιγοπροβάτων ο χρόνος συντήρησης είναι 12 μήνες. Για το κρέας των χοίρων και θηραμάτων ο χρόνος συντήρησης είναι 10 μήνες. Για το κρέας πουλερικών και κουνελιών ο χρόνος συντήρησης είναι 12 μήνες.

Βασικό είναι να γνωρίζουμε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα, η κατάψυξη δεν τα εξυγιαίνει, δε τα αποστειρώνει, απλώς τα συντηρεί στην κατάσταση που ήταν όταν καταψύχθηκαν.

Γι' αυτό ισχύει ο χρυσός κανόνας του MONYOS IN. Τα κατεψυγμένα είναι καλά όταν καταψύχονται νωρίς από την παραγωγή τους και όταν είναι συνεχώς κατεψυγμένα μέχρι να μαγειρευτούν.

4.2. Εστιατόριο

Εστιατόριο από πλευράς χώρου, είναι η αίθουσα εκείνη μέσα στην οποία, μπορούν να φάνε άτομα ελεύθερα και χωρίς κανένα περιορισμό, αλλά πάντοτε σύμφωνα με ορισμένους υγειονομικούς, αγορανομικούς και νομοθετικούς κανόνες.

Εστιατόριο από πλευράς επιχείρησης είναι μια οικονομική μονάδα αυτοτελής, αυτόνομη ή μπορεί να είναι ένας από τους κλάδους εκμετάλλευσης μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.

Γενικά για το εστιατόριο



Εστιατόριο αστικού ξενοδοχείου

Το εστιατόριο, είτε είναι ανεξάρτητη επιχειρησιακή μονάδα, είτε είναι τμήμα ξενοδοχειακής επιχείρησης, έχει ως αντικείμενο δράσης την παραγωγή και στη συνέχεια την προσφορά (διάθεση) ποικίλων αγαθών, που καλύπτουν κατά τον καλύτερο τρόπο, ανθρώπινες ανάγκες εστίασης.

Η παραπάνω δραστηριότητα (παραγωγή - διάθεση) χαρακτηρίζεται άλλοτε από την επιδίωξη κέρδους (εστιατόρια - επιχειρήσεις) και άλλοτε όχι, όπως οικοτροφεία, φοιτητικές λέσχες εστίασης οι χώροι αυτοί λέγονται εστιατόρια, η δραστηριότητα τους όμως διαφέρει από πλευράς κέρδους.

Σ' ένα εστιατόριο, εκτός από την αίθουσα στην οποία προσφέρονται το φαγητό και ποτά, την τραπεζαρία, θα πρέπει να συνυπάρχουν και άλλα αναγκαία και βασικά τμήματα.

Αν και τα υπνοδωμάτια είναι η κύρια πηγή εισοδήματος για ένα ξενοδοχείο ένα καλό και υψηλής ποιότητας εστιατόριο μπορεί συχνά να γίνει η καλύτερη του διαφήμιση επηρεάζοντας άμεσα τα αποτελέσματα της λειτουργίας των δωματίων.

Η φήμη και η πολυτέλεια ενός εστιατορίου στηρίζεται στην ποιότητα δύο παραγόντων: προετοιμασία - σερβίρισμα φαγητού και καθαριότητα.

4.2.2. Η αναγκαιότητα της καθαριότητας των επισιτιστικών τμημάτων

Δεν είναι μόνο οι γαλάζιες θάλασσες και οι ουρανοί μας, ούτε τα μνημεία του πανάρχαιου πολιτισμού και το προνομιακό κλίμα μας που "τραβάνε" το ενδιαφέρον των "ξένων" για να επισκεφθούν τον τόπο μας, αλλά και η γεύση της παραδοσιακής

ελληνικής κουζίνας που είναι ένας επιτυχημένος συνδυασμός ανατολίτικης και δυτικής γαστριμαργικής τέχνης με βάση τα απ' τη φύση τους προικισμένα "προϊόντα της ελληνικής γης και των ελληνικών θαλασσών".

Την εντύπωση και την ανάμνηση αυτής ακριβώς της ξεχωριστής για κάθε "ξένο" γεύσης πρέπει με κάθε τρόπο να προστατεύσουμε και ιδιαίτερα να προβάλλουμε μια και έχει αποδειχτεί ότι αυτή όχι μόνο ακολουθεί κάθε συμπατριώτη μας στην

... ξενιτιά και κάθε ξένο επισκέπτη του τόπου μας στη δίκιά του πατρίδα, αλλά ...μεταφυτεύεται και συνήθως...ριζώνει στο εξωτερικό σαν κύριος πόλος διατήρησης της κοσταλγίας (και επομένως κίνητρο επιστροφής στην Ελλάδα!) των ημερών που πέρασαν σε μια "γωνιά" του τόπου μας.

Την αναμφισβήτητη δύναμη αυτή της γεύσης πρέπει με κάθε τρόπο να προσπαθήσουμε - στα πλαίσια και τις γενικότερης τουριστικής μας πολιτικής - να ενισχύσουμε και προπαντός να φροντίσουμε να μη θολώσουμε με ενέργειες ή τυχόν παραλείψεις που θα μπορούσαμε αν θέλαμε να αποφύγουμε. Κύριος παράγων λοιπόν για την ανάδειξη και απόδοση της γεύσης της κουζίνας των εστιατορίων και ταβερνών μας είναι η καθαριότητα, τόσο του ευρύτερου περιβάλλοντος όπου απολαμβάνονται οι ποικίλες γαστριμαργικές δημιουργίες, όσο και του στενού περιβάλλοντος όπου δημιουργούνται, δηλαδή των κουζινών που (κατά τις ελληνικές σχετικές συνήθειες) αποτελούν και τη βιτρίνα προβολής των προσφερόμενων εδεσμάτων και επομένως, περισσότερο από παντού αλλού, προσφέρονται ελεύθερα στην επίσκεψη και στη θέα των "πελατών" τους!.

Αυτή η χαρακτηριστική ελληνική συνήθεια μας επιβάλλει να προσέχουμε ιδιαίτερα τη καθαριότητα αυτών των χώρων (εσωτερικών και εξωτερικών) και να ελαχιστοποιήσουμε την πιθανότητα όχι μόνο να μην είμαστε άμεμπτοι και καθαροί στους χώρους και στους τόπους όπου παρασκευάζονται και όπου απολαμβάνονται οι γευστικές συνήθειες της ελληνικής κουζίνας.

Ο μεγαλύτερος εχθρός της καθαριότητας είναι τα απορρίμματα που αφενός μεν "φυσιολογικά" δημιουργούνται ή επιστρεφόμενα απ' τα τραπέζια μαζεύονται στις κουζίνες αφετέρου δε εμφανίζονται από αμέλεια και έλλειψη οικολογικής ευαισθησίας στους υπαίθριους κυρίως χώρους φαγητού και στο ευρύτερο περιβάλλον τους. Αυτή τουλάχιστον την έλλειψη καθαριότητας πρέπει να αντιμετωπίσουν οι ίδιοι οι επιχειρηματίες προμηθευόμενοι καλαίσθητους και ειδικούς για κάθε περίπτωση απορρυματοδέκτες.

Αν συνειδητοποιούσαν οι έλληνες εστιάτορες (ξενοδοχείων κ.λ.π.) πόσο μεγάλης εθνικής πραγματικά σημασίας είναι το επάγγελμα τους είναι βέβαιο ότι θα

προσπαθούσαν οι ίδιοι να γίνουν παγκόσμιο υπόδειγμα καθαριότητας φροντίζοντας παράλληλα προς τη σύνθεση των διάφορων "παρασκευασμάτων" τους να αστράφτουν από καθαριότητα εξαλείφοντας ακόμη και τα ίχνη από σκουπίδια όχι μόνο από τους άμεσα ελεγχόμενους χώρους αλλά ακόμη και από τις προσβάσεις προς αυτούς! Η φροντίδα αυτή είναι βέβαιο ότι, εκτός από τη συνειδητή βούληση των επιχειρηματιών αυτών και την προστατευτική υποστήριξη των σχετικών ενεργειών τους από την πολιτεία, κοστίζει τα λιγότερα χρήματα και θα' χει σίγουρα το μεγαλύτερο και αμεσότερο θετικό αποτέλεσμα γι' αυτούς και την πατρίδα τους.

4.2.3. Η καθαριότητα του εστιατορίου

Το Α και το Ω μιας επισιτιστικής επιχείρησης είναι η καθαριότητα. Πολλές φορές λέγονται κολακευτικά λόγια και γίνονται ευμενή σχόλια για μια επισιτιστική επιχείρηση που η καθαριότητα είναι σε κάθε περίπτωση εμφανής, η καλύτερη διαφήμιση μιας επισιτιστικής επιχείρησης γίνεται, όταν η επιχείρηση αυτή, σαν πρωταρχικό μέλημα έχει την καθαριότητα.

Η θετική εντύπωση που πολλές φορές δημιουργεί η καθαριότητα, καλύπτει τις τυχόν άλλες αδυναμίες που είναι δυνατόν να υπάρχουν και που μπορεί να έχουν σχέση με την καθυστέρηση στο σερβίρισμα του φαγητού ή με το αν είναι νόστιμο ή όχι.

Για την τήρηση της καθαριότητας των διαφόρων χώρων, δαπέδου - τοίχου - επίπλων - σκευών κ.λ.π. πρέπει να δίνεται προσοχή και στις τελευταίες λεπτομέρειες. Τι εντύπωση θα σχηματίσει ο πελάτης αν το δάπεδο αστράφτει από καθαριότητα και τα τραπέζια είναι τέλεια στρωμένα, αλλά η αλατιέρα είναι σκονισμένη ή αν τα γυάλινα σκεύη του ξιδιού και του λαδιού είναι λερωμένα από τη χρήση; Θα σκεφθεί ότι δε δίνεται προσοχή σε ορισμένες βασικές λεπτομέρειες και όσο καλή εντύπωση και αν είχε για την καθαριότητα του ξενοδοχείου, πάντα θα θυμάται αυτό το μελανό σημείο.

Ο καθαρισμός είναι:

- Καθημερινός
- Εβδομαδιαίος
- Γενικός

Καθημερινός καθαρισμός: οι εργασίες που γίνονται κατά τον καθημερινό καθαρισμό και προκειμένου να είναι περισσότερο αποτελεσματικές, γίνονται βάση ενός προγράμματος. Κάθε μέρα της εβδομάδας καθορίζονται οι εργασίες που πρέπει να γίνονται ώστε να διατηρείται ο χώρος καθαρός. Αυτές γίνονται μετά το τέλος του service των πελατών, δηλαδή μετά το πρωινό και μετά το βραδινό γεύμα, έτσι ώστε η τραπεζαρία να είναι έτοιμη να δεχτεί τους πελάτες για το επόμενο service. Επίσης υπάρχουν ορισμένες εργασίες καθαριότητας που γίνονται πριν την άφιξη των πελατών και αφορούν τον εξοπλισμό του εστιατορίου. Η σύνταξη του προγράμματος εναπόκειται

στον υπεύθυνο του εστιατορίου και η εκτέλεση στο προσωπικό του. Κάθε πόστο τακτοποιείται από τον τραπεζοκόμο και το βοηθό του.

Οι εργασίες της καθημερινής καθαριότητας είναι:

1. Μάζεμα τραπέζιων. Αυτό γίνεται με: α) Μεταφορά όλων των ακάθαρτων σκευών στο τμήμα πλύσης για πλύση. Τα σκεύη αυτά είναι: φλιτζάνια, πιάτα, μαχαιροπίρουνα, κουτάλια, ποτήρια, μπολ, σταχτοδοχεία κ.α.

Η μεταφορά τους γίνεται από το προσωπικό του εστιατορίου με την κατάλληλη τοποθέτηση τους σε δίσκους. Προηγείται πάντοτε η μεταφορά των ακάθαρτων σκευών για δύο βασικούς λόγους: πρώτον δίνεται δουλειά στους εργαζόμενους στο χώρο του πλυσίματος (αρχή της πλήρους χρονικής απασχόλησης) και δεύτερον ετοιμάζονται τα διάφορα σκεύη, που θα χρειαστούν για το σερβίρισμα (αρχή της άριστης ετοιμότητας), β) Μεταφορά καθαρών σκευών σε χώρους καθαρών σκευών. Τα καθαρά σκεύη που έμειναν στα τραπέζια και δεν χρησιμοποιήθηκαν απ' τους πελάτες μεταφέρονται στους χώρους καθαρών σκευών ή στο table de service. Χρειάζεται μεγάλη προσοχή στη διαπίστωση της καθαριότητας των σκευών.

γ) Απομάκρυνση των αξεσουάρ και συγκέντρωση στο table de service. Όλα τα ανθοδοχεία, τα menages, τα νούμερα τραπέζιων συγκεντρώνονται και τοποθετούνται στο office ή στο table de service. Η παραπάνω εργασία γίνεται από όλους τους τραπεζοκόμους για να μπορούν ύστερα οι υπεύθυνοι π.χ. των μενάζ ή της προετοιμασίας λουλουδιών, να τα βρίσκουν συγκεντρωμένα σε μια θέση.

δ) Απομάκρυνση των ακάθαρτων λινών, εάν τα ναπερόν και τα τραπεζομάντηλα είναι ακάθαρτα μεταφέρονται στο καλάθι των άπλυτων που βρίσκεται στο office. Αντίθετα, αν τα τραπεζομάντηλα είναι καθαρά και μπορούν να χρησιμοποιηθούν, ο τραπεζοκόμος τα διπλώνει κανονιά και τα τοποθετεί στο table de service ή στο μέσο του τραπεζιού.

2. τοποθέτηση των καθισμάτων επί των τραπέζιων. Τα καθίσματα καθαρίζονται από ψίχουλα κ.λ.π. και τοποθετούνται επάνω στα τραπέζια για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του δαπέδου.

3. Καθαρισμός του table de service ή υπολείμματα φαγητού κ.λ.π. ώστε να είναι έτοιμο να δεχτεί καθαρά σκεύη.

4. Σκουπίδια δαπέδου.

Σ' αυτή τη φάση οι τραπεζοκόμοι δημιουργούν μικρές ομάδες δύο ή τριών προσώπων και δουλεύουν σ' όλη την τραπεζαρία σύμφωνα με το πρόγραμμα που έχει καταρτιστεί. Η πρώτη ενέργεια των εργαζομένων αφορά καλό σκούπισμα με τρίχινα στάρωθρα τα οποία κρίνονται και τα πιο κατάλληλα. Ιδιαίτερη προσοχή δίδεται στις γωνίες όπου

μαζεύεται σκόνη που δίνει άσχημη εντύπωση.

5. Πέρασμα με μόπ.

Η δεύτερη ενέργεια είναι το πέρασμα μόπ (μόπ = σάρωθο με κρόσσια) για να μαζευτεί καλά η σκόνη που τυχόν έμεινε απ' το σκούπισμα.

6. Πέρασμα με παρκετίνη.

Κατόπιν το δάπεδο αλείφεται με παρκετίνη και τέλος γυαλίζεται. Σε περίπτωση που το δάπεδο έχει παρκέ διαρκείας, τότε περιοριζόμαστε στο γυάλισμα. Σε όσα σημεία του δαπέδου υπάρχει επιφάνεια από μάρμαρο, αυτή αλείφεται κατά αραιά χρονικά διαστήματα με λίγη ποσότητα παρκετίνης.

Η ποσότητα της παρκετίνης που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει να είναι όση χρειάζεται για να απορροφήσει το δάπεδο και να πάρει τη σχετική στιλπνότητα. Έχει αποδειχτεί ότι η μεγάλη ποσότητα παρκετίνης απ' τη μια μεριά δεν παρέχει καμιά ωφέλεια, και απ' την άλλη γίνεται πρόξενος ατυχημάτων. Ένα τέτοιο είδος ατυχήματος είναι δυσάρεστο για τον πελάτη και πολλές φορές οδυνηρό για το ξενοδοχείο γιατί δημιουργεί κακή φήμη. Μετά την επάλειψη του δαπέδου με παρκετίνη περνάμε το δάπεδο με μια βαριά βούρτσα, σκληρή με βαρίδι και τελευταία γυαλίζουμε με ένα μάλλινο ύφασμα. Είναι δυνατό να αντικατασταθεί όλη η παραπάνω διαδικασία με τη χρήση ηλεκτρικής σκούπας και παρκετέζας. Ακόμη υπάρχουν ειδικά επαγγελματικά μηχανήματα, που είναι ιδανικά για την περίπτωση, με το σύστημα του εκτοξευόμενου με πίεση νερού και απορρυπαντικού. Στη συνέχεια με ισχυρή απορρόφηση, αφαιρούν όλη τη ρύπανση και αφήνουν την επιφάνεια σχεδόν στεγνή.

7. Στοίχιση, ζύγιση τραπέζιων.

Η στοίχιση των τραπέζιων έχει διπλό σκοπό. Παρέχει από τη μια μεριά μεγαλύτερη άνεση στην κυκλοφορία των πελατών και ιδίως των τραπεζοκόμων και από την άλλη παρέχει καλές οπτικές εντυπώσεις στους πελάτες. Δημιουργούνται αισθήματα καλαισθησίας και τάξης.

Για να επιτευχθεί η στοίχιση χρησιμοποιούμε την ικανότητα ζύγισης ενός καλού ματιού (θα πρέπει όμως τα τραπέζια να είναι λίγα) ή την ευθύτητα του σπάγκου, δηλαδή δύο άτομα (συνήθως βοηθοί) τεντώνουν το νήμα από δύο ακραία τραπέζια και ένας άλλος βοηθός διορθώνει τη στοίχιση των άλλων ενδιάμεσων τραπέζιων.

8. Κατέβασμα καθισμάτων.

Αφού το δάπεδο έχει στεγνώσει τα καθίσματα κατεβάζονται, ώστε να μπορούν να στρωθούν τα τραπέζια με καθαρά λινά.

9. Στρώσιμο τραπέζιων.

Το τραπεζομάνηλο και το ναπερόν στρώνεται με τέτοιο τρόπο ώστε το τραπέζι να είναι

από όλες τις πλευρές καλυμμένο συμμετρικά από το τραπεζομάντηλο, ενώ οι γωνιές του τραπεζομάντηλου να είναι ακριβώς στα πόδια του τραπεζιού, έτσι δημιουργείται άριστη εντύπωση στον πελάτη από την πρώτη στιγμή εμφάνισης του στην τραπεζαρία.

10. Τακτοποίηση καθισμάτων.

Η αρμονική τοποθέτηση των καθισμάτων επιτυγχάνεται ως εξής: Με την τοποθέτηση του κάτω απ' το τραπέζι κατά το ήμισυ, αν το τραπεζομάντηλο είναι κοντά, ενώ αν είναι μεγάλο και κρέμεται πολύ, τοποθετείται σε απόσταση 1-2 εκατ. μπροστά απ' το τραπεζομάντηλο, χωρίς να το τσαλακώνει.

11. Διακόσμηση των τραπέζιων με άνθη.

Σ' ένα εστιατόριο, όσο απλό και αν είναι, κρίνεται σκόπιμο σε κάθε τραπέζι του μαζί με ένα καθαρό και καλοσιδερωμένο τραπεζομάντηλο να υπάρχει ένα ανθοδοχείο με λίγα λουλούδια. Τα λουλούδια δίνουν πάντα ξεχωριστή αίσθηση.

Μερικά βασικά στοιχεία που πρέπει να προσεχθούν για τη διακόσμηση των τραπέζιων με άνθη είναι:

α) Άριστος συνδυασμός χρωμάτων λουλουδιών σε τέτοιο βαθμό που το σύνολο τους να προκαλεί ευχαρίστηση στον πελάτη.

β) Μικρός αριθμός λουλουδιών σε κάθε ανθοδοχείο και πάντα μονός, δηλαδή 2 ή 5. γ)

Τοποθέτηση τους σε χαμηλά ανθοδοχεία για να βλέπονται οι πελάτες μεταξύ τους και να μη χάνεται η γύρω θέα. δ) Χρησιμοποίηση λουλουδιών που να μην αναδίδουν οσμή και η τοποθέτηση των ανθοδοχείων έτσι ώστε να δημιουργούν ένα ωραίο σύνολο καθημερινά πρέπει να γίνεται αλλαγή του νερού και κόψιμο του κοτσανιού επειδή στην αντίθετη περίπτωση το κοτσάνι σαπίζει και αναδίδει τη γνωστή δυσάρεστη οσμή.

Εάν υπάρχει μπουφές στο εστιατόριο οι εργαζόμενοι οφείλουν να φροντίσουν την καθαριότητα και προετοιμασία του. Πρώτα μαζεύονται τα σκεύη (ταψιά, μπολ, πιατέλες κ.λ.π.) και έπειτα αλλάζονται τα λινά που χρησιμοποιούνται για το στρώσιμο του μπουφέ, και στρώνονται καθαρά. Το κάλυμμα που καλύπτει το πλάγιο μέρος του, αλλάζεται δύο φορές την εβδομάδα ή και συχνότερα εάν χρειάζεται.

Εργασίες καθαριότητας πριν την άφιξη των πελατών.

1. Καθαρισμός επίπλων εξωτερικού χώρου.

Τα έπιπλα που βρίσκονται σε εξωτερικούς χώρους του εστιατορίου (καθίσματα, τραπέζια, table de service) μαζεύουν συχνά σκόνη, γι' αυτό και πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά. Έτσι πριν να ανοίξει το εστιατόριο οι εργαζόμενοι επιμελούνται την καθαριότητα των επίπλων στο πόστο τους.

Ο τρόπος καθαρισμού ποικίλλει, ανάλογα απ' το υλικό που είναι φτιαγμένο.



Εξωτερικός χώρος εστιατορίου

2. Καθαρισμός βιτρινών.

Μέσα στο χώρο του εστιατορίου είναι δυνατόν να υπάρχουν:

- Βιτρίνα γλυκισμάτων
- Βιτρίνα ποτών
- Βιτρίνα παγωτών
- Καλαθάκια φρούτων
- Βιτρίνα σιγαρέτων

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

Ο καθημερινός καθαρισμός τους είναι αναγκαίος όχι μόνο για να δίδεται στον πελάτη η εντύπωση του φροντισμένου χώρου αλλά και για λόγους υγιεινής.

3. Πλύσιμο σκευών εστιατορίου.

Πριν τη λήψη του service και μέχρι να ολοκληρωθούν οι εργασίες καθαριότητας στην τραπεζαρία, τα σκεύη φέρονται στο τμήμα πλύσης σκευών (λάντζα). Κτιριακά πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή σ' αυτό το τμήμα αφού απ' αυτό εξαρτάται κατά πολύ η τήρηση των κανόνων υγιεινής και καθαριότητας.

Θα πρέπει να είναι ευρύχωρο, να υπάρχει άφθονη ροή ζεστού και κρύου νερού, να είναι ιδιαίτερα φροντισμένο το αποχετευτικό σύστημα για να διευκολύνεται έτσι η ευρυθμία και η καθαριότητα.

Τεχνική καθαρισμού επιτραπέζιων σκευών

Τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου (μεταλλικά, πορσελάνες, γυαλικά, κρύσταλλα) μετά την καθημερινή τους χρησιμοποίηση, άμεση ή έμμεση, θα πρέπει να καθαρίζονται πολύ καλά για να είναι πεντακάθαρα όταν στη συνέχεια θα χρησιμοποιηθούν για άλλο

σερβίρισμα.

Στην αρχή επιδιώκεται η αφαίρεση όλων των υπολειμμάτων (λάδια, λίπη, βούτυρο) των φαγητών. Η αφαίρεση επιτυγχάνεται με τους εξής τρόπους: α) Με πολύ ζεστό νερό σε σημείο καψίματος (καυτό νερό), β) Με άφθονη σαπουνάδα διαφόρων απορρυπαντικών ειδών και γ) Με τη χρήση σφουγγαριού ή με ειδική βούρτσα.

