

**Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα  
Θεσσαλονίκης**

**Τμήμα Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων**



**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΤΕΧΝΟΟΙΚΟΝΟΜΟΤΕΧΝΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

**«CAFÉ – BAR» ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΣΙΝΔΟΥ**

**Επιβλέπων Καθηγητής:**

**Γεώργιος Γκίτνος**

**Σπουδάστριες:**

**Μαρία Σαββίδου 062/07**

**Αναστασία Τσιγγελίδου 047/07**

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΙΟΥΝΙΟΣ 2011**

## Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή.....	6
1 <sup>ο</sup> Κεφάλαιο.....	8
Τόπος εγκατάστασης.....	8
1.1 Γενικά για τον τόπο.....	8
1.2 Αιτιολόγηση τόπου εγκατάστασης.....	8
1.3 Αρχικό κόστος επιχείρησης.....	16
2 <sup>ο</sup> Κεφάλαιο.....	17
Άδειες Λειτουργίας καφέ – μπαρ.....	17
2.1 Ελληνική Νομοθεσία.....	17
2.2 Απαραίτητα Δικαιολογητικά.....	18
2.3 Απαραίτητες Ενέργειες.....	19
3 <sup>ο</sup> Κεφάλαιο.....	20
Σύσταση Εταιρείας.....	20
Σύσταση Ομόρρυθμης Εταιρείας.....	20
4 <sup>ο</sup> Κεφάλαιο.....	23
Μελέτη Ενεργητικής Πυροπροστασίας.....	23
4.1 Γενικά Στοιχεία Κτιρίου.....	23
4.2 Ενεργητική Πυροπροστασία Χώρου Συνάθροισης.....	23
4.3 Επικίνδυνοι χώροι.....	24
4.4 Μελέτη Παθητικής Πυροπροστασίας (Καφέ - Μπαρ).....	24
4.5 Οδεύσεις Διαφυγής - Πλάτος Τελικής Εξόδου.....	25
4.6 Φωτισμός- Σήμανση.....	25

4.6.1 Τεχνητός Φωτισμός.....	26
4.6.2 Φωτισμός Ασφάλειας.....	26
4.7 Έξοδοι Κινδύνου.....	27
5° Κεφάλαιο.....	28
Χώροι Υγιεινής του καταστήματος μας.....	28
6° Κεφάλαιο.....	31
Διακόσμηση.....	31
6.1 Η Διαρρύθμιση του Καφέ - Μπαρ.....	31
6.1.1 Front Bar.....	31
6.1.2 Back Bar.....	32
6.2 Αποχρώσεις Καφετέριας.....	33
6.3 Δάπεδα.....	34
6.4 Θέρμανση.....	34
6.5 Ηλεκτρικές Συσκευές.....	34
6.6 Επιλογή επίπλων.....	34
7° Κεφάλαιο.....	36
Εξοπλισμός καταστήματος.....	36
7.1 Εισαγωγή.....	36
7.2 Μηχανήματα και συσκευές του καφέ – μπαρ.....	36
7.3 Εργαλεία και σκεύη.....	37
7.4 Ποτήρια του καφέ – μπαρ.....	37
7.4.1 Είδη ποτηριών.....	38
8° Κεφάλαιο.....	39

Το Προσωπικό.....	39
8.1 Νομοθεσία .....	39
8.2 Επιλογή του προσωπικού .....	40
8.3 Διαδικασία της επιλογής.....	40
8.4 Η σύνθεση του προσωπικού .....	41
8.5 Η επιλογή του προσωπικού στο δικό μας καφέ – μπαρ .....	42
9 <sup>ο</sup> Κεφάλαιο.....	43
Κοστολόγηση Επιχείρησης .....	43
10 <sup>ο</sup> Κεφάλαιο.....	46
Προώθηση ενός καφέ – μπαρ.....	46
10.1 Δημόσιες Σχέσεις .....	46
10.2 Προβολή και προώθηση των πωλήσεων .....	47
10.3 Μέσα Προώθησης .....	48
10.4 Άλλοι Τρόποι Προώθησης Ενός Καφέ – Μπαρ .....	49
10.4.1 Αναζήτηση Χορηγού.....	49
10.4.2 Γευστικές Δοκιμές.....	50
10.4.3 Αποκλειστικά Ποτά – Ροφήματα – Κοκτέιλ .....	51
10.4.4 Μουσικές Βραδιές.....	52
10.4.5 Φοιτητική- Μαθητική Βραδιά .....	52
10.4.6 Οικονομικές προσφορές.....	53
11 <sup>ο</sup> Κεφάλαιο.....	55
Τιμοκατάλογος .....	55
Έντυπη Βιβλιογραφία.....	63

Ηλεκτρονική Βιβλιογραφία.....	63
Διαγράμματα .....	64
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	65

## Εισαγωγή

Το θέμα που πραγματεύεται η παρούσα εργασία αφορά την οικονομοτεχνική μελέτη ίδρυσης, λειτουργίας και οργάνωσης ενός καφέ – μπαρ, καθώς και τα προϊόντα που διαθέτει.

Η γνώση εκπόνησης μιας οικονομοτεχνικής μελέτης δεν αφορά μόνο μεγάλες επιχειρήσεις και οργανισμούς ή δημόσιες υπηρεσίες, αλλά και πάρα πολλά μεμονωμένα άτομα ή ομάδες ατόμων, που κάθε χρόνο αρχίζουν δικές τους επιχειρήσεις. Με την οικονομοτεχνική μελέτη εντοπίζουμε, από την αρχή, την ύπαρξη του επιχειρηματικού κινδύνου, προκειμένου να μην ζημιωθεί αργότερα ο επιχειρηματίας. Για το λόγο αυτό ο επιχειρηματίας εκπονεί μία σειρά από μελέτες ή τις αναθέτει σε έναν ειδικό. Τα προσόντα που χαρακτηρίζουν τον ειδικό είναι τα εξής:

- Επιχειρηματικότητα
- Η ικανότητα αναγνώρισεως των καλών υπηρεσιών
- Σωστές οικονομοτεχνικές μελέτες
- Καλά επιχειρηματικά σχέδια

Η δική μας επένδυση στοχεύει στην κάλυψη ψυχαγωγικών αναγκών στην περιοχή της Σίνδου, με την ίδρυση ενός καφέ – μπαρ. Αυτού του είδους οι επιχειρήσεις προσφέρουν κυρίως καφέδες, ροφήματα και οινοπνευματώδη ποτά. Εάν παρατηρήσει κάποιος τον μεγάλο αριθμό των επιχειρήσεων, οι οποίες φέρουν γενικά το όνομα καφέ – μπαρ ή καφετέρια κτλ, εύκολα ίσως καταλήξει στο συμπέρασμα ότι δεν θα ήταν δύσκολο να δημιουργήσει και αυτός μία παρόμοια επιχείρηση, προσδοκώντας το ανάλογο όφελος. Στην πορεία όμως θα συνειδητοποιήσει ο ενδιαφερόμενος την παρουσία συγκεκριμένων προβλημάτων, τα οποία μπορούν να αποβούν μοιραία στην λειτουργία της επιχείρησης του.

Με αυτές τις δυσκολίες και τα ερωτήματα θα ασχοληθούμε αναλυτικότερα στα επόμενα κεφάλαια της εργασίας και σε αυτό θα μας βοηθήσει και η ισχύουσα ελληνική νομοθεσία.

Μας δίνεται η ευκαιρία με την περάτωση της παρούσης πτυχιακής εργασίας να ευχαριστήσουμε θερμά τον κ. Παύλο Πασχαλίδη που στήριξε την προσπάθεια μας, στις δύσκολες στιγμές μας καθοδήγησε και μας αφιέρωσε πολύ από τον πολύτιμο

χρόνο του. Θα θέλαμε παράλληλα να ευχαριστήσουμε τον κ. Γεώργιο Γκίτνο, επίκουρο καθηγητή του τμήματος Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων της Σχολής Διοίκησης και Οικονομίας του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Θεσσαλονίκης και επιβλέποντα καθηγητή της πτυχιακής μας εργασίας για την καλή συνεργασία που είχαμε σε όλο αυτό το χρονικό διάστημα.

# **1<sup>ο</sup> Κεφάλαιο**

## **Τόπος εγκατάστασης**

### **1.1 Γενικά για τον τόπο**

Ο τόπος που επιλέξαμε για να ιδρυθεί η επιχείρηση βρίσκεται στην Σίνδο. Η Σίνδος βρίσκεται 17 χιλιόμετρα μακριά από το κέντρο της Θεσσαλονίκης και τα τελευταία χρόνια αριθμεί περίπου 14000 κατοίκους. Είναι η έδρα της βιομηχανικής περιοχής της Θεσσαλονίκης και επίσης εκεί είναι ιδρυμένο το Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης στο οποίο φοιτούν περισσότεροι από 30000 φοιτητές από όλη την Ελλάδα. Ο μεγάλος αριθμός των φοιτητών αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες για την κατασκευή όλο και περισσότερων επιχειρήσεων, αλλά και κατοικιών στην συγκεκριμένη περιοχή. Πέρα από το ΤΕΙ στην Σίνδο υπάρχει και η θεραπευτική κοινότητα «Ιθάκη».

### **1.2 Αιτιολόγηση τόπου εγκατάστασης**

Όπως αναφέραμε και παραπάνω, ο λόγος για τον οποίο επιλέξαμε την Σίνδο για την ίδρυση του καφέ μπαρ είναι ο μεγάλος αριθμός των σπουδαστών που φοιτούν εκεί. Αν όχι όλοι, ένα μεγάλο μέρος των φοιτητών προτιμούν να καλύπτουν τα κενά μεταξύ των μαθημάτων τους, πηγαίνοντας σε κάποια καφετέρια στην κέντρο της Σίνδου.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι ανάλογα με την εκπαιδευτική περίοδο η κίνηση στην συγκεκριμένη περιοχή αλλάζει. Πιο συγκεκριμένα η κίνηση κατά τους μήνες Σεπτέμβριο – Ιούνιο, είναι αρκετά υψηλή, γεγονός που σαφώς καταδεικνύει την ζήτηση αντίστοιχων επιχειρήσεων από τους φοιτητές, τους εργαζόμενους αλλά και τους ντόπιους της περιοχής.

Έτσι, λοιπόν, με την κατασκευή της επιχείρησής μας, θα λειτουργεί μια νέα και σύγχρονη μονάδα που θα καλύπτει τις ανάγκες για διασκέδαση και ψυχαγωγία των νέων στη Σίνδο.

Σύμφωνα με την έρευνα που έχει διεξαχθεί, στην περιοχή της Σίνδου, τον Νοέμβριο του 2010, παρατηρούμε πώς το 57% των ερωτηθέντων είναι κάτοικοι της Σίνδου, ενώ το άλλο 43% προέρχεται από διάφορες άλλες περιοχές της



Θεσσαλονίκης (διάγραμμα 1). Αξίζει να σημειωθεί ότι το συνολικό δείγμα της έρευνας ήταν 100 άτομα.

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Κατοικείτε στην Σίνδο;	57 Άτομα	43 Άτομα

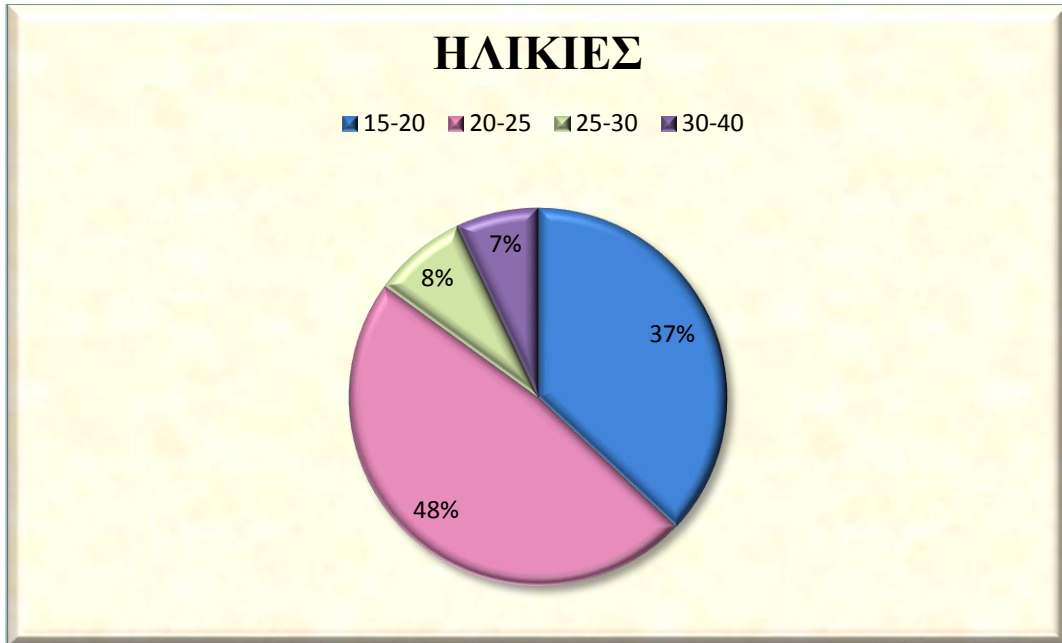


Διάγραμμα 1 – Περιοχή Κατοικίας

Ο μεγάλος αριθμός των κατοίκων της Σίνδου, οφείλεται κατά κύριο λόγο στην ύπαρξη του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. Πολλοί φοιτητές για την διευκόλυνση τους και την εύκολη πρόσβαση στο Ίδρυμα, επιλέγουν την ενοικίαση μιας κατοικίας στη συγκεκριμένη περιοχή.

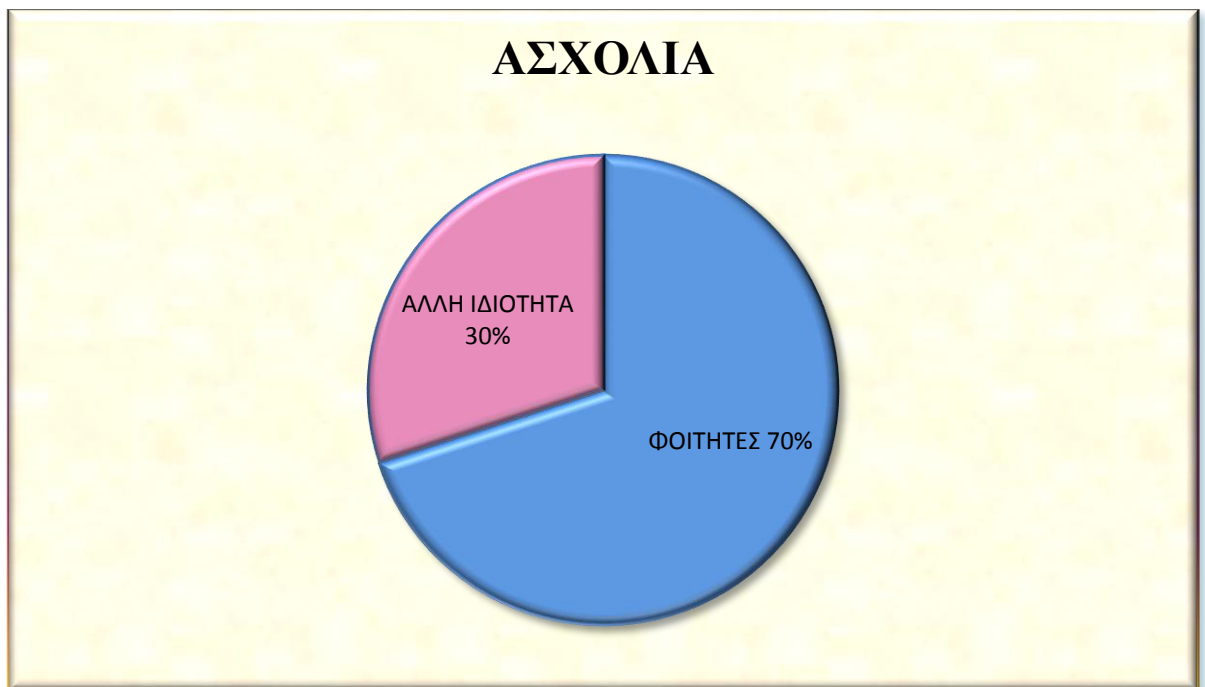
Επίσης συμπεραίνουμε πώς οι ηλικίες των ατόμων που ρωτήθηκαν κυμαίνονται μεταξύ των 15 - 40 ετών. Η πλειοψηφία μάλιστα των ατόμων, που αντιστοιχεί στο 48%, είναι άτομα ηλικίας 20 – 25 ετών. Ακολουθούν τα άτομα ηλικίας 15 – 20 ετών που αποτελούν το 37%. Ενώ τα άτομα ηλικίας 25 – 40 ετών καταλαμβάνουν μόλις το 15% (διάγραμμα 2). Ανάλογα και με τις ηλικίες, το 70% των ατόμων είναι φοιτητές, κάτι που αποδεικνύεται και από το διάγραμμα 3.

ΕΡΩΤΗΣΗ	15-20	20-25	25-30	30-40
Πόσο χρονών είστε;	37 Άτομα	48 Άτομα	8 Άτομα	7 Άτομα



Διάγραμμα 2 - Ηλικίες

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΦΟΙΤΗΤΗΣ	ΑΛΛΗ ΙΔΙΟΤΗΤΑ
Με τι ασχολείστε;	70 Άτομα	30 Άτομα



Διάγραμμα 3 - Ασχολία

Παρακάτω δίνονται οι απαντήσεις των ερωτηθέντων, κατά ποσοστό συμμετοχής, στην ερώτηση με θέμα:

«Πόσο συχνά διασκεδάζουν στην Σίνδο;» (Διάγραμμα 4).

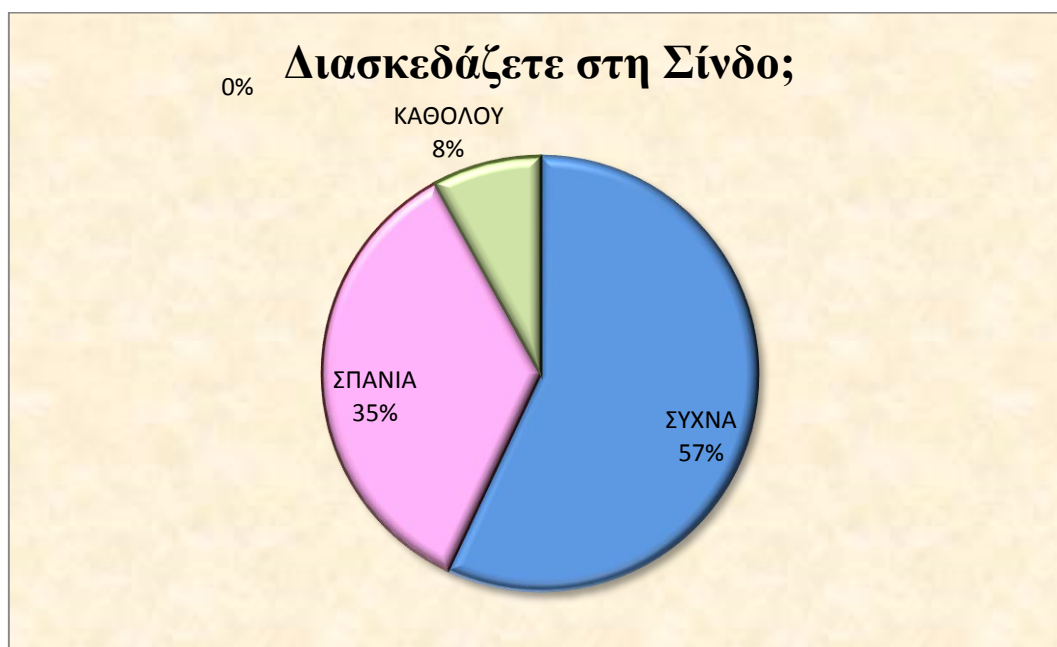
Το 57% απάντησαν συχνά.

Το 35% απάντησαν σπάνια.

Το 8% απάντησαν καθόλου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι τον μεγαλύτερο αριθμό των πελατών αποτελούν οι φοιτητές που κατοικούν στην Σίνδο και αναζητούν μία διέξοδο στο άμεσο τους περιβάλλον.

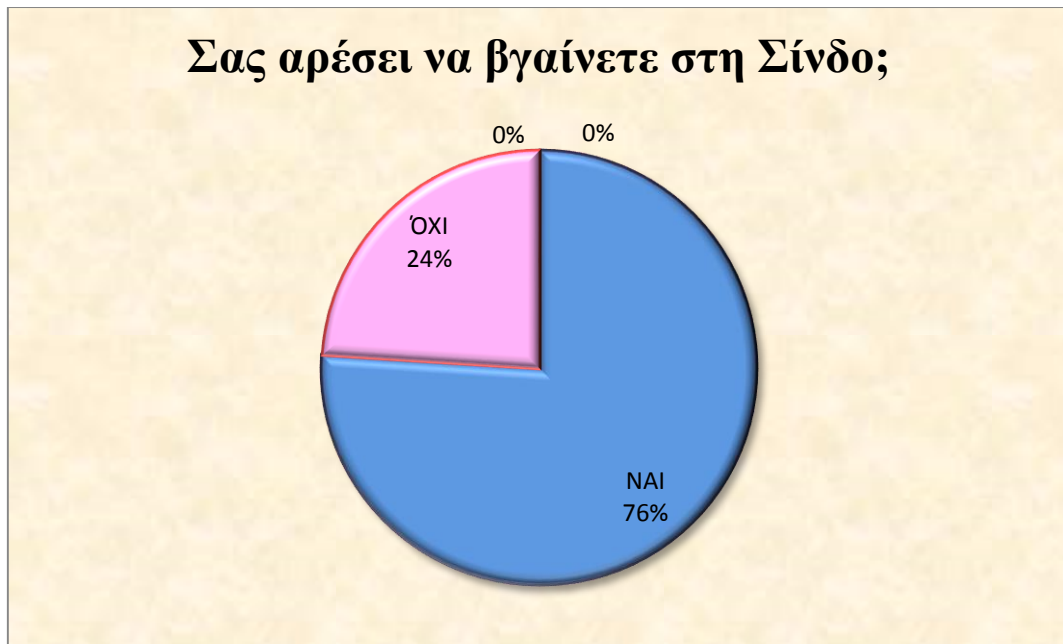
ΕΡΩΤΗΣΗ	ΣΥΧΝΑ	ΣΠΑΝΙΑ	ΚΑΘΟΛΟΥ
Διασκεδάζετε στη Σίνδο;	57 Άτομα	35 Άτομα	8 Άτομα



Διάγραμμα 4 – Συχνότητα Εξόδων στην Περιοχή της Σίνδου

Παρόλο που το 35% των ερωτώμενων απάντησαν ότι βγαίνουν σπάνια στην Σίνδο, το 76%, συνολικά των ερωτηθέντων, απάντησαν πως τους αρέσει να βγαίνουν στην συγκεκριμένη περιοχή (διάγραμμα 5).

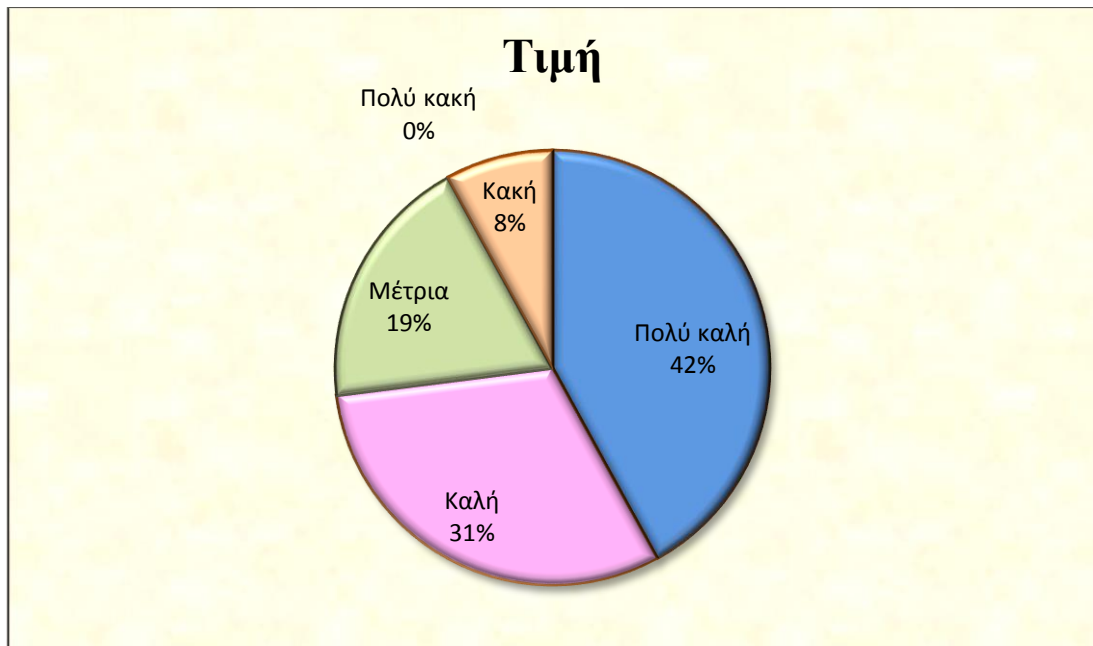
ΕΡΩΤΗΣΗ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Σας αρέσει να βγαίνετε στη Σίνδο;	76 Άτομα	24 Άτομα



Διάγραμμα 5 – Προτίμηση Εξόδων στη Σίνδο

Οι ερωτώμενοι ζητήθηκαν επίσης να αξιολογήσουν την Σίνδο με βάση το κόστος, στο οποίο τους προσφέρονται τα προϊόντα, με βάση τα μέσα μαζικής μεταφοράς, την πελατεία άλλα και γενικότερα σαν περιοχή. Αναλυτικότερα όσον αφορά την τιμή η πλειοψηφία υποστηρίζει πως η τιμή κυμαίνεται σε πολύ καλά πλαίσια, ενώ μόλις το 8% διαφώνησε (διάγραμμα 6). Στην πραγματικότητα οι ιδιοκτήτες των καταστημάτων στην συγκεκριμένη περιοχή προσπαθούν να διατηρήσουν τις τιμές σε αρκετά χαμηλό επίπεδο, διότι απευθύνονται κυρίως σε φοιτητές και θέλουν η τιμή να είναι αρκετά προσιτή σε όλους.