Η παραπάνω διαδικασία γίνεται για κάθε σκεύος χωριστά. Στη συνέχεια τα σκεύη τοποθετούνται στη δεύτερη λάντζα, που έχει καυτό νερό μόνο. Τέλος ξεβγάζονται με πολύ καθαρό νερό, ούτε καυτό ούτε πολύ κρύο, αλλά στη φυσική του θερμοκρασία. Μετά τον παραπάνω καθαρισμό και προτού τοποθετηθούν τα σκεύη σε ειδικές θήκες ή συρτάρια, ξεχωριστά για κάθε είδος, πρέπει να σκουπίζονται καλά με καθαρές πετσέτες προτού στεγνώσουν. Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγεται η δημιουργία σημαδιών στα σκεύη απ' το πλύσιμο.

Σήμερα αυτή η εργασία πραγματοποιείται με τη χρησιμοποίηση διαφόρων αυτόματων ή ημιαυτόματων σκευών πλυσίματος (πλυντήρια πιάτων λ.χ.) και έτσι αποφεύγεται η κοπιαστική ανθρώπινη εργασία. Στην περίπτωση αυτή τα ακάθαρτα σκεύη τοποθετούνται κατάλληλα μέσα σε ειδικές θέσεις των μηχανών (τελάρια) όπου γίνεται, με αυτοματισμό, το πλύσιμο, το ξέπλυμα και το στέγνωμα.

Ο καθαρισμός των ποτηριών γίνεται σε ξεχωριστή λάντζα απ' τις τρεις παραπάνω. Για τα ασημικά πρέπει να ξεχωρίσουμε τον απλό καθαρισμό τους για τη χρήση, από το γυάλισμα τους που πρέπει να πραγματοποιείται μια φορά τουλάχιστον το χρόνο.

Τα ανοξείδωτα μεταλλικά σερβίτσια καθαρίζονται μόνο με καυτό νερό.

Ο καθαρισμός των επιτραπέζιων σκευών, και γενικά των γυάλινων του εστιατορίου, δεν έχει χρονικά όρια και συνεχίζεται μερικές φορές μέχρι που να τοποθετηθούν μπροστά στον πελάτη.

Ετσι π.χ. τα μαχαιροπέρουνα, παρόλο ότι είναι καθαρισμένα και τοποθετημένα σε ειδικούς χώρους της σκευοθήκης, πριν έλθουν μπροστά στον πελάτη θα πρέπει ο σερβιτόρος να τα τρίψει με την πετσέτα του. Το στιγμιαίο τρίψιμο γίνεται για δύο λόγους:

α) Να γυαλίσουν τα μαχαιροπέρουνα.

β) Να φύγουν τυχόν στίγματα που έχουν μείνει μετά από τον καθαρισμό.

4. Καθαριότητα των Menages.

Με τη λέξη Menage ονομάζουμε στην εστιατορική τέχνη:

- τις αλατιέρες, πιπεριέρες
- τις μουσταρδιέρες, οδοντογλυφίδες
- τις διάφορες αρωματικές εμφιαλωμένες σάλτσες

- τα λαδόξιδα

Βασική αρχή που ισχύει για τα Menage είναι η καθημερινή τους καθαριότητα και το να μη μένουν άδεια.

Η καθημερινή καθαριότητα των Menage αναλύεται σε επιμέρους εργασίες τις οποίες κάθε πρωί πραγματοποιούν τα άτομα της ειδικής υπηρεσίας των μενάζ. α) Για τις αλατιέρες.

- Άδειασμα του αλατιού από τις αλατιέρες σε καθαρό σκεύος
- Τοποθέτηση του αλατιού που αδειάσαμε, σε καθαρό σκεύος, σε θερμό μέρος για να απορροφηθεί η υγρασία που το αλάτι απορροφά. Αντεδεικνύεται και πρέπει να αποφεύγεται σε εστιατόρια πολυτελείας, η χρήση κόκκων ρυζιού μέσα στις αλατιέρες για να απορροφούν την υγρασία.
- Διάλυση των βόλων του αλατιού με ένα μικρό κουτάλι και στη συνέχεια κοσκίνισμα με ψιλή καθαρή σήτα.
- Πλύσιμο των σαλατιέρων παράλληλα και τοποθέτηση τους σε θερμό μέρος.
- Γέμισμα των αλατιέρων με αλάτι, συμπληρώνοντας το παλιό με καινούργιο, β) Για τις πιπεριές:

Η ίδια εργασία που γίνεται με τις αλατιέρες, αλλά σε αραιότερα χρονικά διαστήματα, επειδή το πιπέρι δεν χρησιμοποιείται τόσο πολύ όσο το αλάτι.

γ) Για τις μουστάρδες και τις εμφιαλωμένες αρωματικές σάλτσες.

Τόσο οι σάλτσες όσο και οι μουστάρδες ξεραίνονται και δημιουργούν μια ξερή επιφάνεια τη γνωστή κρούστα. Για να αποφύγουμε αυτή τη κατάσταση θα πρέπει κάθε μέρα η ειδική ομάδα των Menages:

- Να αδειάζει το περιεχόμενο από τις σαλτσαριέρες και τις μουσταρδιέρες.
- Να φρεσκάρει με φρέσκια σάλτσα το περιεχόμενο και με λίγο ξίδι το περιεχόμενο απ' τις μουσταρδιέρες.

- Να γεμίζει ξανά τα φιαλίδια από τις μουσταρδιέρες και σαλτσιέρες, δ) Για τα λαδόξιδα.

Η ίδια σειρά εργασιών με την παραπάνω. Άδειασμα, πλύσιμο και γέμισμα με φρέσκο λάδι και ξίδι.

4.2.5. Εξοπλισμός εστιατορίου

Όταν λέμε εξοπλισμό εστιατορίου εννοούμε:

- Έπιπλα
- Ιματισμό (τραπεζομάνηλα, μολοτόν, ναπερόν, πετσέτες πελατών, πετσέτες τραπεζοκόμων, δισκόπανα κ.λ.π.)
- Επιτραπέζια σκεύη (μαχαιροπίρουνα, πορσελάνες, γυάλινα, κρυστάλλινα,

μεταλλικά, ανοξειδωτα, μενάζ)

- Διάφορες συσκευές και όργανα.

ΕΠΙΠΛΑ

Τα έπιπλα διαφέρουν σε ποιότητα από εστιατόριο σε εστιατόριο ανάλογα με την κατηγορία της επιχείρησης όμως σε κάθε περίπτωση ο καθαρισμός τους πρέπει να γίνεται έτσι που να μη συμβάλλει στη σταδιακή καταστροφή τους και να έχει ικανοποιητικά αποτελέσματα.

Τραπέζια: που θα πρέπει να είναι φτιαγμένα από καλής ποιότητας υλικό, να έχουν λείες επιφάνειες και να μη παρουσιάζουν αιχμές που μπορούν να δημιουργήσουν φθορές σε υφάσματα.

Καθημερινά μετά τον καθαρισμό του δαπέδου, πριν στρωθούν με καθαρά λινά, ξεσκονίζονται και παράλληλα ελέγχονται κυρίως τα πόδια για να διαπιστωθεί αν υπάρχει ανάγκη καθαρισμού.

Καθίσματα: Είναι τα πιο χρησιμοποιούμενα έπιπλα του εστιατορίου. Το υλικό κατασκευής τους ποικίλλει. Καθημερινά πριν την έναρξη της τραπεζοκόμησης θα πρέπει να ξεσκονίζονται με προσοχή, χωρίς παράλειψη.

Για το ξεσκόνισμα των επίπλων χρησιμοποιείται ξεσκονόπανο από ειδικό χνουδάτο ύφασμα που έχει την ιδιότητα να συγκρατεί τη σκόνη.

Όταν ξεσκονίζουμε, δεν πρέπει να τινάζουμε το ξεσκονόπανο γιατί η σκόνη που έχει κρατήσει, τινάζεται στον αέρα και στην συνέχεια κάθεται ξανά στα έπιπλα.

Table de Service: (σκευοθήκες είναι ένα είδος επίπλου buffet μέσα στο οποίο ο τραπεζοκόμος τοποθετεί τα σκεύη του και διευκολύνεται έτσι το σερβίρισμα. Διακρίνεται σε δύο μέρη: στο επάνω μέρος όπου έχει δύο σειρές συρταριών για τα μαχαιροπίρουνα και στο κάτω μέρος όπου φυλάσσονται τα καθαρά λινά και διάφορα σκεύη όπως αλατοπίπερα, finger bawls κ.λ.π.

Η καθαριότητα και η τάξη στο table de service έχουν μεγάλη σημασία γι' αυτό ο τραπεζοκόμος πρέπει καθημερινά να ασχολείται με τη φροντίδα του. Ειδικά οι θήκες όπου μπαίνουν τα μαχαιροπίρουνα, πρέπει να καθαρίζονται τακτικότερα γιατί μπορεί να μαζέψουν ψίχουλα ή υπολείμματα φαγητού, καθώς βρίσκονται πολύ κοντά στο σημείο όπου οι τραπεζοκόμοι αφήνουν τους δίσκους τους με τα διάφορα σκεύη.

ΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

Και τα λινά του εστιατορίου μπορεί να διαφέρουν ποιοτικά ανάλογα με την κατηγορία της επιχείρησης και τις οικονομικές της δυνατότητες. Τα λινά πρέπει να διακρίνονται για τη συνεχή και ιδιαίτερη προσεγμένη καθαριότητά τους.

Μολοτόν: χοντρό ύφασμα που τοποθετείται πάνω στα τραπέζια για να μη γλιστρά το τραπεζομάντηλο και για να μειώνονται οι θόρυβοι.

Τραπεζομάντηλο: Αποτελεί τον βασικό ιματισμό του εστιατορίου. Θα πρέπει να έχει τις παρακάτω ιδιότητες:

- Να είναι άριστης ποιότητας, να μην έχει μπαλώματα ή ξεφτίσματα
 - Να είναι καθαρό, καλά και σωστά σιδερωμένο, με τις απαιτούμενες τσακίσεις.
- Η αλλαγή τους είναι συχνή, σχεδόν καθημερινή γι' αυτό θα πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικό απόθεμα απ' αυτά.

Ναπερόν: είναι ένα είδος μικρού τετράγωνου τραπεζομάντηλου που τοποθετείται πάνω στο τραπεζομάντηλο. Η παρουσία και η χρήση του είναι σημαντική επειδή τις περισσότερες φορές αλλάζεται ναπερόν και όχι τραπεζομάντηλο. Η αλλαγή είναι ευκολότερη και οπωσδήποτε στοιχίζει λιγότερο ο καθαρισμός σ' ένα ναπερόν παρά σ' ένα τραπεζομάντηλο. Το ναπερόν πρέπει να έχει τις ίδιες ιδιότητες μ' ένα τραπεζομάντηλο.

Πετσέτες πελατών: Είναι από καλό λινό ύφασμα, συνήθως το ίδιο με το τραπεζομάντηλο. Πρέπει να διακρίνονται για τη φροντισμένη καθαριότητα και φρεσκάδα τους. Οι πετσέτες των πελατών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τίποτε άλλο εκτός από τον κύριο σκοπό τους γιατί υπάρχει κίνδυνος να παρουσιάσουν άσχημες φθορές.

Πετσέτες τραπεζοκόμου: οι οποίες χρησιμοποιούνται για διάφορες εργασίες στο εστιατόριο πρέπει να διατηρούνται καθαρές, σιδερωμένες και διπλωμένες καλαίσθητα. Εκτός από τον παραπάνω ιματισμό του εστιατορίου μπορούν ακόμα να αναφερθούν τα δισκόπανα που τοποθετούνται στους δίσκους για να μη γλιστρούν τα σκεύη, τα ξεσκονόπανα, οι πετσέτες πιάτων, ποτηριών, ασημικών.

Ένας από τους βασικούς παράγοντες στην αξιολόγηση της καθαριότητας του εστιατορίου είναι η καθαριότητα των λινών. Συνεπώς τα κριτήρια καθαριότητας των λινών θα πρέπει να είναι αυστηρά.

Ο καθαρισμός του ιματισμού γίνεται από το τμήμα πλυντηρίου του ξενοδοχείου (εάν υπάρχει). Τα λινά συγκεντρώνονται στο office του εστιατορίου, μεταφέρονται στο τμήμα πλυντηρίου όπου πλένονται και σιδερώνονται.

Πολλές ξενοδοχειακές επιχειρήσεις αναθέτουν τον καθαρισμό του ιματισμού σε εμπορικές επιχειρήσεις πλυντηρίων. Καθώς τα εξωτερικά πλυντήρια κάνουν πλύσιμο για τη μεγαλύτερη δυνατή ρύπανση δεν υπάρχει πιθανότητα να μείνει κάποιος λεκές.

Κουρτίνες: Που πρέπει να "δένουν"¹ με την υπόλοιπη διακόσμηση και να είναι καλής ποιότητας. Ο καθαρισμός τους γίνεται κατά την έναρξη της τουριστικής περιόδου για τα εποχιακά ξενοδοχεία, ενώ για τα ξενοδοχεία συνεχούς λειτουργίας, γίνεται σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα.

ΣΚΕΥΗ

Τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου τα διακρίνουμε σε τρεις κατηγορίες: α) Σκεύη από πορσελάνη (πιάτα, φλιτζάνια)

β) Γυάλινα και κρύσταλλα (ποτήρια). Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο πλύσιμο των σκευών αυτών, ειδικά στο ευαίσθητο σημείο των οποίων είναι το χείλος. Ο καθαρισμός των δύο παραπάνω κατηγοριών έχει περιγραφεί σε προηγούμενη παράγραφο (πλύσιμο σκευών εστιατορίου).

γ) Μεταλλικά και ανοξείδωτα σερβίτσια (μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια κ.λ.π.). Τα μαχαιροπίρουνα μετά το πλύσιμο στο τμήμα πλύσης σκευών τοποθετούνται σε σκεύος με χλιαρό νερό. Ο τραπεζοκόμος τα παίρνει στο χέρι του λίγα - λίγα ενώ με δεξί χέρι τα τρίβει με καθαρή πετσέτα για να γυαλίσουν.

Όσο περισσότερο τρίβονται, τόσο καλύτερα γυαλίζουν.

ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ

Οι διάφορες συσκευές και όργανα που συναντάμε σ' ένα εστιατόριο είναι:

- Κινούμενα τραπέζια διαφόρων ειδών (gueridon, table a flambe κ.λ.π.).
- Ρεσώ: Μεταλλικές ηλεκτρικές συσκευές που ζεσταίνουν νερό και κρατούν ζεστά τα ταψιά με το φαγητό.

Μετά από κάθε χρήση ο καθαρισμός τους με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό είναι απαραίτητος. Ειδικά το νερό του ρεσώ πρέπει να αλλάζεται συχνά.

- Δίσκοι: Το προσωπικό του εστιατορίου για την μεταφορά των ακάθαρτων σκευών στη λάντζα χρησιμοποιεί δίσκους. Κάθε φορά μετά το τέλος της τραπεζοκόμους οι τραπεζοκόμοι πρέπει να φροντίζουν για το πλύσιμό τους.

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ο εβδομαδιαίος καθαρισμός εξυπακούεται πως πρέπει να γίνεται για όλους γενικά τους χώρους και τα σκεύη του εστιατορίου. Θα πρέπει επίσης να λαμβάνει χώρα σε ημέρα της εβδομάδας που το εστιατόριο δεν παρουσιάζει μεγάλη κίνηση.

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού οι εργαζόμενοι θα πρέπει να δείχνουν ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή ατυχημάτων.

Οι προγραμματισμένες εργασίες που προσθέτονται στον καθημερινό καθαρισμό και σαν σύνολο αποτελούν τις εργασίες του εβδομαδιαίου καθαρισμού.

- Ασημικά: Καθαρίζονται τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα. Παλαιότερα και ακόμη και σήμερα συνηθίζεται όλα τα μεταλλικής κατασκευής σκεύη του εστιατορίου να τα αποκαλούν "Ασημικά". Βέβαια όπως είναι γνωστό, τούτο δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα αφού και μεν τα λέμε ασημικά όλα τα μαχαιροπίρουνα κ.λ.π. Πλην όμως δεν είναι παρά από ανοξείδωτο μέταλλο. Τα γνήσια ασημικά καθαρίζονται με ασημόσκονη ή με καυτό νερό και σόδα.

-Τζάμια, καθρέπτες: Τα τζάμια και οι καθρέπτες πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα. Καμία φορά εξαιτίας του καιρού χρειάζονται συχνότερα καθάρισμα.

Ο προϊστάμενος του εστιατορίου ετοιμάζει ένα ημερήσιο πρόγραμμα καθαρισμού επιφάνειας τζαμιών κατά τέτοιο τρόπο, που σε δύο ή τρεις ημέρες το πολύ, να έχει πραγματοποιηθεί ο καθαρισμός όλων των τζαμιών. Ο καθαρισμός των τζαμιών περιλαμβάνει δύο στάδια: Στο πρώτο στάδιο τα τζάμια πλένονται. Χρησιμοποιείται νερό στο οποίο προσθέτουμε λίγο οινόπνευμα. Ο καθαρισμός πραγματοποιείται με τη βοήθεια υφάσματος που θα πρέπει βέβαια να μη βγάζει χνούδι.

Στη συνέχεια γυαλίζουν τα τζάμια με απορροφητικό χαρτί ή με δέρμα κατσικιού. Ακόμη, μεγάλες μονάδες προμηθεύονται αυτόματα μηχανήματα καθαρισμού των καλοπινάκων, για λόγους ταχύτητας και οικονομίας σε προσωπικό.

- Φωτιστικά: Στον καθαρισμό των φωτιστικών δεν παρουσιάζεται τίποτε το διαφορετικό από τον καθαρισμό των τζαμιών. Το μόνο που χρειάζεται εδώ είναι η μεγάλη προσοχή που πρέπει να καταβάλλει το προσωπικό, εξαιτίας της λεπτομέρειας των απλικών και βασικά της θέσης που βρίσκονται.

Χρησιμοποιείται ειδική σκάλα που είναι κατάλληλη για τη δουλειά αυτή. Ποτέ δεν επιτρέπεται στο προσωπικό να χρησιμοποιεί τραπέζια και καθίσματα της τραπεζαρίας για να φθάσει τις απλίδες.

Όταν τελειώσει το ξεσκόνισμα των φωτιστικών, το προσωπικό που ασχολήθηκε με τη δουλειά αυτή, οφείλει να κατεβάσει τα καθίσματα απ' τα τραπέζια, αφού βεβαιωθεί ότι οι εργασίες καθαρισμού δαπέδου έχουν τελειώσει. Τα καθίσματα παράλληλα με το κατέβασμα ξεσκουπίζονται όπως και τα έπιπλα.

- Table de service: Οι τραπεζοκόμοι φροντίζουν καθημερινά για την καθαριότητα της σκευοθήκης του πόστου τους, όμως είναι βασικό δύο φορές την εβδομάδα να γίνεται γενικός καθαρισμός.

Οι τραπεζοκόμοι αδειάζουν τα συρτάρια και τα ντουλάπια απ' όλα τα αντικείμενα και καθαρίζουν το εσωτερικό. Τα προϊόντα και ο τρόπος καθαρισμού είναι ανάλογα το υλικό κατασκευής της σκευοθήκης. Οι ξύλινες σκευοθήκες συνήθως καθαρίζονται με σφουγγάρι βουτηγμένο σε απορρυπαντικό. Ακολουθεί ξέβγαλμα με καθαρό νερό και σκούπισμα. Πριν τοποθετηθούν τα καθαρά σκεύη μέσα, η σκευοθήκη μένει λίγο ανοιχτή ώστε να αεριστεί και να στεγνώσει εντελώς.

- Φυτά εσωτερικού χώρου: Η ομορφιά των λουλουδιών και του πράσινου είναι αναμφισβήτητη γι' αυτό πολλές φορές στα εστιατόρια συναντάμε γλάστρες με φυτά εσωτερικού χώρου. Οι εργαζόμενοι δύο ή τρεις φορές την εβδομάδα αφαιρούν απ' τα

φυτά τα ξερά φύλλα και καθαρίζουν τα πράσινα φύλλα με βρεγμένο πανί!

Εκτός από τις παραπάνω εργασίες καθαριότητας που γίνονται εβδομαδιαία, υπάρχουν και άλλες που ποικίλλουν από εστιατόριο σε εστιατόριο, ανάλογα από τον εξοπλισμό και τη διακόσμηση που διαθέτει. Π.χ. μπορεί να υπάρχουν ξύλινες επιφάνειες που χρειάζονται γυάλισμα με το ειδικό προϊόν μια ή δύο φορές την εβδομάδα.

ΓΕΝΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ο γενικός καθαρισμός γίνεται συνήθως σε εστιατόρια που λειτουργούν εποχιακά. Όταν το εστιατόριο στο τέλος της σαιζόν κλείνει, γίνεται με επιμέλεια καθαρισμός όλων γενικά των χώρων και των σκευών, τα οποία τοποθετούνται με τάξη στον επίσης καθαρό χώρο που χρησιμοποιείται για αποθήκη, τα έπιπλα μαζεύονται όλα μαζί σε ένα σημείο της τραπεζαρίας όπου σκεπάζονται για να προφυλαχθούν όσο γίνεται απ' την σκόνη. Κατά την επαναλειτουργία της επισιτιστικής επιχείρησης γίνονται οι εξής εργασίες καθαριότητας:

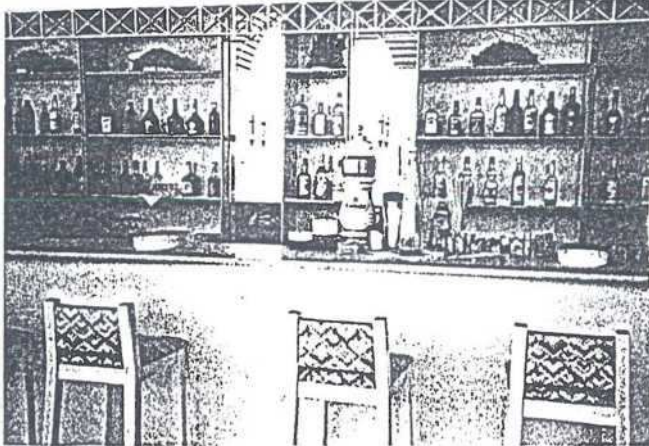
1. Ξεσκόνισμα τοίχων. Με την ειδική βούρτσα οι τοίχοι ξεσκονίζονται ενώ παράλληλα ελέγχονται για τυχόν επιδιορθώσεις που χρειάζονται.
2. Καθαρισμός φωτιστικών. Χρησιμοποιώντας τις ειδικές γΓαυτή τη δουλειά, σκάλες.
3. Καθαρισμός τζαμιών. Καθώς τα τζάμια έχουν μείνει αρκετό καιρό χωρίς να καθαριστούν, θα χρειαστούν πλύσιμο με άφθονο νερό για να αποκτήσουν την εμφάνιση που θέλουμε.
4. Καθαρισμός των επίπλων. Τα έπιπλα ξεσκεπάζονται, ξεσκονίζονται και τοποθετούνται πάνω στα τραπέζια ώστε ο καθαρισμός του δαπέδου να γίνεται πιο εύκολα.
5. Καθαρισμός δαπέδου. Με το γνωστό τρόπο. Σκούπισμα, πέρασμα με μόπ και παρκετίνη.
6. Ξεσκόνισμα επίπλων. Τα καθίσματα κατεβάζονται απ' τα τραπέζια και ξεσκονίζονται απ' τη σκόνη που έχει καθίσει πάνω τους απ' το σκούπισμα.
7. Καθαρισμός της σκευοθήκης. Όπως έχει περιγράψει.
8. Καθαρισμός σκευών. Όλα τα σκεύη του εστιατορίου πλένονται, σκουπίζονται και τοποθετούνται το καθένα στη θέση του.
9. Εφόσον πρόκειται για γενικό καθαρισμό, ασφαλώς υπάρχουν και άλλες εργασίες καθαριότητας που γίνονται, και που ποικίλλουν ανάλογα με τη διακόσμηση, του εξοπλισμού, την κατηγορία της κάθε επιχείρησης. Π.χ. καθαρισμός μαρμάρων, γυάλινων, ξύλινων, πλαστικών, επιφανειών, βιτρινών, καθρέπτες κ.λ.π.

4.3. Bar Snack bar

Μπαρ, από πλευράς χώρου είναι ένας ειδικά διαρρυθμισμένος χώρος, μέσα στον οποίο πωλούνται όλων των ειδών τα ποτά και λειτουργεί κάτω από ορισμένους

υγειονομικούς κανόνες, αγορανομικές και νομοθετικές διατάξεις. Αποτελεί κλάδο άμεσης εκμετάλλευσης της διεύθυνσης Food and Beverage μιας ξενοδοχειακής μονάδας ή μπορεί να είναι ανεξάρτητη αυτοτελής επιχείρηση. Το κλασικό μπάρ ξενοδοχείου είναι Αμερικανικής προέλευσης και μοιάζει λίγο με το θεσμό του ελληνικού καφενείου. Η λέξη μπάρ είναι αγγλική και σημαίνει ράβδος (μπάρα), μοχλό, πάγκο και επειδή ακριβώς υπάρχει ένας πάγκος πίσω από τον οποίο εργάζεται ο Barman ή η Barwoman καθιερώθηκε αυτή η ονομασία.

Γενικά, κάθε επιχείρηση που πουλάει πίσω από ένα "πάγκο" μπορεί να χαρακτηριστεί σαν μπάρ. Με τη διάδοση του θεσμού ο όρος αυτός γενικεύτηκε.



Μπαρ ξενοδοχείου

4.3.1. Γενικά via το Μπαρ

Τα ποτά είναι πολύ υπολογίσιμος κλάδος εκμετάλλευσης στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις. Μεγάλα ξενοδοχεία αναθέτουν την παρακολούθηση αυτού του κλάδου των δεσμάτων και ποτών υπογραμμίζοντας έτσι την ιδιαίτερη σημασία που έχει. Στα σύγχρονα ξενοδοχεία μπορεί να είναι ειδικός χώρος ή συνέχεια κάποιου σαλονιού. Το τμήμα του παρ αποτελείται ανάλογα με τη μορφή και τη δυναμικότητα της επιχείρησης από:

- Ένα μόνο μπαρ, το μπαρ πελατών ή Main bar. Εξυπηρετεί κατά κανόνα τους πελάτες του ξενοδοχείου τις απογευματινές, βραδινές και νυχτερινές ώρες.
- Το Main bar και ένα ή περισσότερα είδη μπαρ π.χ. μπαρ παραλίας, εστιατορίου κ.λ.π.
- Snack bar. Τα Snack bars προσφέρουν εκτός από ποτά και μια ποικιλία ελαφρών φαγητών ή Snacks όπως ονομάζονται. Τα φαγητά που περιλαμβάνει ο κατάλογος του Snack bar σερβίρονται γρήγορα και είναι συνήθως toasts, Sauawiches, κρύα toast beef, hamburgers, σουβλάκια, σαλάτες κ.α.

4.3.2. EtonAΐαυοc Μπαο

Ο εξοπλισμός ενός σύγχρονου Μπαρ αποτελείται από:

- Μηχανήματα και συσκευές

- Σκεύη και εργαλεία
- Γυάλινα σκεύη

Η επιλογή τους εξαρτάται, από τον προορισμό του Μπαρ, τη δυναμικότητά του, το κόστος και την αναγκαιότητα του είδους.

Μηχανήματα και συσκευές Main - bar

- Ψυγεία Μπαρ
- Μηχανή παρασκευής παγοκύβων
- Μηχανή πλύσεως ποτηριών
- Μηχανή καφέ espresso
- Αναταραχτήρας ποτών
- Πρέσσα φρούτων
- Παγοθραύστης
- ταμειακή μηχανή
- Ψυγείο κρασιών και αναψυκτικών
- Συσκευή Dreaught Beer

Εκτός απ' τα μηχανήματα και τις συσκευές που αναφέρθηκαν σε ένα Snack - bar μπορούμε να συναντήσουμε ακόμα:

- Αποχυμωτή
- Ψυγείο - βιτρίνα παγωτού -Τοστιέρα
- Ψυγείο - βιτρίνα κρύων εδεσμάτων Σκεύη - όργανα - εργαλεία του Μπαρ
- Shaker
- Μεζούρα
- Αυτόματος μετρητής μερίδων
- Mixing Glass
- Bar - spoon
- Κα μι νέτο Bar

Διάφορα απαραίτητα μικροσκεύη όπως:

Ανοιχτήρι φιαλών, κανάτες, στίφτη, μπρίκια, μεταλλικά σκεύη κ.λ.π.

Γυάλινα σκεύη

Τα γυάλινα σκεύη του μπαρ, είναι τα ποτήρια που είναι και τα βασικότερα σκεύη.

Υπάρχουν διάφορα είδη ποτηριών:

- Ποτήρια με βάση (σαμπάνιας, νερού, σέρρου κ.λ.π.)
- Ποτήρια χωρίς βάση (αναψυκτικού)
- Ποτήρια μπίρας
- Ποτήρια παγωτού

Ακόμα μπορεί να συναντήσουμε και πορσελάνινα σκεύη: φλυτζάνια καφέ, φλυτσανάκια espresso, πιατάκια.

4.3.3. Καθαριότητα χώρου και εξοπλισμού

Η καθαριότητα του Μπαρ διακρίνεται σε δύο φάσεις:

α) Στις εργασίες καθαριότητας που γίνονται πριν το άνοιγμα του Μπαρ. Αυτές είναι:

1. Άψογος καθαρισμός χώρου και επίπλων.

Αυτός περιλαμβάνει το ξεσκόνισμα των επίπλων (καθισμάτων, φωτιστικών, τραπέζιων), το καθάρισμα των γυάλινων ή άλλου είδους υλικού, επιφανειών με το κατάλληλο προϊόν, το σκούπισμα του πατώματος, πέρασμα με μοπ και παρκετίνη. Ακολουθεί ένα τελευταίο ξεσκόνισμα.

2. Καθαριότητα ψυγείων και χώρου τοποθέτησης φρούτων.

Πριν τη συμπλήρωση των κενών των αποθεμάτων τα ψυγεία όπου τοποθετούνται τα αναψυκτικά, κρασιά, ελέγχονται και καθαρίζονται αν χρειάζεται γιατί μερικές φορές οι φιάλες μεταφέρουν σκόνη στα ψυγεία. Το ίδιο ισχύει και για τους χώρους τοποθέτησης φρούτων που χρησιμοποιούνται σαν γαρνιτούρα.

3. Καθαρισμός ραφιών.

Ο καθαρισμός τους, πριν την τοποθέτηση των ποτών είναι αναγκαίος. Το ξεσκόνισμα γίνεται σε καθημερινή βάση.

4. Καθαρισμός πάγκου σερβιρίσματος και του εσωτερικού του Μπαρ (μεταξύ μπάρας και βιτρίνας ποτών).

Ο πάγκος του μπαρ καθαρίζεται με προσοχή απ' τα σημάδια των ποτηριών (αν δεν έχουν χρησιμοποιηθεί σου - βερ). Το προϊόν καθαρισμού που θα χρησιμοποιηθεί εξαρτάται απ' το υλικό κατασκευής του.

Μέσα στο εσωτερικό του Μπαρ πρέπει να υπάρχει υψηλός βαθμός καθαριότητας καθώς είναι ο χώρος παρασκευής ποτών. Έτσι επιβάλλεται ο καθαρισμός κάθε επιφάνειας, σκευών, πατώματος.

5 Καθαρισμός συσκευών, και διαφόρων σκευών.

Στο office μεταφέρονται όλα τα σκεύη που μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο, ενώ τα υπόλοιπα πλένονται στο νεροχύτη.

β) Εργασίες καθαριότητας κατά το κλείσιμο του μπαρ.

1. Μαζεύονται όλες οι άδειες φιάλες και τα ακάθαρτα σκεύη και τοποθετούνται στο office.

2. Καθαρίζονται όλα τα τραπέζια με βρεγμένο σφουγγάρι ή Vettex.

3. Τακτοποιούνται τα καθίσματα και τα σκαμπό.

4. Αδειάζονται και πλένονται όλα τα σταχτοδοχεία.

5. καθαρίζεται ο πάγκος του μπαρ.

6. Απομακρύνονται τα απορρίμματα και τοποθετούνται σε ειδικούς κάδους που υπάρχουν σε εξωτερικούς χώρους.

Στο Snack-bar του ξενοδοχείου, εξαιτίας της διάθεσης ελαφρών εδεσμάτων συναντούμε τις εξής επιπλέον εργασίες καθαρισμού:

- Τακτικός καθαρισμός του ψυγείου - βιτρίνας παγωτού. Η κατανάλωση παγωτού δημιουργεί την ανάγκη συχνού καθαρισμού του ψυγείου, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες. Ο καθαρισμός γίνεται με σφουγγάρι και απορρυπαντικό. Κατόπιν ακολουθεί σκούπισμα με καθαρή πετσέτα. Μια φορά την εβδομάδα πρέπει να γίνεται γενικός καθαρισμός του ψυγείου.
- Καθαρισμός τοστιέρας. Αυτός γίνεται με τη χρήση ειδικής βούρτσας που αφαιρεί τα καμένα υπολείμματα.
- Καθαρισμός βιτρίνας κρύων εδεσμάτων. Η διαδικασία καθαρισμού είναι ίδια με αυτήν του ψυγείου παγωτού.

Η άψογη καθαριότητα έχει μεγάλη σημασία γιατί είναι ο χώρος έκθεσης εδεσμάτων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

5.1. Η επεξεργασία λυμάτων

Η εγκατάσταση συστημάτων και μηχανημάτων και η απασχόληση υπευθύνων για την ορθολογική διαχείριση των λυμάτων των ξενοδοχείων δεν είναι πλέον πολυτέλεια. Είναι ανάγκη. Όπως ανάγκη είναι και η σωστή λειτουργία της πισίνας της μονάδας.

Γιατί όλα αυτά στρέφονται όχι μόνο γύρω απ' τους νόμους του κράτους, τις επιταγές της ΕΟΚ ή τις προδιαγραφές του ΕΟΤ για έγκριση των αρχιτεκτονικών σχεδίων κ.λ.π., αλλά κυρίως γύρω από το μέλλον, την ταυτότητα και την ανταγωνιστικότητα του ελληνικού τουρισμού.

Η επεξεργασία λυμάτων είναι ένα μεγάλο κεφάλαιο που απαιτεί εξειδικευμένη γνώση, επιστημονική αλλά και γνώση της αγοράς των συστημάτων, αλλά και των προϊόντων της σύγχρονης τεχνολογίας.

Η σχέση επιστημόνων και εταιριών - προμηθευτών είναι τέτοια, που συχνά δεν είναι εύκολο να φτάσει κανείς, είτε στην αλήθεια, είτε στην απαραίτητη γνώση.

Πολλές φορές η προώθηση κάποιων τεχνολογιών γίνεται για συγκεκριμένους λόγους - οικονομικής σκοπιμότητας, έτσι τα προϊόντα κερδίζουν έδαφος κυρίως λόγω του επιτυχημένου μάρκετινγκ των εταιριών που ή τα κατασκευάζουν ή τα εμπορεύονται.

Έτσι όλοι όσοι δεν είναι χημικοί, βιολόγοι ή λοιποί εξειδικευμένοι τεχνοκράτες πρέπει να φάξουν πολύ με ιδιαίτερη προσοχή το κεφάλαιο "διαχείριση λυμάτων" που απασχολεί κυβερνήσεις, οργανισμούς, δήμους, οικολογικές οργανώσεις και φυσικά ξενοδόχους.

Η επιλογή μιας εταιρίας - κατασκευάστριας η οποία προσφέρει τα πάντα είναι μια λύση - όχι όμως πάντα η σωστή. Μπορεί αφενός να υπερέχουν συνολικά οι προτάσεις της και το παρεχόμενο σέρβις, ίσως όμως στα επιμέρους σημεία να υπάρχουν ουσιαστικές αδυναμίες.

Ο ειδικός επιστήμονας - σύμβουλος του ξενοδοχείου κυρίως αποτελεί μια εγγύηση για το τι και από ποιους θα αγοραστεί και πως θα κατασκευαστεί ένα τόσο ακριβό έργο. Ο ειδικός θα συστήσει την κατάλληλη λύση που θ' ανταποκρίνεται στις ανάγκες, στους νόμους, στη δυναμική και στα οικονομικά της τουριστικής μονάδας.

Σκοπός της βιολογικής επεξεργασίας είναι: "Η διά φυσικών τρόπων και μεθόδων διευκόλυνση ή ενίσχυση της αφομοιωτικής εργασίας - που από πολύ παλιά η φύση μόνη της διεξήγαγε των συμπλοκών συστατικών των αποβλήτων της ανθρώπινης οικιστικής δραστηριότητας και που, λόγω υπερβολικής συγκέντρωσης και μεγάλων ρυθμών σε πολύ περιορισμένο χώρο, δεν είναι πλέον δυνατό να γίνεται μόνη της, ώστε να έχουμε ως τελικά προϊόντα νερό και απλά στερεά. Επιπροσθέτως και λόγω των διαρκών αυξανόμενων αναγκών - γίνεται προσπάθεια περαιτέρω εξευγενισμού νερού με σκοπό την ανακύκλωση του σε χρήσιμες λειτουργίες, όπως: πότισμα, λουτρά κ.λ.π. Οι βασικές μέθοδοι συστήματα για την επίτευξη αυτού του στόχου είναι αφενός η αναερόβια επεξεργασία (ζύμωση χωρίς παρουσία οξυγόνου) και αφετέρου η αερόβια (με οξυγόνο). Συνήθως χρησ/ται η δεύτερη μέθοδος για τα ξενοδοχεία και ο τρόπος αυτός (παρατεταμένος αερισμός με ενεργό ιλύ σε συνεχή λειτουργία) περιλαμβάνει τα εξής βασικά στάδια: εσχαρισμός λυμάτων, κατακράτηση λιπών, αερισμός λυμάτων, καθίζηση, διαχωρισμός νερού και λάσπης, χλωρίωση νερού.

Φυσικά τις εγκαταστάσεις πλαισιώνουν, πέραν των βασικών δεξαμενών, και επιμέρους δεξαμενές (αποθήκευσης, ιλύος, χλωρίωσης, αποθήκευσης - χώνεψης κ.λ.π.) ακόμη το μηχανοστάσιο και το χημείο - εφ' όσον υπάρχει κ.λ.π.

Η εγκατάσταση πρέπει να λειτουργεί όλο το 24ωρο και να τηρούνται οι οδηγίες λειτουργίας και συντήρησης με ακρίβεια. Σημαντικό είναι να γίνει κατανοητό πως αν το συγκεκριμένο έργο δεν αποδίδει σωστά, δεν αποτελεί παρά μια φάρμα - εκκολαπτήριο βακτηριδίων και μικροβίων.

Ο κακός σχεδιασμός και η κακή λειτουργία, η πλημμελής κατασκευή και η έλλειψη συστηματικής παρακολούθησης αποτελούν ένα συνδυασμό που με μαθηματική ακρίβεια οδηγεί στην αποτυχία και τη ρύπανση του περιβάλλοντος.

5.1.2. Συστήματα επεξεργασία υγρών αποβλήτων τύπου compact

Ιδιαίτερη έμφαση από ορισμένες εταιρίες έχει δοθεί στο σχεδιασμό και προκατασκευή αυτόνομων μονάδων βιολογικού καθαρισμού τύπου Compact για ξενοδοχεία, κάμπινγκ, εστιατόρια κ.λ.π. σύμφωνα με προδιαγραφές ΕΟΚ.

Οι αυτόματες μονάδες βιολογικού καθαρισμού Compact Biological Treatment - τύπου Compact στηρίζονται στην αρχή λειτουργίας του παρατεταμένου αερισμού:

Τα λύματα, αφού διαχωριστούν από τα στερεά σε ειδική σχάρα, περνούν σε μια δεξαμενή αερισμού όπου οξυγονώνονται από ειδικούς φυσητήρες σε πορώδεις διαχύτες. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται μείξη των λυμάτων και διάσπαση των οργανικών ενώσεων που περιέχονται σε αυτά (τροφές).

Ο αερισμός των λυμάτων γίνεται για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα (16-24 ώρες) με συγκέντρωση μικροοργανισμών στο ανάμεικτο υγρό 3.500-5.000 MG/LT.

Η συγκέντρωση αυτή διατηρείται περίπου σταθερή λόγω της θνησιμότητας των μικροοργανισμών. Η λάσπη που δημιουργείται από τη διαδικασία αυτή, λόγω της μεγάλης ηλικίας της (20-35 ημέρες) είναι χωνεμένη και συνεπώς άοσμη ώστε να μπορεί να μεταφέρεται περιοδικά σε μεγάλα χρονικά διαστήματα με βυτία ή να αποξηραίνεται σε κλίνες ξήρανσης, ή και να αποθηκεύεται σε ξεχωριστή δεξαμενή. Υπάρχει δε ειδικό μηχάνημα που στερεοποιεί τη λάσπη σε χώμα και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λίπασμα.

5.1 3. ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΒΙΟΔΙΣΚΟΥΣ

Οι βιοδίσκοι "Biowave"^H είναι τυποποιημένη μονάδα επεξεργασίας λυμάτων (για τις ανάγκες 10 έως 3.000 ατόμων) με δικά της χαρακτηριστικά.

Οι περιστρεφόμενοι βιολογικοί δίσκοι είναι ένα σύστημα προηγμένης τεχνολογίας που σχεδιάστηκε για να αντικαταστήσει τα συστήματα παλαιότερης τεχνολογίας (μονάδες ενεργού ιλύος βιολογικών φίλτρων, των μεγάλων δεξαμενών παρατεταμένου αερισμού κ.λ.π.) επειδή ενσωματώνει και αξιοποιεί τα πλεονεκτήματα των παραπάνω συστημάτων ενώ παράλληλα είναι απαλλαγμένο από τα μειονεκτήματα τους, όπως αναφέρονται παρακάτω, γεγονός που το καθιστά το πλέον πρόσφορο σύστημα για δήμους, κοινότητες και ξενοδοχειακά συγκροτήματα. Το σύστημα των περιστρεφόμενων βιοδίσκων, σε σύγκριση με τα διάφορα κλασικά συστήματα, παρουσιάζει γενικά τα πιο κάτω πλεονεκτήματα:

- Η κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος είναι πολύ μικρότερη - περίπου έξι φορές - για τη βιολογική φύση.

- Η μέθοδος παρουσιάζει αξιοσημείωτη ελαστικότητα, λειτουργώντας κανονικά και παρουσία SHOCK, υδραυλικού ή οργανικού, χωρίς καμία ρύθμιση (π.χ. αιχμές: Σαββατοκύριακα, εορτών και αργιών).
- Δεν απαιτεί εξειδικευμένο προσωπικό για τη λειτουργία του (αυτόματη λειτουργία).
- Η απλότητα και η αντοχή του εξοπλισμού και η μεγάλη διάρκεια ζωής που ελαττώνει σημαντικά το κόστος συντήρησης και απόσβεσης
- Μικρή καλυπτόμενη επιφάνεια εγκατάστασης
- Άμεση λειτουργία μετά από περιόδους διακοπής

Η εγκατάσταση καθαρισμού "Biowave" αποτελείται από δεξαμενή βιολογικής επεξεργασίας από μαλακό χάλυβα, δευτεροβάθμια διαύναση, αντλίες, χειριστήρια και κινητήρα, όλες οι δεξαμενές χάλυβα έχουν αντισκωριακή προστασία.

Η λειτουργία του συστήματος είναι η εξής:

Μετά την πρωτοβάθμια καθίζηση και την εσχάρωση, τα λύματα οδηγούνται στη δεξαμενή επεξεργασίας εκεί υπάρχει μια σειρά από παράλληλους δίσκους που περιστρέφονται συνεχώς γύρω από ένα κοινό άξονα. Οι δίσκοι είναι μερικά βυθισμένοι στα λύματα και το υπόλοιπο μέρος είναι εκτεθειμένο στην ατμόσφαιρα. Στους δίσκους αναπτύσσεται ένα λεπτό στρώμα αερόβιας βιομάζας, το οποίο χωνεύει και μειώνει το οργανικό φορτίο μέχρι ενός μη βιοδιασπάσιμου υπολοίπου. Πρέπει να προβλεφθεί ιδιαίτερα ικανοποιητικός φυσικός αερισμός για την εξασφάλιση επαρκούς παροχής οξυγόνου.

Το επεξεργασμένο υγρό περνάει μετά τη δευτεροβάθμια διαύγαση, όπου η εσχάρωση. Το καθορισμένο τελικό προϊόν μπορεί εάν απαιτείται, να υποστεί τελική τριτοβάθμια επεξεργασία και χλωρίωση πριν διατεθεί, ή πριν την επαναχρησιμοποίηση του νερού.

5.1.4. Αποχέτευση κενού

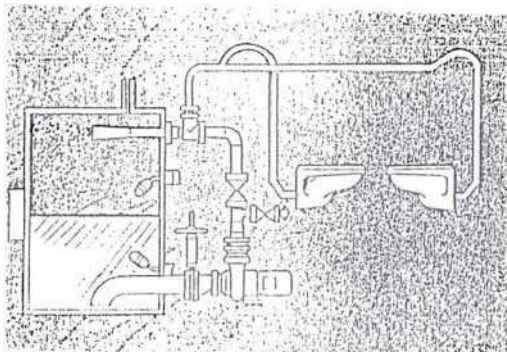
Γνωστή σουηδική εταιρία τονίζει ότι καθώς η αποχέτευση κενού είναι η λύση του μέλλοντος, είναι καιρός να αρχίσει να χρησιμοποιείται όχι μόνο στα τρένα, πλοία και αεροπλάνα αλλά περισσότερο στα κτίρια.

Τα συστήματα αποχέτευσης κενού είναι στις μέρες μας τόσο κοινά στα πλοία, αεροσκάφη και τρένα, όσο τα αποχετευτικά συστήματα βαρύτητας εξακολουθεί να αντιστέκεται στις εσωτερικές εγκαταστάσεις κενού - παρόλο που τα δεύτερα χρησιμοποιούν λιγότερο νερό και είναι πολύ περισσότερο φιλικά προς το περιβάλλον. Το χαμηλό κόστος δίνει ένα πολύ δυνατό ερέθισμα υπέρ της εκκένωσης των λυμάτων με σύστημα νερού, στα κτίρια.

Μέχρι σήμερα, κτιριακές εγκαταστάσεις τουαλετών κενού έχουν εφαρμογή σε μια πάρα πολύ μικρή αναλογία κτιρίων. Μια αιτία είναι, βέβαια η αδράνεια ενάντια στην παραδοσιακή βιομηχανία κατασκευής κτιρίων. Μια άλλη, το γεγονός ότι για πολλά χρόνια δεν υπήρχε κάτι εναλλακτικό με το σύστημα βαρύτητας, ένας επιπλέον λόγος μπορεί να είναι ότι, από τότε που πρωτοπαρουσιάστηκε η αποχέτευση με μορφή βαρύτητας, δούλεψε συγκριτικά ικανοποιητικά.

Οι άνθρωποι δεν είναι πρόθυμοι να αλλάζουν οτιδήποτε λειτουργεί καλά, ακόμα και αν γνωρίζουν ότι κοστίζει και γίνεται μεγάλη σπατάλη των πηγών με το σύστημα σωλήνωσης μεγάλης διαμέτρου και υψηλή κατανάλωση νερού.