ΕΡΩΤΗΣΗ	Πολύ Καλή	Καλή	Μέτρια	Κακή
Αξιολογήστε τη Σίνδο με βάση την τιμή.	42 Άτομα	31 Άτομα	19 Άτομα	8 Άτομα



Διάγραμμα 6 – Οι τιμές στη Σίνδο

Σχετικά με τα μέσα μαζικής μεταφοράς το 50% των ερωτηθέντων θεωρούν ότι οι υπηρεσίες είναι καλές έως πολύ καλές, κάτι που σημαίνει ότι υπάρχει εύκολη πρόσβαση από το κέντρο της πόλης μέχρι και την Σίνδο (διάγραμμα 7). Κατά κύριο λόγο, αναφερόμαστε σε αστικά λεωφορεία, αλλά εκτός από αυτά υπάρχει πρόσβαση με προαστιακό σιδηρόδρομο και ταξί.

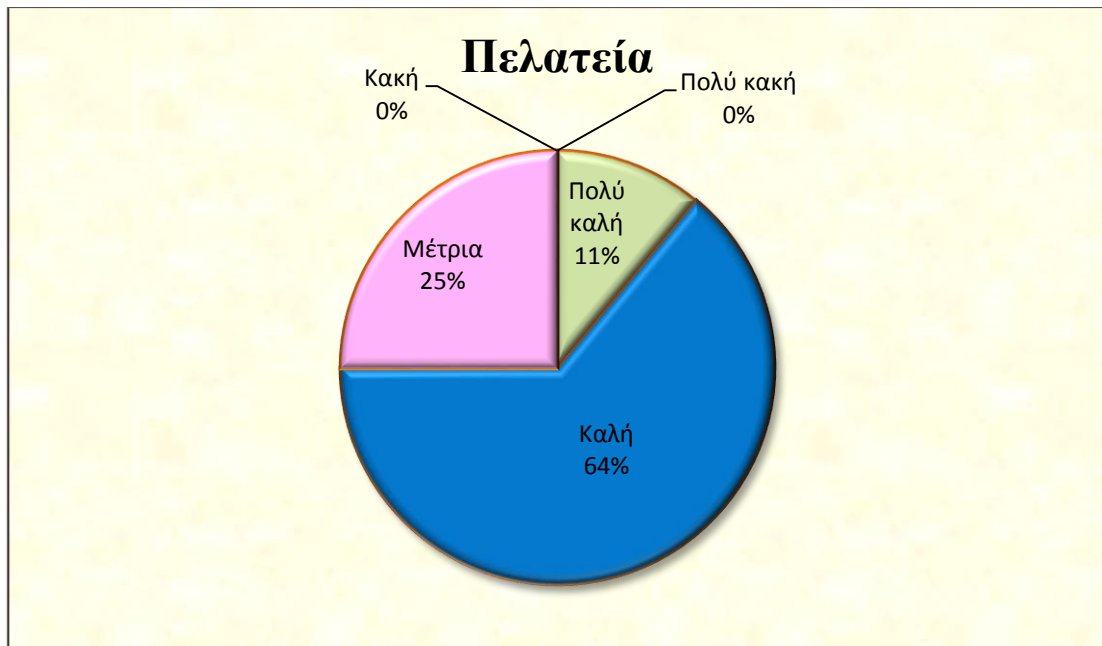
ΕΡΩΤΗΣΗ	Πολύ Καλή	Καλή	Μέτρια	Κακή
Αξιολογήστε τη Σίνδο με βάση τα Μέσα Μαζικής Μεταφοράς.	10 Άτομα	40 Άτομα	35 Άτομα	15 Άτομα



Διάγραμμα 7 – Τα Μέσα Μαζικής Μεταφοράς στη Σίνδο

Όσον αφορά την πελατεία στην Σίνδο και με βάση το διάγραμμα 8, το 75% την θεωρεί αρκετά καλή, ενώ το 25% μέτρια. Ο λόγος για τον οποίο μπορεί κάποιος να χαρακτηρίσει την πελατεία μέτρια είναι ο μικρός της αριθμός και το γεγονός ότι κάποιοι αναζητούν ένα μέρος με πολυκοσμία, όπως συμβαίνει στις περισσότερες καφετέριες στο κέντρο μιας πόλης.

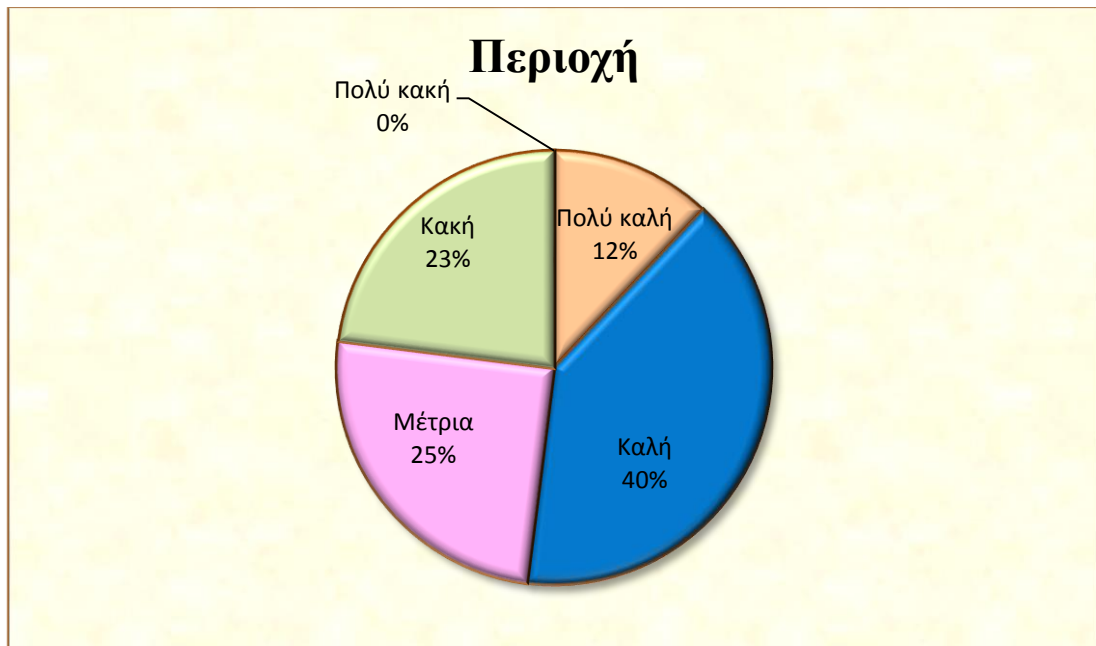
ΕΡΩΤΗΣΗ	Πολύ Καλή	Καλή	Μέτρια	Κακή	Πολύ Κακή
Αξιολογήστε τη Σίνδο με βάση την πελατεία.	11 Άτομα	64 Άτομα	25 Άτομα	0	0



Διάγραμμα 8 – Η Πελατεία στη Σίνδο

Τέλος, η περιοχή της Σίνδου, με βάση το 40% είναι καλή, ενώ το 25% πιστεύει πως είναι μέτρια. Ένα 12% υποστηρίζει πως είναι αρκετά καλή περιοχή, σε αντίθεση με το 23% που διαφωνεί (διάγραμμα 9). Εδώ οι απόψεις διαφέρουν από άτομο σε άτομο. Ο χαρακτηρισμός που αποδίδει ο καθένας οφείλεται σε διαφορετικούς και προσωπικούς λόγους.

ΕΡΩΤΗΣΗ	Πολύ Καλή	Καλή	Μέτρια	Κακή	Πολύ Κακή
Αξιολογήστε τη Σίνδο σαν περιοχή.	12 Άτομα	40 Άτομα	25 Άτομα	23 Άτομα	-



Διάγραμμα 9 – Αξιολόγηση της Σίνδου σαν περιοχή

Συμπεραίνοντας, λοιπόν, από την παραπάνω έρευνα, καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι μια επιχείρηση, όπως το καφέ - μπαρ, στην συγκεκριμένη περιοχή, μπορεί να αποβεί κερδοφόρα, αφού εκτός των άλλων γνωρίζουμε και τι ακριβώς ζητείται.

### **1.3 Αρχικό κόστος επιχείρησης**

Ο τόπος που επιλέξαμε να επενδύσουμε βρίσκεται στο κέντρο της Σίνδου, κάτι που αποτελεί πλεονασμό για την επιχείρηση μας. Αρχικά αναζητήσαμε ένα έτοιμο κατάστημα προς αγορά, προσφάτως κατασκευασμένο ή και ανακαινισμένο, ώστε να αποφύγουμε την διαδικασία της κατασκευής από το αρχικό στάδιο. Έπειτα από μια μικρή έρευνα, καταλήξαμε σε ένα νέο και έτοιμο κατάστημα, το οποίο βρίσκεται στην οδό Χρυσοστόμου Σμύρνης 26. Πρόκειται για έναν χώρο 200 τ.μ. που κατασκευάστηκε το έτος 2004.

Το συγκεκριμένο κατάστημα τίθεται προς πώληση, κάτι το οποίο αναζητούμε και το αρχικό κόστος του είναι 200.000€. Ξεκινάμε με ένα αρχικό κεφάλαιο 300.000 €, το οποίο προέρχεται από κοινές εισφορές των δυο εταίρων με ίσα δικαιώματα, όπως αναφέρεται στο εταιρικό. Συνεπώς μας δίνεται η δυνατότητα να γίνει η αγορά του συγκεκριμένου χώρου, χωρίς την χρήση κάποιου δανείου.



## **2<sup>ο</sup> Κεφάλαιο**

### **Άδειες Λειτουργίας καφέ – μπαρ**

#### **2.1 Ελληνική Νομοθεσία<sup>1</sup>**

Για να ιδρυθεί και να λειτουργήσει ένα κατάστημα υγειονομικού ενδιαφέροντος απαιτείται άδεια που χορηγείται από αρμόδια αρχή (δημοτική).

Η Ελληνική Νομοθεσία αναφέρεται στην διαδικασία για την έκδοση άδειας, ίδρυσης και λειτουργίας σχετικής επιχείρησης, τα δικαιολογητικά που απαιτούνται, οι περιπτώσεις απαγόρευσης λειτουργίας ή ανάκλησης της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της επιχείρησης κτλ.

Όλα τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι υποχρεωμένα από τον νόμο να διαθέτουν το Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων, το οποίο χαρακτηρίζεται ως επίσημο δημόσιο έγγραφο, αφού προσκομίζεται και θεωρείται από την αρμόδια υγειονομική υπηρεσία. Αναλυτικότερα, καταχωρούνται οι διαπιστώσεις που κάνει κατά τον έλεγχο ο αρμόδιος υγειονομικός υπάλληλος ή και τυχόν υποδείξεις του για την βελτίωση των συνθηκών λειτουργίας των εγκαταστάσεων της επιχείρησης.

Από τον ίδιο νόμο είναι υποχρεωμένοι και όλοι όσοι ασκούν ή επιθυμούν να ασκήσουν κάποιο επάγγελμα ως υπάλληλοι σε κάποιο ξενοδοχείο ή εστιατόριο ή γενικά σε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος που παρέχουν τις υπηρεσίες τους στο κοινό, να είναι εφοδιασμένοι με βιβλιάριο υγείας, στο οποίο θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχος του δεν πάσχει από μεταδοτικό νόσημα και δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων, ιών ή παρασίτων.

Το βιβλιάριο υγείας εκδίδεται από την Υγειονομική Υπηρεσία μετά από εξέταση του ενδιαφερόμενου από γιατρό της υπηρεσίας. Αυτό θεωρείται τακτικά, όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις.

---

<sup>1</sup> Κ. Αρβανίτης, Μπαρ – Οινολογία (3<sup>η</sup> έκδοση – Νοέμβριος 2006) σελ. 19 κεφ. 1.2.

## **2.2 Απαραίτητα Δικαιολογητικά**

Για την χορήγηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματος υπάρχει μια σειρά διαδικασιών που πρέπει να πραγματοποιηθούν. Πιο αναλυτικά τα στάδια θα περιγραφούν παρακάτω.

### **Στάδιο 1<sup>ο</sup> : Στατιστική και Έρευνα καταλληλότητας χώρου / περιοχής.**

Στο συγκεκριμένο στάδιο ελέγχεται κατά πόσο είναι εφικτό να δημιουργηθεί μία επιχείρηση και στην προκειμένη περίπτωση ένα καφέ μπαρ, με βάση τον χώρο αλλά και την περιοχή γενικότερα.

### **Στάδιο 2<sup>ο</sup> : Καταλληλότητα κτιρίου για το συγκεκριμένο αντικείμενο.**

Για να έχουμε την έγκριση για το παρών στάδιο είναι απαραίτητο να δοθεί μία Βεβαίωση Χρήσης γης. Η βεβαίωση αυτή δίνεται από την Πολεοδομία του αρμόδιου δήμου. Επίσης επιβάλλεται να γίνει μία πολεοδομική έρευνα για την χρήση του συγκεκριμένου κτιρίου.

### **Στάδιο 3<sup>ο</sup> : Απαραίτητες Μελέτες και Δικαιολογητικά για την προέγκριση άδειας Ίδρυσης και Λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος.**

Για την πραγματοποίηση αυτού του σταδίου υπάρχει μία διαδικασία διεκπεραίωσης δικαιολογητικών, στην οποία θα αναφερθούμε παρακάτω.

A) Ερευνούμε εάν στην πολεοδομική μελέτη ο χώρος είναι χαρακτηρισμένος ως καφέ – μπαρ.

- i) Εάν είναι, ζητάμε βεβαίωση καταλληλότητας από την Πολεοδομία.
- ii) Εάν δεν είναι, συντάσσονται μελέτες αλλαγής χρήσης του χώρου σε καφέ – μπαρ. Ως μελέτες αλλαγής χαρακτηρίζονται η Αρχιτεκτονική Μελέτη καθώς και η Πυρασφαλείας.

B) Καταθέτουμε αίτημα στη διεύθυνση αρχιτεκτονικού του οικείου δήμου για χορήγηση βεβαίωσης καταλληλότητας χώρου. Τα δικαιολογητικά που χρειάζονται στην παρούσα φάση είναι η Άδεια Πολεοδομίας, το Τοπογραφικό Διάγραμμα, η Κάτοψη του καταστήματος και τέλος η Τομή. Μετά, λοιπόν, από αυτοψία και έλεγχο της αρμόδιας υπηρεσίας εκδίδεται βεβαίωση καταλληλότητας χώρου.

Γ) Καταθέτουμε αίτηση Πυρασφαλείας, με την συγκεκριμένη χρήση χώρου, στην αρμόδια πυροσβεστική υπηρεσία (γραφείο πυρασφαλείας) για την χορήγηση του σχετικού εγγράφου. Η βεβαίωση αυτή εκδίδεται μετά από αυτοψία του χώρου και των απαιτούμενων μέτρων καταστολής, σύμφωνα με την μελέτη.

**Στάδιο 4<sup>ο</sup> : Υποβολή φακέλου για την χορήγηση άδειας λειτουργίας στον αρμόδιο δήμο.**

Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται είναι τα αναφερόμενα στο σχετικό έντυπο και είναι τα υπ' αριθμόν 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 (βλέπε παράρτημα 5).

**Στάδιο 5<sup>ο</sup> : Ο Δήμος υποβάλλει φάκελο (τον οποίο έχουμε καταρτίσει) στην διεύθυνση υγιεινής που περιέχει τα παρακάτω δικαιολογητικά (όπως αναφέρονται στο παράρτημα).**

### **2.3 Απαραίτητες Ενέργειες**

Αφού κατατεθούν όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά υπάρχει μία σειρά από ενέργειες που πρέπει να πραγματοποιηθούν και που διακρίνονται σε τρία στάδια.

**Στάδιο 1<sup>ο</sup> :** Μετά τον έλεγχο του φακέλου και την αυτοψία από την διεύθυνση υγειονομικού, εκδίδεται καταλληλότητα με θεωρημένες τις μελέτες από την διεύθυνση υγειονομικού προς τον Δήμο (υπηρεσιακή αλληλογραφία).

**Στάδιο 2<sup>ο</sup> :** Έκδοση άδειας Μουσικής. Για την έκδοση άδειας μουσικής απαιτείται η ύπαρξη βεβαίωσης για την καταλληλότητα του χώρου από πλευράς μονώσεων του κτιρίου, ώστε να μην παρενοχλούνται οι πιθανόν γειτονικοί κάτοικοι.

**Στάδιο 3<sup>ο</sup> :** Μετά το πέρας των ελέγχων συγκεντρώνονται όλα τα δικαιολογητικά στον Δήμο υπηρεσιακά. Ο αρμόδιος υπάλληλος εισάγει το αρχικό αίτημα της άδειας λειτουργίας με συνημμένες όλες τις βεβαιώσεις και τα πιστοποιητικά καταλληλότητας που συγκεντρώθηκαν στο τακτικό δημοτικό συμβούλιο. Στην συνεδρίαση του συμβουλίου ψηφίζεται η έγκριση της λειτουργίας της επιχείρησης.

Η γραμματεία μετά την έγκριση συντάσσει πλήρως το ειδικό έντυπο της άδειας λειτουργίας, το οποίο υπογράφεται από τον δήμαρχο ή τον αρμόδιο αντιδήμαρχο.

Κατόπιν καλείται ο αιτών να παραλάβει την άδεια λειτουργίας εγγράφως και με υπογραφή.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το κόστος για την χορήγηση έγκρισης είναι 2.000 €, όπως επίσης και η άδεια προσωπικού κοστολογείται στις 2.000 €. Η άδεια πυρός, η άδεια υγειονομικού και η άδεια μουσικής κοστίζουν συνολικά 2.500 € ετησίως.

## 3<sup>ο</sup> Κεφάλαιο

### Σύσταση Εταιρείας

#### Σύσταση Ομόρρυθμης Εταιρείας<sup>2</sup>

Η επιχείρηση που θα κατασκευάσουμε, στο κέντρο της Σίνδου, αφορά μία ομόρρυθμη εταιρεία, διότι ιδρύεται από κοινές εισφορές των εταίρων. Παρακάτω θα αναλυθεί η έννοια του συγκεκριμένου όρου.

Το άρθρο 20 του Εμπορικού Νόμου καθορίζει την έννοια της ομόρρυθμης εταιρείας, σύμφωνα με το οποίο: *«Ομόρρυθμος είναι η συσταίνόμενη εταιρεία μεταξύ δύο η και πολλών προσώπων σκοπόν έχόντων να συνεμπορεύοταν υπό επωνυμίαν εταιρική»*.

Γενικότερα, η εταιρική ιδιότητα αναφέρεται στο δικαίωμα του εταίρου να μετέχει στην εταιρεία, να απολαμβάνει τις ωφέλειες και να ανταποκρίνεται στα βάρη-υποχρεώσεις που προβλέπονται από τον νόμο.

Το βασικό χαρακτηριστικό της ομόρρυθμης εταιρείας είναι ότι οι εταίροι ευθύνονται «προσωπικώς», «απεριορίστως» και «εις ολόκληρο» για τα χρέη και τις υποχρεώσεις της εταιρείας, όπως ορίζεται από το άρθρο 22 του Εμπορικού Νόμου. Η έννοια «απεριορίστως» σημαίνει ότι οι ομόρρυθμοι εταίροι ευθύνονται με όλα τα περιουσιακά τους στοιχεία για τις υποχρεώσεις της ομόρρυθμης εταιρείας, ενώ η έννοια «εις ολόκληρο» σημαίνει ότι οι εταίροι ευθύνονται αλληλέγγυα. Αυτό σημαίνει ότι ο ομόρρυθμος εταίρος ευθύνεται άμεσα απέναντι στους δανειστές της εταιρείας σαν να ήταν δικές του προσωπικές υποχρεώσεις και όχι έμμεσα σαν εταίρος μέσω της εταιρείας.

Επιπλέον, κάθε νέος εταίρος που εισέρχεται στην Ο.Ε., ευθύνεται «απεριορίστως» και «εις ολόκληρο» για το σύνολο των χρεών της, άσχετα αν αυτά δημιουργήθηκαν πριν από την είσοδο του σε αυτή. Κατ' εξαίρεση, ο νέος εταίρος δεν ευθύνεται για τα προγενέστερα χρέη της εταιρείας, όταν υπάρχει δημοσιευμένη συμφωνία μεταξύ τους για αυτό.

Η λύση της εταιρείας, επέρχεται μετά το πέρας της ορισμένης από το καταστατικό διάρκειάς της. Επιπλέον, η λύση της μπορεί να επέλθει και κατόπιν συμφωνίας των

---

<sup>2</sup> Χ. Ι. Νεγκάκης 2006 Λογιστική Εταιρειών (1<sup>η</sup> έκδοση 2006) σελ. 41 - 45 κεφ. 2.1.

εταίρων πριν από τη λήξη της διάρκειάς της ή κατόπιν καταγγελίας από έναν ή περισσότερους εταίρους για σοβαρό λόγο. Με τη λύση της εταιρείας δεν παύει η ευθύνη των εταίρων για τυχόν υπάρχοντα χρέη της εταιρείας.

Τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσει κάποιος για τη σύσταση ομόρρυθμης εταιρείας είναι:

### **1. Επιμελητήριο**

Στο οικείο επιμελητήριο αφού συμπληρώσει ο ενδιαφερόμενος μία αίτηση και εφόσον η επιλεγμένη επωνυμία είναι αποδεκτή θα του δοθεί μία προέγκριση επωνυμίας. Αν έχει ήδη χρησιμοποιηθεί η επωνυμία τότε πρέπει να προσαρμόσει αλλιώς την επωνυμία της επιχείρησής του. Το στάδιο της προέγκρισης δεν είναι υποχρεωτικό αλλά είναι χρήσιμο να γίνει για να βεβαιωθούμε ότι η επωνυμία που επιλέξαμε είναι αποδεκτή.

### **2. Δικηγόρος**

Σύνταξη καταστατικού-Ιδιωτικού συμφωνητικού. Όλες οι πληροφορίες που περιέχονται στο καταστατικό πρέπει να προσδιορίζουν τα βασικά θέματα που αφορούν την εταιρεία, τις σχέσεις των μετόχων, σε θέματα που αφορούν την διάρκεια ζωής ή τη διάλυσή της. Όσον αφορά το καταστατικό, πρέπει να θεωρηθεί στο ταμείο νομικών και στο ταμείο προνοίας δικηγόρων, όπου καταβάλλονται τα ποσά 0,5% και 1% επί του εταιρικού κεφαλαίου αντίστοιχα.

### **3. Καταβολή Φόρου Συγκέντρωσης Κεφαλαίου (ΦΣΚ)**










Μέσα σε 15 μέρες από την υπογραφή του καταστατικού πρέπει να καταβληθεί στην οικεία ΦΑΕΕ/ ΦΑΒΕ ο φόρος συγκέντρωσης κεφαλαίου ο οποίος ανέρχεται σε 1% επί του ύψους του μετοχικού κεφαλαίου. Χρειάζεται να κατατεθούν δύο αντίτυπα καταστατικού και μια επιταγή με αναγραφόμενο το ποσό του Φόρου συγκέντρωσης κεφαλαίου, καθώς και η δήλωση του ΦΣΚ εις διπλούν.