Λειτουργικά, το σύστημα κενού δεν διαφέρει πολύ από το σύστημα βαρύτητας. Ενδεικτικά ο χρόνος επαναλειτουργίας της τουαλέτας κενού είναι εξαιρετικά μικρός, λόγω του ότι γίνεται χρήση μόνο ενός λίτρου νερού, το οποίο είναι αρκετό για το "ξέπλυμα" της λεκάνης και τη δημιουργία "ροο!" στον πυθμένα αυτής για επαναλειτουργία (3 sec). Από άποψη υγιεινής, το σύστημα κενού έχει ακόμα ένα πλεονέκτημα. Ο αέρας που απαιτείται για τη μεταφορά λυμάτων σε δίκτυο κενού αντλείται από το χώρο του μπάνιου ταυτόχρονα με την ενεργοποίηση της λεκάνης (100 λίτρα). Με αυτό απαλλάσσουμε το χώρο από δυσάρεστες μυρωδιές και αναπτυσσόμενα βακτηρίδια στον ατμοσφαιρικό χώρο του μπάνιου.



Αποχέτευση κενού

Τα πλεονεκτήματα του συστήματος κενού είναι:

- Ελευθερία στην αρχιτεκτονική και εσωτερική μελέτη κατασκευής
- Υψηλή αισθητική και παροχή υπηρεσιών, σύμφωνη των απαιτήσεων της εποχής
- Μείωση της κατανάλωσης νερού στο 1/10 συγκρινόμενο με το σύστημα βαρύτητας
- Ελαχιστοποίηση δυσάρεστων οσμών - ανάπτυξης βακτηριδίων και συνολικού όγκου αποβλήτων
- Σωληνώσεις μικρής διαμέτρου (50 mm - 63 mm) PVC ή PEHD

- Δυνατότητα κάθετης και προς τα επάνω εκβολής λυμάτων από την τουαλέτα
- Μείωση του συνολικού κόστους εγκατάστασης (εξοπλισμός - εργατικά - υλικά) συγκρινόμενο με αυτό της βαρύτητας

5.1.5. Καταπολέμηση δυσάρεστων οσμών υε αιθέρια έλαια

Τα ξενοδοχεία αντιμετωπίζουν, συχνά, προβλήματα, λόγω των δυσάρεστων οσμών που δημιουργούνται σε διάφορους ανοιχτούς ή κλειστούς χώρους (όπως εγκατάσταση βιολογικού καθαρισμού), αντλιοστάσια και φρεάτια λυμάτων, χώροι απορριμμάτων, τουαλέτες, κουζίνα, εστιατόριο, μπαρ κ.λ.π.

Σήμερα υπάρχουν ειδικά προϊόντα για την εξουδετέρωση των οσμών οργανικής προέλευσης.

Τα προϊόντα αυτά είναι συνδυασμοί φυσικών ή συνθετικών φυτικών ελαίων, είναι υδατοδιαλυτικά, βιοαποικοδομήσιμα και ακίνδυνα για τον άνθρωπο και το περιβάλλον.

Δρουν με τελείως διαφορετικό τρόπο από ότι τα αρωματικά που κυκλοφορούν μέχρι σήμερα στην αγορά και που απλά καλύπτουν την άσχημη οσμή με μια άλλη δυνατότερη δημιουργώντας πολλές φορές δυσάρεστα "κοκτέιλ οσμών".

Κατά την εφαρμογή της συγκεκριμένης τεχνολογίας, τα μόρια των προϊόντων αντιδρούν με τα κάκοσμα μόρια, σχηματίζοντας συμπλοκές ενώσεις (ή νέα σύμπλοκα μόρια) χάνοντας έτσι την ιδιότητα της δυσοσμίας που είχαν πριν. Στόχος είναι πάντα το ουδέτερο περιβάλλον (αυτό εξαρτάται από τη δοσολογία του υλικού στο νερό) κι όχι η κάλυψη της δυσοσμίας.

Όταν πρόκειται για κλειστούς χώρους, όπως w.c., τουαλέτες, εστιατόρια, υπνοδωμάτια κ.λ.π. χρησιμοποιούνται είτε μέσω των αποχετευτικών δικτύων είτε κατά το ξέπλυμα - σφουγγάρισμα των δαπέδων.

Ακόμα, μπορούν σε κλειστούς χώρους να χρησιμοποιηθούν μέσω, των συστημάτων ύγρανσης του κλιματισμού αλλά και μέσω ανεξάρτητων μικροσυσκευών διάχυσης μορίων.

Σε περιπτώσεις βιολογικών καθαρισμών, αντλιοστασίων, λυμάτων κ.λ.π. έχουμε ψεκασμό των υδατοδιαλυμάτων μέσα στον προς απόσπηση χώρο με τη βοήθεια ειδικών νεροπονητικών συσκευών.

Όταν πρόκειται για εξαερισμούς βόθρων, αντλιοστασίων κ.λ.π. μπορεί να τοποθετηθεί ειδικό φίλτρο εφοδιασμένο με στερεό προϊόν, που έχει μεγάλη αυτονομία.

Επίσης υπάρχει η δυνατότητα έγχυσης κάποιων προϊόντων στον όγκο των προς απόσπηση λυμάτων, όταν έχουμε σχετικά μικρές παροχές υγρών. Μπορούμε ακόμα,

μέσω απλών μηχανικών συσκευών ψεκασμού να αντιμετωπίσουμε με τη χρήση ειδικών προϊόντων οσμές από φρεάτια, κάδους απορριμμάτων, αποθήκες τροφίμων, λεβητοστάσια κ.α. ψεκάζοντας σε μερικές επιφάνειες του προς απόσπηση χώρου.

Τα προϊόντα αυτά παρουσιάζουν σημαντικά πλεονεκτήματα:

α) 100% φυσική υδατική βάση (χωρίς να περιέχουν οποιαδήποτε συνθετική χημική ουσία) β) Μεγάλη διάρκεια ζωής

γ) Μη ύπαρξη υπολειμμάτων κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση τους.

Βιοαποικοδομήσιμα 100% δ) Δυνατή οικονομική χρήση τους λόγω της ικανότητας τους να ενεργούν ακόμα και σε εξαιρετικά χαμηλής περιεκτικότητας σε ενεργά συστατικά υδατοδιαλύματα Η σειρά των προϊόντων είναι μεγάλη και συνεχώς εξελίσσεται και βελτιώνεται. Με τους διάφορους συνδυασμούς υλικών, καθώς και με τους ποικίλους τρόπους εφαρμογής των, εξυπηρετούνται και οι πιο δύσκολες περιπτώσεις (sanitair).

5. 2. Απολύμανση ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων

Ένα πολύ σημαντικό κεφάλαιο στην καθαριότητα του ξενοδοχείου είναι η απολύμανση. Η απολύμανση στους χώρους του ξενοδοχείου γίνεται με τη χρήση ειδικών απολυμαντικών προϊόντων. Συνήθως η προϊστάμενη ορόφων επιλέγει μετά από δειγματισμό το ειδικό προϊόν και δίνει οδηγίες στο προσωπικό για τη σωστή του χρήση. Πολλές φορές για περισσότερη οικονομία αλλά και για την αποφυγή ατυχημάτων (από επικίνδυνες αναθυμιάσεις που προέρχονται από ανάμειξη δύο προϊόντων) χρησιμοποιούνται προϊόντα που καθαρίζουν και απολυμαίνουν μαζί. Ειδικά στην κουζίνα δίνεται μεγάλη σημασία σ' αυτό το θέμα καθώς είναι το τμήμα ετοιμασίας του φαγητού. Κάθε βράδυ μετά τον καθαρισμό του χώρου, το ξύλο κοπής κρέατος, και το μέρος προετοιμασίας ψαριών απολυμαίνονται με ειδικό υγρό που μένει όλη τη νύχτα. Όσον αφορά την απολύμανση σκευών, αυτή γίνεται στο τμήμα πλύσης σκευών, με τη χρήση καυτού νερού.

Το ίδιο συμβαίνει και με τον ιματισμό στο τμήμα πλυντηρίου.

Η απολύμανση αναφέρεται και στην εξόντωση διαφόρων ενοχλητικών "επισκεπτών" όπως κατσαρίδες, μυρμήγκια κ.α.

Την διαδικασία απολύμανσης την αναλαμβάνουν εξειδικευμένα συνεργεία. Οι ειδικοί, εφοδιασμένοι μ¹ ένα ψεκαστήρα πλάτης ή χειρός, ψεκάζουν τα σημεία εμφάνισης τους ή και τις πιθανές περιοχές εμφάνισης τους.

Υπάρχουν χημικά σκευάσματα ειδικά για κάθε περίπτωση. Μερικά απ' αυτά είναι: Α-

KRON, ΔΙΑΖΙΝΟΝ, ΚΝΟΧΑΟΥΤ κ.λ.π.

Η απολύμανση μπορεί να διαρκέσει μέχρι έξι μήνες αν φυσικά τηρούνται οι βασικές προϋποθέσεις:

- σωστή πυκνότητα χημικού σκευάσματος
- καθαριότητα χώρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΚΙΝΗΤΑ ΣΥΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Η καθαριότητα, εκτός από αναμφισβήτητο στοιχείο πολιτισμού, είναι ένας κρίσιμος παράγοντας για τα ξενοδοχεία, ένα στοιχείο που εμπλέκετε σε όλη την οικονομική διαδικασία.

Ως στοιχείο κόστους αλλά και ως στοιχείο ποιότητας προσφερόμενων υπηρεσιών. Ας μην ξεχνάμε ότι για τα ξενοδοχεία η καθαριότητα είναι κάτι παραπάνω από μισή αρχοντιά. Είναι το βασικότερο ίσως στοιχείο δημιουργίας καλών εντυπώσεων, ευχάριστης διαμονής και τελικής ικανοποίησης του πελάτη.

Σήμερα λοιπόν, που η εξασφάλιση ποιοτικής διαβίωσης έχει γίνει σκοπός ζωής για όλους μας, η ανάγκη για ένα καθαρό και υγιεινό περιβάλλον είναι πολύ μεγάλη και σοβαρή υπόθεση. Σ' αυτήν έρχονται να δώσουν λύση οι εταιρίες καθαρισμού κτιρίων. Στην αγορά υπάρχουν αρκετές εταιρίες του είδους, αλλά λίγες είναι εκείνες που έχουν μελετήσει και γνωρίσει τα προβλήματα καθαριότητας της ξενοδοχειακής μονάδας, που είναι συνεπής και αξιόπιστες.

Αυτές διαθέτουν συνεργεία άρτια οργανωμένα και εκπαιδευμένα. Με σύγχρονη ευρωπαϊκή αντίληψη, παρακολουθώντας τις επιταγές των καιρών έχουν εξοπλιστεί με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας πάνω σε μηχανήματα και υλικά καθαρισμού. Διαθέτουν ειδικά ανυψωτικά μηχανήματα, αυτόματα μπαταριοκίνητα πλυντικά, μηχανικά σάρωθρα και οτιδήποτε μπορεί να κάνει τις υπηρεσίες τους μοναδικές. Ακόμα ειδικοί εμπειρογνώμονες επισκέπτονται με ένα μόνο τηλεφώνημα τον χώρο εργασίας και αφού τον επιθεωρήσουν, εκτιμώντας τα ανάγκες και τις απαιτήσεις διαμορφώνουν και παρουσιάζουν ένα πρόγραμμα, το οποίο μπορεί να είναι καθημερινό - εβδομαδιαίο - μηνιαίο ή ετήσιο, το οποίο ετοιμάστηκε αποκλειστικά και πάντα σύμφωνα με τις δυνατότητες της εταιρίας που ζητάει τις υπηρεσίες αυτών των συνεργείων.

Δυστυχώς, όσον αφορά τον καθαρισμό των ταπήτων και των ταπετσαριών των επίπλων, τις περισσότερες φορές οι επιλογές των ξενοδοχείων έχουν να κάνουν κυρίως με την οικονομικότητα της μεθόδου παρά με το άμεσο αλλά και

μακροπρόθεσμο αποτέλεσμα της. Έτσι, στην προσπάθειά τους να ελαχιστοποιήσουν το κόστος τους, καταφεύγουν σε ερασιτεχνικές μεθόδους καθαρισμού, συνήθως με την βοήθεια του προσωπικού τους. Μέθοδοι όμως που μακροπρόθεσμα επιφέρουν επιπλέον κόστος, που προκύπτει από την γρηγορότερη αντικατάσταση των ταπήτων, μοκετών και ταπετσαριών των επίπλων τους.

Από την άλλη μεριά οι προσπάθειες σοβαρής αντιμετώπισης του προβλήματος με την συνεργασία εταιριών καθαρισμού, δεν είχε πάντα επιτυχές αποτέλεσμα. Σε αυτό, όμως έχει συμβάλει και ο χαμηλός επαγγελματισμός πολλών "επαγγελματιών" ταπητοκαθαριστών.

Ευτυχώς όμως τώρα πια πολλά προβλήματα του παρελθόντος έχουν ξεπεραστεί και κάποιες εταιρίες καθαρισμού προσπαθούν να εξελίξουν τις υπηρεσίες τους.

Γενικά όμως τα ξενοδοχεία καλούν τα κινητά συνεργεία σπάνια, σε ετήσια βάση θα λέγαμε και μόνο για τον καθαρισμό των εξωτερικών τζαμιών, διότι τα υπόλοιπα τα αναλαμβάνει το προσωπικό τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

7.1. Προστασία του περιβάλλοντος

Είναι γεγονός ότι η σπουδαιότητα του τουρισμού ιδιαίτερα για μια χώρα σαν την Ελλάδα, δεν μπορεί να αμφισβητηθεί, τόσο από άποψη οικονομική όσο και από κοινωνική.

Οι επιπτώσεις όμως του τουρισμού σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να είναι αρνητικές έως και καταστροφικές, εάν δεν ληφθεί, ιδιαίτερη μέριμνα και φροντίδα για την αποτροπή τους. Αυτό μπορεί να συμβεί σε σχέση είτε με το φυσικό είτε με το κοινωνικό είτε με το πολιτιστικό περιβάλλον (στην συγκεκριμένη περίπτωση μας αφορά το φυσικό περιβάλλον).

Οι κίνδυνοι αυτοί έχουν επισημανθεί όχι μόνο στη δική μας χώρα αλλά στη διεθνή κοινωνία.

Όσον αφορά τη χώρα μας:

Το άρθρο 24 του Συντάγματος ορίζει: "Η προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος αποτελεί υποχρέωση του κράτους. Το κράτος υποχρεούται να λαμβάνει ιδιαίτερα προληπτικά ή κατασταλτικά μέτρα προς διαφύλαξή του..."

Αρκετά τα νομοθετήματα που ψηφίστηκαν προς την κατεύθυνση αυτή. Εξ άλλου υπάρχει το Υπουργείο Περιβάλλοντος Χωροταξίας και Δημοσίων Έργων αρμόδιο για

την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος.

Καθοριστικός στον τομέα αυτό είναι ο ρόλος του ΕΟΤ.

Ιδιαίτερο επίσης είναι το ενδιαφέρον στα θέματα αυτά τόσο της διεθνούς κοινότητας όσο και της ΕΟΚ.

7.1.1 Ορισμός του περιβάλλοντος

Κατ' αρχάς πρέπει να ορίσουμε την έννοια του περιβάλλοντος, για να καταλάβουμε καλύτερα τη σημασία του.

Περιβάλλον, λοιπόν, είναι το σύνολο των ανθρωπογενών και φυσικών παραγόντων και στοιχείων που βρίσκονται σε αλληλεπίδραση και επηρεάζουν την οικολογική ισορροπία, την ποιότητα της ζωής, της υγείας των κατοίκων, την ιστορική και πολιτιστική παράδοση και τις αισθητικές αξίες.

7. 1. 2. Σκοπός - Στόχοι του νόμου για την προστασία του περιβάλλοντος

Σκοπός της πολιτείας που θέσπισε τον νόμο αυτό ήταν η καθιέρωση κανόνων, κριτηρίων και μηχανισμών για την προστασία του περιβάλλοντος, έτσι ώστε ο άνθρωπος, ως άτομο και ως μέλος του κοινωνικού συνόλου, να ζεί σε ένα υψηλής ποιότητας περιβάλλον, μέσα στο οποίο να προστατεύεται η υγεία του και να ευνοείται η ανάπτυξη της προσωπικότητάς του.

Οι βασικοί στόχοι της πολιτείας πολύ γενικά είναι:

- * η αποτροπή της ρύπανσης και υποβάθμισης του περιβάλλοντος
- * η διασφάλιση της ανθρώπινης υγείας (π.χ. από τη ρύπανση)
- * ανανέωση φυσικών πόρων κ.λ.π.

Μερικά παραδείγματα των παραπάνω στόχων είναι η προστασία της ατμόσφαιρας, προστασία των ακτών, των θαλασσών, των ποταμών, των λιμνών, του βυθού κ.λ.π., παρεμβασμός και παρέμβαση στο τεράστιο πρόβλημα των αποβλήτων, εφαρμογή και χρήση της εφικτής τεχνολογίας, χωροταξικά και αναπτυξιακά σχέδια, ευαισθητοποίηση και ενεργοποίηση των πολιτών στα θέματα της προστασίας περιβάλλοντος μέσα από τη σωστή πληροφόρηση και εκπαίδευση.

7.1. 2. Μόλυνση του περιβάλλοντος

Το οικολογικό μας πρόβλημα έχει πλέον πάρει μεγάλες διαστάσεις στην εποχή μας και απαιτείται η άμεση επίλυσή του ή τουλάχιστον κάποια αποτελεσματική αντιμετώπισή του. Η φυσική καταστροφή του φυσικού περιβάλλοντος επηρεάζει παράλληλα και τον ίδιο τον άνθρωπο, ο οποίος απομακρυνόμενος έτσι από την φύση ζημιώνεται ψυχικά, ηθικά και πνευματικά (η φύση αποτελεί πηγή καλλιτεχνικής έμπνευσης - επιστημονικών

και πνευματικών ερευνών και ψυχικής ισορροπίας και ηρεμίας για τον άνθρωπο). Ο νόμος ορίζει ότι μόλυνση είναι η μορφή ρύπανσης που χαρακτηρίζεται από την παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών στο περιβάλλον π.χ. μόλυνση υδάτων, ατμόσφαιρας κ.λ.π. (πρόκειται για την 2η διασάλευση της ισορροπίας του περιβάλλοντος).

Ανυπολόγιστη είναι η καταστροφή που προξενείται σε καθημερινό επίπεδο στη φύση από τα στερεά απόβλητα και τα αέρια προϊόντα τους, καθώς μολύνουν και ρυπαίνουν αντίστοιχα τον χώρο της. Ιδιαίτερα με τα απορρίμματα, ειδικά των ξενοδοχείων, που αποτελούν ένα σημαντικό πρόβλημα. Μπορεί μεν η τεχνολογική και η οικονομική πρόοδος του ατόμου να οφείλεται στον τουρισμό, τα διάφορα βιομηχανικά κέντρα, κ.λ.π., δεν παύει όμως αυτά να αντιτίθενται αφού η λειτουργία τους αποβαίνει ολέθρια για τη ζωή του περιβάλλοντος μια και δεν λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα ασφάλειας. Πριν λίγες δεκαετίες, η ελληνική επαρχία με το σχεδόν αγροτικό χαρακτήρα της δεν είχε κανένα ουσιαστικό πρόβλημα απορριμμάτων, γιατί όλα σχεδόν τα κατάλοιπα ήταν χρήσιμα και ανακυκλώσιμα. Σταδιακά με τη δημιουργία πολλών αστικών κέντρων, την συνεχή αύξηση του τουρισμού, την αλλαγή των καταναλωτικών συνηθειών ακόμα και στο τελευταίο χωριό και την εμφάνιση υλικών μιας χρήσης, το πρόβλημα παρουσιάζονταν όλο και οξύτερο.

Η προστασία του περιβάλλοντος έχει άμεση σχέση και με την καθαριότητα των τουριστικών μονάδων, διότι αυτή αποτελεί και την σημαντικότερη επένδυση του ελληνικού τουρισμού. Αυτό καθιστά και το όλο θέμα ιδιαίτερα σημαντικό, επιβάλλοντας και την ανάλογη αντιμετώπιση εκ μέρους των τουριστικών επιχειρηματιών στις τελικές λύσεις που θα επιλέξουν.

7.1.4. Ποια μέτρα παίρνουν οι εταιρίες για την προστασία του περιβάλλοντος

Οι βιομηχανίες που παράγουν απορρυπαντικά επηρεάζουν το περιβάλλον είτε άμεσα, κατά την παραγωγική διαδικασία, είτε έμμεσα, από την χρησιμοποίηση των προϊόντων τους και την αποχέτευσή τους στα υδάτινα οικοσυστήματα.

Η παραγωγή των απορρυπαντικών είναι δυνατόν να δημιουργεί αέρια, απόβλητα - κυρίως διοξείδιο του θείου - που αφορά τις μεγάλες βιομηχανίες του κλάδου υγρά απόβλητα, από τις εκπλήσεις κυρίως των δοχείων και χώρων παραγωγής και πιθανόν στερεά, όπως σκόνη ή γενικά στερεά απόβλητα.

Όλες οι βιομηχανίες του κλάδου έχουν πλέον εφοδιαστεί με κατάλληλα φίλτρα για την κατακράτηση της παραγόμενης, σκόνης και έχουν εγκαταστήσει ικανοποιητικά συστήματα επεξεργασίας ή μείωσης των υγρών αποβλήτων τους. Το διοξείδιο του θείου είναι δυνατόν να μετατραπεί σε τριοξείδιο, που όμως κατακρατείται δυσκολότερα κυρίως με πολύπλοκα ηλεκτροστατικά φίλτρα.

ΓΓ αυτό, η μόνη προσωρινή λύση είναι οι υψηλές καμινάδες που διαχέουν σε μεγαλύτερη περίμετρο (plumes) και έτσι μειώνουν τη συγκέντρωση του επικίνδυνου αερίου. Η μόνιμη βέβαια και οριστική λύση θα ήταν η απομάκρυνση όλων αυτών των βιομηχανιών.

Ο έμμεσος επηρεασμός αφορά την απορροή των οικιακών αποβλήτων που περιέχουν, εκτός των άλλων και απορρυπαντικά.

Στον τομέα αυτό η ευθύνη των εταιριών είναι να χρησιμοποιούν μόνο βιοαποικοδομήσιμες απορρυπαντικές ουσίες με τάση τη συνεχή βελτίωση της βιοδιασπαστότητας των χρησιμοποιούμενων ουσιών. Αυτό γίνεται από τις περισσότερες σοβαρές εταιρίες του κλάδου. Και εδώ ο ρόλος του επαγγελματία, αλλά και του απλού καταναλωτού είναι σημαντικός όσον αφορά την σωστή επιλογή προϊόντων και εταιριών που έχουν επιδείξει και συνεχίζουν να επιδεικνύουν περιβαλλοντική ευαισθησία.

7.2. Γενικά για τα υλικά και τα υέσα καθαριότητας των τουριστικών μονάδων

Ο βαθμός ανάπτυξης της αγοράς στον κλάδο που αφορά την υγιεινή των χώρων μαζικής εστίασης αυξάνεται σταθερά.

Στο παρελθόν, χώροι μαζικής εστίασης παρουσίαζαν μια εικόνα αποπνικτική και αντιαισθητική.

Σήμερα λόγω της εξέλιξης της τεχνολογίας, προσφέρονται περισσότερες ευκολίες στους υπεύθυνους για τους χώρους αυτούς, με αποτέλεσμα να έχουμε μία καλύτερη εικόνα. Η ποιότητα των προϊόντων και των μηχανημάτων έχει αυξηθεί αισθητά και συνεχώς γίνονται προσπάθειες για καλύτερη ποιότητα και χαμηλότερο κόστος.