#### 4. Πρωτοδικείο Έδρας

Δύο αντίγραφα του θεωρημένου καταστατικού από το επιμελητήριο, τη Δ.Ο.Υ. κατά την καταβολή του ΦΣΚ, το ταμείο νομικών και το ταμείο προνοίας Δικηγόρων, κατατίθενται στο Πρωτοδικείο έδρας για δημοσίευση. Η δημοσίευση αυτή αποτελεί την πράξη ίδρυσης και σύστασης της Ο.Ε.

#### 5. Εφορία

Εντός δέκα ημερών πρέπει να γίνει έναρξη εργασιών στην αρμόδια Δ.Ο.Υ. Τα δικαιολογητικά που χρειάζονται και πρέπει να είναι πρωτότυπα ή επικυρωμένα εμφανίζονται παρακάτω:

-  Έντυπο έναρξης δραστηριότητας Μ3
-  Καταστατικό θεωρημένο από το Πρωτοδικείο
-  Βεβαίωση εγγραφής σε επιμελητήριο
-  Εγγραφή μελών σε ασφαλιστικό φορέα
-  Μισθωτήριο θεωρημένο από τη Δ.Ο.Υ. του ιδιοκτήτη
-  Χαρτόσημο έναρξης
-  Διπλότυπο εισπραξης υπέρ ΤΑΠΕΤ
-  Υπεύθυνη δήλωση ότι εντός μηνός της ενάρξεως θα προσκομισθεί το ΦΕΚ της δημοσίευσης
-  Φωτοτυπία έναρξης των κοινοπρακτούντων μελών

Εφόσον γίνουν όλες οι παραπάνω ενέργειες ολοκληρώνεται η διαδικασία σύστασης της εταιρίας. Στο επόμενο κεφάλαιο ακολουθεί μία μελέτη πυροπροστασίας, κάτι που θα βοηθήσει στη ασφαλέστερη λειτουργία του καταστήματος.

## **4ο Κεφάλαιο**

### **Μελέτη Ενεργητικής Πυροπροστασίας**

Η μελέτη συντάχθηκε σύμφωνα με τον Κανονισμό Πυροπροστασίας Κτιρίων Π.Δ. 71/1988 (ΦΕΚ 32 Τ.Α'. Της 17/2/1988), τα Παραρτήματα Α-Β-Γ και Δ της υπ' αριθ. 3/1980 Πυροσβεστικής Διάταξης, τους σχετικούς κανονισμούς του ΕΛΟΤ και βασίζεται στα συνημμένα Αρχιτεκτονικά σχέδια.

#### **4.1 Γενικά Στοιχεία Κτιρίου**

ΧΡΗΣΗ :	<b>ΚΑΦΕ- ΜΠΑΡ</b>
ΠΟΛΗ :	<b>ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ</b>
ΟΔΟΣ :	<b>ΧΡΥΣΟΣΤΟΜΟΥ ΣΜΥΡΝΗΣ 26, ΣΙΝΔΟΣ</b>
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ :	<b>ΣΑΒΒΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ- ΤΣΙΓΓΕΛΙΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ</b>
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑΣ :	<b>ΣΑΒΒΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ- ΤΣΙΓΓΕΛΙΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ</b>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ :	
Η ΜΕΛΕΤΗ ΣΥΝΤΑΧΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΝ :	<b>ΠΑΣΧΑΛΙΔΗ ΠΑΥΛΟ</b>

#### **4.2 Ενεργητική Πυροπροστασία Χώρου Συνάθροισης**

##### **Ηλεκτρικό σύστημα συναγεμμού**

Σύμφωνα με την παράγραφο 4.1 του άρθρου 6.5 των Ειδικών Διατάξεων στο κτίριο μας απαιτείται η τοποθέτηση χειροκίνητου ηλεκτρικού συστήματος συναγεμμού στον κοινόχρηστο χώρο κάθε ορόφου.

Οι ηλεκτρικοί αγγελτήρες πυρκαγιάς, όπως φαίνεται από τα σχέδια, τοποθετούνται κοντά στην έξοδο κινδύνου, έτσι ώστε κανένα σημείο του ορόφου να μην απέχει περισσότερο από 50 m από τον αγγελτήρα.

Η πίεση του ηλεκτρικού κουμπιού μετά από σπάσιμο του καλύμματος ενεργοποιεί σειρήνα συναγερμού που είναι συνδεδεμένη με το κύκλωμα.

Η διάταξη και τα χαρακτηριστικά των συσκευών συναγερμού πρέπει να είναι τέτοια ώστε, να ειδοποιούνται έγκαιρα όλα τα άτομα που βρίσκονται στο κτίριο. Το αρχικά εκπεμπόμενο ηχητικό σήμα πρέπει να είναι κωδικοποιημένο, ώστε να αναγνωρίζεται μόνο από το μόνιμο προσωπικό του καταστήματος. Το σήμα αυτό πρέπει ν' ακολουθείται από συνεχές σήμα συναγερμού διακριτικό και κατανοητό από όλους τους ενοίκους.

Η έναρξη συναγερμού, είτε με τους ηλεκτρικούς αγγελτήρες, είτε με τα αυτόματα συστήματα πυρανίχνευσης ή πυρόσβεσης, πρέπει να μεταδίδεται αυτόματα στην πλησιέστερη Πυροσβεστική Υπηρεσία.

#### **Φορητά μέσα πυρόσβεσης**

Θα τοποθετηθούν τουλάχιστον δύο φορητοί πυροσβεστήρες κοντά στις εξόδους, σε απόσταση το πολύ 25 m, ο ένας από τον άλλο, και το πολύ 15 m από το πιο απομακρυσμένο σημείο της κάτοψης.

- Μόνιμο υδροδοτικό πυροσβεστικό δίκτυο
- Αυτόματο σύστημα πυρανίχνευσης

### **4.3 Επικίνδυνοι χώροι**

Στο χώρο της κουζίνας θα τοποθετηθεί ένας φορητός πυροσβεστήρας CO<sub>2</sub> των 12kg και στη θέση του ηλεκτρικού πίνακα κοινοχρήστων της ΔΕΗ θα τοποθετηθεί άλλος ένας φορητός πυροσβεστήρας CO<sub>2</sub> των 12kg.

### **4.4 Μελέτη Παθητικής Πυροπροστασίας (Καφέ - Μπαρ)**

#### **Γενική Οικοδομική Περιγραφή**

##### **Περιλαμβανόμενοι χώροι**

Όροφος	Χώροι	Επιφάνεια
Ισόγειο	Χώρος συνάθροισης	200.00



Σύνολο		200.00
--------	--	--------

#### **4.5 Οδεύσεις Διαφυγής - Πλάτος Τελικής Εξόδου**

Το κτιρίο διαθέτει τις ακόλουθες τελικές εξόδους :

α\α	Επίπεδο	Κατάληξη	Πλάτος (m)
1	ΙΣΟΓΕΙΟ	ΑΚΑΛΥΠΤΟΣ ΟΙΚ.-ΟΔΟΣ	1.90
2	ΙΣΟΓΕΙΟ	ΑΚΑΛΥΠΤΟΣ ΟΙΚΟΠΕΔΟΥ- ΟΔΟΣ	1.00
3	ΙΣΟΓΕΙΟ	ΟΔΟΣ	0.95

Το πλάτος της τελικής εξόδου δεν πρέπει να είναι μικρότερο από το μισό του αθροίσματος των απαιτούμενων μονάδων πλάτους των οδεύσεων για όλους τους ορόφους πάνω από τον όροφο εκκένωσης, είναι δηλαδή:

Υπολογιζόμενο πλάτος τελικής εξόδου : 0.95 m.

Στην προκειμένη περίπτωση το πλάτος της τελικής εξόδου είναι: 3.85 m. πράγμα που υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις του κανονισμού.

Κάθε πόρτα που χρησιμοποιείται ως έξοδος κινδύνου πρέπει να ανοίγει προς την κατεύθυνση της διαφυγής παρέχοντας το πλήρες πλάτος του ανοίγματός της.

Μπορούν να εξαιρεθούν πόρτες που εξυπηρετούν χώρους με χαμηλό βαθμό κινδύνου και συνολικό πληθυσμό που δεν ξεπερνά τα 50 άτομα. Αυτές οι πόρτες επιτρέπεται να ανοίγουν περιστρεφόμενες προς την αντίθετη κατεύθυνση της όδευσης διαφυγής.

#### **4.6 Φωτισμός- Σήμανση**

#### **4.6.1 Τεχνητός Φωτισμός**

Ο τεχνητός φωτισμός των οδεύσεων διαφυγής θα διαρκεί για χρονικό διάστημα ίσο με το γινόμενο (αριθμός ορόφων x 20) s, άρα:

$$1 \text{ όροφος} \times 20 \text{ s. ανά όροφο} = 20 \text{ s.}$$

Ο φωτισμός των οδεύσεων διαφυγής (τεχνικός ή φυσικός) θα είναι συνεχής στο χρονικό διάστημα που το κτίριο βρίσκεται σε λειτουργία παρέχοντας την ελάχιστη ένταση φωτισμού των 15 lux, ιδιαίτερα στα δάπεδα των οδεύσεων διαφυγής, συμπεριλαμβανομένων των γωνιών, των διασταυρώσεων διαδρόμων και κάθε πόρτας εξόδου διαφυγής.

Ο τεχνικός φωτισμός θα τροφοδοτείται από σίγουρη πηγή ενέργειας.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φωτιστικών σωμάτων, που λειτουργούν με συσσωρευτές και η χρήση φορητών στοιχείων για τον κανονικό φωτισμό των οδεύσεων διαφυγής, όμως επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν ως βοηθητική πηγή ενέργειας, για το φωτισμό ασφαλείας.

Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται φωσφορίζοντα ή ανακλαστικά του φωτός στοιχεία ως υποκατάστατα των απαιτούμενων ηλεκτρικών φωτιστικών σωμάτων.

#### **4.6.2 Φωτισμός Ασφάλειας**

Φωτισμός Ασφάλειας Καταστήματος

Σύμφωνα με τις Ειδικές Διατάξεις για καταστήματα απαιτείται φωτισμός ασφαλείας και θα πληρούνται οι ακόλουθες παράγραφοι:

**α.** Η διακοπή του φωτισμού, στη διάρκεια αλλαγής από μια πηγή ενέργειας σε άλλη, δεν θα υπερβαίνει τα 10 δευτερόλεπτα.

**β.** Ο φωτισμός ασφαλείας θα τροφοδοτείται από σίγουρη εφεδρική πηγή ενέργειας, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται σε όλα τα σημεία του δαπέδου των οδεύσεων διαφυγής η ελάχιστη τιμή των 10 lux μετρούμενη στη στάθμη του δαπέδου.

**γ.** Το σύστημα του φωτισμού ασφαλείας θα διατηρεί τον προβλεπόμενο φωτισμό για 1.5 h τουλάχιστον, σε περίπτωση διακοπής του κανονικού φωτισμού.

#### **4.7 Έξοδοι Κινδύνου**

Πάνω από τις πόρτες εξόδου διαφυγής καθώς και σε κάθε θέση που υπάρχει αλλαγή κατεύθυνσης θα τοποθετηθεί το σήμα διάσωσης Ε του Π. Διατάγματος 105/1995, με ύψος προσαυξημένο έτσι ώστε να υπάρχει χώρος για τη λέξη "ΕΞΟΔΟΣ", κάτω από το σύμβολο.

Η πινακίδες πρέπει να έχουν έντονο χρώμα, να είναι σε αντίθεση με τον διάκοσμο του περιβάλλοντος. Κάθε πινακίδα πρέπει να έχει λαμπτήρα ισχύος όχι μικρότερης των 4 WATT και να τροφοδοτείται από το ηλεκτρικό δίκτυο της πόλεως.

Σε περίπτωση διακοπής της παροχής του γενικού δικτύου πρέπει να συνεχίζεται η τροφοδότησή της αυτόματα από ασφαλούς λειτουργίας εφεδρική πηγή που καλύπτει την κανονική λειτουργία της για 1 1/2 ώρα.

Για την πλήρη κάλυψη του φωτισμού ασφαλείας θα χρησιμοποιηθούν 3 ηλεκτρικά φωτιστικά σώματα, τα οποία κοστολογούνται στα 50 € το καθένα.

## 5<sup>ο</sup> Κεφάλαιο

### Χώροι Υγιεινής του καταστήματος μας



Βασικό τμήμα των βοηθητικών χώρων της επιχείρησής μας αποτελούν αδιαμφισβήτητα οι χώροι υγιεινής, οι οποίοι είναι και απαραίτητοι για την αδειοδότηση και λειτουργία της. Παράλληλα, όπως έχει γίνει πλέον καθεστώς, συμβάλλουν αποφασιστικά στην “εικόνα” του καταστήματος, την ίδια στιγμή που αποτελούν βασική ένδειξη της ποιότητας των προσφερόμενων υπηρεσιών στους πελάτες.

#### **Ο αριθμός ατόμων**

Σύμφωνα με την υγειονομική νομοθεσία, σε κάθε κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος, όπως είναι και τα καταστήματα καφεστίασης, πρέπει να υπάρχουν χώροι υγιεινής, που να είναι ανάλογοι και με τη δυναμικότητα αυτού. Όπως θα δούμε στη συνέχεια, η νομοθεσία προβλέπει τόσο τον αριθμό όσο και τη θέση των χώρων αυτών σε σχέση με τους υπόλοιπους χώρους του καταστήματος, ώστε να μην υπάρχουν δυσμενείς επιδράσεις στην υγιεινή και την ποιότητα παροχής υπηρεσιών.

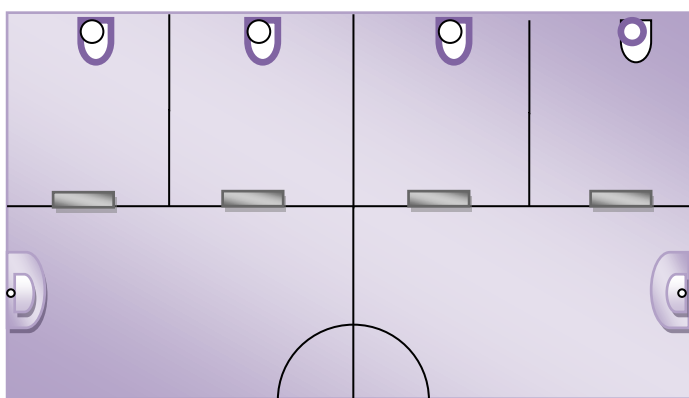
Ο απαιτούμενος αριθμός των τουαλετών ενός καταστήματος καφεστίασης, καθορίζεται από τον αριθμό των πελατών που θα εξυπηρετούνται απ’ αυτό, δηλαδή

από τη δυναμικότητά του, σύμφωνα και με το σχετικό πίνακα. Από 501 και περισσότερους πελάτες, και για κάθε μία επιπλέον 500σάδα ή μέρος αυτής, απαραίτητα θεωρούνται δύο WC επιπλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500σάδας ατόμων, δε, θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.

### **Ο απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων με βάση των αριθμό εξυπηρετούμενων ατόμων**

Από 121 έως 350 άτομα  
 $E=10.75m$

Χρειάζονται 4 τουαλέτες (2 ανδρών & 2 γυναικών). Στην περίπτωση του καταστήματος μας τηρούμε τις παραπάνω προϋποθέσεις αφού διαθέτουμε 4 τουαλέτες (2 ανδρών και 2 γυναικών). Επιπλέον έχουμε κατασκευάσει μία τουαλέτα για ΑΜΕΑ.



Κάτοψη 1

### **Για την καθαριότητα**

Οι χώροι υγιεινής επιβάλλεται να διατηρούνται πάντα καθαροί, ανεξάρτητα από την ώρα και την πελατειακή κίνηση. Πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από κάθε είδους ακαθαρσίες, μύγες και άλλα βλαβερά έντομα, όπως και από δυσοσμίες. Ο καθαρισμός τους ορίζεται ότι θα γίνεται με κάθε κατάλληλο απορρυπαντικό μέσο με ευθύνη της επιχείρησης. Είναι σημαντικό να γνωρίζετε ότι απαγορεύεται να ασχολούνται με τον καθαρισμό των WC χειριστές τροφίμων και σερβιτόροι.

## Υποχρεώσεις και διευκολύνσεις για ΑΜΕΑ

Στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος και με απόφαση του Υπουργείου Υγείας και Κοιν. Ασφαλίσεων (Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π. οικ. 94643/20.7.2007 [ΦΕΚ 1384/τ. β', 3.8.2007], καθίσταται πλέον υποχρεωτική η ύπαρξη αποχωρητηρίων για άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ). Εκτός αυτού, καθορίζεται και η ύπαρξη των υπολοίπων διευκολύνσεων που περιλαμβάνονται στις «Οδηγίες σχεδιασμού του Υ.ΠΕ.ΧΩ.Δ.Ε. - Σχεδιάζοντας για όλους» σε όλα τα νέα καταστήματα συνάθροισης κοινού όπως: Εστιατόρια, Ψητοπωλεία, Καφετερίες, Ζαχαροπλαστεία κ.τ.λ.), τα οποία έχουν χώρο πελατών (δηλαδή συνολικά κλειστή αίθουσα και υπαίθριο χώρο) εμβαδόν εκατό (100) τετραγωνικά μέτρα και πλέον. Με την ίδια απόφαση προβλέπεται και η προσαρμογή των ήδη λειτουργούντων με άδεια. Με την παραπάνω απόφαση, οι Υγειονομικές Αρχές της Χώρας κατά την επιθεώρηση για γνωμοδότηση καταλληλότητας νέων καταστημάτων για την αδειοδότηση τους ελέγχουν μεταξύ των άλλων και την ύπαρξη των παραπάνω προδιαγραφών. Ένα κατάστημα μαζικής εστίασης, λοιπόν, θεωρείται προσβάσιμο από ΑΜΕΑ, όταν υπάρχει κατ' αρχήν η δυνατότητα εισόδου σε αυτό. Για το σκοπό αυτό, οι κεντρικές εισοδοί πρέπει λ.χ. να είναι από απλά και κατά προτίμηση διπλής κατεύθυνσης ("αλερετούρ") κινητά φύλλα ικανού πλάτους, τουλάχιστον 1.20 μ.

Πρέπει, παράλληλα, να λαμβάνεται μέριμνα εξομάλυνσης των υψομετρικών διαφορών στο δάπεδο του καταστήματος με την κατασκευή κεκλιμένων επιπέδων (κοινώς ράμπες) με αντιολισθητική επίστρωση αντί για σκαλοπάτια, καθώς και την αποφυγή ύπαρξης χαμηλότερων επιπέδων (κατώφλια) ή άλλων στοιχείων που να εμποδίζουν γενικά την κίνηση.

Αναλυτικότερα στις τουαλέτες του καταστήματος μας θα χρησιμοποιήσουμε γρανιτένια δάπεδα σε μαύρο χρώμα, ενώ οι τουαλέτες και ο νεροχύτης θα είναι σε λευκές αποχρώσεις. Παρακάτω βλέπουμε το συνολικό κόστος για την κατασκευή των τουαλετών.

	ΚΟΣΤΟΣ
Διακόσμηση	5.000€
Νεροχύτης (3 τεμ.)	1.500€
Τουαλέτα (5 τεμ.)	500€

## **6° Κεφάλαιο**

### **Διακόσμηση**

#### **6.1 Η Διαρρύθμιση του Καφέ - Μπαρ**

Το Μπαρ της επιχείρησής μας θα είναι διαρρυθμισμένο από δύο μέρη, όπως και κάθε άλλο Μπαρ. Το Front Bar και το Back Bar. Οι συγκεκριμένοι όροι θα αναλυθούν παρακάτω σύμφωνα με τον Αθάν. Γ. Μάρα (2007).

##### **6.1.1 Front Bar**

###### **A) Ο πάγκος σερβιρίσματος του Μπαρ.**

Ο πάγκος σερβιρίσματος του μπαρ είναι αρκετά σημαντικός, διότι είναι το σημείο στο οποίο οι πελάτες σερβίρονται το ποτό τους καθισμένοι σε ψηλά σκαμπό.

Το ύψος του πάγκου πρέπει να είναι 1.20 m. περίπου, ενώ το μήκος του εξαρτάται από τη δυναμικότητα του μπαρ. Η επιφάνεια του πάγκου είναι περίπου 45 – 60 cm και στο κάτω μέρος του υπάρχουν κιγκλιδώματα από ξύλο ή σίδηρο για να ξεκουράζονται τα πόδια των πελατών.

Τα σκαμπό πρέπει να είναι σταθερά, άνετα και καλής ποιότητας. Το ύψος των σκαμπό κυμαίνεται στα 80 – 85 cm. στα περισσότερα μπαρ βλέπουμε σκαμπό περιστρεφόμενα γύρω από έναν κάθετο άξονα.

Το υλικό κατασκευής του πάγκου είναι συνήθως το ξύλο, χωρίς να αποκλείονται και άλλα υλικά, όπως μάρμαρα, γρανίτης, κλπ. Στην δικιά μας επιχείρηση η κατασκευή του πάγκου είναι από γρανίτη για αισθητικούς λόγους. Στην επιφάνεια του πάγκου απαγορεύεται η ύπαρξη τζαμιού, γιατί υπάρχει κίνδυνος να σπάσει από μία πτώση φιάλης. Πρέπει να είναι λείος και πρακτικός. Είναι περιττή η διακόσμηση του με ανάγλυφες παραστάσεις και σκαλίσματα, διότι δημιουργούν εστίες μικροβίων.

Πάνω από τον πάγκο δεν πρέπει να βρίσκεται τίποτα άλλο παρά μόνο σταχτοδοχεία και τα ménage, που είναι απαραίτητα για την παρασκευή των ποτών (καλαμάκια, αναδευτήρες, διακοσμητικά, κλπ.). Πρέπει επίσης να είναι πάντα καθαρός, διότι ακόμα και σταγόνες από νερό τον κάνουν να φαίνεται βρώμικος.

Τέλος σημαντικό ρόλο στην αισθητική του πάγκου παίζει ο φωτισμός, ο οποίος οφείλει να είναι απαλός. Αυτό επιτυγχάνεται με τη βοήθεια μικρών φωτιστικών, που βρίσκονται στην οροφή του, ανάλογα με τη γενική διακόσμηση του χώρου.

### **B) Ο πάγκος εργασίας του Μπαρ**

Ο πάγκος εργασίας του μπαρ είναι ένα κομμάτι του Front Bar, ο οποίος βρίσκεται ακριβώς πίσω από τον πάγκο σερβιρίσματος και σε χαμηλότερο επίπεδο. Το μήκος του συνήθως είναι όσο και το μήκος του πάγκου σερβιρίσματος. Το πλάτος του κυμαίνεται στα 50 – 80 cm. Το επίπεδο του είναι χαμηλότερο από τον πάγκο σερβιρίσματος και αυτό για να μην είναι στην οπτική γωνία του πελάτη που κάθετα στην «μπάρα». Αυτό βοηθάει και τον μπάρμαν να αισθάνεται ότι η εργασία του δεν είναι απόλυτα στην κοινή θέα. Συνήθως ο πάγκος εργασίας του μπαρ είναι το ανοξείδωτο πάνω μέρος των ψυγείων και των άλλων μηχανημάτων που υπάρχουν για τις ανάγκες λειτουργίας του μπαρ, όπως καταψύκτες, μηχανή παραγωγής παγοκύβων, πλυντήριο, κλπ.

Στην επιφάνεια του πάγκου εργασίας γίνεται όλη η προεργασία για το σερβίρισμα του ποτού. Αντίθετα στο εσωτερικό μέρος του πάγκου εργασίας καλύπτεται από τον πάγκο σερβιρίσματος και στα σημεία αυτά ο μπάρμαν μπορεί να κρύψει διάφορα υλικά και σκεύη, που δεν πρέπει να φαίνονται. Τα σκεύη και τα υλικά αυτά πρέπει να βρίσκονται πάντα σε ένα συγκεκριμένο σημείο, ώστε να μην χάνει χρόνο ψάχνοντας τα.

## **6.1.2 Back Bar**

### **A) Εκθετήριο Ποτών**

Απέναντι από το Front Bar βρίσκεται το Back Bar, που ονομάζεται και εκθετήριο ποτών. Συχνά αυτή η εγκατάσταση παίρνει τη μορφή μιας «έκθεσης» που έρχεται σε αρμονία με την όψη του συνόλου. Το Back Bar οφείλει να είναι όσο το δυνατόν πιο απλό χωρίς πολλές πόρτες και γωνίες. Τα διάφορα ράφια, εάν υπάρχουν, πρέπει να απέχουν αρκετά μεταξύ τους. Πολλές φορές, εκεί τοποθετούνται και τα ποτήρια κατά τέτοιο τρόπο, ώστε αν τυχόν ένα μπουκάλι ξεφύγει από το χέρι, να μην



πέσει πάνω τους. Οι φιάλες πρέπει να τοποθετούνται όχι τόσο αισθητικά αλλά πρακτικά.

Έξω και πιο εύκαιρα πρέπει να βρίσκονται αυτές που έχουν την πιο μεγάλη χρήση. Επίσης η κάθε φιάλη επιβάλλεται να βρίσκεται πάντα στην ίδια θέση, έτσι ώστε να είναι εύκολο να τη βρίσκουμε. Η κίνηση αυτή με τον καιρό γίνεται μηχανικά, εξάλλου τοποθετούνται και τα ποτά, έτσι ώστε να δίνουν την εντύπωση τάξης και συμμετρίας. Το καθάρισμα του ντουλαπιού και των φιαλών πρέπει να γίνεται καθημερινά και οι ετικέτες πρέπει να φαίνονται.

### **B) Ντουλάπια**

Κάτω από τη βιτρίνα των ποτών βρίσκονται τα ντουλάπια, που χρησιμεύουν για διάφορους λόγους. Συνήθως στους χώρους αυτούς τοποθετούνται όλα τα ποτήρια που χρησιμοποιούνται στο μπαρ, διάφορα μηχανήματα και συσκευές, όπως τοστιέρες, μπλέντερ, μίξερ κλπ.

Τα ποτήρια αυτά οφείλουν να είναι καθαρά, γυαλισμένα και στεγνά. Στις επιφάνειες των προθηκών τοποθετούνται λινές πετσέτες, για να μην έρχονται σε επαφή τα χείλη των ποτηριών με το ξύλο ή όποιο άλλο υλικό χρησιμοποιείται για την κατασκευή τους. Η τοποθέτηση των γυάλινων σκευών πρέπει να είναι πάντα ανάποδα.

Στο κάτω μέρος των προθηκών αυτών συνήθως υπάρχουν μικρά ντουλάπια, τα οποία χρησιμεύουν στην αποθήκευση ποτών, χυμών, αναψυκτικών, υλικών καθαρισμού κλπ.

### **Γ) Office του Μπαρ**

Το office του μπαρ βρίσκεται ακριβώς δίπλα από τον χώρο εργασίας του μπάρμαν και χρησιμεύει στην αποθήκευση άδειων φιαλών, άδειων σταχοδοχείων και άλλων αντικειμένων που δεν πρέπει να τα βλέπει ο πελάτης. Επίσης, τοποθετείται συνήθως το πλυντήριο ποτηριών, πιθανόν η μηχανή παραγωγής παγοκύβων και το μοτέρ των ψυγείων.

## **6.2 Αποχρώσεις Καφετέριας**

Οι αποχρώσεις που επιλέξαμε για την καφετέρια μας κυμαίνονται ανάμεσα στο μωβ, στο ασημί και στο μαύρο. Τα χρώματα αυτά επιλέχτηκαν, διότι είναι

χρώματα που δίνουν ένα μοντέρνο στυλ και μία ωραία εικόνα προς τα έξω. Επιλέξαμε ταπετσαρία σε ανάλογες αποχρώσεις, η οποία θα διακοσμεί τους τοίχους.

### **6.3 Δάπεδα**

Για τον εσωτερικό χώρο της επιχείρησης (σαλόνι και τουαλέτες) καταλήξαμε να χρησιμοποιήσουμε γρανιτένια δάπεδα σε μαύρο χρώμα, αφού προσφέρουν μία πιο κομψή εικόνα και είναι πιο πρακτικά. Για την κουζίνα διαλέξαμε πλακάκια ανοιχτής απόχρωσης για την πρακτικότητα τους. Τέλος, για τον εξωτερικό χώρο επιλέξαμε ξύλινα δάπεδα σε καφέ απόχρωση.

### **6.4 Θέρμανση**

Για την θέρμανση της επιχείρησης μας θα χρησιμοποιήσουμε πετρέλαιο, διότι συμφέρει λόγω της μικρής έκτασης του χώρου.

### **6.5 Ηλεκτρικές Συσκευές**

Εφόσον απευθυνόμαστε σε νεανικό κοινό, απαραίτητη θεωρείται η ύπαρξη τηλεοράσεων. Για τον λόγο αυτό θα εγκαταστήσουμε δύο τηλεοράσεις, κόστους 800€ η καθεμία, σε κεντρικά σημεία για να υπάρχει καλή και εύκολη ορατότητα από όλους τους πελάτες.

### **6.6 Επιλογή επίπλων**

Η επιχείρηση μας αποτελείται από 200 τ.μ., γεγονός που καθιστά απαραίτητο την ύπαρξη πολλών επίπλων. Αρχικά για να καλύψουμε τον χώρο θα τοποθετήσουμε 17 τραπέζια, 20 καρέκλες και 17 καναπέδες για να είναι πιο άνετα οι πελάτες μας. Το κόστος των τραπεζιών υπολογίζεται συνολικά στα 1.465€, οι καρέκλες στα 1.000€ και τέλος οι καναπέδες στα 3.400€.

Το μπαρ θα τοποθετηθεί στο κέντρο του καταστήματος, προκειμένου να είναι εύκολη η πρόσβαση για όλους τους πελάτες, αλλά και να υπάρχει καλή ορατότητα για όσους επιθυμούν μία πιο άμεση επαφή με τον μπάρμαν. Λόγω του μεγέθους του μπαρ θα χρειαστούμε 22 σκαμπό για να καλύψουμε όλη την έκταση του. Για την

αγορά του μπαρ, το οποίο είναι κατασκευασμένο από γρανίτη και διαθέτει 3 ράφια, θα χρειαστούν 5.000€ και για τα σκαμπό συνολικά 550€.

Σχετικά με τον φωτισμό του χώρου θα τοποθετηθούν 17 φωτιστικά εκ των οποίων ένα μεγάλο θα βρίσκεται πάνω από το μπαρ, 5 μικρότερης διάστασης στις τουαλέτες και 11 φωτιστικά, επίσης μικρών διαστάσεων, για την κάλυψη του υπόλοιπου χώρου. Συνολικά θα χρειαστούμε 9.000€ για την αγορά όλων των φωτιστικών.

Σύμφωνα με την επωνυμία της επιχείρησης, αποφασίσαμε να διακοσμήσουμε τον χώρο με αρκετούς καθρέπτες και μερικές κορνίζες με εικόνες χιουμοριστικού περιεχομένου, για να δώσουμε μία ευχάριστη νότα στον χώρο. Πιο συγκεκριμένα ο χώρος θα διαθέτει 4 κορνίζες και 6 καθρέπτες διαφορετικών διαστάσεων και σχημάτων.

## 7<sup>ο</sup> Κεφάλαιο

### Εξοπλισμός καταστήματος

#### 7.1 Εισαγωγή

Ο εξοπλισμός ενός καταστήματος είναι πολύ σημαντικός για την επιχείρηση, γιατί από αυτόν εξαρτάται η λειτουργία της. Ο εξοπλισμός ενός καφέ - μπαρ ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του, το δυναμικό του, την κατηγορία του και τις απαιτήσεις της πελατείας του. Αναλυτικότερα με τον όρο «εξοπλισμός» εννοούμε:

- Μηχανήματα
- Σκεύη καφέ – μπαρ
- Εργαλεία – σκεύη
- Γυάλινα επιτραπέζια είδη (ποτήρια και κανάτες)
- Λινά και μέσα καθαριότητας.

Η επιλογή και ο αριθμός του εξοπλισμού αυτού εξαρτάται από την δυναμικότητα, την μορφή και την οικονομική δύναμη της επιχείρησης.

#### 7.2 Μηχανήματα και συσκευές του καφέ – μπαρ

Τα μηχανήματα που υποστηρίζουν τη λειτουργία ενός καφέ- μπαρ απαιτούν την διάθεση ενός μεγάλου κεφαλαίου, βασικός κανόνας είναι η επιχείρηση να αγοράζει ότι πραγματικά έχει ανάγκη. Με τον όρο μηχανήματα δεν αναφερόμαστε μόνο σε αυτά που απαιτούνται για την παρασκευή καφέδων, αλλά και σε αυτά που χρειάζονται για την καθαριότητα των σκευών. Παρακάτω αναφέρουμε τα απαραίτητα μηχανήματα και τις συσκευές που διαθέτει το δικό μας κατάστημα, καθώς επίσης και το κόστος τους.

- |   |                |
|---|----------------|
| 1. Ψυγείο μπαρ                              | Κόστος: 2.500€ |
| 2. Μηχανή παραγωγής παγοκύβων               | Κόστος: 1.200€ |
| 3. Μηχανής παρασκευής καφέ- μηχανή Espresso | Κόστος: 2.000€ |
| 4. Πλυντήριο ποτηριών και πιάτων            | Κόστος: 1.700€ |
| 5. Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ               | Κόστος: 500€   |
| 6. Blender                                  | Κόστος: 200€   |
| 7. Αποχυμωτής                               | Κόστος: 50€    |

8. Παγοθραύστης	Κόστος: 55€
9. Διανεμητής αναψυκτικών (αυτόματο σεרבίρισμα αναψυκτικών)	Κόστος: 100€
10. Διανεμητής μπύρας (draught beer)	Κόστος: 200€
11. Τοστιέρα	Κόστος: 70€
12. Ταμειακή μηχανή	Κόστος: 200€

Ανάλογα με τα είδη που διαθέτει το μπαρ, μπορεί να υπάρχουν και άλλα μηχανήματα, όπως παγωτιέρες κτλ.

### **7.3 Εργαλεία και σκεύη**

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν όλα τα είδη από φλιτζάνια καφέ και άλλων ροφημάτων, καθώς επίσης και ανοξείδωτα σκεύη, όπως ζαχαριέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες, δίσκοι διαφόρων μεγεθών, δοχεία απορριμμάτων και πετσέτες μπαρ.

Εκτός των παραπάνω, αναγκαία είναι και τα εξής:

1. Σέικερ
2. Μεζούρες
3. Σουρωτήρι
4. Σαμπανιέρες
5. Καμινέτο για ζέσταμα ποτηριών
6. Bar spoon
7. Κουταλάκια παγωτού
8. Βούρτσα πλυσίματος ποτηριών
9. Χειροκίνητος στίφτης φρούτων
10. Ξύλο και μαχαίρι κοπής φρούτων
11. Παγοθήκες
12. Τιρμπουσόν
13. Τρίφτης
14. Ανακατευτήρας
15. Σετ για Menages
16. Καλαμάκια διαφόρων μεγεθών

Το κόστος όλων των παραπάνω ειδών υπολογίζεται γύρω στα 300€.

### **7.4 Ποτήρια του καφέ – μπαρ<sup>3</sup>**

<sup>3</sup> Αθαν.Γ.Μάρας, Bar –Ποτά - Οινολογία (3<sup>η</sup> έκδοση – 2007), σελ. 40 κεφ. 2.3.

Το καφέ – μπαρ οφείλει να διαθέτει μια πλήρη σειρά ποτηριών, απαραίτητα για το σωστό σερβίρισμα των ποτών και αναμειξέων. Ο αριθμός και η ποικιλία τους εξαρτάται από τους παρακάτω παράγοντες:

- ✓ Σε κάθε κατηγορία ποτών, αντιστοιχεί και ένα ποτήρι. Πολλές φορές ένα ποτήρι χρησιμοποιείται για περισσότερες από μια κατηγορία.
- ✓ Για τα κρύα ποτά, που σερβίρονται χωρίς πάγο, προτιμούνται τα κολονάτα ποτήρια.
- ✓ Για το σερβίρισμα των Brandies χρησιμοποιείται το baloon ή sniffer, ώστε να τα ζεσταίνει η θερμοκρασία του χεριού και να αναδύεται το άρωμα του ποτού.
- ✓ Στα κρασιά συνήθως επιλέγουμε ποτήρι τύπου sherry και για τα λικέρ ποτήρι τύπου cordial.
- ✓ Τα ποτήρια τύπου σωλήνα χρησιμεύουν στο σερβίρισμα long drinks, χυμών κτλ.
- ✓ Καλό θα ήταν να αποφύγουμε πολλούς τύπους ομοειδών ποτηριών γιατί αυτό προκαλεί σύγχυση στο σερβίρισμα.

### **7.4.1 Είδη ποτηριών**

Το κατάστημά μας διαθέτει τα παρακάτω είδη ποτηριών:

1. Ποτήρι Collin ή High- Ball
2. Ποτήρι Schnaps ή Shot
3. Ποτήρι ούισκι Old – Fashioned
4. Ποτήρι Pilsner
5. Ποτήρι Irish Coffee
6. Ποτήρι Gobbler ή Sorbet
7. Ποτήρι κόκκινου κρασιού
8. Ποτήρι λευκού κρασιού
9. Ποτήρι Sherry
10. Ποτήρι Flute
11. Ποτήρι Brandy
12. Ποτήρι Cocktail ή Martini

Το κόστος όλων των παραπάνω ποτηριών ανέρχεται στα 960€.

## **8<sup>ο</sup> Κεφάλαιο**

### **Το Προσωπικό**

#### **8.1 Νομοθεσία<sup>4</sup>**

Η ισχύουσα νομοθεσία σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό επιβάλλει για το προσωπικό που εργάζεται στις επιχειρήσεις τα εξής:

1. Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα τροφίμων ή ποτών, και ανεξάρτητα από την σχέση τους με την επιχείρηση (επιχειρηματίες ή και μέλη των οικογενειών τους, υπάλληλοι, εργάτες, κλπ.), οφείλουν να είναι καθαροί και περιποιημένοι.
2. Για την καθαριότητα των ειδών ιματισμού είναι συνυπεύθυνοι ο επιχειρηματίας και οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια όσο και για τον καθαρισμό των ειδών ιματισμού βαρύνει την επιχείρηση.
3. Το προσωπικό δεν επιτρέπεται να φορά κατά τις ώρες της εργασίας του μάλλινα ενδύματα. Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που θα καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από την μπλούζα εργασίας.
4. Οι τραπεζοκόμοι των εστιατορίων, ζαχαροπλαστείων και των ομοίων καταστημάτων πολυτελείας και Α' κατηγορίας επιτρέπεται να φορούν ειδική για την εργασία τους ζακέτα, ακόμη και μάλλινη μαύρη ή άλλου χρώματος, με την προϋπόθεση ότι θα διατηρείται καθαρή. Την καλοκαιρινή περίοδο οι τραπεζοκόμοι μπορούν γενικά να φορούν άσπρο πουκάμισο.
5. Η φύλαξη των ρούχων θα γίνεται σε ιδιαίτερο χώρο της επιχείρησης, που θα διαθέτει ιματιοφυλάκια.
6. Απαγορεύεται στα καταστήματα τροφίμων και ποτών οι εργαζόμενοι να κοιμούνται στο χώρο εργασίας ή και σε βοηθητικούς χώρους.
7. Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα τροφίμων και ποτών είναι κυρίως υπεύθυνοι για την ατομική τους καθαριότητα και οφείλουν να ελέγχουν την καθαριότητα του τμήματος τους και του χρησιμοποιημένου σε αυτό εξοπλισμό (σκευών, συσκευών, επίπλων, κλπ.), για την οποία είναι συνυπεύθυνοι με τον καταστηματάρχη ή τον νόμιμο εκπρόσωπο της επιχείρησης και το εντεταλμένο

---

<sup>4</sup> Κ. Αρβανίτης, Μπαρ – Οινολογία (3<sup>η</sup> έκδοση – Νοέμβριος 2006), σελ. 27 – 28 κεφ. 1.5.

προσωπικό καθαριότητας, εκτός εάν αποδειχτεί ότι η επιχείρηση δεν παρέχει τα απαραίτητα μέσα για την καθαριότητα των χώρων, επίπλων, σκευών, κλπ, οπότε την ευθύνη για τη μη τήρηση κανονισμών υγιεινής έχει μόνο ο καταστηματάρχης ή ο νόμιμος εκπρόσωπος του καταστήματος.

8. Το βοηθητικό προσωπικό, που είναι αρμόδιο για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των χώρων πρέπει να εκτελεί με άψογο τρόπο τις εργασίες του, εφόσον η επιχείρηση τους παρέχει τα αναγκαία για τον σκοπό αυτό μέσα.

## **8.2 Επιλογή του προσωπικού**

Από τη στιγμή που θα συγκεντρωθεί ένας αριθμός υποψηφίων, ως αποτέλεσμα της προσπάθειας της προσέλευσης, ακολουθεί η επιλογή, μέσω της οποίας προσδιορίζεται και η συνολική ποιότητα των ανθρωπίνων πόρων μιας επιχείρησης. Προκειμένου να κατανοήσουμε τις επιπτώσεις των μεθόδων επιλογής, ας σκεφτούμε τι συμβαίνει όταν προσλαμβάνεται ή προάγεται ένα κατάλληλο άτομο. Κανείς δεν επιθυμεί να εξυπηρετηθεί από κάποιον αργό και ανίκανο. Τα άμεσα αποτελέσματα της εσφαλμένης μεθόδου επιλογής είναι μόνον η αρχή. Η πρόσληψη του ακατάλληλου ατόμου ενδέχεται να δημιουργήσει τριβές ανάμεσα στο προσωπικό, καθώς οι άλλοι εργαζόμενοι αντιδρούν όταν προκύπτει ανάγκη να αντισταθμίσουν εκείνοι την καθυστέρηση που προκαλούν οι ανίκανοι συνάδελφοι τους. Οι ανεπιτυχείς προσλήψεις ενδέχεται ακόμη και να οδηγήσουν άλλους, καλύτερους υπαλλήλους να αναζητούν εργασία κάπου αλλού. Και βέβαια, όλες αυτές οι επιπτώσεις έχουν και οικονομικό αντίκτυπο.

## **8.3 Διαδικασία της επιλογής**

Η διαδικασία της επιλογής έχει διάφορα στάδια, μέσα από τα οποία περνάει κάθε υποψήφιος. Σε κάθε στάδιο, ορισμένοι από τους υποψηφίους αποκλείονται ως ακατάλληλοι για την κάλυψη της συγκεκριμένης θέσεως εργασίας. Τα συνήθη στάδια για την επιλογή του υποψηφίου ή των υποψηφίων είναι:

1. Η προκαταρκτική συνέντευξη,
2. Η συμπλήρωση του πληροφοριακού εντύπου (φόρμας) από τον υποψήφιο,
3. Η συνέντευξη εργασίας,



4. Το τεστ (δοκιμασία) για την επιλογή,
5. Η ιατρική εξέταση,
6. Η απόφαση επιλογής.

#### **8.4 Η σύνθεση του προσωπικού**

Το προσωπικό μιας επιχείρησης βοηθάει στην αύξηση των εσόδων ενός καφέ – μπαρ, αφού πραγματοποιεί πωλήσεις μέσα σε αυτόν τον χώρο. Για να πραγματοποιούνται, όμως, σωστά οι πωλήσεις, το προσωπικό οφείλει να γνωρίζει όλη τη διαδικασία των πωλήσεων. Σε περίπτωση που δεν διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις σε αυτόν τον τομέα, τότε ο υπεύθυνος, ο διευθυντής ή κάποιο άλλο στέλεχος της επιχείρησης πρέπει να εκπαιδεύει το προσωπικό, να το καθοδηγεί και να διορθώνει τα λάθη του.

Για να υλοποιηθούν τα παραπάνω, η ιδανική σύνθεση προσωπικού για ένα τέλειο οργανωμένο καφέ – μπαρ με μεγάλη κίνηση, θεωρείται η εξής:

- **Βοηθός μπάρμαν:** Μαθαίνει μαζεύοντας, πλένοντας, σκουπίζοντας. Πραγματοποιεί το πρώτο βήμα στη διαδικασία λειτουργίας του μπαρ, για να ακολουθήσουν τα επόμενα. Ο βοηθός μπάρμαν βάσει νόμου πληρώνεται 30 € την ημέρα συν πλήρη ασφάλιση.
- **Μπάρμαν:** Ο κύριος του μπαρ. Ο άνθρωπος που γνωρίζει τα μυστικά των κοκτέιλ, πάντα καλός φίλος των πελατών, χωροτάκτης ποτηριών και μπουκαλιών. Ο μισθός ενός μπάρμαν κυμαίνεται από 35 € έως 50 € την ημέρα συν πλήρη ασφάλιση.
- **Σερβιτόρος:** Είναι το άτομο που είναι υπεύθυνο για τις παραγγελίες, την εξυπηρέτηση των πελατών, αλλά και για την εξόφληση των λογαριασμών. Ο μισθός του υπολογίζεται από 30 € έως και 35 € συν πλήρη ασφάλιση.
- **Βοηθός σερβιτόρου:** Αναλαμβάνει την καθαριότητα των τραπεζιών. Βοηθάει τον σερβιτόρο, ενώ ταυτόχρονα ελέγχεται από αυτόν. Ο βοηθός σερβιτόρου πληρώνεται 30 € και δικαιούται πλήρη ασφάλιση, όπως και όλοι οι εργαζόμενοι.
- **Άτομο Υποδοχής:** Έχει την πρώτη επαφή με τους πελάτες, καθώς τους υποδέχεται στην είσοδο. Ασχολείται με τις δημόσιες σχέσεις του καταστήματος και για αυτόν τον λόγο οφείλει να είναι ευπρεπώς ενδεδυμένος. Ο μισθός του

ξεκινάει από 35 € και μπορεί να φτάσει τα 50 € την ημέρα αναλόγως από το κατάστημα στο οποίο εργάζεται, και φυσικά πλήρη ασφάλιση.

- **Λαντζιέρης:** Αναλαμβάνει την καθαριότητα της κουζίνας, το πλύσιμο των ποτηριών και γενικότερα του εξοπλισμού, καθώς και την προετοιμασία των κερασμάτων, που σερβίρονται με τα ροφήματα ή τα ποτά. Η παρουσία ενός λαντζιέρη στην επιχείρηση κρίνεται απαραίτητη για υγειονομικούς λόγους. Ο μισθός ενός λαντζιέρη υπολογίζεται γύρω στα 30 με 40 € την ημέρα συν πλήρη ασφάλιση.

### **8.5 Η επιλογή του προσωπικού στο δικό μας καφέ – μπαρ**

Η επιλογή του προσωπικού, όπως αναφέραμε και παραπάνω, δεν είναι εύκολη υπόθεση, αφού πολλά εξαρτώνται από αυτό. Σύμφωνα με τις προσδοκίες μας, το επιλεγμένο προσωπικό οφείλει να είναι κοινωνικό, έμπιστο, ευγενικό, συνεργάσιμο, με διάθεση για δουλειά και φυσικά να διαθέτει την αντίστοιχη εμπειρία πάνω στο αντικείμενο.

Το κατάστημά μας διαθέτει 17 τραπέζια. Με βάση τους κανονισμούς στα 20 τραπέζια αντιστοιχεί ένας σερβιτόρος και ένας βοηθός σερβιτόρου. Για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών μας, διαθέτουμε σε κάθε βάρδια έναν σερβιτόρο ανά 9 τραπέζια μαζί με τον βοηθό σερβιτόρου. Συνολικά ο αριθμός σερβιτόρων είναι πέντε και τρεις βοηθοί σερβιτόρου εκ των οποίων ο ένας καλύπτει τα ρεπό των υπολοίπων αντίστοιχα. Επίσης στο κατάστημα μας θα υπάρχουν τρεις μάρμαν, οι δυο για την κάλυψη των δύο βαρδιών και ο ένας για την κάλυψη των ρεπό.

Επειδή είναι σημαντικός ο ρόλος των δημοσίων σχέσεων ενός μαγαζιού θα προσλάβουμε, λοιπόν, δύο άτομα για την υποδοχή, τα οποία θα εργάζονται στην βραδινή βάρδια, όπου και σημειώνεται μεγαλύτερη κίνηση. Φυσικά δεν πρέπει να ξεχνάμε και τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την καθαριότητα της κουζίνας και αναφερόμαστε φυσικά στις λαντζιέρες. Συγκεκριμένα για το κατάστημα μας θα προσλάβουμε δύο γυναίκες.

## 9<sup>ο</sup> Κεφάλαιο

### Κοστολόγηση Επιχείρησης

Το αρχικό κόστος της επιχείρησης μας είναι 200.000 €. Παρακάτω αναλύουμε το κόστος του εξοπλισμού, των μηχανημάτων, των σκευών και των ποτών που διαθέτει το κατάστημά μας. Επίσης αναφέρουμε το κόστος της κατασκευής της κουζίνας και της τουαλέτας, καθώς και άλλων εξόδων, όπως είναι οι άδειες λειτουργίας της επιχείρησης, η ασφάλιση της, η προώθηση της και τέλος οι μισθοί των υπαλλήλων, έτσι ώστε να υπολογίσουμε το τελικό κόστος της επιχείρησης.