Στην αγορά υπάρχουν εταιρίες, μεγάλες (αλυσίδες όπως η Johnson, η Eco House κ.λ.π.) ή μικρότερες, που σεβόμενες το όνομα και τις πωλήσεις τους, προσπαθούν για όλο και πιο βελτιωμένη παραγωγή, υπάρχουν ωστόσο και οι "αετοί" που έχουν ανακαλύψει τρόπους παρασκευής και διάθεσης προϊόντων φτηνών μεν, καταστροφικών

δε.

Τα χημικά καθοριστικά μπορούμε να τα διακρίνουμε σε δύο κατηγορίες: α) τα καθοριστικά απορρυπαντικά που περιέχουν τασιενεργές ουσίες, στις οποίες οφείλεται κυρίως η καθοριστική τους δράση (τέτοια είναι τα κάθε είδους απορρυπαντικά πατωμάτων, ρούχων, επιφανειών κ.λ.π.), β) τα καθοριστικά που αποτελούνται από χημικές ουσίες, όχι τασιενεργές και προκαλούν καθαρισμούς ή ακόμα συντελούν στους καθαρισμούς (π.χ. τα καθοριστικά πλυντηρίων πιάτων που αποτελούνται από αλκαλικές χημικές ενώσεις, τα καθοριστικά μεταλλικών επιφανειών, τα καθοριστικά δεξαμενών κολύμβησης, τα ειδικά καθοριστικά της αποχέτευσης, που πολλές φορές περιέχουν μύκητες που καταστρέφουν τα απόβλητα κ.α.)

Ο κάθε ξενοδόχος πρέπει να έχει υπόψη του ότι κάθε προϊόν πρέπει:

1. Να έχει ετικέτα στην ελληνική, όπου θα δίνονται οδηγίες χρήσης, δοσολογία, καθώς και οδηγίες προστασίας γι' αυτούς που τα χρησιμοποιούν.
2. Να έχουν αριθμό καταχώρισης από το Γενικό Χημείο, όπως προβλέπεται από τις κείμενες διατάξεις.
3. Σε περίπτωση που το προϊόν χρησιμοποιείται σε μεγάλες συσκευασίες (σάκοι, δοχεία κ.λ.π.) πρέπει το προϊόν να συνοδεύεται και από το "φύλλο δεδομένων ασφαλείας" (αυτό είναι πολύ πιθανό να ζητηθεί από τους επιθεωρητές εργασίας, γιατί είναι υποχρέωση κάθε παραγωγού να το δίνει).

Επιπλέον, ορισμένες φορές, από την κακή χρήση των προϊόντων είναι δυνατόν να έχουμε μικροατυχήματα ή δερματολογικά φαινόμενα.

4. Σε περίπτωση που το προϊόν προκαλεί κάποια ζημιά, τότε η ευθύνη του παρασκευαστή είναι μεγαλύτερη όταν δίνει οδηγίες χρήσης ασαφείς. Επίσης, ο παρασκευαστής έχει την ευθύνη και οφείλει να αποζημιώσει τον καταναλωτή γιατί διαθέτει ελαττωματικό προϊόν.

Στην συνείδηση των περισσότερων αποτελούν τα σαπούνια, τα απορρυπαντικά, οι σκούπες και τα σφουγγαρόπανα, τα κλασικά "μέσα καθαριότητας", ενώ στην πραγματικότητα αυτά αποτελούν τα απαραίτητα "εργαλεία" για την απομάκρυνση των ρύπων από επιφάνειες, ενώ κανονικά θα έπρεπε να χαρακτηρίζονται σαν "μέσα καθαριότητας" εκείνα τα συστήματα και εκείνοι οι μηχανισμοί που με την χρήση τους, πραγματικά εξυπηρετούν την καθαριότητα με την ευρεία της έννοια που περιλαμβάνει, κατ' επέκταση, την υγεία και την αισθητική.

Τα μηχανήματα καθαρισμού, είτε κύρια είναι είτε βοηθητικά, είναι εξίσου απαραίτητα και

συμπληρώνουν τον απαραίτητο εξοπλισμό της κάθε μονάδας. Όμως ο ρόλος τους είναι πολύ πιο ουσιαστικός και πολύ πιο λειτουργικός.

Γενικά ο συνδυασμός των υλικών και των μεθόδων παραγωγής δημιουργεί μια τεράστια ποικιλία τέτοιων προϊόντων για κάθε ανάγκη καθαρισμού = σκούπισμα, ξεσκόνισμα, σφουγγάρισμα, πλύσιμο κ.λ.π.

Τα προϊόντα αυτά συνοδεύονται από την παροχή υπηρεσιών εκπαίδευσης και συμβουλών, έτσι ώστε το πρόγραμμα καθαρισμού που θα διαμορφωθεί να είναι πράγματι αποτελεσματικό και με χαμηλό κόστος τελικής χρήσης.

Τέλος, οι προμηθευτές των προϊόντων, από τη μεριά τους, θα πρέπει να είναι εφήμεροι για τις εξελίξεις στο χώρο του καθαρισμού και να παρέχουν αντίστοιχη υποστήριξη στους πελάτες τους.



Liquid



Ειδικό καθαριστικό για καμμέ- λίπη και λάδια



Στεγνωτικό πλυντηρίου πιάτων

Υγρό για το πλύσιμο πιάτων και ποτηριών στο χέρι



Υγρό καθοριστικό τζαμιών
χωρίς ξέβγαλμα



Απορρυπαντικό γενικής χρήσης κατάλληλο
για δάπεδα, τοίχους, WC

7. 3. Κριτήρια επιλογής υλικών και υέσεων

Κάθε υπεύθυνος προμηθειών θα πρέπει να ζητά από τον πωλητή την Άδεια καταλληλότητας ποιότητας (ee 150 9000), επειδή όμως αυτό δεν συμβαίνει στον αρμόδιο χώρο, τουλάχιστον μερικά σημεία απαιτείται να ζητά ο πελάτης από τον προμηθευτή του:

- Την καταλληλότητα του προϊόντος και αν έχει άδεια κυκλοφορίας.
- Να υπάρχουν ξεκάθαρες ετικέτες, οδηγίες χρήσεως και τα στοιχεία πρώτων υλών που αποτελούν τη σύνθεση του προϊόντος.
- Τα στοιχεία του κατασκευαστή και του αντιπροσώπου και αν αυτοί έχουν τεχνική υποδομή και γνώση να εκπαιδεύουν άλλους για την κατάλληλη χρήση των προϊόντων.
- Πόσα χρόνια ασχολείται με το αντικείμενο η εταιρία; Αυτό θα δείξει αν έχει τα κατάλληλα προσόντα να βοηθήσει τον προμηθευτή.
- Ποιο είναι το επιμορφωτικό πρόγραμμα της εταιρίας; Υπάρχει κάτι συγκεκριμένο στο χαρτί; Τέτοια στοιχεία πρέπει να επισυνάπτονται μαζί με την οικονομική προσφορά του προμηθευτή.
- Ποια η οργανωτική υποδομή της προμηθεύτριας εταιρίας;

Καθώς κάθε χρόνο μεγαλώνει ο αριθμός των τουριστών που επιλέγουν τον τόπο διακοπών τους με βάση την ποιότητα περιβάλλοντος που προσφέρει, θα τεθούν από τους ξενοδόχους νέα κριτήρια επιλογής προϊόντων, όπως η μικρότερη δυνατή

επιβάρυνση της ανθρώπινης υγείας και του περιβάλλοντος και η εξοικονόμηση πρώτων υλών κατά τη διαδικασία παραγωγής και διάθεσής τους.

Το service της προμηθεύτριας εταιρίας, δηλαδή η συνολική υποστήριξη των προϊόντων της θα αποκτά όλο και μεγαλύτερη σημασία στην αξιολόγηση ενός προϊόντος. Υποστήριξη ενός προϊόντος ή μιας κατηγορίας προϊόντων μετά την πώληση, σημαίνει μια σειρά λειτουργίες που σε στενή συνεννόηση με τον επαγγελματία ξενοδόχο παρέχει η προμηθεύτρια εταιρία όπως η εκπαίδευση του προσωπικού που χρησιμοποιεί τα προϊόντα, ο έλεγχος και η ενημέρωση των υπευθύνων για τις καταναλώσεις, ο έλεγχος και η σωστή διαχείριση των αποθεμάτων, η άμεση ανταπόκριση σε έκτακτη ανάγκη κ.λ.π.

- Η καλή φήμη της προμηθεύτριας εταιρίας και η προηγούμενη εμπειρία και πιθανή εξειδίκευση στη διάθεση του προϊόντος ή μιας κατηγορίας προϊόντων θα είναι ένα ακόμη βασικό κριτήριο επιλογής, η Εξέλιξη της επιστήμης και της τεχνολογίας έχει οδηγήσει κάθε εταιρία στον δρόμο της εξειδίκευσης ώστε να εξασφαλίσει την απαραίτητη τεχνογνωσία για την παραγωγή προϊόντων ποιοτικά ανωτέρων και ανταγωνισμού.

- Η ποιότητα του παρόντος θα αποτελεί το πρώτο και καθοριστικό κριτήριο επιλογής. Εάν το προϊόν δεν πληρεί αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας, είναι σίγουρο ότι το επιθυμητό αποτέλεσμα καθαρισμού και υγιεινής δεν θα επιτευχθεί. Ο έλεγχος της ποιότητας ενός προϊόντος μπορεί και πρέπει να γίνεται μετά από επίδειξη και αξιολόγηση των αποτελεσμάτων του.

- Σήμερα που το κόστος του εργατικού αποτελεί το 85 - 90% του συνολικού κόστους καθαρισμού, ο ξενοδόχος όλο και περισσότερο εστιάζει την προσοχή του όχι στην τιμή ανά κιλό ενός προϊόντος αλλά στο κόστος χρήσης του, δηλαδή στο συνολικό κόστος που δαπανάται κατά τον καθαρισμό. Αν ένα προϊόν δοσομετράται σωστά (και δη αυτόματα) ώστε να ελαχιστοποιούνται οι απώλειες, είναι δραστικό (καθαρίζει σε σύντομο χρονικό διάστημα) και εύχρηστο, τότε το τελικό κόστος χρήσης του μπορεί να αποδειχτεί πολύ μικρότερο ενός άλλου που κοστίζει ανά κιλό πολύ φθηνότερα.

Τέλος, τα προϊόντα αυτά θα πρέπει να συνοδεύονται από την παροχή υπηρεσιών εκπαίδευσης και συμβουλών, έτσι ώστε το πρόγραμμα καθαρισμού που θα διαμορφωθεί να είναι πράγματι αποτελεσματικό και με χαμηλό κόστος τελικής ΧΡήσης.

Όσον αφορά την επιλογή των μηχανημάτων, αυτή πρέπει να γίνεται βάσει της ποιότητας και αποδοτικότητας τους και όχι βάσει της χαμηλότερης τιμής, επειδή η σχετική επιβάρυνση στο συνολικό κόστος καθαρισμού είναι εκ των πραγμάτων πολύ μικρή. Τα μηχανήματα καθαρισμού έχουν εξελιχθεί για να δώσουν λύσεις στα προβλήματα που δημιουργούνται στο ξενοδοχείο λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαιτερότητες των χώρων.

7.4. Τι ορίζει η νομοθεσία όσον αφορά τη χρήση απορρυπαντικών

Η ελληνική νομοθεσία γύρω από τα απορρυπαντικά έχει αλλάξει σημαντικότητα τα τελευταία 5-6 χρόνια. Με βάση την απόφαση 1197/1989 και τη σχετική (εντολή) ντιρεκτίβα της ΕΟΚ, έχει δημιουργηθεί ένα πλέγμα Υπουργικών Αποφάσεων και αποφάσεων, του Ανώτατου Χημικού Συμβουλίου του Ελληνικού Κράτους (ΑΧΣ) που διέπουν πλέον την παραγωγή και την διάθεση των απορρυπαντικών στην Ελλάδα καθώς και την εισαγωγή τους από χώρες της ΕΟΚ.

Τα κυρίαρχα στοιχεία της νέας νομοθεσίας, όπως αυτό, συνεπάγεται από την ντιρεκτίβα 67/548/ΕΟΚ και την καθ' ημάς 378/94 που είναι η εισαγωγή δύο εννοιών, του R (Risk = κίνδυνος) και του S (Safety advice = συμβουλή ασφαλείας).

Έτσι όλα τα καταναλωτικά προϊόντα - και τα απορρυπαντικά - που ενδεχομένως περιέχουν ουσίες που χαρακτηρίζονται από κάποιον κίνδυνο, φέρουν την ετικέτα επισημάνσεις R και S. Το R καλύπτει φράσεις δηλωτικές του κινδύνου που εμπεριέχει το προϊόν και τις ουσίες που περιέχει π.χ. εκρηκτικό, πολύ εύφλεκτο, τοξικό, διαβρωτικό, ερεθιστικό κ.λ.π. και το S φράσεις - συμβουλές που υποδεικνύουν τις ενδεικνυόμενες ενέργειες για την αποφυγή ή μείωση κινδύνου π.χ. S1= Να φυλάσσεται κλειδωμένο, S2= Μακριά από παιδιά, S3= Να φυλάσσεται σε δροσερό μέρος, S4= Μακριά από κατοικημένους χώρους, S5= Μακριά από θερμότητα, S22= Μην αναπνέετε την σκόνη κ.λ.π.

Οι άνω φράσεις, στον βαθμό που υπαγορεύεται από τα συστατικά που ενδεχομένως περιέχονται στο απορρυπαντικό, υποχρεωτικά αναφέρονται στην ετικέτα του σκευάσματος. Ιδιαίτερα για τα επαγγελματικά / βιομηχανικά απορρυπαντικά, είναι δυνατόν, μέρος των επισημάνσεων να ευρίσκονται μόνον στα φυλλάδια οδηγιών και όχι στην ετικέτα.

7.5. Επιπτώσεις των ειδών καθαριότητας στο προσωπικό και το περιβάλλον

Όλοι διαβάζουμε περιστατικά για την κακοποίηση του περιβάλλοντος από χημικές ουσίες που είναι και οι πρώτες ύλες κατασκευής των απορρυπαντικών. Το θέμα αυτό έχει δύο διαστάσεις.

Η πρώτη είναι οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις που δημιουργούν τα χημικά κατά τη διαδικασία κατασκευής τους με τη μορφή αποβολής αρκετών χημικών υλών στο περιβάλλον. Και η δεύτερη είναι η αποβολή κατάλοιπων χρησιμοποιημένων απορρυπαντικών στο περιβάλλον.

Τα τελευταία χρόνια όμως υπάρχει η τάση για τα οικολογικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται από τις ξενοδοχειακές μονάδες. Είναι όμως, πράγματι, οικολογικά αυτά τα προϊόντα;

Προβλήματα στο περιβάλλον, δημιουργούν τα απορρυπαντικά με τα φωσφορικά άλατα που περιέχουν και τον αφρισμό που δημιουργούν. Δημιουργούν υπέρτροφισμό στο φυτικό θαλάσσιο περιβάλλον και διαταράσσουν, επομένως, τον κύκλο του οξυγόνου. Παράλληλα, η κατά κανόνα πλαστική τους συσκευασία επιβαρύνει με τρόπο ανυπολόγιστο το περιβάλλον, γίνονται έρευνες και υπάρχει και σχετική οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την αντικατάσταση των φωσφορικών αλάτων με φιλικότερες πρώτες ύλες, η οποία σταδιακά θα εφαρμοστεί, κυρίως εξαιτίας του ανταγωνισμού.

Επομένως προϊόντα καθαρισμού οικολογικά δεν υπάρχουν, γιατί ακόμα η Ευρωπαϊκή Ένωση δεν έχει καθορίσει τα ελάχιστα όρια που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα καθαρισμού για να χαρακτηριστούν οικολογικά.

Σήμερα κυκλοφορούν στην αγορά προϊόντα πιο φιλικά στο περιβάλλον γιατί χρησιμοποιούν ανακυκλώσιμο χαρτί ή χαρτόνι, έχουν λιγότερο πλαστικό, χρησιμοποιούν μικρή συσκευασία ή περιέχουν ουσίες που δεν βλάπτουν το περιβάλλον και είναι βιοδιασπώμενες πάνω από το όριο του 80% ή περιέχουν τασιενεργές ουσίες που προέρχονται από φυσικές πρώτες ύλες.

Μπορούμε να πούμε ότι τα ανωτέρω προϊόντα μειώνουν τη ρύπανση, μειώνοντας τον όγκο των απορριμμάτων και ουσιαστικά δεν περιέχουν ουσίες επικίνδυνες για το περιβάλλον και συνεπώς γι' αυτούς που τα χρησιμοποιούν.

Ένα προϊόν λοιπόν θα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ιδιαίτερες ανάγκες του επαγγελματία χρήστη, να είναι ασφαλές γι' αυτόν και να σέβεται το περιβάλλον. Αυτό που μπορούμε προς το παρόν να κάνουμε, προκειμένου να σεβόμαστε τη φύση, είναι να περιορίσουμε την υπερκατανάλωση χημικών καθοριστικών να αγοράζουμε προϊόντα σε μεγάλες συσκευασίες, να περιοριστεί το πλαστικό των δοχείων των απορρυπαντικών να βρεθούν άλλοι τρόποι συσκευασίας των προϊόντων αυτών και φυσικά να παίρνουμε τα μηνύματα και να τα υλοποιούμε.

7, 6. Σημασία της χρήσης των "οικολογικών" προϊόντων στις ξενοδ. επιχειρήσεις

Στην προηγούμενη παράγραφο είπαμε ότι "οικολογικά" προϊόντα δεν υπάρχουν, απλώς ταλαιπωρούν λιγότερο τη φύση και συνεπώς τον άνθρωπο.

Όσον αφορά στα ξενοδοχεία συμφέρει η χρήση αυτών των προϊόντων, γιατί το κοστολόγιο του δεν είναι πολύ μεγάλο σε σχέση με τα κοινά απορρυπαντικά. Πρόκειται για μια επιβάρυνση περίπου της τάξεως του 10-20%.

Το κόστος της χρήσης οικολογικών προϊόντων είναι πολύ μικρό σε σχέση με το κέρδος που αποφέρουν και αποτελούν μια διαρκή διαφήμιση για το ξενοδοχείο και τις υπηρεσίες που παρέχει. Γι αυτό και η χώρα μας ξεκίνησε μέσα στην Ευρωπαϊκή

Ένωση, κατά τη διάρκεια της ελληνικής προεδρίας, την καθιέρωση οικολογικού σήματος για τις παρεχόμενες υπηρεσίες από ένα ξενοδοχείο.

Το κέρδος του ξενοδοχείου θα είναι πολύ μεγαλύτερο, αφού θα παρέχει κάποιες οικολογικές διευκολύνσεις και οι υπηρεσίες του ξενοδοχείου θα θεωρούνται οικολογικές. Ο κόσμος και οι πελάτες θα προτιμήσουν πάντοτε τα οικολογικά προϊόντα και τις υπηρεσίες που παρέχει ένα ξενοδοχείο σε σχέση με κάποιο άλλο.

Επιπλέον, η διαφήμιση του ξενοδοχείου ότι χρησιμοποιεί οικολογικά προϊόντα, ενισχύει την άποψη του ξενοδόχου ότι σέβεται το περιβάλλον και κατ' επέκταση ότι σέβεται την τυχόν παραλία του και ότι η ακτή είναι καθαρή.

Όλα αυτά έχουν ως αποτέλεσμα την αύξηση της κίνησης του ξενοδοχείου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8. ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΠΕΛΑΤΩΝ

Η διασφάλιση της υγιεινής μέσα από τις προδιαγραφές των υγειονομικών υπηρεσιών, είναι αναμφίβολα η πρώτη υπηρεσία που θα πρέπει να διασφαλίζουν οι υπηρεσίες και οι εγκαταστάσεις του ξενοδοχείου.

Κατ' αρχάς, η υγιεινή αρχίζει από τα ίδια τα άτομα, ξεχωριστά. Σε κάθε, λοιπόν, άτομο η ατομική υγιεινή θα πρέπει πλέον να γίνει συνείδηση και τρόπος ζωής.

Το προσωπικό λοιπόν μιας επιχείρησης, οφείλει:

- Να ξυρίζεται καθημερινά (όσον αφορά τους άνδρες)
- Να διαθέτει κατάλληλα ρούχα, ανάλογα με την εργασία του
- Να προσέχει να είναι καθαρά τα ρούχα του και ειδικά όταν εργάζεται
- Να διατηρεί καθαρά τα έπιπλα, τα σκεύη και γενικά τους χώρους που εργάζεται
- Να απολυμαίνει τα χέρια του μετά από τις εργασίες (ειδικά το προσωπικό του House Keeping)

Το προσωπικό που εργάζεται στα επισιτιστικά τμήματα, πρέπει να αποδίδει ιδιαίτερη βαρύτητα στην καθαριότητα και για το ίδιο το προσωπικό αλλά και για τους πελάτες του ξενοδοχείου.

Διότι δεν πρέπει να ξεχνάμε, ότι η καθαριότητα στις τουριστικές επαγγελματικές μονάδες, αποτελεί κατά κοινή ομολογία έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες στην λειτουργία των μονάδων, άμεσα συνδεδεμένη με την ποιότητα των υπηρεσιών που προσφέρονται.

Το προσωπικό, λοιπόν, εκτός τις παραπάνω υποχρεώσεις του οφείλει επίσης:

- Να προλαβαίνει τη δημιουργία κακοσμίας και εντόμων
- Σ' αυτήν την περίπτωση πρέπει να γίνεται γενική απολύμανση των χώρων του ξενοδοχείου από ειδικό συνεργείο, είτε σε μηνιαία είτε σε ετήσια βάση (αυτό εξαρτάται από την δυνατότητα του ξενοδοχείου)
- Να προλαβαίνει τον πωματισμό των φιαλών
 - Να καθαρίζει καθημερινά τις μηχανές που χρησιμοποιεί
 - Να καθαρίζει και να τακτοποιεί τα ψυγεία
 - Να συνεργάζεται με την προϊσταμένη ορόφων για τον καθαρισμό του δαπέδου και των τζαμιών

- Να τηρεί τα ντουλάπια καθαρά και τακτοποιημένα χωρίς ξένα αντικείμενα
- Να φροντίζει να απομακρύνει τα άδεια μπουκάλια
- Να μην ξεχνά ποτέ, ότι το μπαρ στη θέση που βρίσκεται είναι η βιτρίνα του ξενοδοχείου νύχτα και μέρα.

Απαγορεύεται στο προσωπικό:

- Να χρησιμοποιεί τα αντικείμενα των πελατών
- Το κάπνισμα μπροστά στους πελάτες, στα δωμάτια, στις αίθουσες, στους διαδρόμους και ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια επαφής του προσωπικού με τους πελάτες
- Να αγγίζει τα χέρια του μέσα στα ποτήρια που έρχεται σε επαφή με το στόμα του πελάτη
- Να μην πιάνει τα φαγητά του πελάτη με τα χέρια.

Επίσης σημαντικό για την υγιεινή ενός ξενοδοχείου είναι και ο βιολογικός καθαρισμός για τον οποίο μιλήσαμε σε προηγούμενο κεφάλαιο (βλέπε κεφ. 5).

Τέλος, σημαντικό για την υγιεινή των πελατών είναι επίσης η καλή συντήρηση των τροφίμων καθώς και η προετοιμασία τους. ΓΓ αυτό άλλωστε μιλήσαμε σε προηγούμενο κεφαλαίο (βλ. κεφ. 4).