#### Εξοπλισμός

	ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ €	ΤΕΜΑΧΙΑ
Τραπέζια	1.465	17
Καρέκλες	1.000	20
Καναπέδες	3.400	17
Μπαρ (+ ράφια για ποτά)	5.000	1 Bar + 3 ράφια
Φωτιστικά	9.000	17
Δάπεδα	2.185	4
Διακόσμηση (καθρέφτες , κάδρα)	4.000	10
Πόρτες - Κουφώματα	3.500	12
Εξαερισμός	10.000	7
Φωτιστικά ασφαλείας	150	3
Σκαμπό	550	22

#### Μηχανήματα

	ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ	ΠΟΣΟ ΣΕ €
Ψυγείο μπαρ	1	2.500
Μηχανή παραγωγής παγοκύβων	1	1.200

Πλυντήριο ποτηριών	1	1.700
Μηχανή εσπρέσο	1	2.000
Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ	2	1.000
Φραπεδιέρα	2	200
Μπλέντερ	1	200
Αποχυμωτής	1	50
Παγοθραύστης	2	55
Τοστιέρα	1	70
Διανεμητής αναψυκτικών	1	100
Σύστημα draught beer	1	200
Ταμειακή μηχανή	1	200
Τηλεόραση	2	1.600

### Σκεύη

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ €

Όργανα και εργαλεία (μεζούρες, σέικερ, κουτάλια)	400
Ποτήρια	960

### Ποτά

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ €

Κάβα ποτών	2.680
Ροφήματα – αναψυκτικά	650

### Κουζίνα

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ €

Κόστος νεροχύτη	450
-----------------	-----

Ψυγείο κουζίνας 2.200

### **Τουαλέτα**

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ €

Διακόσμηση 5.000

Νεροχύτης (3 τεμ.) 1.500

Τουαλέτα (5 τεμ.) 500

### **Πρόσθετα Έξοδα**

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ €

Θέρμανση – Ηλεκτρισμός 6.000

Ασφάλεια επιχείρησης 5.000

Διαφήμιση επιχείρησης 3.500

### **Άδειες Λειτουργίας**

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ € / ΠΑΡΑΒΟΛΑ

Αίτηση έγκρισης 2.000

Λοιπές άδειες καταστήματος 2.000 ετησίως

(άδεια πυρός, άδεια υγειονομικού,

άδεια μουσικών οργάνων)

Προσωπικό 2.000

**Συνολικό Κόστος σε € 86.165**

Τα καθημερινά έξοδα βάσει των πληρωμών του προσωπικού αντιστοιχούν στα 430€ συν τα υπόλοιπα έξοδα π.χ. κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος κλπ., τα οποία υπολογίζονται στα 250 € ημερησίως. Συνολικά η επιχείρησης μας καθημερινά πρέπει να έχει έσοδα άνω των 680 € προκειμένου να έχει κέρδος και να κριθεί η λειτουργία της επιτυχής.

## **10<sup>ο</sup> Κεφάλαιο**

### **Πρώθηση ενός καφέ – μπαρ**

#### **10.1 Δημόσιες Σχέσεις**

Σύμφωνα με τον Γ. Παπατριανταφύλλου (2010) «η διαχείριση της εικόνας είναι μία σειρά δραστηριοτήτων που γίνονται με σκοπό να δημιουργήσουμε μία σωστή εικόνα για τον οργανισμό. Η διαχείριση της εικόνας είναι μία προσεκτική δόμηση αυτών των ικανοτήτων και των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για να προστατέψουν την υπόληψη μιας εταιρείας».

Αποστολή των δημοσίων σχέσεων, όπως ισχυρίζεται ο Φ. Κιλιπίρης (2007), είναι να φέρουν πιο κοντά την επιχείρηση με τις διάφορες ομάδες που έρχεται σε επαφή, όπως εργαζόμενοι, προμηθευτές, πελάτες, κλπ. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι ομάδες αυτές μπορεί να έχουν ακόμη και συγκρουόμενα συμφέροντα και απόψεις, όπως πχ. ανταγωνιστές. Οι δημόσιες σχέσεις έρχονται να βοηθήσουν τη συνεννόηση, να αμβλύνουν, ακόμη και να αποτρέψουν την παρουσίαση προβλημάτων. Προβλήματα που κατά κανόνα μπορεί να οφείλονται στην έλλειψη επικοινωνίας, κατανόησης και καλής θέλησης.

Επίσης, έχουν σαν αποστολή, να δώσουν και την κοινωνική διάσταση της επιχείρησης, η οποία δεν πρέπει να ζει αποκομμένη από το κοινωνικό περιβάλλον, αλλά να συμμετέχει ενεργά σαν ισότιμος «κοινωνικός πολίτης» στα προβλήματα της περιοχής που δραστηριοποιείται.

Επειδή είναι σημαντική λοιπόν η εικόνα της επιχείρησης, επιβάλλεται να προσλάβει η επιχείρηση ένα άτομο, το οποίο θα είναι υπεύθυνο για τις Δημόσιες Σχέσεις και ταυτόχρονα για την καλύτερη προώθηση της επιχείρησης.

#### **Τα χαρακτηριστικά του συμβούλου ή στελέχους των δημοσίων σχέσεων**

Το άτομο, το οποίο αναλαμβάνει να φέρει σε πέρας το πρόγραμμα δημοσίων σχέσεων θα πρέπει να τον διακρίνουν κάποια πολύ σημαντικά χαρακτηριστικά. Κάποια από αυτά τα χαρακτηριστικά έχουν να κάνουν με τις γνώσεις και την εμπειρία πάνω στο αντικείμενο αλλά και με την ίδια την προσωπικότητα του. Ακολουθούν τα σημαντικότερα στοιχεία που θα πρέπει να έχει ο ειδικός των δημοσίων σχέσεων:

- ✚ Ευγένεια
- ✚ Ευχέρεια Επικοινωνίας
- ✚ Αντικειμενικότητα
- ✚ Ευθυκρισία
- ✚ Θάρρος γνώμης
- ✚ Οργανωμένη Σκέψη
- ✚ Μόρφωση (γενική και ειδική)
- ✚ Εμφάνιση
- ✚ Συμπεριφορά
- ✚ Ενημέρωση

Σύμφωνα, λοιπόν, με τα παραπάνω, έπειτα από πολλές συνεντεύξεις, θα προσπαθήσουμε να προσλάβουμε ένα άτομο για τις Δημόσιες Σχέσεις, το οποίο θα πληροί τις παραπάνω προϋποθέσεις και θα βελτιώσει την εικόνα της επιχείρησης για την καλύτερη προώθηση της και για την προσέλκυση, αλλά και την διατήρηση των νέων πελατών.

## **10.2 Προβολή και προώθηση των πωλήσεων**

Κάθε επιχείρηση προσπαθεί να πετύχει στον χώρο της. Για να το κατορθώσει αυτό, προσπαθεί να κινεί το ενδιαφέρον του κοινού, ώστε να αγοράζει συνέχεια το δικό της καλό προϊόν και έτσι να προωθεί και να αυξάνει τις πωλήσεις της. Η δημιουργία ενδιαφέροντος επιτυγχάνεται μέσω της διαφήμισης, η οποία μπορεί να είναι άμεση, έμμεση ή και αυτόνομη. Στην περίπτωση του μπαρ, αυτό που προβάλλεται ως καλό προϊόν δεν είναι μόνο τα καλά ροφήματα και τα ποτά, αλλά είναι ένας συνδυασμός σωστών υπηρεσιών, ευχάριστης ατμόσφαιρας, καλού εξοπλισμού και εκπαιδευμένου προσωπικού.

Η άμεση διαφήμιση αποκαλύπτει αμέσως τους στόχους της και προβάλλει ξεκάθαρα την επιχείρηση. Στην περίπτωση ενός μπαρ, η άμεση διαφήμιση είναι αυτή που αναδεικνύει με διάφορα μέσα (πχ. μέσω ενός περιοδικού ή του ίντερνετ) τα συγκριτικά πλεονεκτήματα που αυτό διαθέτει σε σχέση με άλλα μπαρ (καλά κοκτέιλ, ωραία ατμόσφαιρα και μουσική κλπ.).

Η έμμεση διαφήμιση πραγματοποιείται από την επιχείρηση μέσα στην λογική μιας γενικότερης προβολής και παρουσίας της στα κοινωνικά ή οικονομικά δρώμενα. Για

παράδειγμα, έμμεση διαφήμιση είναι όταν η επιχείρηση στέλνει ευχές στους πελάτες της με την ευκαιρία γιορτών ή άλλων εκδηλώσεων. Τέλος, η αυτόνομη ή και αυτόματη διαφήμιση είναι αυτή που πραγματοποιείται από τους ίδιους πελάτες της επιχείρησης «στόμα με στόμα». Είναι μια συνειδητή διαφήμιση και έχει τη μεγαλύτερη απήχηση και ταυτόχρονα ελάχιστο κόστος. Αρκεί να λάβουμε υπόψη την αβεβαιότητα των αποτελεσμάτων που δίνουν η άμεση και η έμμεση διαφήμιση και το δυσανάλογο κόστος.

### **10.3 Μέσα Προώθησης**

Η διαφήμιση πραγματοποιείται με τη βοήθεια της εικόνας, του ήχου, του γραπτού και προφορικού λόγου. Μπορεί να γίνεται με δημοσιεύσεις σε περιοδικά, εφημερίδες, διαφόρους καταλόγους, ή και με επαγγελματικές δημοσιεύσεις. Μπορεί επίσης, να γίνεται μαζικά, με διαφημίσεις σε λεωφορεία, με αφισοκολλήσεις σε σταθμούς και σε σημεία που συχνάζει κόσμος, με διαφημιστικά πανό ή αερόστατα, μέσω βιτρινών σε εμπορικά καταστήματα, μέσω ραδιοφώνου, τηλεόρασης κλπ.

Σημαντική μαζική διαφήμιση είναι και αυτή που πραγματοποιείται με επιστολές, καταλόγους, φυλλάδια, ημερολόγια, ατζέντες και διαφημιστικά δώρα, καθώς επίσης και με μηνύματα σε πίνακες ανακοινώσεων. Η επιλογή των μέσων γίνεται με βάση το μέγεθος της επιχείρησης και τους στόχους που έχει θέσει. Πάντως κανένα διαφημιστικό μέσο δεν είναι κατάλληλο για όλες τις επιχειρήσεις.

Για το δικό μας καφέ – μπαρ θα χρησιμοποιήσουμε τα παρακάτω μέσα προώθησης:

- **Περιοδικά:** Τα περιοδικά, όπως και οι εφημερίδες, διαθέτουν ειδικές σελίδες για την προβολή τοπικών εκδηλώσεων, όπως εκθέσεων, καλλιτεχνικών εκδηλώσεων κ.α.. στις ίδιες στήλες γίνονται και οι καταχωρήσεις των καφέ μπαρ. Υπάρχουν και ειδικές εκδόσεις που ασχολούνται αποκλειστικά με την ψυχαγωγία.
- **Μόνιμοι πελάτες:** Τα άτομα που διαμένουν στην περιοχή του καφέ μπαρ και έχουν εξελιχθεί σε μόνιμους πελάτες του αποτελούν και μία πηγή επιτυχούς διαφήμισης.



- **Τηλεφωνικοί κατάλογοι:** Η καταχώρηση της επιχείρησης στον τηλεφωνικό κατάλογο με έντονα γράμματα και στις κίτρινες ή μπλε σελίδες, μπορεί να δημιουργήσει κίνηση πελατών.
- **Φωτεινές επιγραφές – Οδικά σήματα:** Η φωτεινή επιγραφή είναι απαραίτητη στο καφέ μπαρ, γιατί αποτελεί το καλύτερο στιγμιαίο μέσο προσέλκυσης πελατείας. Οι διαστάσεις των επιγραφών πρέπει να είναι σύμφωνες με τη σχετική νομοθεσία. Η χρησιμοποίηση οδικών σημάτων που φθορίζουν τη νύχτα, υπενθυμίζει στους διερχόμενους την ύπαρξη της επιχείρησης.
- **Ραδιόφωνο – Τηλεόραση:** Είναι η στιγμιαία διαφήμιση που έχει ιδιαίτερα υψηλό κόστος. Πρέπει η επιχείρηση που θέλει να διαφημιστεί στην τηλεόραση ή το ραδιόφωνο να λάβει υπόψη της ότι το μήνυμα της διαφήμιση έχει πολύ μικρότερη διάρκεια σε σχέση με την ‘έντυπη διαφήμιση.
- **Ίντερνετ:** Η ηλεκτρονική διαφήμιση παρουσιάζει μεγάλες δυνατότητες, γιατί μπορεί να δίνει πληροφορίες μαζί με εικόνα και ήχο σε κάθε ενδιαφερόμενο, κάθε στιγμή, σε παγκόσμιο επίπεδο. Μέσω του ιντερνέτ δημιουργείται μία νέα δυναμική στη διαφήμιση.

## **10.4 Άλλοι Τρόποι Προώθησης Ενός Καφέ – Μπαρ**

Παρακάτω θα παρουσιαστούν τρόποι με τους οποίους μπορεί ένας επιχειρηματίας να προωθήσει το καφέ – μπαρ του, χρησιμοποιώντας διάφορες στρατηγικές – προσεγγίσεις των υπονήφιων πελατών, ώστε να λειτουργήσει ομαλά η επιχείρηση του.

Η δημιουργία μιας οποιασδήποτε επιχείρησης χρειάζεται χρόνο, κεφάλαιο, οργάνωση και πρωτότυπες και μελετημένες ιδέες, ώστε να καταφέρει να ξεχωρίσει από τις υπόλοιπες παραπλήσιες επιχειρήσεις. Για τον λόγο αυτό επιλέξαμε μερικούς τρόπους, οι οποίοι ελπίζουμε να καταφέρουν μία επιτυχή προώθηση της επιχείρησης μας. Οι συγκεκριμένοι τρόποι προώθησης αναλύονται στις επόμενες υποενότητες.

### **10.4.1 Αναζήτηση Χορηγού**

Λόγω του ότι τα αρχικά κεφάλαια της επιχείρησης θα είναι πολύ περιορισμένα, θα προσπαθήσουμε να τα αυξήσουμε μέσω κάποιου χορηγού ποτού. Αυτό το ποτό

μπορεί να είναι κάποιος καφές, κάποιο ρόφημα ή κάποιο αλκοολούχο ποτό. Αυτά τα ποτά – ροφήματα μπορούν να διαφημισθούν ποικιλόμορφα εντός και εκτός του μαγαζιού, όπως με εξωτερικές ταμπέλες, στάμπες πάνω στα τζάμια και στους καταλόγους, αποκλειστικά ποτήρια και σταχτοδοχεία της εταιρείας του χορηγού, σε κοκτέιλ ή ακόμα και στις μπλούζες που θα φοράει το προσωπικό του καταστήματος.

Ο πρωταρχικός μας στόχος είναι να βρούμε χορηγό κάποιου αλκοολούχου ποτού, κάποιας γνωστής φίρμας, ώστε να είναι ικανός να προσφέρει μεγάλη χρηματοδότηση και να είναι ευκολότερη η διαφήμιση του.

Επίσης, ένας άλλος τρόπος προώθησης είναι, χρησιμοποιώντας ένα μερίδιο από το κεφάλαιο που μας έχει χορηγηθεί, καλώντας έναν γνωστό DJ στην επιχείρησή μας. Με αυτή τη κίνηση μπορεί να διαφημισθεί και ο ίδιος ο χορηγός μας στις αφίσες που θα αναρτήσουμε για την διαφήμιση του DJ.

Πιστεύουμε ότι με αυτή τη κίνηση, διασήμου χορηγού και DJ, η επιχείρηση από τους πρώτους κιόλας μήνες θα μπορέσει να πάρει πίσω τα χρήματα που έχει επενδύσει για τη δημιουργία του μπαρ.

#### **10.4.2 Γευστικές Δοκιμές**

Οι γευστικές δοκιμές είναι ένας ακόμη τρόπος να προωθήσουμε τα προϊόντα του μπαρ. Στη συγκεκριμένη περίπτωση το μπαρ σε συνεργασία με τις εταιρίες ποτών, προσλαμβάνουν άτομα, τα οποία σερβίρουν στους πελάτες δείγματα ποτού. Τα άτομα αυτά βρίσκονται εκεί τις μέρες αιχμής και εκτός από το να σερβίρουν στους πελάτες τα ποτά, ενημερώνουν τον κόσμο για το συγκεκριμένο ποτό, όπως με τι συνοδεύεται, ποια είναι η καταλληλότερη θερμοκρασία κλπ.

Για να είναι ακόμη πιο δελεαστική η πρόταση, τα ποτά αυτά έχουν τις ημέρες προώθησης ειδική τιμή ή με την παραγγελία ο πελάτης παίρνει κάποιο συλλεκτικό δώρο, όπως ένα ποτήρι της εταιρίας.

Η διαδικασία της γευστικής δοκιμής βοηθάει στο να εμπιστευτεί ο μέσος καταναλωτής τα ποτά ή τα κρασιά που του σερβίρουν. Κάθε γεγονός, γιορτή ή εκδήλωση που προσελκύει τους καταναλωτές, που αποτελούν την αγορά – στόχο μας, αποτελεί ευκαιρία για να κάνουμε δειγματοδιανομή των προϊόντων μας. Επιλέγουμε τα δύο – τρία ποτά ή κρασιά από τον κατάλόγό μας, που μπορούν εύκολα να προσφερθούν σε μικρές μερίδες (ποσότητες) και μαζί με τους καλύτερους και τους

πιο έμπιστους εργαζόμενους μας, μπορούμε να προχωρήσουμε σε μία ποιοτική χωρίς ιδιαίτερο κόστος – προσφορά, σε εκδηλώσεις στο χώρο μας.

Οι γευστικές δοκιμές θα είναι είδος διαφήμισης των προμηθευτών μας, για αυτό το λόγο οφείλουμε να επικοινωνήσουμε με τον προμηθευτή σχετικά με το αν επιθυμεί την διαφήμιση του, πληρώνοντας τα έξοδα των ποτών που θα χρησιμοποιηθούν για αυτές τις γευστικές δοκιμές.

### **10.4.3 Αποκλειστικά Ποτά – Ροφήματα – Κοκτέιλ**

Αυτός ο τρόπος προσέγγισης προς τον πελάτη αναφέρεται αποκλειστικά στην ποικιλία και την ποιότητα των προϊόντων μας. Έχοντας δανειστεί συνταγές από κοκτέιλ, τα οποία δεν κυκλοφορούν στην ευρεία αγορά ή δημιουργώντας κάποιο δικό μας κοκτέιλ – ρόφημα, κινούμε την περιέργεια του πελάτη για κάτι καινούργιο.

Μπορούμε επίσης να προσθέσουμε και άλλα υλικά, όπως φρέσκα φρούτα ή ροδοπέταλα, καθώς αναπόσπαστο κομμάτι είναι η εμφάνιση του ποτού. Τα κοκτέιλ που θα επιλέξουμε θα πρέπει να είναι αρεστά στο μεγαλύτερο ποσοστό των πελατών, καλύπτοντας όλα τα γούστα και διαθέτοντας μια ποικιλία.

Τα βασικά συστατικά θα πρέπει να αναγράφονται στον κατάλογο και να ενημερώνετε ο καταναλωτής από τον σερβιτόρο για την γεύση που παίρνει το ποτό με αυτήν την ανάμιξη (γλυκό, ξινό κ.α.). Οι τιμές βέβαια δεν θα δεχτούν κάποια μεγάλη αύξηση, ώστε να παραμείνουν προσιτές από τους πελάτες.

Το πιο σημαντικό κομμάτι του μαγαζιού είναι ο καφές και τα ροφήματα, τα οποία επίσης θα πρέπει να δεχτούν κάποιες τροποποιήσεις, ώστε να δώσουν την ευκαιρία στον πελάτη να δοκιμάσει κάτι καινούργιο. Εκτός, λοιπόν, των γνωστών συνδυασμών, όπως moccachino, σοκολάτα με διάφορες γεύσεις κτλ., μπορούμε να προσθέσουμε στον κατάλογο κάποια δικά μας ως πρόταση του μετρ του μαγαζιού, διεξάγοντας πρώτα ένα μικρό γκάλοπ για το τι επιθυμεί να δοκιμάσει ο πελάτης.

Καθώς επίσης θα πρέπει να διαθέτουμε πληθώρα από ποικιλίες καφέ (αραβικός, βραζιλιάνικος, κλπ.), όπως και τσάι με διάφορες γεύσεις. Χρήσιμο είναι να δώσουμε εξίσου μεγάλη βάση στην ποσότητα, ώστε να μείνει ευχαριστημένος ο πελάτης.

Ακόμα μπορούμε να προσφέρουμε βαρελίσια μύρα με το βαρέλι που τοποθετείται δίπλα στο τραπέζι, ώστε να γεμίζει ο πελάτης το ποτήρι του όση μύρα θέλει και να παραμένει δροσερή. Με αυτόν τον τρόπο, λοιπόν, προωθούμε τα

προϊόντα μας και συγχρόνως καλύπτουμε στο έπακρο τις ανάγκες των πελατών για ποιότητα, ποσότητα και την δοκιμή νέων γεύσεων.

#### **10.4.4 Μουσικές Βραδιές**

Ο τρόπος αυτός προώθησης στοχεύει να προσελκύσει στο μπαρ άτομα που αναζητούν κάτι καινούργιο και διαφορετικό από τα συνηθισμένα. Έτσι το μπαρ θα γίνει γνωστό στο ευρύ κοινό, αφού θα είναι πόλος έλξης για πολλά άτομα, λόγω της μουσικής ποικιλίας, σε αντίθεση με τα περισσότερα μπαρ, τα οποία περιορίζονται μόνο σε ένα είδος μουσικής.

Κάποιες μέρες τις εβδομάδας θα οργανώνονται βραδιές με συγκεκριμένο μουσικό θέμα, όπως:

- Rock βραδιά
- Latin βραδιά
- Ελληνική βραδιά
- Flamenco/ Rumba βραδιά
- Παραδοσιακή μουσική όλων των Βαλκανίων

Σίγουρα ο συγκεκριμένος τρόπος προσέλκυσης απαιτεί έναν DJ, ο οποίος να γνωρίζει αρκετά καλά το επιλεγμένο είδος μουσικής. Αυτό σημαίνει ότι ίσως να χρειαστούν και περισσότεροι από έναν DJ, ώστε να παίζουν εναλλακτικά τη νύχτα.

Η συγκεκριμένη κίνηση θα δείξει στους πελάτες ότι το μπαρ είναι πολύπλευρο από άποψη μουσικής και δεν φοβάται να αλλάξει ύφος. Επιπλέον, θα δείξει ότι ενδιαφέρεται για τις προτιμήσεις των πελατών και προσπαθεί να τους ευχαριστήσει. Τέτοιου είδους βραδιές, θα πρέπει να γίνονται σε μέρες με μειωμένη κίνηση. Ακόμα μερικές από αυτές τις βραδιές, όπως η Latin, θα μπορούσαν να συνδυαστούν με την βραδιά εκμάθησης χορού, που θα αναφέρουμε παρακάτω.

#### **10.4.5 Φοιτητική- Μαθητική Βραδιά**

Είναι αλήθεια, πως οι νέοι συνήθως προτιμούν να περάσουν τον ελεύθερο χρόνο τους διασκεδάζοντας και συχνά κάνοντας πάρτι. Γι' αυτό, λοιπόν, πολλά μπαρ αποφασίζουν να κάνουν τέτοιου είδους πάρτι για μαθητές και φοιτητές, για να τους

διευκολύνουν στο θέμα της διοργάνωσης. Τα πάρτι που γίνονται σε μπαρ και διοργανώνονται από έμπειρα άτομα, πάντα έχουν μεγάλη επιτυχία και για τον λόγο αυτόν, συνεχώς αυξάνεται η ζήτηση για τέτοια μπαρ.

Τα συγκεκριμένα πάρτι προσπαθούμε να τα προωθήσουμε καθημερινές, ώστε το μαγαζί να λειτουργεί όλες τις ημέρες της εβδομάδας. Συνήθως το μπαρ έρχεται σε μία χρηματική συμφωνία με το άτομο, το οποίο οργανώνει το πάρτι. Εκτός από το κέρδος που θα έχει η επιχείρηση από την συμφωνία, θα έχουμε και επιπλέον κέρδος από τις έξτρα καταναλώσεις. Επίσης θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στην επιλογή της μουσικής, προκειμένου να εξασφαλιστεί η διασκέδαση των ατόμων, ώστε να μείνουν ευχαριστημένοι οι πελάτες.

Τα φοιτητικά πάρτι είναι ένας καλός τρόπος προώθησης μαγαζιού, για την προσέγγιση νέου κόσμου, που αποτελεί και την πλειοψηφία στην νυχτερινή διασκέδαση.