Ο έλεγχος, λοιπόν, και η επιβολή κανόνων καθαριότητας και υγιεινής αποτελούν στην εποχή μας απαραίτητη προϋπόθεση για την αποδοχή του τόπου μας ως τουριστικού από την σύγχρονη διεθνή κοινωνία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ

9.1. Ασφάλεια

Η ασφάλεια, είναι υπόθεση όλου του προσωπικού και οι κανονισμοί, δεν είναι για να περιορίσουν και να αστυνομεύσουν, αλλά για να προστατεύσουν. Όλο το προσωπικό, θα πρέπει να συμμετέχει ενεργά, ώστε να υπάρχει ένα συνεχές δίκτυο ασφάλειας της ξενοδοχειακής επιχείρησης επί 24ωρου βάσεως. Ο υπεύθυνος ασφάλειας, συνεργάζεται με τους Διευθυντές των τμημάτων, και με όλο το προσωπικό της Επιχείρησης, ώστε να αποδεικνύεται έμπρακτα ότι η ασφάλεια του ξενοδοχείου είναι υπόθεση όλων.

Μετά από αυτήν την συνεργασία δημιουργούνται:

- Συστήματα ασφάλειας
- Τρόποι ελέγχου των συστημάτων και των υπεύθυνων υπαλλήλων Επεξηγήσεις για την δημιουργία τους και τον σκοπό που εξυπηρετούν. Τα συστήματα αυτά, έχουν δύο στάδια το πρώτο ασχολείται με την πρόληψη και το δεύτερο με την καταστολή του κινδύνου και αφορούν:
- Ασφάλεια προσωπικού και πρόληψη εργατικών ατυχημάτων
- Ασφάλεια πελατών του ξενοδοχείου
- Ασφάλεια περιουσιακών στοιχείων της ξενοδοχειακής επιχείρησης.

9.2. Εργατικά ατυχήματα

Ο εργαζόμενος σε κάθε επιχείρηση, ανεξάρτητα από οποιαδήποτε επαγγελματική δραστηριότητα, καταβάλλει προσπάθεια σωματική ή μυϊκή και διανοητική.

Οι προσπάθειες αυτές απειλούνται από ένα γενικότερο κίνδυνο που είναι γνωστός σαν επαγγελματικός κίνδυνος. Ο επαγγελματικός κίνδυνος μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα:

- Την πρόωμη φθορά του εργαζόμενου
- Την εμφάνιση κάποιας ειδικής αρρώστιας
- Την πρόκληση εργατικού ατυχήματος

9.3. Τα συστατικά στοιχεία του εργατικού ατυχήματος

Για την θεμελίωση του εργατικού ατυχήματος, πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω προϋποθέσεις:

- Να υπάρχει επίδραση βλαπτογόνου γεγονότος με συνέπεια την σωματική ή πνευματική βλάβη του ατόμου
- Η επίδραση βλαπτογόνου γεγονότος, να είναι ξένη και ανεξάρτητη από τον παθόντα
- Η βλάβη στο ατύχημα, να είναι αποτέλεσμα της επίδρασης του αιφνίδιου
- Να υπάρχει σύνδεση τόπου και χρόνου μεταξύ ατυχήματος και εργασίας.

9.4. Επιπτώσεις από εργατικά ατυχήματα

Από τα διεθνή στατιστικά στοιχεία, που προέρχονται από το διεθνές γραφείο εργασίας, πληροφορούμεθα ότι κάθε χρόνο παρατηρούνται 150.000.000 εργατικά ατυχήματα, απ' αυτά τα 100.000 είναι θανατηφόρα.

Από διάφορες άλλες πηγές, όπως η Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας, πληροφορούμεθα ότι, τα εργατικά ατυχήματα, βρίσκονται στην τέταρτη θέση μετά τα καρδιακά νοσήματα, κακοήθη και λοιμώση. Τα ατυχήματα αυτά, δεν έχουν σαν αποτέλεσμα μόνο την απομάκρυνση για μεγάλο ή μικρό χρονικό διάστημα του εργαζόμενου, αλλά έχει και γενικότερες επιπτώσεις οικονομικές και κοινωνικές. Ο εργοδότης πρέπει να ενδιαφέρεται για την πρόληψη, όχι επειδή υποχρεώνεται από τον Νόμο, αλλά και για λόγους οικονομικούς, οργανωτικούς, ψυχολογικούς, κ.λ.π. Ο εργαζόμενος, ενδιαφέρεται για την πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων, γιατί αυτό είναι το "υποψήφιο θύμα" και αυτός πρώτος και πάνω απ' όλους θα υποστεί τις οδυνηρές συνέπειες. Η εθνική οικονομία και γενικά η κοινωνία, ζημιώνεται λόγω του ότι, οι επιδοτήσεις και το κόστος παραγωγής επιβαρύνουν πρώτα την οικονομία και κατόπιν την κοινωνία γενικότερα.

Ταξινόμηση εργατικών ατυχημάτων: Τα διάφορα εργατικά ατυχήματα, μπορούν να δημιουργηθούν από :

- Μηχανές, Κινητήρες
- Συστήματα μετάδοσης κίνησης
- Ανωψωτικά μηχανήματα
- Μηχανουργικά και μηχανοκίνητα εργαλεία
- Μεταφορές
- Εκρήξεις Πυρκαγιές
- Τοξικές, καυστικές διαβρωτικές ύλες
- Ηλεκτρισμό
- Πτώση εργατών
- Βάδισμα σε επικίνδυνες επιφάνειες
- Πτώση εργατών
- Βάδισμα σε επικίνδυνες επιφάνειες
- Πτώση αντικειμένου
- Κατολισθήσεις
- Εργαλεία χειρός
- Διακίνηση υλικών χωρίς μέσα.

Γενικότερα, όμως, ατυχήματα προκαλούνται από:

- α) Κακή κατάσταση των υλικών, των μηχανημάτων και των εργαλείων
- β) Τη μη εφαρμογή των προβλεπόμενων και ενδεικνυόμενων μέτρων ασφάλειας
- γ) Άγνοια
- δ) Έλλειψη προσοχής ε) Αφηρημάδα

Όλες οι εργασίες θα πρέπει να εκτελούνται με σύνεση και περίσκεψη και να υπάρχει το συναίσθημα στους εργαζόμενους της αυτοπροστασίας και της προστασίας των άλλων.

9.5. Πρόσληψη ατυχημάτων

Για μια ασφαλή και αποδοτική εργασία απαιτείται από κάθε εργαζόμενο: α)

Μεθοδικότης

β) Ψυχραιμία

γ) Ευχάριστη και αισιόδοξη διάθεση δ) Μελέτη εκ των προτέρων του σωστού τρόπου εργασίας ε) Εκλογή των κατάλληλων βοηθών στ) χρησιμοποίηση των σωστών εργαλείων και υλικών Θα πρέπει να αποφεύγονται η βιασύνη και η προχειρότητα που μπορεί να οδηγήσουν σε ολέθρια επακόλουθα.

Η πρόληψη όλων των σημείων εργασίας και των πιθανών απρόοπτων συμβάντων έχει σαν αποτέλεσμα την απομάκρυνση του ατυχήματος.

9 6. Περιστολή εργατικών ατυχημάτων

Για μια συστηματική περιστολή των εργατικών ατυχημάτων, θα πρέπει να:

- Δημιουργηθεί και να ενεργοποιηθεί ο θεσμός του ιατρού εργασίας
- Δημιουργία και ενεργοποίηση του τεχνικού ασφάλειας
- Σύσταση επιτροπής υγιεινής και ασφάλειας εργασίας

Τα ατυχήματα δεν συμβαίνουν τυχαία αλλά προκαλούνται και μπορούν να προβλεφθούν. Σαν ατύχημα μπορεί να οριστεί ένα συμβάν το οποίο γίνεται χωρίς καμία απολύτως πρόθεση και προκαλεί τραυματισμό ή καταστροφή περιουσίας.

Το ατύχημα έχει γίνει σύμβολο ανθρώπινης ή μηχανολογικής ανεπάρκειας και συχνά αντιπροσωπεύει μια χρηματική απώλεια για την επιχείρηση.

Άρα όχι μόνο από ανθρωπιστική αλλά και από οικονομική πλευρά, η διεύθυνση πρέπει να οργανώσει τον τομέα της ασφάλειας και να ανάπτυξη ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα όσον αφορά τις ασφαλείς διαδικασίες κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Για την κατάρτιση ενός προγράμματος ασφάλειας οι παράγοντες που θα λάβουμε υπόψη μας είναι, ο μηχανικός εξοπλισμός που διαθέτει η κουζίνα, η εκπαίδευση των εργαζομένων και η εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας.

α) Μηχανολογικός εξοπλισμός

Αναφέρεται στα χαρακτηριστικά ασφάλειας των κτιριακών εγκαταστάσεων και τον εξοπλισμό όπως επίσης και στον τρόπο με τον οποίο ο εξοπλισμός είναι τοποθετημένος έτσι ώστε να είναι ασφαλής στη χρήση του.

Η ικανή και σωστή διεύθυνση πρέπει να βρίσκεται συνεχώς σε εγρήγορση όσον αφορά τα καινούργια μοντέλα μηχανημάτων και να προμηθεύεται εκείνα που παρέχουν ένα μεγάλο βαθμό ασφάλειας για τους εργαζόμενους.

Η διατήρηση του εξοπλισμού σε καλή κατάσταση ανήκει περισσότερο σ' αυτούς που τον χειρίζονται, αλλά και στις αρμοδιότητες της διεύθυνσης.

Μερικά από τα σημεία στα οποία πρέπει να δοθεί προσοχή σ' αυτό τον τομέα, είναι η τοποθέτηση του μηχανολογικού εξοπλισμού έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη δυνατή απόδοση των μηχανημάτων και του προσωπικού. Σημαντικό δηλαδή είναι ο σχεδιασμός να είναι τέτοιος ώστε να μη δημιουργείται κυκλοφοριακό πρόβλημα στην κουζίνα και ο κάθε εργαζόμενος να έχει εύκολη πρόσβαση στα μέρη όπου είναι η δουλειά του, χωρίς να γίνεται εμπόδιο στις κινήσεις των συναδέλφων του.

β) Εκπαίδευση

Η εκπαίδευση στον τομέα ασφάλειας είναι μια διαδικασία η οποία δεν τελειώνει ποτέ. Ξεκινά με τη δημιουργία ορισμένων κανόνων ασφάλειας για την επιχείρηση, οι οποίοι στη συνέχεια θα πρέπει να γίνονται υποχρεωτικοί για κάθε υπάλληλο απ' την πρώτη στιγμή της πρόσληψης τους.

Επειδή η ασφάλεια είναι βασικό σημείο οποιοσδήποτε δραστηριότητας θα πρέπει να δημιουργούνται προγράμματα σε μορφές σεμιναρίων που να βασίζονται πάνω σε γεγονότα.

Τα αρχεία ατυχημάτων που θα πρέπει να κρατούνται περιλαμβάνουν το είδος του τραυματισμού, σε ποιόν συνέβη, πότε και πως.

Στις επαγγελματικές κουζίνες τα περισσότερα ατυχήματα συμβαίνουν σε ώρες αιχμής όπου είναι ιδιαίτερα δύσκολη η φροντίδα του τραυματισμένου, η αντικατάσταση του από άλλον υπάλληλο και η συνέχιση της εργασίας, χωρίς αυτό να έχει επιπτώσεις στην απόδοση των εργαζομένων και στην εξυπηρέτηση των πελατών.

Σαν μέτρα πρόληψης των ατυχημάτων θα μπορούσαμε να αναφέρουμε τη σωστή αποθήκευση των εργαλείων και υλικών, την καθαριότητα στα πατώματα των χώρων εργασίας, το σωστό φωτισμό στους χώρους εργασίας, την έγκαιρη επισκευή των χαλασμένων εργαλείων και τον εξοπλισμό, την αντικατάσταση χαλασμένων ηλεκτρικών καλωδίων κ.λ.π.

Μέρος επίσης του προγράμματος ασφάλειας είναι η ομαδική εξάσκηση των υπαλλήλων στα μέτρα ασφάλειας και στις οδηγίες για την αντιμετώπιση των ατυχημάτων.

γ) Εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας

αντιπροσωπεύει την τήρηση των κανόνων και των διαδικασιών προστασίας και στόχος της είναι να περιλαμβάνει ενδεχόμενες απροσεξίες. Για την πιο ολοκληρωμένη και αποτελεσματική εφαρμογή είναι αναγκαία μια συχνή και σε τακτικά διαστήματα επιθεώρηση του τμήματος της κουζίνας από τον υπεύθυνο της. Αποτελεσματική θα ήταν και η χρήση μιας λίστας η οποία θα περιλαμβάνει τις ελλείψεις του τμήματος με σκοπό τη διατήρηση των προγραμμάτων ασφάλειας σε υψηλά επίπεδα.

Ένα πρόγραμμα πρέπει όχι μόνο να διδάσκει στους υπαλλήλους τη φιλοσοφία της ασφαλούς εργασίας αλλά και να τους δίνει συγκεκριμένες οδηγίες γι αυτή. Είναι πάρα πολύ βασικό για τον τομέα της ασφάλειας η παροχή των σωστών εργαλείων και γενικότερα του σωστού εξοπλισμού μαζί με τις προδιαγραφές για ασφαλή χρήση, καθώς και με ένα σύστημα ελέγχου του εξοπλισμού και της λειτουργίας του σε τακτά χρονικά διαστήματα. Παράλληλα για τη διατήρηση των ατυχημάτων στο χαμηλότερο δυνατό επίπεδο και την υψηλότερη αποτελεσματικότητα της εργασίας θα πρέπει να υπάρχει ένας εσωτερικός κανονισμός ασφάλειας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9. ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ

9.1 Ασφάλεια

Η ασφάλεια, είναι υπόθεση όλου του προσωπικού και οι κανονισμοί, δεν είναι για να περιορίσουν και να αστυνομεύσουν, αλλά για να προστατεύσουν. Όλο το προσωπικό, θα πρέπει να συμμετέχει ενεργά, ώστε να υπάρχει ένα συνεχές δίκτυο ασφάλειας της ξενοδοχειακής επιχείρησης επί 24ωρου βάσεως. Ο υπεύθυνος ασφάλειας, συνεργάζεται με τους Διευθυντές των τμημάτων, και με όλο το προσωπικό της Επιχείρησης, ώστε να αποδुकνεύεται έμπρακτα ότι η ασφάλεια του ξενοδοχείου είναι υπόθεση όλων.

Μετά από αυτήν την συνεργασία δημιουργούνται:

- Συστήματα ασφάλειας
- Τρόποι ελεγχου των συστημάτων και των υπεύθυνων υπαλλήλων Επεξηγήσεις για την δημιουργία τους και τον σκοπό που εξυπηρετούν. Τα συστήματα αυτά, έχουν δύο στάδια το πρώτο ασχολείται με την πρόληψη και το δεύτερο με την καταστολή του κινδύνου και αφορούν:
- Ασφάλεια προσωπικού και πρόληψη εργατικών ατυχημάτων
- Ασφάλεια πελατών του ξενοδοχείου
- Ασφάλεια περιουσιακών στοιχείων της ξενοδοχειακής επιχείρησης.

9.2. Εργατικά ατυχήματα

Ο εργαζόμενος σε κάθε επιχείρηση, ανεξάρτητα από οποιαδήποτε επαγγελματική δραστηριότητα, καταβάλλει προσπάθεια σωματική ή μυϊκή και διανοητική.

Οι προσπάθειες αυτές απειλούνται από ένα γενικότερο κίνδυνο που είναι γνωστός σαν επαγγελματικός κίνδυνος. Ο επαγγελματικός κίνδυνος μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα:

- Την πρόωμη φθορά του εργαζόμενου

- Την εμφάνιση κάποιας ειδικής αρρώστιας
- Την πρόκληση εργατικού ατυχήματος

9. 3. Τα συστατικά στοιχεία του εργατικού ατυχήματος

Για την θεμελίωση του εργατικού ατυχήματος, πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω προϋποθέσεις:

- Να υπάρχει επίδραση βλαπτογόνου γεγονότος με συνέπεια την σωματική ή πνευματική βλάβη του ατόμου
- Η επίδραση βλαπτογόνου γεγονότος, να είναι ξένη και ανεξάρτητη από τον παθόντα
- Η βλάβη στο ατύχημα, να είναι αποτέλεσμα της επίδρασης του αιφνιδίου
- Να υπάρχει σύνδεση τόπου και χρόνου μεταξύ ατυχήματος και εργασίας.

9.4. Επιπτώσεις από εργατικά ατυχήματα

Από τα διεθνή στατιστικά στοιχεία, που προέρχονται από το διεθνές γραφείο εργασίας, πληροφορούμεθα ότι κάθε χρόνο παρατηρούνται 150.000.000 εργατικά ατυχήματα, απ' αυτά τα 100.000 είναι θανατηφόρα.

Από διάφορες άλλες πηγές, όπως η Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας, πληροφορούμεθα ότι, τα εργατικά ατυχήματα, βρίσκονται στην τέταρτη θέση μετά τα καρδιακά νοσήματα, κακοήθη και λοιμώση. Τα ατυχήματα αυτά, δεν έχουν σαν αποτέλεσμα μόνο την απομάκρυνση για μεγάλο ή μικρό χρονικό διάστημα του εργαζόμενου, αλλά έχει και γενικότερες επιπτώσεις οικονομικές και κοινωνικές. Ο εργοδότης πρέπει να ενδιαφέρεται για την πρόληψη, όχι επειδή υποχρεώνεται από τον Νόμο, αλλά και για λόγους οικονομικούς, οργανωτικούς, ψυχολογικούς, κ.λ.π. Ο εργαζόμενος, ενδιαφέρεται για την πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων, γιατί αυτό είναι το "υποψήφιο θύμα" και αυτός πρώτος και πάνω απ' όλους θα υποστεί τις οδυνηρές συνέπειες. Η εθνική οικονομία και γενικά η κοινωνία, ζημιώνεται λόγω του ότι, οι επιδοτήσεις και το κόστος παραγωγής επιβαρύνουν πρώτα την οικονομία και κατόπιν την κοινωνία γενικότερα.

Ταξινόμηση εργατικών ατυχημάτων: Τα διάφορα εργατικά ατυχήματα, μπορούν να δημιουργηθούν από :

- Μηχανές, Κινητήρες
- Συστήματα μετάδοσης κίνησης
- Ανωψωτικά μηχανήματα
- Μηχανουργικά και μηχανοκίνητα εργαλεία
- Μεταφορές
- Εκρήξεις Πυρκαγιές
- Τοξικές, καυστικές διαβρωτικές ύλες
- Ηλεκτρισμό
- Πτώση εργατών
- Βάδισμα σε επικίνδυνες επιφάνειες
- Πτώση εργατών
- Βάδισμα σε επικίνδυνες επιφάνειες
- Πτώση αντικειμένου
- Κατολισθήσεις
- Εργαλεία χειρός
- Διακίνηση υλικών χωρίς μέσα.

Γενικότερα, όμως, ατυχήματα προκαλούνται από:

- α) Κακή κατάσταση των υλικών, των μηχανημάτων και των εργαλείων
- β) Τη μη εφαρμογή των προβλεπόμενων και ενδεικνυόμενων μέτρων ασφάλειας
- γ) Άγνοια
- δ) Έλλειψη προσοχής ε) Αφηρημάδα

Όλες οι εργασίες θα πρέπει να εκτελούνται με σύνεση και περίσκεψη και να υπάρχει το συναίσθημα στους εργαζόμενους της αυτοπροστασίας και της προστασίας των άλλων.

9. 5. Πρόληψη ατυχημάτων

Για μια ασφαλή και αποδοτική εργασία απαιτείται από κάθε εργαζόμενο: α)

- Μεθοδικότητας β) Ψυχραιμία

γ) Ευχάριστη και αισιόδοξη διάθεση δ) Μελέτη εκ των προτέρων του σωστού τρόπου εργασίας ε) Εκλογή των κατάλληλων βοηθών στ) χρησιμοποίηση των σωστών εργαλείων και υλικών Θα πρέπει να αποφεύγονται η βιασύνη και η προχειρότητα που μπορεί να οδηγήσουν σε ολέθρια επακόλουθα.

Η πρόληψη όλων των σημείων εργασίας και των πιθανών απρόοπτων συμβάντων έχει σαν αποτέλεσμα την απομάκρυνση του ατυχήματος.

9. 6. Περιστολή εργατικών ατυχημάτων

Για μια συστηματική περιστολή των εργατικών ατυχημάτων, θα πρέπει να:

- Δημιουργηθεί και να ενεργοποιηθεί ο θεσμός του ιατρού εργασίας
- Δημιουργία και ενεργοποίηση του τεχνικού ασφάλειας
- Σύσταση επιτροπής υγιεινής και ασφάλειας εργασίας

Τα ατυχήματα δεν συμβαίνουν τυχαία αλλά προκαλούνται και μπορούν να προβλεφθούν. Σαν ατύχημα μπορεί να οριστεί ένα συμβάν το οποίο γίνεται χωρίς καμία απολύτως πρόθεση και προκαλεί τραυματισμό ή καταστροφή περιουσίας.

Το ατύχημα έχει γίνει σύμβολο ανθρώπινης ή μηχανολογικής ανεπάρκειας και συχνά αντιπροσωπεύει μια χρηματική απώλεια για την επιχείρηση.

Αρα όχι μόνο από ανθρωπιστική αλλά και από οικονομική πλευρά, η διεύθυνση πρέπει να οργανώσει τον τομέα της ασφάλειας και να ανάπτυξη ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα όσον αφορά τις ασφαλείς διαδικασίες κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Για την κατάρτιση ενός προγράμματος ασφάλειας οι παράγοντες που θα λάβουμε υπόψη μας είναι, ο μηχανικός εξοπλισμός που διαθέτει η κουζίνα, η εκπαίδευση των εργαζομένων και η εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας.

α) Μηχανολογικός εξοπλισμός

Αναφέρεται στα χαρακτηριστικά ασφάλειας των κτιριακών εγκαταστάσεων και τον εξοπλισμό όπως επίσης και στον τρόπο με τον οποίο ο εξοπλισμός είναι τοποθετημένος έτσι ώστε να είναι ασφαλής στη χρήση του.

Η ικανή και σωστή διεύθυνση πρέπει να βρίσκεται συνεχώς σε εγρήγορση όσον αφορά τα καινούργια μοντέλα μηχανημάτων και να προμηθεύεται εκείνα που παρέχουν ένα μεγάλο βαθμό ασφάλειας για τους εργαζόμενους.

Η διατήρηση του εξοπλισμού σε καλή κατάσταση ανήκει περισσότερο σ' αυτούς που τον χειρίζονται, αλλά και στις αρμοδιότητες της διεύθυνσης.

Μερικά από τα σημεία στα οποία πρέπει να δοθεί προσοχή σ' αυτό τον τομέα, είναι η τοποθέτηση του μηχανολογικού εξοπλισμού έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη δυνατή απόδοση των μηχανημάτων και του προσωπικού. Σημαντικό δηλαδή είναι ο σχεδιασμός να είναι τέτοιος ώστε να μη δημιουργείται κυκλοφοριακό πρόβλημα στην κουζίνα και ο κάθε εργαζόμενος να έχει εύκολη πρόσβαση στα μέρη όπου είναι η δουλειά του, χωρίς να γίνεται εμπόδιο στις κινήσεις των συναδέλφων του.

β) Εκπαίδευση

Η εκπαίδευση στον τομέα ασφάλειας είναι μια διαδικασία η οποία δεν τελειώνει ποτέ. Ξεκινά με τη δημιουργία ορισμένων κανόνων ασφάλειας για την επιχείρηση, οι οποίοι στη συνέχεια θα πρέπει να γίνονται υποχρεωτικοί για κάθε υπάλληλο απ' την πρώτη στιγμή της πρόσληψης τους.

Επειδή η ασφάλεια είναι βασικό σημείο οποιοσδήποτε δραστηριότητας θα πρέπει να δημιουργούνται προγράμματα σε μορφές σεμιναρίων που να βασίζονται πάνω σε γεγονότα.

Τα αρχεία ατυχημάτων που θα πρέπει να κρατούνται περιλαμβάνουν το είδος του τραυματισμού, σε ποιόν συνέβη, πότε και πως.

Στις επαγγελματικές κουζίνες τα περισσότερα ατυχήματα συμβαίνουν σε ώρες αιχμής όπου είναι ιδιαίτερα δύσκολη η φροντίδα του τραυματισμένου, η αντικατάσταση του από άλλον υπάλληλο και η συνέχιση της εργασίας, χωρίς αυτό να έχει επιπτώσεις στην απόδοση των εργαζομένων και στην εξυπηρέτηση των πελατών.

Σαν μέτρα πρόληψης των ατυχημάτων θα μπορούσαμε να αναφέρουμε τη σωστή αποθήκευση των εργαλείων και υλικών, την καθαριότητα στα πατώματα των χώρων εργασίας, το σωστό φωτισμό στους χώρους εργασίας, την έγκαιρη επισκευή των χαλασμένων εργαλείων και τον εξοπλισμό, την αντικατάσταση χαλασμένων ηλεκτρικών καλωδίων κ.λ.π.

Μέρος επίσης του προγράμματος ασφάλειας είναι η ομαδική εξάσκηση των υπαλλήλων στα μέτρα ασφάλειας και στις οδηγίες για την αντιμετώπιση των ατυχημάτων.

γ) Εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας

αντιπροσωπεύει την τήρηση των κανόνων και των διαδικασιών προστασίας και στόχος της είναι να περιλαμβάνει ενδεχόμενες απροσεξίες. Για την πιο ολοκληρωμένη και αποτελεσματική εφαρμογή είναι αναγκαία μια συχνή και σε τακτικά διαστήματα επιθεώρηση του τμήματος της κουζίνας από τον υπεύθυνο της. Αποτελεσματική θα ήταν και η χρήση μιας λίστας η οποία θα περιλαμβάνει τις ελλείψεις του τμήματος με σκοπό τη διατήρηση των προγραμμάτων ασφάλειας σε υψηλά επίπεδα.

Ενα πρόγραμμα πρέπει όχι μόνο να διδάσκει στους υπαλλήλους τη φιλοσοφία της ασφαλούς εργασίας αλλά και να τους δίνει συγκεκριμένες οδηγίες γι αυτή. Είναι πάρα πολύ βασικό για τον τομέα της ασφάλειας η παροχή των σωστών εργαλείων και γενικότερα του σωστού εξοπλισμού μαζί με τις προδιαγραφές για ασφαλή χρήση, καθώς και με ένα σύστημα ελέγχου του εξοπλισμού και της λειτουργίας του σε τακτά χρονικά διαστήματα. Παράλληλα για τη διατήρηση των ατυχημάτων στο χαμηλότερο δυνατό επίπεδο και την υψηλότερη αποτελεσματικότητα της εργασίας θα πρέπει να υπάρχει ένας εσωτερικός κανονισμός ασφάλειας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

10. 1. Συστήματα Πυρασφάλειας Οδηγίες

Ενεργειών Ομάδας Πυρασφάλειας **Προληπτικά μέτρα πυρασφάλειας**

ΕΛΕΓΞΑΤΕ ώστε ο χώρος του ξενοδοχείου να είναι συνεχώς καθαρός. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΑΤΕ ή ΔΙΕΥΘΕΤΗΣΕΤΕ κατάλληλα τις ύλες τις υποκείμενες σε ανάφλεξη.

ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΑΤΕ από τις αποθήκες, διαδρόμους, κ.λ.π. χώρους, όλα τα άχρηστα εύφλεκτα υλικά.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΑΤΕ ελεύθερους διαδρόμους διαφυγής προς εξόδους.

ΔΙΑΚΟΨΑΤΕ το ηλεκτρικό ρεύμα κατά τις μη εργάσιμες ώρες.

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΑΤΕ μετά τη παύση εργασίας, όλους τους χώρους ευθύνης σας προς ανακάλυψη και εξουδετέρωση τυχόν προϋποθέσεων εκδήλωσης πυρκαϊάς.

Οδηγίες

Ενεργειών Ομάδας Πυρασφάλειας **Κατασταλτικά μέτρα πυρασφάλειας**

Σε περίπτωση πυρκαϊάς ενεργήσετε ως ακολούθως:

1. ΣΗΜΑΝΑΤΕ αμέσως συναγερμό
2. ΔΙΑΚΟΨΑΤΕ το ηλ. ρεύμα από τον Γενικό διακόπτη ή τον υποσταθμό, εφ' όσον υπάρχει ανάγκη
3. ΣΠΕΥΣΑΤΕ στην πλησιέστερη Πυροσβεστική Φωλιά, παραλάβετε το κατάλληλο πυροσβεστικό μέσο και ενεργήστε κατάσβεση της φωτιάς
4. ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΑΤΕ τη Πυροσβεστική Υπηρεσία δια του αριθμού 199
5. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΑΤΕ από το χώρο της πυρκαϊάς τα εύφλεκτα.

10. 2. Γενικά για την πυρκαγιά

Για την αντιμετώπιση πυρκαγιάς, μέσα στο ξενοδοχείο, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής εγκατάσταση και ικανός εξοπλισμός μέσων και βοηθητικών εργαλείων.

Για την εγκατάσταση συστήματος πυρασφάλειας, που περιλαμβάνει πρόληψη και καταστολή, χρειάζεται προηγουμένως μια μελέτη στην οποία θα αναφέρονται τα πιο κάτω:

- Χαρακτηριστικά ξενοδοχειακού συγκροτήματος, κατασκευαστικά στοιχεία. Υπολογισμός πιθανών ατόμων.

Γενική περιγραφή μέτρων πυρασφάλειας

- Πλάτος εξόδων διαφυγής στο κτίριο
- Φωτεινή σήμανση εξόδων διαφυγής στο κτίριο
- Φωτισμός ασφάλειας
- Σύστημα Πυρανίχνευσης
- Προληπτικά μέτρα (όχι κατασκευές από μη ανθεκτικά προϊόντα στη φωτιά).
- Κατασταλτικά μέτρα, Υδροδοτικό πυροσβεστικό δίκτυο, Πυροσβεστικές Φωλιές, Σύστημα αυτόματου καταποντισμού ύδατος SPRINKLERS, Φορητοί Πυροσβεστήρες, Βοηθητικά εργαλεία, στολές πυρκαγιάς αμιάντου κ.λ.π. Εκπαίδευση προσωπικού (ομάδες πυρασφάλειας και χρήσης εξοπλισμού και εργαλείων).

10. 3. Πρόληψη πυρκαγιάς

- Πέρα από τον εξοπλισμό του ξενοδοχείου με πυρανίχνευτές, το προσωπικό θα πρέπει να μάθει να συμμετέχει ενεργά στην πρόληψη της φωτιάς. Η ενεργός συμμετοχή των εργαζομένων εξασφαλίζεται με προσωπική συνέντευξη του διευθυντού ασφάλειας, με τους εργαζόμενους για την δημιουργία προληπτικού συστήματος, που θα εγγυάται λιγότερες απώλειες, εύκολη καταστολή με λιγότερους κινδύνους. Στις συνεντεύξεις του υπεύθυνου με το προσωπικό εξηγούνται τα μέτρα και ποιός ο σκοπός τους. Εξηγούνται ειδικές περιστάσεις π.χ. τι μπορεί να είναι ένας σωρός από σκουπίδια σ' ένα σκοτεινό μέρος του

ξενοδοχείου. Επίσης ζητά τη γνώμη τους και πληροφορίες για τους κινδύνους φωτιάς στην εργασία τους, ώστε να ληφθούν κατάλληλα μέτρα.

- Δημιουργία ομάδας πυρασφάλειας επί 24 ωρου βάσεως και η οποία να είναι ικανή να χειριστή τα πυροσβεστικά μέσα για την καταστολή της φωτιάς στο ξενοδοχείο. Για την καταστολή της φωτιάς, το μέγεθος της προσπάθειας που απαιτείται σε σχέση, με τον χρόνο διάρκειας της φωτιάς, είναι γεωμετρική πρόοδος. Για τα πρώτα 3 λεπτά της φωτιάς, απαιτείται ένα ποτήρι νερό, από τα 3 έως 10 λεπτά χρειάζεται ένα κουβά νερό, από 10 έως 15 ένας πυροσβεστήρας, από 15 έως 20 ένα πυροσβεστικό όχημα με 5 άτομα.
- Ενημέρωση των πελατών και του προσωπικού για τους διαδρόμους διαφυγής προς τις εξόδους κινδύνου.
- Δημιουργία ομάδας προσωπικού που θα πρέπει να βοηθήσει την διαφυγή πελατών.

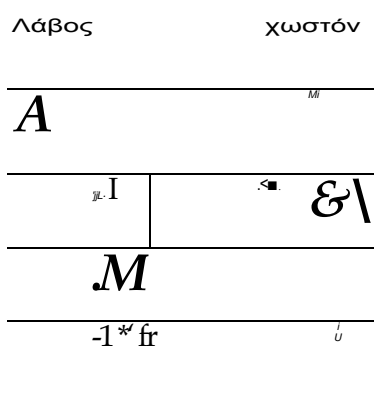
10Λ. Καταστολή πυρκαγιάς

Για την καταστολή της φωτιάς, το μέγεθος της προσπάθειας που απαιτείται σε σχέση, με τον χρόνο διάρκειας της φωτιάς, είναι γεωμετρική πρόοδος. Για τα πρώτα 3 λεπτά της φωτιάς, απαιτείται ένα ποτήρι νερό, από τα 3 - 10 λεπτά χρειάζεται ένα κουβά νερό, από 10-15 ένας πυροσβεστήρας, από 15-20 ένα πυροσβεστικό όχημα με 5 άτομα .

- Μόλις ένας υπάλληλος αντιληφθεί εστία πυρκαγιάς ενημερώνει αμέσως το τηλεφωνείο εξηγώντας ποιός είναι και σε ποιο χώρο υπάρχει εστία.
- Χωρίς να βάλει σε κίνδυνο τον εαυτό του εντοπίζει αν υπάρχουν υπάλληλοι ή πελάτες σε κίνδυνο.
- Απομόνωση της περιοχής, δηλαδή κλείσιμο πόρτας ή παραθύρων, για να μην εξαπλωθεί η φωτιά.
- Με ψυχραιμία για να μην δημιουργηθεί πανικός, αναλαμβάνει την εκκένωση των χώρων που είναι κοντά στην φωτιά.
- Κατόπιν και αν μπορεί χωρίς κίνδυνο της ζωής του χρησιμοποιεί τους πυροσβεστήρες για την καταστολή της φωτιάς.
- Ο τηλεφωνητής - τρία ενημερώνει αμέσως την ομάδα πυρασφάλειας, τον διευθυντή και τα τμήματα.

- Αμέσως μετά, τα δωμάτια πελατών που είναι κοντά στη φωτιά και τους υπόλοιπους πελάτες.
- Το τμήμα συντήρησης, μόλις λάβει την πληροφορία για πυρκαγιά θα πρέπει να κλείσει τον γενικό διακόπτη ηλεκτρικού ρεύματος για την προφύλαξη των μηχανημάτων.

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΣΒΑΛΟΝΤΑΙ ΟΙ ΦΩΤΙΕΣ ΜΕ ΦΟΡΗΤΟΥΣ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΗΡΕΣ ΣΚΟΝΗΣ



10.5. Οδηγός ενεργειών του προσωπικού σε περίπτωση πυρκαγιάς

- Μην αφήσετε ποτέ φωτιά και καπνό ανάμεσα σε σας και τον δρόμο που θα σας βοηθήσει να διαφύγετε από μια έξοδο κινδύνου.
- Μην χρησιμοποιείτε ασανσέρ.
- Αν υποπτεύεστε ότι σε κάποιο τόπο υπάρχει φωτιά, αγγίξτε την πόρτα, αν είναι ζεστή μην την ανοίξετε.
- Αν έχετε εγκλωβιστεί σε χώρο με καπνούς συρθείτε στο πάτωμα για ασφάλεια.
- Μην προσπαθήσετε να εισχωρήσετε στον καπνό.
- Τοποθετείστε πετσέτες, ρούχα στις σχισμές και βρέξτε την πόρτα, ώστε να ελαττωθεί η θερμότητα.
- Αν ο καπνός είναι μέσα στο γραφείο ή στο δωμάτιο, κρεμάστε κάτι στο παράθυρο για να δώσετε σήμα.

- Μείνετε ήρεμοι και μην πανικοβάλλεστε.
- Μην πηδήσετε από ύψος μεγαλύτερο του δεύτερου ορόφου.
- Αν χρησιμοποιείτε σκάλα για να ξεφύγετε και παρατηρήσετε φωτιά στην σκάλα, γυρίστε στο σημείο που βρισκόσαστε.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Μετά από προσωπική έρευνα προέκυψαν τα εξής αποτελέσματα:

1. Όσον αφορά τα μέσα και τα υλικά καθαριότητας.

Τα υλικά και τα μέσα που χρησιμοποιούνται στα ξενοδοχεία που διεξαγάγαμε την έρευνα, δεν διαφέρουν και πολύ μεταξύ τους. Πιο συγκεκριμένα, αυτά που χρησιμοποιούνται ανά τμήμα

είναι τα εξής: α) Ζτους οροσρους

- σετ σφουγγαρίσματος
- καροτσάκια, εξοπλισμός με ειδικές θήκες για την τοποθέτηση των διαφόρων αντικειμένων που χρησιμοποιούν οι καθαρίστριες π.χ. σάκοι απορριμμάτων, θέσεις για τα αξεσουάρ μπάνιου (σαμπουάν, αφρόλουτρο, σκουφάκι κ.λ.π.) (Galaxy Hotel)
- υγρό γενικού καθαρισμού παχύρευστο και αρωματικό
- wetex εμπλουτισμένα με υγρό που καθαρίζουν και γυαλίζουν τα μάρμαρα (Candia Maris)
- οικολογικά ξεσκονόπανα
- ξυραφάκια συσκευές για κολλημένες τσίχλες, ξεραμένη μπογιά κ.λ.π. (Knossos Royal)
- σφουγγάρια για το μπάνιο
- σφουγγάρια για τα ποτήρια μπάνιου (Knossos Royal, Apollonia)
- υγρό για τα τζάμια
- υγρό πιάτων αποκλειστικά για το σαπούνισμα των ποτηριών του μπάνιου
- υγρό καθαρισμού και απολύμανσης για το εσωτερικό της λεκάνης του μπάνιου
- βουρτσάκια λεκάνης
- ηλεκτρικές σκούπες σε κάθε όροφο (Galaxy)
- γυαλιστικό επίπλων (Atlantis)
- υγρό για το πουρί στις λεκάνες

- χάρτινες σακούλες για τα άπλυτα (Atlantis)
- μηχάνημα που διαλύει τα υγρά (Atlantis)
- αποσμητικό χώρου (Agari Beach)

β) Στο εστιατόριο

- υγρό καθαρισμού για τα πατώματα
- υγρό καθαρισμού για τα τζάμια
- εργαλεία καθαρισμού για τα τζάμια (Atlantis)
- καθοριστικό ασημικών (Agari Beach)
- γυαλιστικό ασημικών (Candia Maris)
- γυαλιστικό μπρούτζινων (Candia Maris)
- γυαλιστικό ανοξείδωτων (brillo) (Candia Maris)
- αφαλατικό
- γυαλιστικό μαχαιροπήρουνων

γ) ΣΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

- υγρό αρωματικό και απολυμαντικό για τα πατώματα
- υγρό για τα τζάμια
- ηλεκτρικές σκούπες (μία σε κάθε όροφο) (Galaxy)
- μηχανές πλύσης για μοκέτες
- καθοριστικό και γυαλιστικό για τα ασανσέρ (Astoria)
- υγρό καθαριστικό - αποσμητικό χώρου (Agari Beach)
- υγρό για τον καθαρισμό και το γυάλισμα των επίπλων
- υγρό καθαρισμού για τους λεκέδες των χαλκών και των μοκετών
- μηχανές καθαρισμού για τους εξωτερικούς χώρους (Candia Maris)
- γυαλιστικό για τις λαδιές στις πέτρες Καρύστου για τους εξωτερικούς χώρους (Knossos Royal)
- χλωρίνη (υγρό ή σε σκόνη)
- αφαιρετικό τσιμέντου και αλάτων (Dolphin Bay)

- μηχανή για τον καθαρισμό και το γυάλισμα των μαρμάρων (Fodelle Beach)

δ) Στην κουζίνα

- υγρό λάντζας
- υγρό τζαμιών
- σκόνη πλυντηρίου πιάτων ή υγρό χωρίς αφρό
- υγρό για τον καθαρισμό των πατωμάτων
- ρολά κουζίνας
- διαλύτης αλάτων για τα πλυντήρια
- χλωρίνη για την απολύμανση των σκευών και για να μην μένουν στάμπες (Creta Beach)
- στεγνωτικό υγρό για τις στάμπες και τα άλατα του πλυντηρίου
- υγρό για τις κατσαρόλες που βγάζει αφρό (Creta Beach)
- σαπούνι για τον καθαρισμό των πάγκων
- αποσκληρυντικό για τα μηχανήματα και για τις αντιστάσεις (Candia Maris)
- φάρμακα για τα κομμένα λάδια του φούρνου
- γυαλιστικό λάδι για μεταλλικές επιφάνειες για τον καθαρισμό και την προστασία τους
- καυστική σόδα για τον καθαρισμό των ανοξείδωτων σκευών που είναι καμμένα από λάδι ή φαγητό

2. Όσον αφορά τα εργατικά ατυχήματα και γενικά τα προβλήματα υγείας που μπορούν να δημιουργηθούν από την χρήση των καθοριστικών.

Όπως προέκυψε από την έρευνα τα υλικά καθαρισμού δεν είναι δυνατόν να δημιουργήσουν προβλήματα υγείας. Όχι ότι δεν είναι επικίνδυνα, αλλά τα υλικά της συνθέσεώς τους, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ΕΟΚ, είναι πιο φιλικά και με το περιβάλλον και με τον άνθρωπο.

Εκτός αυτού, τα περισσότερα ξενοδοχεία έχουν καταργήσει εντελώς το χλωρικό οξύ, όχι μόνο γιατί είναι επικίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου - αφού μπορεί να δημιουργήσει αναθυμιάσεις εάν αναμιχθεί με άλλο προϊόν και ζεστό νερό - αλλά και

για τον λόγο ότι καταστρέφει τις υδραυλικές εγκαταστάσεις του κτιρίου. Επίσης η χλωρίνη έχει αρχίσει και χρησιμοποιείται όλο και λιγότερο στα ξενοδοχεία. Λίγα είναι αυτ'απου την χρησιμοποιούν και εάν την χρησιμοποιούν αυτή είναι σε σκόνη (οικολογική) (Agari Beach) και μόνο σε ειδικές περιπτώσεις για την απολύμανση των χώρων.

Τέλος, προέκυψε ότι έχουν καταργηθεί πλέον και τα αποσμητικά χώρων, διότι μπορεί να δημιουργήσουν αναπνευστικά προβλήματα, όχι μόνο στο προσωπικό, αλλά και στους πελτες, εάν κάποιος έχει αλλεργικό άσθμα κ.λ.π. Άλλωστε τα οικολογικά προϊόντα, εκτός του ότι είναι καθοριστικά, είναι απολυμαντικά και αρωματικά.

Εργατικά ατυχήματα δεν είναι δυνατόν να προκληθούν από την χρήση των μηχανημάτων. Και αυτό γιατί κάθε μηχανήμα έχει κάποιους προστατευτικούς εξοπλισμούς και γιατί τα άτομα που τα χρησιμοποιούν έχουν κάποιες γνώσεις σχετικά με την χρήση τους. Μόνο από απροσεξία του προσωπικού λοιπόν μπορεί να προκληθεί κάποιο ατύχημα (π.χ. μπορεί κάποιος να σπάσει χέρι, πόδι επειδή γλίστρησε ή να πάθει ηλεκτροπληξία επειδή δεν τοποθέτησε καλά το φως στην πρίζα ή να κόψει κανένα δάχτυλο στην μηχανή κοπής κρέατος επειδή δεν τοποθέτησε την προστατευτική κορδέλα).

Επίσης εάν κάποιος αναμείξει χλωρικό οξύ με άλλο προϊόν καθαρισμού είναι δυνατόν, τότε, να προκληθούν αναθυμιάσεις και φυσικά να πάθει δηλητηρίαση ή και δερματολογικά προβλήματα. Για τον τελευταίο λόγο, το προσωπικό σε κάποια ξενοδοχεία, όπως στο APOLLONIA και στο Creta Beach το προσωπικό φοράει γάντια κατά την ώρα εργασίας του και μετά την εργασία αφού πλύνει τα χέρια του τα απολυμαίνει κατόπιν με οινόπνευμα.

Στο ξενοδοχείο Creta Beach, Α' κατηγορίας, μας πληροφόρησαν μάλιστα ότι κάθε χρόνο το προσωπικό κάνει ιατρικό τσεκ - απ και σύμφωνα μ' αυτό δουλεύει αναλόγως με την κατάσταση της υγείας του και χρησιμοποιεί υλικά καθαρισμού που δεν το πειράζει.

Στο ξενοδοχείο Agari Beach Α' κατηγορίας, η ασφάλεια του προσωπικού, απ' ότι πληροφορηθήκαμε, αφορά κατ' αρχήν την σύμβαση εργασίας με το προσωπικό. Μάλιστα παρέχονται στο προσωπικό του εστιατορίου σεμινάρια σχετικά με περιπτώσεις πρώτων βοηθειών για να είναι σε θέση να αντιδράσουν αναλόγως, σε περίπτωση που κάποιος πελάτης πνιγεί, λιποθυμήσει κ.λ.π. Ακόμη σε κάθε τμήμα

του ξενοδοχείου υπάρχει φαρμακείο, εξοπλισμένο με βάση τις ανάγκες του κάθε τμήματος, π.χ. το φαρμακείο της κουζίνας είναι φυσικά πιο εξοπλισμένο από αυτό της υποδοχής, διότι υπάρχουν μεγαλύτερες πιθανότητες τραυματισμού στο τμήμα της κουζίνας. Το ίδιο συμβαίνει και στα ξενοδοχεία (αστικά) Astoria και Atlantis A' κατηγορίας.

Άλλωστε με τις προδιαγραφές της ΕΟΚ τώρα, συνηθίζονται σε όλα τα ξενοδοχεία, τουλάχιστον στα Α' και Β' κατηγορίας να παρέχονται στο προσωπικό ειδικά σεμινάρια τόσο για την χρήση των υλικών καθαριότητας, όσο και για τις δημόσιες σχέσεις που πρέπει να υπάρχουν με τους πελάτες, π.χ. καλή συμπεριφορά, ευγένεια, εξυπηρέτηση, τιμιότητα κ.λ.π.

3. Όσον αφορά την συντήρηση των μηχανημάτων

Αυτή γίνεται σε μηχανήματα, όπως για παράδειγμα στις ηλεκτρικές σκούπες, σε τακτά χρονικά διαστήματα από την εταιρία κατασκευής τους.

Φυσικά συντήρηση γίνεται και καθημερινά από το προσωπικό μετά την χρήση αυτών.

Συντήρηση, όμως δεν γίνεται μόνο στα μηχανήματα, αλλά και σ' οποιοδήποτε άλλο μέσο καθαρισμού π.χ. σφουγγαρίσματος κ.λ.π. Εφόσον, λοιπόν συμβαίνει αυτό τα μέσα καθαρισμού διατηρούνται για περισσότερο χρονικό διάστημα και το πιο σημαντικό είναι ότι προφυλάσσεται έτσι το προσωπικό από τα διάφορα ατυχήματα.