#### **10.4.6 Οικονομικές προσφορές**

Ένας σίγουρος τρόπος να προσελκύσεις άτομα στο μπαρ είναι οι οικονομικές προσφορές. Σίγουρα στις μέρες μας είναι ένα πολύ ισχυρό κίνητρο και ειδικότερα για τους νέους, οι οποίοι αναζητούν μια οικονομική έξοδο. Αυτές οι προσφορές θα προσελκύσουν πελατεία χωρίς να ζημιώσουν το κατάστημα. Οι προσφορές που μπορεί να προτείνει το μαγαζί είναι οι εξής:

- Στα δύο ποτά, το τρίτο ποτό είναι δωρεάν ή η συγκεκριμένη προσφορά μπορεί να ισχύσει για συγκεκριμένες μέρες που η πελατεία είναι πιο χαμηλή όπως Δευτέρα και Τρίτη.
- Στις δυο φιάλες η τρίτη στην μισή τιμή. Αυτή η προσφορά προτρέπει την αγορά της τρίτης φιάλης και επιπλέον το κατάστημα δε φέρει ζημία, καθώς το κέρδος από τα ποτά είναι ούτως η άλλως πολύ μεγάλο.
- Τα ποτά που έχουν χαμηλή κατανάλωση να σερβίρονται σε χαμηλότερη τιμή. Τα ποτά αυτά θα προτείνονται ως προσφορά ημέρας και θα εναλλάσσονται κάθε μέρα.
- Ακόμα αν σερβίρεται καφές μπορεί μέχρι τις 3μ.μ. όλοι οι καφέδες να κοστίζουν 2 Ευρώ. Οι πρωινές ώρες θεωρούνται νεκρές ώρες, καθώς ο περισσότερος κόσμος εργάζεται και η επιχείρηση περιμένει να βγάλει κέρδη τη νύχτα.

- Επιπλέον όσο λειτουργεί η καφετέρια, μπορεί να δίνεται μια κάρτα προσφοράς που θα ισχύει μόνο για τους φοιτητές σαν εκπτωτική κάρτα, η οποία θα δίνεται στο σερβιτόρο στην πληρωμή.
- Επίσης, υπάρχει και η γνωστή σε όλους ‘Ladies night’, όπου οι γυναίκες δεν πληρώνουν είσοδο. Αυτή η προσφορά είναι μια σίγουρη λύση για να προσελκύσουμε αντρικό πληθυσμό στο μπαρ που καταναλώνει μεγάλη ποσότητα ποτών.

Θεωρούμε ότι με κάποιες από αυτές τις προσφορές θα καταφέρουμε να προσελκύσουμε κόσμο στο μαγαζί τις ημέρες και τις ώρες που θεωρούνται «νεκρές» από ένα καφέ- μπαρ. Με αυτόν τον τρόπο προσεγγίζουμε όλες τις ομάδες ανθρώπων (φοιτητές, εργαζόμενους με χαμηλό μισθό, κλπ.).

## 11° Κεφάλαιο

### Τιμοκατάλογος

Ο κατάλογος ενός καφέ – μπαρ δεν πρέπει να περιλαμβάνει μόνο ασυνήθιστα, πολύπλοκα, φανταχτερά και εντυπωσιακά ποτά. Ο κατάλογος ως βασικό μέσο προώθησης των πωλήσεων πρέπει να χαρακτηρίζεται από στοιχεία, όπως:

- ✓ Να περιλαμβάνει ακριβή λίστα των προϊόντων, χωρίς ο αριθμός τους να είναι υπερβολικός.
- ✓ Να έχει λογικό μέγεθος και ωραία εμφάνιση όσον αφορά τα χρώματα του.
- ✓ Να εναρμονίζεται με το περιβάλλον της επιχείρησης, ενώ η εμφάνιση του πρέπει να δένει με το décor και τα χρώματα του χώρου.
- ✓ Το χαρτί ή το χαρτόνι να είναι καλής ποιότητας.
- ✓ Τα τυπογραφικά του στοιχεία πρέπει να είναι χαρούμενα και ευανάγνωστα.
- ✓ Οι τιμές πρέπει να είναι λογικές και ανάλογες με την πελατεία του μπαρ.
- ✓ Η γλώσσα που χρησιμοποιείται για την σύνταξη του καταλόγου είναι η ελληνική. Προαιρετική, όμως, είναι και η σύνταξη του καταλόγου σε ξένες γλώσσες, ανάλογα με την πελατεία της επιχείρησης.
- ✓ Στο άνω δεξιό μέρος του καταλόγου επιβάλλεται να αναγράφονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις (δημοτικός φόρος, Φ.Π.Α.).
- ✓ Η λερωμένοι, έστω και λίγο, κατάλογοι, καθώς και οι τσαλακωμένοι ή και οι φθαρμένοι, πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως.

Με λίγα λόγια, ο κατάλογος πρέπει να τραβάει την προσοχή και να προκαλεί διάθεση για κατανάλωση. Όταν ο πελάτης δώσει την παραγγελία μπορεί ο σερβιτόρος να αποσύρει τον κατάλογο για να μην καταστραφεί. Ωστόσο έπειτα από επιθυμία του πελάτη ο κατάλογος μπορεί να παραμείνει στο τραπέζι για την αποφυγή τυχόν παρεξηγήσεων.

Ένα δείγμα σωστής διάρθρωσης τιμοκαταλόγου είναι το δείγμα που ακολουθεί, το οποίο θα χρησιμοποιηθεί και στην επιχείρηση μας.

# CAFÉ – BAR “ΜΙΥЯΟR”

## ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ





## Καφέδες- Ποφήματα

Τιμή σε €

(συμπ. Φ.Π.Α. 11%)

Espresso	2.00
Espresso Decafeine	2.00
Espresso Freddo	2.50
Espresso Cappuccino Freddo	3.00
Espresso Cappuccino Latte	3.00
Espresso διπλό	3.00
Espresso Lungo	2.00
Espresso Macchiato	2.00
Espresso Ristretto	2.00
Espresso Cappuccino	2.50
Mochaccino Espresso	2.50
Στιγμαιαίος Καφές	2.00
Στιγμαιαίος Decafeine	2.00
Καφές Φίλτρου	2.00
Καφές φίλτρου με γεύση	2.50
Ελληνικός μονός	1.50
Ελληνικός διπλός	2.00

## Καφέδες- Ροφήματα

Τιμή σε €

Σοκολάτα	2.50
Σοκολάτα λευκή	2.50
Σοκολάτα με γεύση	3.00
Σοκολάτα Viennois	3.00
Freddito	2.50

## Αφεψήματα- Αναψυκτικά- Χυμοί

Τιμή σε €

Τσάι	1.50
Ice Tea	2.00
Αναψυκτικά	2.00
Perrier	2.50
Ήβη Λουτράκι	2.50
Χυμοί	2.00
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	2.50
Φυσικός Χυμός mixer	2.50
Energy Drink	4.00
Γρανίτα (φράουλα, λεμόνι)	2.50

Μπύρες	Τιμή σε €
Fix	5.00
Fischer	5.00
Miller	5.00
Kaiser	5.00
Erdinger	5.50
Corona	5.50
Mythos	5.00
Carlsberg	5.00
Kranenburg	5.50

Ποτά	Τιμή σε € (συμπ. Φ.Π.Α. 23%)
------	---------------------------------

Ουίσκι	5.00
Ουίσκι σπέσιαλ	6.00
Μπέρμπον	6.00
Μάλτ	6.00
Βότκα	5.00
Βότκα σπέσιαλ	6.00
Τεκίλα	5.00
Τεκίλα σπέσιαλ	6.00
Ρούμι	5.00
Ρούμι σπέσιαλ	6.00
Μπράντυ	6.00
Λικέρ	5.00

**Σφηνάκια**

Τιμή σε €

Σφηνάκι	2.00
Σφηνάκι σπέσιαλ	2.50

**Κοκτέιλ**

Τιμή σε €

Cosmopolitan	7.00
Margarita	7.00
Blue Lagoon	7.00
Frozen Daiquiri	7.00
Bloody Mary	7.00
Mai Tai	7.00
Mojito	7.00
Caipirinha	7.00
Tequila Sunrise	7.00

**Κρασιά λευκά (ποτήρι)**

Τιμή σε €

Porto Carras	5.00
Μοσχοφίλερο	5.00
Μελωδικός	5.00
Φιάλη Ροδίτης	25.00

**Κρασιά Ερυθρά (ποτήρι)**

Τιμή σε €

Porto Carras (ξηρός)	5.00
Μελωδία (ημίγλυκος)	5.00
Φιάλη Vina Esmeralda λευκό	30.00
Φιάλη Αιδαρίνη λευκό	25.00

**Αφρώδης Οίνος**

Τιμή σε €

Astir Martini 200ml	7.00
Astir Martini 700ml	25.00

**Snacks – Γλυκά**

Τιμή σε €

(συμπ. Φ.Π.Α. 11%)

Τοστ (απλό)	2.00
Τοστ (special)	2.50
Club sandwich	4.00
Τιραμισού	3.00
Cheese Cake	3.00

**Παγωτά**

Τιμή σε €

Παγωτό (μία μπάλα)	1.00
--------------------	------

Παγωτό (δύο μπάλες)	1.50
Παγωτό τρεις μπάλες	2.00
Βανίλια	
Σοκολάτα	
Φράουλα	
Φιστίκι	
Μόκα	
Stracciatella	
Λεμόνι	

## **Έντυπη Βιβλιογραφία**

- Αθαν. Γ. Μάρας, (3<sup>η</sup> Έκδοση, 2007). «Bar – Ποτά –Οινολογία». Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
- Ε. Πρινιάκη. «Διεύθυνση και Τεχνική Μπαρ». Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
- Κώστας Αρβανίτης, (3<sup>η</sup> Έκδοση, 2006). «Μπαρ – Οινολογία». Αθήνα: Εκδόσεις Πρόπομπος.
- Κώστας Τερζίδης και Κώστας Τζωρτζάκης, (2004). «Διοίκηση Ανθρωπίνων Πόρων». Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.
- Π. Ευσταθίου. «Υγιεινή και ασφάλεια στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις στα ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Ελλάδα». Εκδόσεις Παπαζήση.
- Φώτης Κιλίπρης, (2006). «Δημόσιες Σχέσεις». Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σοφία.
- Χρήστος Ι. Νεγκάκης, (2006). «Λογιστική Εταιριών». Αθήνα.

## **Ηλεκτρονική Βιβλιογραφία**

- Γεώργιος Παπατριανταφύλλου (2008). «Προγράμματα Δημοσίων Σχέσεων». Εκδόσεις Σταμούλη. Διαθέσιμο στην ιστοσελίδα – <http://georgepapatriantafillou.wordpress.com/about/>
- Μοχιάνας Κ. (2010). «Μια Μεθοδολογία Σχεδιασμού του Brand και του Branding των πόλεων». Διαθέσιμο στην ιστοσελίδα - <http://www.citybranding.gr/2010/07/brand-branding.html>
- Σοφοκλής Κουρτίδης, (2010). Άρθρο «Τα πάντα για τους χώρους υγιεινής». Διαθέσιμο στη ιστοσελίδα - <http://www.forumsa.gr/pdf/f19d7985858dbb961461b4af510e66e0.pdf>

## Διαγράμματα

<b>Διάγραμμα 1<sup>ο</sup> σελ. 7 :</b>	Περιοχή κατοικίας ερωτηθέντων.
<b>Διάγραμμα 2<sup>ο</sup> σελ. 8:</b>	Ηλικίες ερωτηθέντων.
<b>Διάγραμμα 3<sup>ο</sup> σελ. 8:</b>	Ασχολία ερωτηθέντων.
<b>Διάγραμμα 4<sup>ο</sup> σελ. 9:</b>	Συχνότητα εξόδων ερωτηθέντων στην περιοχή της Σίνδου.
<b>Διάγραμμα 5<sup>ο</sup> σελ. 10:</b>	Προτίμηση εξόδων στη Σίνδο.
<b>Διάγραμμα 6<sup>ο</sup> σελ. 11:</b>	Οι τιμές στη Σίνδο.
<b>Διάγραμμα 7<sup>ο</sup> σελ. 12:</b>	Τα Μέσα Μαζικής Μεταφοράς στη Σίνδο.
<b>Διάγραμμα 8<sup>ο</sup> σελ. 13:</b>	Η πελατεία στη Σίνδο.
<b>Διάγραμμα 9<sup>ο</sup> σελ. 14:</b>	Αξιολόγηση της Σίνδου σαν περιοχή.



# **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ**

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ -1-**

Τρίτη, 19 Ιουλίου 2005

Προς κάθε ενδιαφερόμενο:

Θέμα: Σύμβαση εκτέλεσης εργασιών σύνταξης & κατάθεσης φακέλου προς ενέργεια έκδοσης άδειας ίδρυσης & λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Στα πλαίσια σχετικής προφορικής ανάθεσής σας, το γραφείο μας ανέλαβε την υποχρέωση εκπόνησης σχεδιομελέτης με σκοπό την έκδοση άδειας ίδρυσης & λειτουργίας καταστήματος στο όνομα επί προσυμφωνημένης αμοιβής του ποσού των (600 – 800 – 1000) € πλέον Φ. Π. Α.

Ως εκ τούτου, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε δια της παρούσης, για το σύνολο των απαραίτητων ενεργειών που αφορούν στην προετοιμασία και κατάθεση σχετικών φακέλων στις αρμόδιες υπηρεσίες, όπως και για τον αντίστοιχο τρόπο πληρωμής ως κάτωθι:

1. ΦΑΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΟΜΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΤΙΡΙΟΥ ΟΠΟΥ ΣΤΕΓΑΖΕΤΑΙ ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ:
  - 1.i. Εύρεση φακέλου οικοδομικής άδειας, αίτηση θεώρησης αντιγράφων (στέλεχος οικοδομικής άδειας, τοπογραφικό, κάτοψη, τομή) στην αρμόδια πολεοδομία.
  - 1.ii. Κατάθεση φακέλου αιτήσεων βεβαιώσεων χρήσης γης & χώρου κυρίας χρήσης στο Δήμο.
  - 1.iii. Αυτοψία από κλιμάκιο μηχανικών υπαλλήλων της τεχνικής υπηρεσίας του δήμου.
  - 1.iv. Παραλαβή βεβαιώσεων χρήσης γης και χώρου κυρίας χρήσης απ' τον Δήμο.
2. ΦΑΣΗ ΕΚΔΟΣΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ.
  - 2.i. Σύνταξη & κατάθεση φακέλου μελέτης πυροπροστασίας στην πυροσβεστική υπηρεσία.
  - 2.ii. Λήψη μέτρων πυροπροστασίας με βάση την θεωρημένη μελέτη πυροπροστασίας.
  - 2.iii. Αίτηση αυτοψίας από Π.Υ., αυτοψία από κλιμάκιο αξιωματικών Π.Υ.
  - 2.iv. Παραλαβή πιστοποιητικού πυρασφαλείας.
3. ΦΑΣΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΦΑΚΕΛΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΜΟΔΙΟ ΔΗΜΟ.
  - 3.i. Συζήτηση με αρμόδιο επόπτη υγείας για λεπτομέρειες επί της τελικής κάτοψης.
  - 3.ii. Εκπόνηση σχεδίου με αποτύπωση της πραγματικής κατάστασης κατά την λειτουργία του.
  - 3.iii. Συγκέντρωση όλων των απαιτούμενων δικαιολογητικών, θεώρηση αντιγράφων & κατάθεση πλήρους φακέλου στο αρμόδιο γραφείο του δήμου.
4. ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ.
  - 4.i. Μετά την υπογραφή του παρόντος, προκαταβολή 25% επί της συμφωνημένης αμοιβής.

4.ii. Με την κατάθεση φακέλου της κάθε φάσης, 25% επί της συμφωνημένης αμοιβής.

Υ.Γ.: Το γραφείο μας αναλαμβάνει την υποχρέωση να παραμείνει στη διάθεσή σας για οποιοδήποτε θέμα τυχόν προκύψει έως την οριστική έκδοση της άδειας ίδρυσης & λειτουργίας.

Για το Τεχνικό Γραφείο  
ο υπεύθυνος Μηχανικός

Για τον εκμεταλλευτή

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ -2-**

Αρ. Γεν. Πρωτ:..... Ημερομηνία:.....
---

## Α Ι Τ Η Σ Η

ΕΠΩΝΥΜΟ:.....

ΟΝΟΜΑ:.....

ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ:.....

ΜΗΤΡΩΝΥΜΟ:.....

ΟΝΟΜΑ ΣΥΖΥΓΟΥ:.....

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ:.....

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ:.....

Δ/ΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ:.....

ΠΕΡΙΟΧΗ:.....

ΑΣΤΥΝ. ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΣ:.....

ΑΡ. ΔΕΛΤΙΟΥ ΤΑΥΤ/ΤΑΣ:.....

ΗΜΕΡΟΜ. ΕΚΔΟΣΗΣ:.....

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ Δ.Α.Τ.:.....

ΥΠΗΚΟΟΤΗΤΑ:.....

ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΟΙΚΙΑΣ:.....

ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΚΑΤ/ΤΟΣ:.....

Α.Φ.Μ.:..... Δ.Ο.Υ.:.....

ΤΜΗΜΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΑΔΕΙΩΝ Κ.Υ.Ε.

Αριθ. Πρωτ:.....

Ημερομηνία:.....

Προς

Το Δήμο Σίνδου

Παρακαλώ όπως χαρακτηρίσετε το κατάστημά μου .....  
.....  
του οποίου το συνολικό εμβαδό δεν υπερβαίνει τα 70 τ.μ., βρίσκεται επί της οδού .....  
.....αρ. .... και λειτουργεί με  
την υπ. αριθμ..... άδεια ίδρυσης  
και λειτουργίας, ως κατάστημα **αποκλειστικά**

**ΚΑΠΝΙΖΟΝΤΩΝ**

**ΜΗ ΚΑΠΝΙΖΟΝΤΩΝ**

σύμφωνα με το άρθρο 3 παρ. 3 του Ν. 3730 /2008.

**Προσκομίζω συνημμένα:**

- 1) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας του καταστήματός μου
- 2) Αντίγραφο του σχεδιαγράμματος κάτοψης και τομής που συνοδεύει την άδειά μου.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ -3-**

Αρ. Γεν. Πρωτ:.....

Ημερομηνία:.....

### **ΑΙΤΗΣΗ**

Της εταιρείας .....

Έδρα:.....

Τηλέφωνο:.....

Α.Φ.Μ.:..... ΔΟΥ:.....

### **ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΑΙΡΩΝ - ΕΚΠΡΟΣΩΠΩΝ**

1. Ονομ/μο: .....

Όνομα πατρός:.....

Όνομα μητρός:.....

Τόπος & Έτος γεννήσεως:.....

Δ/νση κατοικίας:.....

Α.Φ.Μ.:.....

Α.Δ.Τ.....

2. Ονομ/μο:.....

Όνομα πατρός:.....

Όνομα μητρός:.....

Τόπος & Έτος γεννήσεως:.....

Δ/νση κατοικίας:.....

Α.Φ.Μ.:.....

Α.Δ.Τ.....

3. Ονομ/μο:.....

Όνομα πατρός:.....

Όνομα μητρός:.....

Τόπος & Έτος γεννήσεως : .....

Δ/νση κατοικίας:.....

Α.Φ.Μ.:.....

Α.Δ.Τ.....

4. Ονομ/μο:.....

Όνομα πατρός:.....

Όνομα μητρός:.....

Τόπος & Έτος γεννήσεως:.....

Δ/νση κατοικίας:.....

Α.Φ.Μ.:.....

Α.Δ.Τ.....

Αριθ. Πρωτ:.....

Ημερομηνία:.....

Προς

Το Δήμο Σίνδου

Παρακαλούμε όπως χαρακτηρίσετε το κατάστημά μας

.....  
..... του οποίου το συνολικό εμβαδό δεν υπερβαίνει τα 70 τ.μ., βρίσκεται επί  
της οδού..... αρ. ....  
και λειτουργεί με την υπ. αριθμ.....  
άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, ως κατάστημα **αποκλειστικά**

**ΚΑΠΝΙΖΟΝΤΩΝ**

**ΜΗ ΚΑΠΝΙΖΟΝΤΩΝ**

σύμφωνα με το άρθρο 3 παρ. 3 του Ν. 3730 /2008.

**Προσκομίζουμε συνημμένα:**

- 3) Αντίγραφο της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας του καταστήματός μου
- 4) Αντίγραφο του σχεδιαγράμματος κάτοψης και τομής που συνοδεύει την άδειά μου.

**ΔΗΛΩΝΟΥΜΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ ΟΤΙ ΟΛΑ ΤΑ  
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΑΙΤΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Α ΛΗΘΗ**

**ΟΙ ΕΤΑΙΡΟΙ / ΟΙ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΙ**

1. ....  
.....
2. ....  
.....
3. ....  
.....
4. ....  
.....

Θεσσαλονίκη ...../...../20\_\_

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ -4-**



**ΔΗΜΟΣ ΣΙΝΔΟΥ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΣΟΔΩΝ**

**ΤΜΗΜΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΑΔΕΙΩΝ Κ.Υ.Ε.**  
**Ελ. Βενιζέλου 45, 3<sup>ος</sup> οροφ.**

**Γραφ. 325**

**Τηλ. 2310375 245, 2310375 330**

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Πριν από κάθε άλλη ενέργειά σας (δηλ. υπογραφή συμβολαίου, αγοραπωλησίας ή μισθώσεως χώρου, διαμόρφωση των χώρων συγκρότησης του καταστήματος ή εργαστηρίου) **θα πρέπει να απευθύνεσθε οπωσδήποτε στη Δ/ση Υγείας** (Μοναστηρίου 15, 5<sup>ος</sup> οροφ. Γρ. 27 τηλ.538751) προκειμένου να πληροφορηθείτε υπεύθυνα ότι όντως ο χώρος που πρόκειται να μισθωθεί, αγορασθεί ή να διαμορφωθεί έχει όλες τις προϋποθέσεις για να λειτουργήσει σαν Κ.Υ.Ε.

**ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΓΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΠΡΟΕΓΚΡΙΣΗΣ**

**ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**

**(Άρθρο 80, παρ. 2-3, του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων Ν.3463/2006)**

1. **Αίτηση ενδιαφερομένου** με πλήρη στοιχεία ταυτότητας, στην οποία θα δηλώνεται το είδος του καταστήματος, οι προσφερόμενες υπηρεσίες, η τοποθεσία και το οίκημα στο οποίο πρόκειται να λειτουργήσει το κατάστημα. Εφόσον πρόκειται για εταιρεία, να προσκομίζεται το καταστατικό.
2. **Προβλεπόμενο Παράβολο. 185 € με καταβολή του στο Ταμείο του Δήμου Θεσσαλονίκης** (την ημέρα κατάθεσης της αίτησης). Για Υπεραγορές Τροφίμων (SUPER MARKETS) με εμβαδόν μέχρι 1000 τ.μ. 180 €, ενώ με εμβαδόν πάνω από 1000 τ.μ. και μέχρι 5000 τ.μ. 250 €, και με εμβαδόν πάνω από 5000 τ.μ. 375 €. Για Κέντρα Διασκέδασης με λιγότερες από 200 θέσεις € 840.
3. **Έγγραφο ότι είναι επιτρεπτή η χρήση** του κατ/τος στην περιοχή και δεν υπάρχουν περιορισμοί ως προς τις Χρήσεις Γης . (Αγγελάκη 13, Δ/ση Μελετών Αρχιτεκτονικών Έργων – Τμήμα Πολεοδομικών Μελετών και Εφαρμογών, 6<sup>ος</sup> όροφος). Σε περίπτωση που η διεύθυνση της οικοδ. Άδειας δε συμφωνεί με τη σημερινή, **Βεβαίωση Ονοματοθεσίας.**
4. **Τοπογραφικό Διάγραμμα, Άδεια Οικοδομής, θεωρημένα από την Πολεοδομία.**
5. **Διάγραμμα κάλυψης της περιοχής από ιδιώτη μηχανικό.**
6. **Δήλωση του Ν. 1599/86 του Διαχειριστή της πολυκατοικίας** θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής με το εξής περιεχόμενο:
  - i. **Όταν έχει κανονισμό.** (Να προσκομίζεται αντίγραφο του Κανονισμού)  
“Είμαι διαχειριστής της ενταύθα και επί της οδού ..... αρ. .... οικοδομής όπου στεγάζεται το κατάστημα που πρόκειται να λειτουργήσει ως ..... από τον ..... Η πολυκατοικία που στεγάζεται το

κατάστημα έχει κανονισμό, ο οποίος επιτρέπει την ίδρυση και λειτουργία τέτοιου είδους καταστήματος.”.

ii. **Όταν δεν έχει κανονισμό** (Να επισυνάπτεται απόφαση Γενικής Συνέλευσης των ιδιοκτητών των κατοικιών της οικοδομής)

“Είμαι διαχειριστής της ενταύθα και επί της οδού ..... αρ. ....οικοδομής όπου στεγάζεται το κατάστημα που πρόκειται να λειτουργήσει ως ..... από τον ..... Η πολυκατοικία που στεγάζεται το κατάστημα δεν έχει κανονισμό και η πλειοψηφία των ιδιοκτητών των στεγαζομένων στο ίδιο κτίριο κατοικιών επιτρέπει την ίδρυση και λειτουργία τέτοιου είδους καταστήματος.”