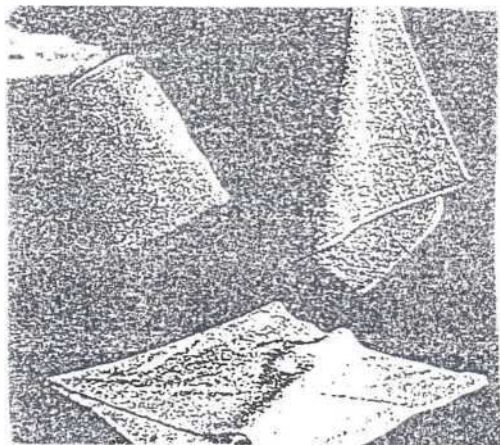
4. Όσον αφορά το ποσοστό των εξόδων καθαριότητας σε σχέση με τα γενικά έξοδα

Σχεδόν όλα τα ξενοδοχεία, όπου κάναμε την έρευνα, υποστήριξαν ότι, αυτό είναι μικρό σε σχέση με τα γενικά έξοδα. Άλλα μας απάντησαν ότι αυτό φυσικά εξαρτάται από το πόσα διαθέτει ο ιδιοκτήτης, ή ο ξενοδόχος για τα υλικά καθαρισμού και άλλα ότι αυτό εξαρτάται από το πόσα υλικά καταναλώνει το ξενοδοχείο σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για την καθαριότητά τους. Βέβαια από κάποια ποσοστά που μας ανέφεραν κάποια ξενοδοχεία μπορούμε να συμπεράνουμε ότι αυτό το ποσοστό ανέρχεται κάπου στο 16 με 20% περίπου.

5. Όσον αφορά τα κριτήρια με τα οποία επιλέγονται τα προϊόντα καθαρισμού

Από τα 10 ξενοδοχεία που επισκεφθήκαμε, τα 8 ισχυρίστηκαν ότι τα προϊόντα καθαρισμού επιλέγονται με βάση την απόδοσή τους και το κόστος τους. Ενώ τα 2 ξενοδοχεία, το Creta Beach και το Agari Beach, Α' κατηγορίας και τα δύο, δεν δέχονται το γεγονός ότι η τιμή των προϊόντων αυτών είναι το βασικότερο κριτήριο. Όχι βέβαια ότι δεν παίζει καθόλου ρόλο, αλλά αυτό που κοιτάζουν περισσότερο τα ξενοδοχεία, όταν προμηθεύονται τέτοια υλικά, είναι η απόδοσή τους, δηλαδή η ποιότητά τους.

Υπάρχουν λοιπόν προϊόντα που είναι αποδοτικά και πιο φθηνά, αλλά και το πολύ φθηνό προϊόν δεν είναι πάντα και αποδοτικό. Σε γενικές γραμμές, όμως, προκύπτει ότι αυτό εξαρτάται καθαρά από το πόσα διαθέτει ο ξενοδόχος γι' αυτά τα προϊόντα.



Οικολογικά πανιά με τεράστια δυνατότητα να απορροφά ρύπους



Πετσέτα καθαρισμού με ελάχιστη χρήση απορρυπαντικού

6. Όσον αφορά τον καθαρισμό των τμημάτων

Γενικά ο καθαρισμός των τμημάτων γίνεται καθημερινά.

Πιο συγκεκριμένα:

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ

Α. Εστιατόριο

Απ' ότι προέκυψε από την έρευνα στα ξενοδοχεία ο καθαρισμός του εστιατορίου γίνεται σε καθημερινή βάση. Αφού λοιπόν οι σερβιτόροι καθαρίσουν τα πάσα τους, αλλάξουν τα λινά των τραπέζιων και αφού τα ξεσκονίσουν καθώς και τις καρέκλες για να πέσουν τυχόν ψίχουλα, μπαίνουν μετά οι καθαρίστριες και κάνουν το σκούπισμα

και το σφουγγάρισμα του πατώματος. Τα τζάμια γίνονται όποτε είναι αναγκαίο από τους σερβιτόρους καθώς και το γυάλισμα των διαφόρων αντικειμένων ενώ τα διακοσμητικά αντικείμενα γυαλίζονται από τις καθαρίστριες.

Μάλιστα στο ξενοδοχείο Candia Maris A' κατηγορίας που βρίσκεται στην Αμμουδάρα και υπάρχει μπουφές, ο καθαρισμός του επίσης γίνεται κάθε μέρα. Συγκεκριμένα καθαρίζονται τα τζάμια του μπουφέ, οι καθρέφτες, οι πάγκοι, τα καπάκια των ρεσώ (συσκευές όπου ζεσταίνονται τα φαγητά). Μετά τον καθαρισμό μαζεύονται από τα ψυγεία (κρύος μπουφές) τα τυχόν κομματάκια από τα κρύα εδέσματα. Στο τέλος αλλάζονται τα λινά των πάγκων όπου τοποθετούνται τα πιάτα του μπουφέ. Φυσικά αυτές οι εργασίες γίνονται από τα άτομα που δουλεύουν στον μπουφέ.

Επίσης, σε καθημερινή βάση γίνονται το γυάλισμα των μαχαιροπήρουνων από τους σερβιτόρους.

B. Κουζίνα

Η κουζίνα επίσης σκουπίζεται και σφουγγαρίζεται κάθε μέρα από γυναίκες αποκλειστικά για τον καθαρισμό της κουζίνας. Αυτό γίνεται εφόσον έχουν πλυθεί όλα τα σκεύη που χρησιμοποιούνται κάθε μέρα και αφού καθαριστούν και γυαλιστούν οι πάγκοι της κουζίνας με ειδικό υγρό για ανοξειδωτες επιφάνειες. Αυτά φυσικά, γίνονται από το προσωπικό της κουζίνας.

Επίσης κάθε πρωί πλένονται όλα τα φλιτζάνια με χλωρίνη για να φεύγουν οι διάφορες μυρωδιές π.χ. αυγό κ.λ.π. Το βράδυ καθαρίζονται οι φούρνοι με ειδικό φάρμακο για καμμένα λάδια.

Γ. Μπαρ - Σνακ Μπαρ

Εδώ καθαρίζονται καθημερινά ο πάγκος του μπαρ, ξεσκονίζονται οι καρέκλες και τα τραπέζια, καθαρίζονται τα διάφορα σκεύη που χρησιμοποιούνται. Φυσικά αυτές οι εργασίες γίνονται από τον μπάρμαν. Μετά γίνεται το σκούπισμα και το σφουγγάρισμα από τις καθαρίστριες. Σαν υπάρχουν καθρέφτες αυτοί καθαρίζονται κάθε μέρα.

ΟΡΟΦΟΙ

Ο καθαρισμός στα δωμάτια γίνεται φυσικά κάθε μέρα, μπορεί και 10 φορές την ημέρα, ανάλογα βέβαια με την κίνηση του ξενοδοχείου. Κάθε φορά λοιπόν που καθαρίζεται ένα δωμάτιο, αλλάζονται τα λινά, πλένεται το μπάνιο, ξεσκονίζονται τα διάφορα αντικείμενα (κρεβάτια κ.λ.π.), πλένεται το μπαλκόνι και οι καρέκλες με τα τραπέζια του και τέλος καθαρίζονται τα τζάμια.

Υπάρχει ένας γενικός κανόνας για τον καθαρισμό του δωματίου, τον οποίο πληροφορηθήκαμε δυστυχώς, μόνο από το ξενοδοχείο Creta Beach A' κατηγορίας που βρίσκεται στην περιοχή της Αμμουδάρας. Ο κανόνας λοιπόν αυτός, λέει, ότι μπαίνουμε στο δωμάτιο και κάνουμε πρώτα την δεξιά μεριά, δηλαδή κρεβάτια, μπάνιο και τελειώνουμε με την αριστερή μεριά.

Στο ξενοδοχείο Knossos Royal (A' κατηγορίας και βρίσκεται στην περιοχή της Ανισαράς) ισχυρίζονται ότι η καθαρίστρια πρώτα καθαρίζει την βεράντα και μετά το δωμάτιο και το μπάνιο. Κι αυτό γίνεται, γιατί σε περίπτωση που έρθει ένας πελάτης κατά την διάρκεια του καθαρισμού, να μπορεί να καθίσει σέναν από τους έτοιμους χώρους.

Το ξενοδοχείο APOLLONIA, A' κατηγορίας ακι αυτό, που βρίσκεται στην περιοχή της Αμμουδάρας, μας έδωσε μια διαφορετική άποψη όσον αφορά την σειρά του καθαρισμού των δωματίων.

Η γνώμη τους λοιπόν είναι, ότι πρώτα πρέπει να καθαρίζονται τα δωμάτια αναχωρήσεως, αφίξεως, τα δωμάτια όπου υπάρχουν παιδιά και τα δωμάτια των οποίων οι ίδιοι οι πελάτες έχουν ζητήσει να καθαριστούν τα δωμάτια τους σε μια συγκεκριμένη ώρα. Μετά καθαρίζονται τα υπόλοιπα δωμάτια. Επίσης για να μην αδικούνται κάποιοι πελάτες (π.χ. για να μην μπαίνει ο ένας πελάτης κάθε μέρα στις 8:00 η ώρα στο πλέον καθαρισμένο δωμάτιο και ο άλλος στις 3:00 το μεσημέρι) γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο, το προσωπικό των ορόφων θα αρχίσει να καθαρίζει τα δωμάτια τη μια μέρα από την μια μεριά του ορόφου, και την άλλη μέρα θα αρχίσει από τα δωμάτια που βρίσκονται από την άλλη μεριά του ορόφου.

Τα υπόλοιπα 7 ξενοδοχεία της έρευνάς μας ισχυρίζονται ότι δεν υπάρχει συγκεκριμένη σειρά στον καθαρισμό των δωματίων.

Μετά τον καθαρισμό των δωματίων γίνεται έλεγχος, τουλάχιστον στα περισσότερα, από την προϊσταμένη ορόφων, η οποία εάν κρίνει ότι το δωμάτιο δεν είναι επαρκώς καθαρισμένο τότε ξαναγίνεται.

ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΙ ΧΩΡΟΙ

Από την έρευνα προέκυψε ότι ο καθαρισμός στους κοινόχρηστους χώρους γίνεται ανάλογα με την χρήση και την πληρότητα του ξενοδοχείου. Οπότε μπορεί να καθαρίζονται και 5 με 6 φορές την ημέρα, εάν η κίνηση είναι μεγάλη.

Εάν όμως η κίνηση είναι μικρή, τότε η καθαριότητα γίνεται πρωί - μεσημέρι - βράδυ. Στους χώρους αυτούς, λοιπόν, γίνεται σκούπισμα, σφουγγάρισμα, γυαλίζονται τα διάφορα αντικείμενα, γίνεται το ξεσκόνισμα, αδειάζοντας τα τασάκια κ.λ.π. Πιο συγκεκριμένα ο καθαρισμός των κοινόχρηστων χώρων αρχίζει από τις 7:00 π.μ. μέχρι τις 11:00 π.μ. ανά 2 ώρες απαραίτητως. Γίνεται δηλαδή γενική καθαριότητα. Οι τουαλέτες οι κοινόχρηστες καθαρίζονται το πρωί και κατά την διάρκεια της ημέρας περνάνε συχνά οι καθαρίστριες και τις καθαρίζουν. Αυτό πάλι εξαρτάται από την χρήση και την κίνηση του ξενοδοχείου. Δηλαδή σε κάποια ξενοδοχεία μας είπαν ότι η καθαριότητα μπορεί να γίνεται κάθε 2 ώρες και σε κάποια άλλα οι τουαλέτες ελέγχονται κάθε μισή ώρα.

Μάλιστα εάν διεξάγεται τυχόν συνέδριο στο ξενοδοχείο, τότε αναλογεί μια καθαρίστρια σε κάθε τουαλέτα.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

Γενικά οι εξωτερικοί χώροι (αυλές, τaráτσες κ.λ.π.) γίνονται όποτε χρειάζεται και ανάλογα με την κίνηση του ξενοδοχείου. Τα τζάμια, σε κάποια ξενοδοχεία γίνονται όποτε χρειάζεται. Αυτό εξαρτάται και από τις καιρικές συνθήκες. Καμιά φορά καθαρίζονται από ειδικό συνεργείο. Σε ξενοδοχεία, όπως είναι το APOLLONIA , Α' κατηγορίας και βρίσκεται στην περιοχή της Αμμουδάρας, όπου υπάρχουν αυλές με δέντρα, σκουπίζονται οι αυλές αυτές αρκετές φορές την ημέρα πρώτα με απλές σκούπες και μετά με σκούπες του δρόμου.

7. Όσον αφορά τον γενικό καθαρισμό

Ο γενικός καθαρισμός δεν διαφέρει και πολύ από τον καθημερινό. Στα περισσότερα ξενοδοχεία δεν γίνεται γενικός καθαρισμός, διότι όπως υποστηρίζουν ο καθημερινός καθαρισμός είναι αρκετός. Υπάρχουν βέβαια και κάποιες εργασίες που γίνονται σε εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση.

Πιο αναλυτικά:

ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ

A. Εστιατόριο

Στο εστιατόριο μια φορά την εβδομάδα γίνεται γενική καθαριότητα από το προσωπικό του. Μετά τις καθημερινές, λοιπόν, εργασίες οι σερβιτόροι θα τραβήξουν τα πάσα τους για να μπορούν να καθαρίσουν οι καθαρίστριες, θα κάνουν τα τζάμια και θα καθαρίσουν τα τυχόν λερωμένα καθίσματα.

Εάν υπάρχει μπουφές, όπως στο Candia Maris (Α' κατηγορίας μικτού τύπου Bangalou-διαμερίσματα περιοχή Αμμουδάρας), οι μπουφετζήδες θα καθαρίσουν τους μπουφέδες μπρος - πίσω, τα ντουλάπια, τα ψυγεία μέσα και έξω, θα βγάλουν τις βάσεις των ρεσώ και θα τα καθαρίσουν με ειδικό υγρό που αφαιρεί τα λίπη και μετά θα τα σαπουνίσουν και θα τα σκουπίσουν. Το ίδιο κάνουν και για τα άλλα ανοξεϊδωτα αντικείμενα και θα γυαλίσουν τα μπρούτζινα αντικείμενα του μπουφέ.

B. Κουζίνα

Στην κουζίνα απολυμαίνονται μια φορά την εβδομάδα όλα τα σκεύη που χρησιμοποιούνται με χλωρίνη, τα μηχανήματα καθώς και οι τοίχοι, οι πάγκοι της κουζίνας και τα πατώματα. Επίσης καθαρίζονται και γυαλίζονται όλες οι μεταλλικές επιφάνειες, καθαρίζονται τα ανοξεϊδωτα σκεύη αφού πρώτα αφαιρεθούν τα λίπη με καυστική σόδα κ.λ.π.

Γ. Μπαρ - Σνακ Μπαρ

Στο σνακ - μπαρ σαπουνίζονται και πλένονται με το λάστιχο μια φορά την εβδομάδα οι καρέκλες και τα τραπέζια, θα καθαριστούν τα τζάμια, θα γίνουν οι καθρέπτες του

ταβανιού, εάν υπάρχουν βέβαια, στο μπαρ, θα γυαλιστούν τα διάφορα αντικείμενα κ.λ.π.

ΟΡΟΦΟΙ

Στους ορόφους γενική καθαριότητα γίνεται στα περισσότερα ξενοδοχεία στις αναχωρήσεις, σε άλλα κατά την αρχή και κατά το τέλος της σαιζόν ή όταν γίνεται ανακοίνωση στο ξενοδοχείο και όταν βάζονται οι τοίχοι σε κάποια δωμάτια. Σε κάποια άλλα ξενοδοχεία όμως, όπως είναι το Astoria (Α' κατηγορίας - κέντρο Ηρακλείου) η γενική καθαριότητα γίνεται μόνο κατά την διάρκεια του χειμώνα. Συγκεκριμένα κλείνεται ένας όροφος και εάν υπάρχουν πελάτες, τότε μεταφέρονται σε άλλον όροφο.

Κατά τον γενικό καθαρισμό σαπουνίζονται πλένονται οι τοίχοι από πάνω έως κάτω, το ίδιο συμβαίνει και στο μπάνιο, γυρίζεται ανάποδα το στρώμα του κρεβατιού για λόγους καθαρά συντήρησης καθαρίζονται οι γρίλιες των παραθύρων, επιδιορθώνονται τυχόν βλάβες, μαζεύονται τα τυχόν απολεσθέντα αντικείμενα, γυαλίζονται τα έπιπλα, γίνεται απολύμανση κ.λ.π.

ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΙ ΧΩΡΟΙ

Στους κοινόχρηστους χώρους η γενική καθαριότητα, τουλάχιστον στα περισσότερα ξενοδοχεία γίνεται κάθε μέρα. Οπότε υπάρχουν μόνο κάποιες εργασίες οι οποίες γίνονται σε εβδομαδιαία βάση ή σε μηνιαία βάση. Π.χ. μια φορά την εβδομάδα λοιπόν καθαρίζονται τα κουφώματα, οι πλάκες και τα μάρμαρα καθαρίζονται και γυαλίζονται με ειδική μηχανή, γυαλίζονται οι βέργες που στηρίζουν τα χαλιά στις σκάλες κ.λ.π. Σε άλλα ξενοδοχεία, όπως το Candia Maris (Α' κατηγορίας Αμμουδάρα) κάθε 15 μέρες γίνεται γενική καθαριότητα ανά τμήμα π.χ. στο γυμναστήριο, όπου η θερμαινόμενη πισίνα αδειάζετε και απολυμαίνεται με λάστιχο από πάνω έως κάτω. Στις τουαλέτες η γενική καθαριότητα σε γενικές γραμμές γίνεται μια φορά την εβδομάδα, ενώ σε κάποια ξενοδοχεία, γίνεται και 2 φορές την εβδομάδα.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

Στους εξωτερικούς χώρους, τα τζάμια μπορεί να γίνονται μια φορά τον μήνα από ειδικό συνεργείο. Ενώ οι δρόμοι και οι αυλές γίνονται στα περισσότερα ξενοδοχεία 1 φορά την εβδομάδα τα οποία πλένονται με σαπουνάδα και λάστιχα. Σε άλλα ξενοδοχεία αυτό γίνεται και 2 φορές την εβδομάδα.

8. Όσον αφορά την απολύμανση των ξενοδοχείων

Αυτή εξαρτάται από το ίδιο το ξενοδοχείο. Σε κάποια ξενοδοχεία η απολύμανση γίνεται 1 με 2 φορές τον χρόνο, δηλαδή στην αρχή και στο τέλος της σαιζόν, από ειδικό συνεργείο ψεκασμού. Η απολύμανση γίνεται σε κάθε δωμάτιο χωριστά όταν γίνεται γενικός καθαρισμός ή σε περίπτωση ανακαινίσεως του κτιρίου, όπως αναφέραμε και παραπάνω.

Σε άλλα ξενοδοχεία η απολύμανση γίνεται μετά από 5 με 6 ημέρες μετά το άνοιγμα τους, δηλαδή στην αρχή της σαιζόν και μετά η απολύμανση γίνεται κατά την διάρκεια της σαιζόν και συγκεκριμένα κάθε 2 με 4 μήνες περίπου.

Γενικά η απολύμανση στα κτίρια των ξενοδοχείων γίνεται με τον χειμώνα για την αντιμετώπιση των ποντικιών και των κατσαρίδων, το καλοκαίρι δε για την εξάλειψη των κουνουπιών.

Υπάρχουν όμως και ξενοδοχεία, τα οποία δεν κάνουν απολύμανση, διότι όπως υποστηρίζουν ο καθημερινός καθαρισμός με τα προϊόντα καθαρισμού είναι αρκετός, μια και αυτά είναι και απολυμαντικά. Άλλα πάλι κάνουν απολύμανση μόνο όποτε χρειαστεί. Και αφού στο μπάνιο η λεκάνη έχει την ταινία αποστειρώσεως και το ποτήρι είναι ερμητικά κλεισμένο με σελοφάν, αυτό σημαίνει ότι είναι καθαρά.

Φυσικά, αυτό κατά την γνώμη μας, είναι λανθασμένη θεωρία, διότι δεν έχει κανείς το δικαίωμα να διακινδυνεύει την ζωή του προσωπικού του αλλά και των πελατών του.

Οπότε το συμπέρασμα που βγάλαμε είναι ότι η απολύμανση που γίνεται στα ξενοδοχεία, αν όχι σε όλα, τουλάχιστον στα περισσότερα, δεν ικανοποιεί τις ανάγκες που θα έπρεπε σε μεγάλο βαθμό.

9. Όσον αφορά τις επιπτώσεις των ειδών καθαριότητας τόσο στο προσωπικό όσο και στο περιβάλλον.

Τα υλικά αυτά εξελίσσονται συνεχώς ποιοτικά, δηλαδή όσον αφορά την σύνθεσή τους. Σήμερα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ΕΟΚ τα προϊόντα αυτά είναι οικολογικά. Αυτό βέβαια δεν σημαίνει ότι είναι εντελώς ακίνδυνα, αλλά ότι είναι λιγότερο επικίνδυνα, από κάποια άλλα τα οποία είναι καυστικά (π.χ. χλωρικό οξύ) και για την υγεία των ανθρώπων αλλά και για το ίδιο το περιβάλλον μια που αυτά μπορούν να ανακυκλωθούν. ΓΤ αυτό και οι περισσότερες αλυσίδες ξενοδοχείων, όπως είναι η Grecotel, προτιμούν για τα ξενοδοχεία τους τα οικολογικά προϊόντα. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η χρήση αυτών των προϊόντων αποτελούν μια από τις πολιτικές των εταιριών αυτών.

Άλλωστε, όπως αναφέραμε και παραπάνω τα περισσότερα ξενοδοχεία έχουν ήδη καταργήσει την χλωρίνη ή χρησιμοποιούν οικολογική χλωρίνη σε σκόνη και το χλωρικό οξύ ιδίως, το οποίο είπαμε ότι εκτός του ότι είναι επικίνδυνο για την υγεία των ανθρώπων, καταστρέφουν επίσης τις υδραυλικές εγκαταστάσεις των κτιρίων. Άρα, τα υλικά αυτά δεν είναι επικίνδυνα για την υγεία του προσωπικού, παρά μόνο από απροσεξία ή από κακή τους χρήση από τα άτομα.

10. Όσον αφορά τον βιολογικό καθαρισμό

Από την έρευνα προέκυψε ότι βιολογικός καθαρισμός υπάρχει στα εποχιακά ξενοδοχεία, ενώ στα αστικά είναι ανύπαρκτος.

Όσον αφορά τα εποχιακά ξενοδοχεία, υπάρχουν κάποια που έχουν σύστημα με πίεση αέρα, όπως το Candia Maris που είναι Α' κατηγορίας bungalows και βρίσκεται στην περιοχή της Αμμουδάρας. Το σύστημα αυτού του είδους υπάρχει από την αρχή που κτίστηκε το ξενοδοχείο, δηλαδή εδώ και 2 χρόνια.

Εκτός από αυτό το είδος βιολογικού καθαρισμού, υπάρχει και το σύστημα ανοικτού τύπου που υπάρχει σε άλλα ξενοδοχεία όπως το Dolphin Bay (Α' κατηγορίας, Αμμουδάρα) και το Fedelle Beach (Α* κατηγορίας, Φόδελλε). Στο Dolphin Bay αυτό το σύστημα λειτουργεί από το 1981, διότι το προηγούμενο σύστημα βιολογικού καθαρισμού δεν ήταν και τόσο αποτελεσματικό. Στο Fedelle Beach υπάρχει το σύστημα αυτό από την αρχή που κτίστηκε το ξενοδοχείο, δηλαδή εδώ και 6 χρόνια.

Αυτά τα συστήματα, είτε είναι ανοικτού τύπου, είτε λειτουργούν με πίεση αέρα, δέχονται τακτική συντήρηση και όποτε βεβαίως, χρειάζεται από τους συντηρητές των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων. Πιο συγκεκριμένα, συντήρηση γίνεται στα εξαρτήματα αυτών των συστημάτων, δηλαδή βάνες, φίλτρα και αντλίες, ενώ οι δεξαμενές αδειάζοντας από τα διάφορα λήμματα από τα ειδικά βυτία και στην συνέχεια καθαρίζονται.