Σε περίπτωση ελλείψεως ή αρνήσεως υπογραφής του διαχειριστή, τη δήλωση την κάνει

ο ιδιοκτήτης του καταστήματος γράφοντας το ίδιο ακριβώς κείμενο και προσθέτοντας ή

α) επίσης δηλώνω ότι δεν υπάρχει διαχειριστής ή β) υπάρχει και αρνείται να υπογράψει.

Επίσης αντικαθιστώντας όπου «διαχειριστής οικοδομής» το «ιδιοκτήτης καταστήματος».

**Το ίδιο κείμενο συμπληρώνεται και για τη χρήση προκηπίου οικοδομής, για την οποία όμως να συμφωνεί το σύνολο των ιδιοκτητών.**

7. Για καταστήματα του Π.Δ. 180/79 Μπαρ - Σνακ Μπαρ - Κέντρα Διασκέδασης - Καφενεία - Καφετέριες - Αναψυκτήρια - Πιτσαρίες - Αίθουσες Διενέργειας Τυχρών Παιγνίων - Μικτά Κατ/τα - Εστιατόρια - Ταβέρνες - Ψητοπωλεία - Οβελιστήρια - Καταστήματα με χρήση τραπεζοκαθισμάτων:

**α) Δήλωση του Ν. 1599/86** θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής με το εξής περιεχόμενο:

«σύμφωνα με το άρθρο 3 του Π.Δ. 180/79, το κατάστημά μου, που βρίσκεται στην οδό ....., βρίσκεται σε απόσταση μεγαλύτερη των 50 μέτρων, κατευθείαν γραμμή μετρούμενη, από ναούς, σχολεία, κλινικές, νοσοκομεία, φροντιστήρια, στρατώνες, εργοστάσια, παιδικούς σταθμούς, νηπιαγωγεία, ορφανοτροφεία, βιβλιοθήκες, ωδεία, αθλητικούς χώρους και διάφορες άλλες σχολές.» και

**β) Δήλωση του Ν. 1599/86** θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής με το εξής περιεχόμενο:

**«Ο/Η κάτωθι υπογράφων/ουσα..... δεν έχω καταδικαστεί τελεσίδικα για κανένα από τα αδικήματα που αναφέρονται στις διατάξεις του άρθρου 1 παρ. 2 του πδ 180/1979, όπως αυτό ισχύει.»** Επίσης να σημειωθεί πως η δήλωση αυτή γίνεται στην περίπτωση **α) προσωπικής εταιρίας δηλ. Ο.Ε. ή Ε.Ε.** από όλους τους εταίρους **β)**

**Ανώνυμης Εταιρείας** από τα πρόσωπα που απαρτίζουν το Διοικητικό Συμβούλιο και **γ) Ε.Π.Ε.** από τον εκπρόσωπο της εταιρίας.

**8. Διαβατήριο και άδεια διαμονής** για άσκηση Ανεξάρτητης Οικονομικής Δραστηριότητας για υπηκόους ξένου κρά-

τους μη μέλους της Ε.Ε. Ειδική ταυτότητα ομογενούς. Διαβατήριο και Άδεια Διαμονής για υπηκόους ξένου κράτους μέλους Ε.Ε.

**9. Βεβαίωση ότι δεν υπάρχει αντίρρηση για τη λειτουργία του καταστήματος από**

**α)** Το Υπ.Μα.Θράκης – Δ/ση Πολιτισμού για κατ/τα που λειτουργούν σε διατηρητέα κτίρια (ΔΙΟΙΚΗΤΗΡΙΟ τηλ.2310257265)

**β)** Την 4<sup>η</sup> Εφορία Νεοτέρων Μνημείων, Ηροδότου 17, τηλ. 2310214497, 2310213800 όταν είναι κοντά σε περιοχές αρχαιολογικών χώρων ή ιστορικών τόπων (**ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΛΑΔΑΔΙΚΑ, ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΙΣΤΟΡΙΚΩΝ ΤΟΠΩΝ ΜΠΕΖΕΣΤΕΝΙ, ΠΛΑΤΕΙΑ ΑΘΩΝΟΣ, ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ, ΒΛΑΛΗ, ΚΑΠΑΝΙ, ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ Κ.Λ.Π.**)

**γ)** Την 9<sup>η</sup> Εφορία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων για την περιοχή της **ΑΝΩ ΠΟΛΗΣ**, Επταπύργιο Θεσ/νίκης, Άγιος Παύλος, Τηλ. 2310 968843).

**10. Κατάθεση πρωτότυπης παλιάς άδειας** και μίας φωτοτυπίας της και υπεύθυνη δήλωση Ν. 1599/86 από τον κάτοχό της που να λέει: “Ζητώ την ακύρωση της υπ' αριθμ. .... αδείας μου. (Για εταιρίες να προσκομίζεται και η λύση τους). Σε περίπτωση αδυναμίας για αντικειμενικούς λόγους προσκόμισής της, να βεβαιώνεται από τον ιδιοκτήτη του καταστήματος το όνομα στο οποίο εκδόθηκε η προηγούμενη άδεια.

#### **Σημείωση:**

Όλες οι υπεύθυνες δηλώσεις πρέπει να έχουν θεωρημένο το γνήσιο της υπογραφής.

- 1)** Η χορήγηση προέγκρισης αποτελεί προϋπόθεση για τη χορήγηση άδειας έναρξης επιτηδεύματος από την αρμόδια Δ.Ο.Υ.
- 2)** Η χορήγηση προέγκρισης δεν παρέχει δικαίωμα νόμιμης λειτουργίας του καταστήματος προ της χορήγησης οριστικής άδειας ίδρυσης και λειτουργίας. (Άρθρο 80 παρ. 3)

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ:**

**-ΔΕ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ ΑΔΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΑΝΩ ΠΟΛΗ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ Π.Δ.180/79** (συγκέντρωση κοινού). **Ενδεικτικά:** Μπαρ - Σνακ Μπαρ - Κέντρα Διασκέδασης - Καφενεία - Καφετέριες - Αναψυκτήρια - Πιτσαρίες - Αίθουσες Διενέργειας Τυχερών Παιγνίων, Διαδικτύου- Μικτά Κατ/τα - Εστιατόρια - Ταβέρνες – Ψητοπωλεία – Οβελιστήρια. (Α.Δ.Σ 1278/2003)

**-ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ (ΑΘΩΝΟΣ)-ΜΠΕΖΕΣΤΕΝΙ-ΒΛΑΛΗ** ισχύει το Π.Δ. 273/2001 με καθορισμένες χρήσεις και ποσοστό. (Συνεννόηση με την Υπηρεσία μας)

- Με βάση την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία και σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1/Γ.Π./οικ.94643/07 (ΦΕΚ 1384/3-8-2007 τ.β.) καθίσταται υποχρεωτική η ύπαρξη **αποχωρητηρίων για ΑΜΕΑ** καθώς και η πρόβλεψη άλλων διευκολύνσεων για τα άτομα αυτά, σε όλα τα νέα καταστήματα Υγειονομικού ενδιαφέροντος ιδιαίτερα των άρθρων 37,38,39,40,41 που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες και τα οποία διαθέτουν κλειστή αίθουσα ή/και υπαίθριο χώρο ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων συνολικού εμβαδού μεγαλύτερου των εκατό (100) τ.μ. Η υποχρέωση για την πρόβλεψη αποχωρητηρίων για ΑΜΕΑ ισχύει και για τα καταστήματα του άρθρου 44 (Υπεραγορές Τροφίμων) Τα καταστήματα που ήδη λειτουργούν πρέπει υποχρεωτικά εντός ενός (1) έτους να προσαρμοστούν στο ισχύον θεσμικό καθεστώς (της κατασκευής δηλ. .αποχωρητηρίου για ΑΜΕΑ).

**ΔΗΜΟΣ ΣΙΝΔΟΥ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΣΟΔΩΝ**

**ΤΜΗΜΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΑΔΕΙΩΝ Κ.Υ.Ε.**  
**Ελ. Βενιζέλου 45, 3<sup>ος</sup> οροφ.**

**Γραφ. 325**

**Τηλ. 2310375 245, 2310375 330**

**ΠΡΟΣΟΧΗ**

Πριν από κάθε άλλη ενέργειά σας (δηλ. υπογραφή συμβολαίου, αγοραπωλησίας ή μισθώσεως χώρου, διαμόρφωση των χώρων συγκρότησης του καταστήματος ή εργαστηρίου) **θα πρέπει να απευθύνεστε οπωσδήποτε στη Δ/ση Υγείας (Μοναστηρίου 15, 5<sup>ος</sup> όροφ. Γρ. 27 τηλ.538751)** προκειμένου να πληροφορείσθε υπεύθυνα ότι όντως ο χώρος που πρόκειται να μισθωθεί, αγορασθεί ή να διαμορφωθεί έχει όλες τις προϋποθέσεις για να λειτουργήσει σαν Κ.Υ.Ε.

**ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΓΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΑΔΕΙΑΣ**

**ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΛΗΨΗ ΤΗΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗΣ ΠΡΟΕΓΚΡΙΣΗΣ. (Άρθρο 80 του Κώδικα Δήμων & Κοινοτήτων Ν.3463/2006)**

7. Αίτηση ενδιαφερομένου με πλήρη στοιχεία ταυτότητας.
8. Δύο (2) πρόσφατες φωτογραφίες, του ενδιαφερομένου ή σε περίπτωση εταιρίας του υγειονομικά υπευθύνου
9. **Γραμ. είσπραξης 88 € υπέρ της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης** με καταβολή του στην ΑΓΡΟΤΙΚΗ Τράπεζα - Αρ. Λογαριασμού 2150300219554
10. **Από τη Δ/ση Κατασκευών Αρχ/κών Έργων του Δήμου Θεσ/νίκης (ΑΓΓΕΛΑΚΗ 13, 4<sup>ος</sup> όροφος, τηλ. 296823) :**  
**Βεβαίωση ότι είναι χώρος ΚΥΡΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ, φωτ/φο οικοδομικής άδειας, τοπογραφικό σχεδιάγραμμα και Φωτ/φο εγκεκριμένου σχεδ/τος κάτοψης του χώρου θεωρημένα από Δ/ση Πολεοδομίας.**

Εάν η σημερινή οδός ή αριθμός της οικοδομής δεν συμφωνεί με αυτόν που αναγράφεται στην οικοδομική άδεια, βεβαίωση ότι πρόκειται για την ίδια οικοδομή. (Δ/ση Μελετών Αρχιτεκτονικών Έργων, 5ος όροφος)

11. **Σχεδιαγράμματα κάτοψης και καθέτου τομής σε τέσσερα (4) αντίτυπα (με πρωτότυπη σφραγίδα και υπογραφή), θεωρημένα από τη Δ/ση Κατασκευών Αρχ/κών Έργων του Δήμου Θεσ/νίκης (ΑΓΓΕΛΑΚΗ 13, 4<sup>ος</sup> όροφος, τηλ. 296823) υπό κλίμακα 1:50, τα οποία συντάσσονται από διπλωματούχο μηχανικό ή υπομηχανικό ή εργοδηγό ή σχεδιαστή, στα οποία θα απεικονίζονται και θα αναγράφονται:**
  - i. Οι χώροι του υπό ίδρυση καταστήματος και οι ακριβείς διαστάσεις τους (μήκος - πλάτος - ύψος) και ο προσορισμός του κάθε χώρου (κυρίως αίθουσα, παρασκευαστήριο, λάντσα κλπ.)
  - ii. Το **αποχωρητήριο για τα ΑΜΕΑ**, σε όλα τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος και ιδιαίτερα των άρθρων 37,38,39,40,41 και 44 που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες και τα οποία διαθέτουν κλειστή αίθουσα ή/και υπαίθριο χώρο ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων συνολικού εμβαδού μεγαλύτερου των 100 τ.μ.
  - iii. Οι τυχόν υπαίθριοι χώροι (πεζοδρόμιο - πεζόδρομος) για την ανάπτυξη των τραπεζοκαθισμάτων. **(Εφόσον ο χώρος για την ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων είναι προκήπιο, αυτό να αναγράφεται επάνω στο σχεδιάγραμμα).**
  - iv. Τα στοιχεία του εκμεταλλευτή του καταστήματος (που αιτείται την άδεια), την Δ/ση του καταστήματος και τον χαρακτηρισμό αυτού (π.χ. Αναψυκτήριο).

- v. Τα σχεδ/τα κατά προτίμηση θα συντάσσονται επί ενιαίου φύλλου με ξεχωριστές κατόψεις κάθε επιπέδου (ισόγειο, εσωτερικός εξώστης, υπόγειο, όροφος). Εφόσον υπάρχει εσωτερικός εξώστης (πατάρι) θα αναφέρεται το εμβαδόν και το ύψος αυτού από το δάπεδο και την κορυφή, ανεξάρτητα από τα αν θα χρησιμοποιηθεί ή όχι.
- vi. Για τις επιχειρήσεις που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες όπως εστιατόρια, ταβέρνες, ζαχ/στεία κλπ. (πλην των αμιγών ΜΠΑΡ, των παραδοσιακών ΚΑΦΕΝΕΙΩΝ και ΚΕΝΤΡΩΝ Δ/ΣΗΣ που εξαιρούνται) **να προσδιορίζεται στα σχε/τα ο προβλεπόμενος για τους μη καπνίζοντες χώρος, τουλάχιστον 50%, στην αίθουσα πελατών.** Σχετ: 1. Η υπ' αριθμ. Υ1/ΓΠ/οικ. 76017/2002 Υγειον/κή Δ/ξη 2. Η υπ' αρ.Υ1/ΓΠ/οικ. 88852/2002 εγκ/λιος του Υπουργ. Υγείας –Πρόνοιας.
- vii. Για Μικτά Κατ/τα με προσφορά υπηρεσιών διαδικτύου προσδιορισμός του χώρου και του αριθμού των Η/Υ.
- viii. Για ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ και μικτά καταστήματα τροφίμων, θα σημειώνονται και οι νοητώς χωρισμένοι χώροι που προορίζονται για την εγκατάσταση κάθε τμήματος. Για ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ - Αποθήκες Τροφίμων χονδρικού εμπορίου θα σημειώνονται και οι νοητώς καθορισμένοι χώροι τοποθέτησης ειδών καθαρισμού - εντομοκτόνων και άλλων, άσχετων με τα τρόφιμα, επιτρεπομένων ειδών.

**12.Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/86 αδειούχου ηλεκτρολόγου** εγκατάστασης θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής του από το οικείο επαγγελματικό Σωματείο με το εξής περιεχόμενο:

«Είμαι ηλεκτρολόγος εγκατάστασης, κάτοχος της υπ' αριθμ. ... άδειας και από έλεγχο στην ηλεκτρολογική εγκατάσταση του ενταύθα και στην οδό ..... αρ. .... καταστήματος ..... τ ..... βρήκα ότι αυτή είναι ακίνδυνη και ασφαλής. Η συνολική ισχύς της μηχανολογικής εγκατάστασης του καταστήματος είναι μικρότερη των 15 ΗΡ.»

**13.Μισθωτήριο συμβόλαιο (επικυρωμένο από την αρμόδια Δ.Ο.Υ.)** ή αποδεικτικό κυριότητας του καταστήματος.

**14.Πιστοποιητικό Πυροπροστασίας** από την Πυροσβεστική Υπηρεσία (ΚΡΗΤΗΣ 46, τηλ. 2310399167).

**15. Φωτ/φο δήλωσης έναρξης επιτηδεύματος** από την εφορία (επικυρωμένο).

**16. Φωτ/φο δελτίου ταυτότητας (επικυρωμένο) και φωτ/φα** της 1<sup>ης</sup> και της σελίδας λήξεως του βιβλιαρίου υγείας. (επικυρωμένα). (Το βιβλιάριο Υγείας εκδίδεται από τη Δ/νση Δημ. Υγιεινής, Μοναστηρίου 15, 1ος όροφος, Τηλ. 2310538261 Για χορήγηση άδειας κατ/τος σε αλλοδαπούς **επικυρωμένο φωτοαντίγραφο άδειας διαμονής η οποία να βρίσκεται σε ισχύ την ημέρα της κατάθεσης δικαιολογητικών.**

i. Για εταιρείες Ο.Ε. & Ε.Ε. στοιχεία όλων των εταιρών (επικυρωμένα φωτ/φα ταυτότητας, βιβλιαρίου υγείας).

Για εταιρείες Α.Ε. και Ε.Π.Ε., στοιχεία μετόχων ή εταιρών που εκπροσωπούν την εταιρία (όλα τα μέλη του Δ.Σ στις Α.Ε.), το Φ.Ε.Κ. και πρακτικό του Δ.Σ., από το οποίο να προκύπτει ο Υγειον. Υπεύθυνος. Αν Υγ. Υπευθ. έχει ορισθεί τρίτο πρόσωπο, αντίγραφο της πρόσληψής του.

ii. **Αντίγραφο καταστατικού εταιρείας (επικυρωμένο).**

**17. Κατάθεση πρωτότυπης παλιάς άδειας** και μίας φωτοτυπίας της και υπεύθυνη δήλωση Ν. 1599/86 από τον κάτοχό της που να λέει: “Ζητώ την ακύρωση της υπ' αριθμ. .... αδείας μου. (Για εταιρίες να προσκομίζεται και διαλυτικό τους). Σε περίπτωση αδυναμίας για αντικειμενικούς λόγους προσκόμισής της, να βεβαιώνεται

από τον ιδιοκτήτη του καταστήματος το όνομα στο οποίο εκδόθηκε η προηγούμενη άδεια.

**18.** Για καταστήματα **Κρεοπωλεία** και **Κομμωτήρια** απαιτείται άδεια ασκήσεως επαγγέλματος (επικυρωμένο αντίγραφο).

**19.** Για **ΚΕΝΤΡΑ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ: ι)** Πριν από κάθε άλλη ενέργειά σας, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι ΔΕΝ χορηγείται άδεια λειτουργίας, κέντρου διασκέδασης, εφόσον ο ενδιαφερόμενος δε διαθέτει ιδιόκτητο ή μισθωμένο χώρο στάθμευσης αυτοκινήτων σε απόσταση όχι μεγαλύτερη των εκατό (100) μέτρων σε ευθεία γραμμή από το κατ/μα για την εξυπηρέτηση των πελατών αυτού. Η αναλογία των θέσεων στάθμευσης σε σχέση με τον αριθμό των καθισμάτων απαιτείται να είναι ένα προς έξι καθίσματα. Ο ενδιαφερόμενος πρέπει να προσκομίζει και **έγγραφο (τίτλο κυριότητας ή μισθωτήριο συμβόλαιο)** από το οποίο προκύπτει η ύπαρξη του παραπάνω χώρου καθώς και **σχεδιάγραμμα μηχανικού στο οποίο εμφανίζεται ο αριθμός των θέσεων στάθμευσης**. Π.Δ. 257/10.8.2001 παρ. 5 ΦΕΚ 184 τ.Α΄

**ι) Φύλλο υγειονομικού ελέγχου θορύβου από Δ/ση Υγιεινής - Βεβαίωση Α.Ε.Π.Ι.**

#### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

**1.** Σύμφωνα με το αρ. 3 του Π.Δ. 180/79, όπως ισχύει σήμερα, η Δημοτική Αρχή δύναται να αρνείται τη χορήγηση άδειας λειτουργίας κέντρων διασκέδασης, μπαρ, καφενείων, καφετεριών, αναψυκτηρίων, πιτσαριών, σνακ μπαρ, αιθουσών διενέργειας τεχνικών παιγνίων και γενικά καταστημάτων στα οποία προσφέρονται κυρίως οινοπνευματώδη ποτά, για άμεση εντός αυτών κατανάλωση, εφόσον το κατάστημα βρίσκεται σε απόσταση μικρότερη των 50 μέτρων, κατευθείαν γραμμή μετρούμενη, από ναούς, σχολεία, κλινικές, νοσοκομεία, φροντιστήρια, στρατώνες, εργοστάσια, παιδικούς σταθμούς, νηπιαγωγεία, ορφανοτροφεία, βιβλιοθήκες, ωδεία, αθλητικούς χώρους και διάφορες άλλες σχολές.

**2. ΟΣΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΠΡΟΣΚΟΜΙΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΦΩΤΟΤΥΠΙΕΣ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΜΕΝΑ.**

**3. ΤΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΟΝ ΝΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΘΟΥΝ ΜΕ ΑΛΛΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΠΟΥ ΘΑ ΚΡΙΘΟΥΝ ΩΣ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΜΑΣ.**

**4. ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ** (θεωρημένη για το γνήσιο της υπογραφής) σε περίπτωση που δεν καταθέσει τα δικαιολογητικά ο ενδιαφερόμενος στον οποίο θα εκδοθεί η άδεια.

**5. ΣΑΣ ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΟΥΜΕ ΟΤΙ ΧΩΡΙΣ ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΙ ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ.**

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Με βάση την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία και σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη Υ1/Γ.Π./οικ.94643/07 (ΦΕΚ 1384/3-8-2007 τ.β.) καθίσταται υποχρεωτική η ύπαρξη **αποχωρητηρίων για ΑΜΕΑ** καθώς και η πρόβλεψη άλλων διευκολύνσεων για τα άτομα αυτά, σε όλα τα νέα καταστήματα Υγειονομικού ενδιαφέροντος ιδιαίτερα των άρθρων 37,38,39,40,41 που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες και τα οποία διαθέτουν κλειστή αίθουσα ή/και υπαίθριο χώρο ανάπτυξης τραπεζοκαθισμάτων συνολικού εμβαδού μεγαλύτερου των εκατό (100) τ.μ. Η υποχρέωση για την πρόβλεψη αποχωρητηρίων για ΑΜΕΑ ισχύει και για τα καταστήματα του άρθρου 44 (Υπεραγορές Τροφίμων) Τα καταστήματα που ήδη λειτουργούν πρέπει υποχρεωτικά εντός ενός (1) έτους να προσαρμοστούν στο ισχύον θεσμικό καθεστώς (της κατασκευής δηλ. αποχωρητηρίου για ΑΜΕΑ).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ -6-

### Γενικές πληροφορίες πάνω στη μελέτη Πυροπροστασίας

#### Ενεργητική Πυροπροστασία Καταστημάτων

- Ηλεκτρικό σύστημα συναγερμού
- Αυτόματο σύστημα πυρανίχνευσης
- Μόνιμο υδροδοτικό πυροσβεστικό δίκτυο
- Αυτόματο σύστημα κατάσβεσης
- Φορητά μέσα πυρόσβεσης

#### Παροχή και Πλάτη Οδεύσεων Διαφυγής

Με βάση τις σχέσεις:

Πλάτος οριζόντιας οδεύσης διαφυγής ορόφου =  $0.6 \times \text{αριθμός ατόμων ορόφου} / 100$ .

Πλάτος κατακόρυφης οδεύσης διαφυγής ορόφου =  $0.6 \times \text{αριθμός ατόμων ορόφου} / 75$ .

Τα ελάχιστα απαιτούμενα πλάτη οδεύσεων διαφυγής υπολογίζονται για κάθε όροφο και παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα:

	Οριζόντιες Οδεύσεις Διαφυγής (m)	Κατακόρυφες Οδεύσεις Διαφυγής (m)
Ισόγειο	0.77	1.02

Στην προκειμένη περίπτωση τα πλάτη οδεύσεων διαφυγής του κτιρίου είναι:

	Οριζόντιες Οδεύσεις	Κατακόρυφες Οδεύσεις
--	---------------------	----------------------



	Διαφυγής (m)	Διαφυγής (m)
Ισόγειο	1.00	1.20

Όπως φαίνεται από την σύγκριση των δύο πινάκων τα πλάτη οδεύσεων διαφυγής υπερκαλύπτουν τις απαιτήσεις, καθώς επίσης και τα ελάχιστα επιτρεπόμενα πλάτη οδεύσεων διαφυγής και πορτών που για την παραπάνω κατηγορία κτιρίων είναι:

- ✓ Ελάχιστο πλάτος οριζόντιας όδευσης διαφυγής κτιρίου = 0.90 m (Διάδρομοι πρόσβασης).
- ✓ Ελάχιστο πλάτος κατακόρυφης όδευσης διαφυγής κτιρίου = 0.90 m (Κλιμακοστάσιο).

#### Έξοδοι και Οδεύσεις Διαφυγής

Από τον παρακάτω πίνακα :

	Εσωτερικές Έξοδοι Διαφυγής	Εξωτερικές Έξοδοι Διαφυγής
Ισόγειο	0	2

Με βάση την παράγραφο 2.1.3. του άρθρου 6 των Ειδικών Διατάξεων του Κανονισμού Πυροπροστασίας Κτιρίων, παρατηρούμε ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις για τον αριθμό εξόδων για το παρόν κτίριο.

Το εξωτερικό κλιμακοστάσιο είναι μόνιμου κατασκευής και διαχωρίζεται από το κτίριο με δομικά στοιχεία που παρουσιάζουν δείκτη πυραντίστασης ίσο με τον απαιτούμενο για το πυροδιαμέρισμα του κτιρίου.

Από τον παρακάτω πίνακα :

Επίπεδα	Μήκος άμεσης απόστασης (AB)	Μήκος μέγιστης Οδευσης Διαφυγής (ABΓ)	Μήκος Αδιεξόδου

Ισόγειο	12.00	12.00	0.00
---------	-------	-------	------

Με βάση την παράγραφο 2.1.3. του άρθρου 6 των Ειδικών Διατάξεων του Κανονισμού Πυροπροστασίας Κτιρίων, παρατηρούμε ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις για τα μήκη οδεύσεων διαφυγής και αδιεξόδων για το παρόν κτίριο.

### Θεωρητικός Πληθυσμός

Ο θεωρητικός πληθυσμός του κτιρίου υπολογίστηκε λαμβάνοντας υπόψη τις αναλογίες :

A	1 άτομο / 6 τ.μ.	Χώροι έκθεσης – Πωλήσεων
B	1 άτομο / 2 τ.μ.	Υπεραγορές – Πολυκαταστήματα
Γ	1 άτομο / 1 τ.μ.	Κυλικεία – Εστιατόρια
Δ	1 άτομο / 30 τ.μ.	Αποθήκες – Χώροι στάθμευσης αυτοκινήτων

Έτσι, για κάθε επίπεδο ο θεωρητικός πληθυσμός βάση του εμβαδού και της χρήσης του κτιρίου φαίνεται στον παρακάτω πίνακα:

1 άτομο/ 0.5 τ.μ. μεικτού εμβαδού κάτοψης (όπου συμπεριλαμβάνονται και οι ανοικτοί εξώστες)

Όροφος	Συνολικά άτομα ανά Όροφο
Ισόγειο	400 άτομα.
Σύνολο	400 άτομα.

### Παροχή και πλάτη Οδεύσεων Διαφυγής

Με βάση τις σχέσεις:

Πλάτος οριζόντιας όδευσης διαφυγής ορόφου = 0.6 x αριθμός ατόμων ορόφων/100.

Πλάτος κατακόρυφης όδευσης διαφυγής ορόφου=0.6 x αριθμός ατόμων ορόφου/60.

Τα ελάχιστα απαιτούμενα πλάτη οδεύσεων διαφυγής υπολογίζονται για κάθε όροφο. Στην προκειμένη περίπτωση τα πλάτη οδεύσεων διαφυγής του κτιρίου είναι:

	Οριζόντιες Οδεύσεις Διαφυγής (m)	Κατακόρυφες Οδεύσεις Διαφυγής (m)
Ισόγειο	0.80	1.00

Όπως φαίνεται από την σύγκριση των δύο πινάκων τα πλάτη οδεύσεων διαφυγής υπερκαλύπτουν τις απαιτήσεις, καθώς επίσης και τα ελάχιστα επιτρεπόμενα πλάτη οδεύσεων διαφυγής και πορτών που για την παραπάνω κατηγορία κτιρίων είναι:

- ✓ Ελάχιστο πλάτος οριζόντιας όδευσης διαφυγής κτιρίου = 0.90 m.
- ✓ Ελάχιστο πλάτος κατακόρυφης όδευσης διαφυγής κτιρίου = 0.90 m.

### Έξοδοι και Οδεύσεις Διαφυγής

Από τον παρακάτω πίνακα :

	Εσωτερικές Έξοδοι Διαφυγής	Εξωτερικές Έξοδοι Διαφυγής
Ισόγειο	0	1

Με βάση την παράγραφο 2.1.3. του άρθρου 9 των Ειδικών Διατάξεων του Κανονισμού Πυροπροστασίας Κτιρίων, παρατηρούμε ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις για τον αριθμό εξόδων για το παρόν κτίριο.

### Πυροπροστασία

Τα δομικά στοιχεία του περιβλήματος πυροπροστατευόμενης όδευσης διαφυγής (οριζόντιοι διάδρομοι - κλιμακοστάσια) θα έχουν ελάχιστο δείκτη πυραντίστασης σύμφωνα με τις απαιτήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 3.1. της παρούσας μελέτης.

## **Δομική Πυροπροστασία**

### **Φέροντα Δομικά Στοιχεία**

Τα φέροντα δομικά στοιχεία, καθώς και τα στοιχεία του περιβλήματος των πυροδιαμερισμάτων (τοίχοι, πατώματα, πόρτες κ.λ.π.) θα έχουν δείκτη πυραντίστασης μικρότερο από τους αναφερόμενους στον παρακάτω πίνακα:

Πίνακας Δεικτών Πυραντίστασης Καφέ - Μπαρ
ΙΣΟΓΕΙΟ ΚΑΙ ΟΡΟΦΟΙ 30 min.
Πίνακας Δεικτών Πυραντίστασης ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ
ΙΣΟΓΕΙΟ 30 min.

Βάσει του παραρτήματος Α του Κανονισμού Πυροπροστασίας και λαμβάνοντας υπόψη τα κατασκευαστικά στοιχεία του κτιρίου παρατηρούμε ότι το παρών κτίριο καλύπτει τις απαιτήσεις του πίνακα δεικτών πυραντίστασης. Πράγματι έχουμε:

#### **Τοίχοι**

α. Διπλή ορθομική επιχρισμένη πάχους 2 x 9 cm. Δείκτης πυραντίστασης  $180 \times 1.5 = 270$  min.

β. Ορθοδρομική με διάκενο πάχους 6 cm. Δείκτης πυραντίστασης  $60 \times 1.5 = 90$  min.

#### **Υποστυλώματα**

Πλάτος 200 mm .Επικάλυψη οπλισμού 25 mm. Δείκτης πυραντίστασης 60 min.

#### **Δοκοί**

Πλάτος δοκού 200 mm.Επικάλυψη οπλισμού 40 mm. Δείκτης πυραντίστασης 90 min.

#### **Πλάκες**

Πλάτος πλάκας 140 mm.Επικάλυψη οπλισμού 35 mm. Δείκτης πυραντίστασης 120 min.

#### **Κουφώματα**

Τα μεταλλικά κουφώματα με τζάμι πάχους 6 mm τουλάχιστον, θεωρούνται άκαυστα υλικά (Παράρτημα Β). Ο δείκτης πυραντίστασης σε κάθε περίπτωση πρέπει να είναι πάνω από 30 min.

## Παρατήρηση

Τοίχοι και κουφώματα εσωτερικών φωταγωγών ή αεραγωγών που διαπερνούν πατώματα πρέπει να πληρούν τις αντίστοιχες απαιτήσεις πυραντίστασης των εξωτερικών τοίχων.

Τα εσωτερικά τελειώματα των χώρων πλην των οδεύσεων διαφυγής πρέπει να ανήκουν στις παρακάτω κατηγορίες.

A	Τοίχοι, οροφές, ψευδοροφές	Κατηγορία 2
B	Δάπεδα	Κατηγορία 0

## Εξάπλωση Πυρκαγιάς μέσα στο Κτίριο Πυροδιαμερίσματα

### Πυροδιαμερίσματα ορόφων Καταστήματος

Επειδή το παρόν κτίριο υπερβαίνει τον ένα όροφο, σύμφωνα με την παράγραφο 3.2 του άρθρου 9 των Ειδικών Διατάξεων, το μέγιστο επιτρεπόμενο εμβαδόν για την δημιουργία πυροδιαμερίσματος, στο ισόγειο και στους ορόφους, είναι 500 m<sup>2</sup>. Όπως φαίνεται αναλυτικά στα σχέδια ικανοποιείται πλήρως αυτή η απαίτηση για το παρόν κτίριο.

Οι παραπάνω απαιτήσεις για δείκτη πυραντίστασης ισχύουν επίσης για περιβλήματα πυροπροστατευμένων οδεύσεων διαφυγής.

Σύμφωνα με την παράγραφο 3.2.5 των Γενικών Διατάξεων οι επικίνδυνοι χώροι αποτελούν ξεχωριστό πυροδιαμέρισμα ανεξάρτητα από το εμβαδόν τους, και δεν βρίσκονται από κάτω ή σε άμεση γειτονία με τις εξόδους των κτιρίων. Επικίνδυνοι χώροι είναι :

### Η Κουζίνα

Οι τοίχοι και τα πατώματα κάθε πυροδιαμερίσματος θα δομηθούν έτσι ώστε να εμπλέκονται στις συναντήσεις τους για να μην είναι εύκολη η διεξόδυση των φλογών.

Τα ανοίγματα πατωμάτων που δημιουργούνται αναγκαστικά μεταξύ των ορόφων περικλείονται από κατακόρυφα φρέατα πυροπροστατευμένα, που αποτελούνται από

δομικά στοιχεία με δείκτη πυραντίστασης τουλάχιστον ίσο με τον απαιτούμενο για το πυροδιαμέρισμα.

### Μετάδοση Πυρκαγιάς εκτός Κτιρίου

Το κτίριο μας είναι δομημένο έτσι ώστε η ελάχιστη απόσταση όλων των τοίχων από άλλο κτίριο να είναι :

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΑΝΟΙΓΜΑΤΩΝ ΚΤΙΡΙΟΥ						
ΠΛΕΥΡΑ ΚΤΙΡΙΟΥ	ΟΜΟΡΟΣ ΤΟΙΧΟΣ	ΑΠΟΣΤ. ΑΠΟ ΤΟΙΧΟ ΔΙΑΧ.	ΑΠΟΣΤΑΣΗ (m)	ΕΜΒΑΔΟΝ ΤΟΙΧΩΝ (m <sup>2</sup> )	ΕΜΒΑΔΟΝ ΑΝΟΙΓΜ (m <sup>2</sup> )	ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΝΟΙΓΜ (m <sup>2</sup> )
ΑΝΑΤΟΛΗ	ΟΧΙ	0.00	20.00	58.00	10.00	17
ΔΥΣΗ	ΟΧΙ	0.00	15.00	82.00	9.80	12
ΒΟΡΡΑΣ	ΟΧΙ	0.00	40.00	53.00	18.00	34
ΝΟΤΟΣ	ΟΧΙ	0.00	20.00	18.80	5.80	31

Σύμφωνα με τον πίνακα iii της παρ.3.3 των γενικών διατάξεων του κανονισμού η πυραντίσταση των εξωτερικών τοίχων πρέπει να είναι τουλάχιστον :

Πίνακας Πυραντιστάσεων εξωτερικών τοίχων	
Πλευρά : ΑΝΑΤΟΛΗ	
Δομικό στοιχείο	Δείκτης Πυραντίστασης
Πυραντίσταση Εξωτερικού τοίχου	Χωρίς απαίτηση
Εξωτερική Επένδυση	Κατηγορία 3
Ποσοστό ανοιγμάτων	<=80%
Πλευρά : ΔΥΣΗ	
Δομικό στοιχείο	Δείκτης Πυραντίστασης
Πυραντίσταση Εξωτερικού τοίχου	Χωρίς απαίτηση
Εξωτερική Επένδυση	Κατηγορία 3

Ποσοστό ανοιγμάτων	<=80%
Πλευρά : ΒΟΡΡΑΣ	
Δομικό στοιχείο	Δείκτης Πυραντίστασης
Πυραντίσταση Εξωτερικού τοίχου	Χωρίς απαίτηση
Εξωτερική Επένδυση	Κατηγορία 3
Ποσοστό ανοιγμάτων	<=80%
Πλευρά : ΝΟΤΟΣ	
Δομικό στοιχείο	Δείκτης Πυραντίστασης
Πυραντίσταση Εξωτερικού τοίχου	Χωρίς απαίτηση
Εξωτερική Επένδυση	Κατηγορία 3
Ποσοστό ανοιγμάτων	<=80%

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ  
ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΔΕΙΑΣ  
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

ΧΡΕ 14188

ΕΠΩΝΥΜΙΑ  
ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

## ΜΕΛΕΤΗ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Που συντάχθηκε σύμφωνα με την 3/81 πυροσβεστική διάταξη (ΦΕΚ 20 τεύχος β' της 19-1-81) όπως αυτή τροποποιήθηκε με την 3α/1981 πυροσβεστική διάταξη (ΦΕΚ 538 τεύχος β' της 11-9-81) και την Π.Δ/ξη 3γ (ΦΕΚ 717/β/18-8-95)

..... από τον ΠΑΣΧΑΛΙΔΗ ΠΑΥΛΟ.

### Α.ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

1. Είδος επιχείρησης CAFÉ - BAR
2. Τόπος επιχείρησης: Πόλη ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
Οδός ΧΡΥΣΟΣΤΟΜΟΥ ΣΜΥΡΝΗΣ Αριθ 26 Τ.Κ 57400  
Τηλ1 2310-..... Τηλ2 69..... Τηλ. Ανάγκης .....
- Αριθ.Φύλλου χάρτη Οικοδομικό τετράγωνο Γ 88
3. Ιδιοκτησία επιχείρησης: ΣΑΒΒΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ- ΤΣΙΓΓΕΛΙΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
4. Ιδιοκτησία ακινήτου: ΣΑΒΒΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ- ΤΣΙΓΓΕΛΙΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
5. Υπεύθυνος Δ/ντής επιχείρησης: ΣΑΒΒΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ- ΤΣΙΓΓΕΛΙΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
6. Απασχολούμενο προσωπικό: Άνδρες 6 Γυναίκες 9
7. Ωράριο εργασίας: Από 08.00 έως 02.00
8. Υπεύθυνος Αρχηγός Πυροπροστασίας
9. Υπεύθυνος Υπαρχηγός Πυροπροστασίας
10. Προσωπικό Πυροπροστασίας: άτομα



## **Β.ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ**

1.Αριθμός ορόφων κτίσματος :..... [ 1 ]

2.Όροφοι που καταλαμβάνει η επιχείρηση :..... [1....]

3.Συνολική στεγασμένη επιφάνεια της επιχείρησης.....[ 200.00 ] m<sup>2</sup>

4.Αφαιρούμενοι χώροι.....-----ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ [ 26.17 ] m<sup>2</sup>

.....ΚΟΥΖΙΝΑ [30.06 ] m<sup>2</sup>

56.23 m<sup>2</sup>

5.Ωφέλιμη επιφάνεια:..... [ 20.00 – 56.23= 143.77 ] m<sup>2</sup>

ΕΞΩΣΤΗΣ 1 (ΑΝΟΙΧΤΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ) 75.76 M<sup>2</sup>

5α.Συντελεστής υπολογισμού [ 1.4 ]

6.Κατηγορία της αίθουσας: [ A ] Άτομα: [ 181.87/1.4= 130 ]

7.Είδος φέροντος οργανισμού [ O ] [ T ] [ O ] [ O ]

\*\* Επεξηγήσεις στο ΕΙΔΟΣ ΦΕΡΟΝΤΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ.

Φέρουσα κατασκευή	[ X ] [ . ] [ . ] [ . ]
Τοιχοποιία	[ . ] [ X ] [ . ] [ . ]
Φέρουσα κατασκευή Στέγης	[ . ] [ . ] [ X ] [ . ]
Επικάλυψη Στέγης	[ . ] [ . ] [ . ] [ X ]

<b>ΦΕΡΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ</b>	<b>ΤΟΙΧΟΠΟΙΑ</b>	<b>ΚΑΤΑΣ.ΣΤΕΓ ΗΣ</b>	<b>ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΣΤΕΓΗΣ</b>	<b>Κωδ.</b>
Οπλισμένο. Σκυρόδεμα	Οπλ/νο. Σκυρόδ.	Οπλ/νο. Σκυρόδ		-Ο-

Άοπλο. Σκυρόδεμα....	Άοπλο. Σκυρόδ.			-Α-
Λιθοδομή (Τεχν. Λιθ.)	Τεχν. Λίθοι...			-Τ-
Λιθοδομή.....	Φυσ. Λίθοι....			-Φ-
Μεταλλική.....	Μεταλλική....	Ξυλόπηκτη.....		-Μ-
Ξύλινη.....	Ξυλόπηκτη.....	Ξύλινη.....		-Ξ-
			Φύλλα.....	-Λ-
			Φύλλα Πλαστικού.	-Π-
			Λαμαρίνα-Τσίγκος	-Ζ-
			Αμιντοτσιμέντο..	-Ε-
			Κεραμίδια.....	-Κ-
			Λίθινες Πλάκες..	-Θ-
			Τεχνίτες.....	-Δ-
Μικτή.....	Μικτή.....	Μικτή.....	Μικτή.....	-Ι-
Άλλου. Τύπου.....	Άλλου. Τύπου..	Άλλου. Τύπου..	Άλλου.....	-Λ-
Περιγραφή άλλου				
τύπου:.....				

**8.Επικαλύψεις δαπέδων - τοίχων – οροφής κ.λ.π.**

ΔΑΠΕΔΑ ΑΠΟ ΚΕΡΑΜΙΚΑ, ΠΛΑΚΙΔΙΑ ΚΑΙ ΜΑΡΜΑΡΟ-ΤΟΙΧΟΙ ΑΠΟ ΟΠΤΟΠΛΗΝΘΟΥΣ, ΟΡΟΦΗ ΑΠΟ ΜΠΕΤΟΝ ΚΑΙ ΕΝΑ ΜΕΡΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΚΕΡΑΜΙΔΙΑ

.....

.....

**9. Αριθμός εξόδων κινδύνου:..... [ 2 ]**

*Ονομασία Οδού & Αριθμός*

Εξοδος(1): Όροφος : ΙΣΟΓΕΙΟ ΑΚΑΛΥΠΤΟΣ ΟΙΚ.-ΟΔΟΣ πλάτους 1.90 m.  
Εξοδος(2): Όροφος : ΙΣΟΓΕΙΟ ΑΚΑΛΥΠΤΟΣ ΟΙΚΟΠΕΔΟΥ- ΟΔΟΣ πλάτους 1.00 m.  
Εξοδος(3): Όροφος : ΟΔΟΣ 0.95 m.

Περιγραφή εξόδων κινδύνου:...1) Η ΚΥΡΙΑ ΕΙΣΟΔΟΣ ΔΙΦΥΛΛΗ ΠΛΑΤΟΥΣ 1.90m. ΦΟΡΑ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΠΡΟΣ ΤΑ ΕΞΩ

2) ΑΠΟ ΠΛΕΥΡΙΚΑ ΠΛΑΤΟΥΣ 1.00m ΦΟΡΑ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΠΡΟΣ ΤΑ ΕΞΩ

3) ΠΙΣΩ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΛΑΤΟΥΣ 0.95m ΦΟΡΑ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΠΡΟΣ ΤΑ ΕΞΩ.

.....  
Η εν λόγω αίθουσα διαθέτει ( 3 ) εξόδους κινδύνου , με συνολικό μήκος 3.85 μ., που ανοίγουν προς τα έξω και έχουν τη κατάλληλη φωτεινή σήμανση.

Οδηγούν κατ' ευθείαν σε ελεύθερο χώρο ,είναι δε κατασκευασμένη από άκαυστα υλικά .

Η απόσταση από οποιοδήποτε σημείο της αίθουσας μέχρι την έξοδο κινδύνου δεν υπερβαίνει τα 45 μέτρα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της παραγράφου 4 του άρθρου 5 της 3/81 Π.Δ.

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η οδός διαφυγής, η οποία φτάνει στην έξοδο κινδύνου, να διέρχεται δια μέσου του αποχωρητηρίου ή άλλου δωματίου για την αποφυγή αποκλεισμού στο εσωτερικό.

Απαγορεύεται η χρήση θυρών διπλής κατευθύνσεως (παλινδρομικών ή συρόμενων ή περιστροφικών ή μετρήσεως αριθμού εισερχομένων ), εκ των οποίων παρεμποδίζεται η έξοδος.

Στην επιφάνεια των θυρών ή κοντά σε αυτές να μην υπάρχουν καθρέπτες ή άλλα αντικείμενα ,τα οποία μπορούν να παραπλανήσουν ως προς την σωστή πορεία της εξόδου κινδύνου. Παράθυρα, βιτρίνες, καθρέπτες τα οποία λόγω του μεγέθους τους ή του τύπου κατασκευής τους μπορούν να δώσουν την εντύπωση θυρών, πρέπει να επισημαίνονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μη συγχέονται με εξόδους.

Η κάθε πόρτα προς τις οδούς διαφυγής πρέπει να είναι κατά τέτοιο τρόπο κατασκευασμένη και τοποθετημένη ώστε να ανοίγει με δύναμη το πολύ δέκα χιλιόγραμμα.

#### **10.Φωτισμός ασφαλείας – Σήμανση οδεύσεων διαφυγής (Ναι/Όχι) [ΝΑΙ]**

Θα τοποθετηθούν .....(9) φωτιστικά ασφαλείας, στις θέσεις που υπάρχουν στα συνημμένα σχέδια. Η σήμανση της εξόδου κινδύνου και των αλλαγών κατευθύνσεως των οδεύσεων διαφυγής θα γίνει με τις πινακίδες που προβλέπονται από το Π.Δ. 422/79 και θα είναι φωτισμένες σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 8 της 3/81 Π. Διάταξης. Ο φωτισμός των οδεύσεων διαφυγής θα είναι κατασκευασμένες, όπως προβλέπει το άρθρο 9 της 3/81 Π.Δ. και ο χρόνος λειτουργίας των φωτιστικών ασφαλείας θα είναι σύμφωνος με τη παράγραφο 4 του άρθρου 9 της 3/81 Π.Δ.

(3) ΣΤΙΣ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ + (2) ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ + (2) ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ, (2) ΣΤΟΝ ΕΞΩΣΤΗ. ΣΥΝΟΛΟ (9)

#### **11.Γειτνίαση**

<i>Γειτονικός Χώρος της επιχείρησης</i>	
Ανατολικά	: ΑΚΑΛΥΠΤΟΣ ΟΙΚΟΠΕΔΟΥ-ΟΔΟΣ
Δυτικά	: ΑΚΑΛΥΠΤΟΣ ΟΙΚΟΠΕΔΟΥ
Βόρεια	: ΟΔΟΣ ΠΑΠΑΓΟΥ
Νότια	: ΑΚΑΛΥΠΤΟΣ ΟΙΚΟΠΕΔΟΥ
Υπερκείμενος Όροφος	: ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ- ΓΡΑΦΕΙΟ
Υποκείμενος Όροφος	: ΑΝΥΠΑΡΚΤΟΣ

**12.Οδός Προσπέλασης Πυρ/κών οχημάτων στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης :**  
ΜΟΝΑ/ΙΟΥ- ΕΣΩΤ.ΠΕΡΙΦ/ΚΗ-Γ.ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ

#### **13.Θέση Ηλ. Πίνακα:**

ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ ΔΙΠΛΑ ΣΤΟ ΤΑΜΕΙΟ

**14.Χρήση Υγραερίου (Ναι/Όχι) ..... [ ΟΧΙ ] Ποσότητα.....[ ] lt.**

**15. Χρήση Φωταερίου (Ναι/Όχι) (Ναι/Όχι) ..... [ ΟΧΙ ]**

## **Γ. ΜΕΤΡΑ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ**

### **1.Γενικά προληπτικά μέτρα πυροπροστασίας:**

#### **A) ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ**

- 1) Η τοποθέτηση επίπλων και άλλων αντικειμένων προς τις εξόδους κινδύνου, τα οποία είναι δυνατόν να μειώσουν το πλάτος τους ή να εμποδίσουν την ελεύθερη κυκλοφορία των πελατών σε περίπτωση κινδύνου.
- 2) Η εγκατάσταση προβολέων μεγάλης ακτινοβολούμενης θερμότητας χωρίς προστατευτικές διατάξεις αποτρεπτικών προκλήσεων πυρκαγιάς προς εύφλεκτα υλικά.
- 3) Η χρήση υλικών διακόσμησης, που μπορούν να αποτελέσουν πηγή πυρκαγιάς για την διακόσμηση τοίχων και ορόφων για όλους τους χώρους.
- 4) Η ύπαρξη και τοποθέτηση σε ανοιχτούς προς το κοινό χώρους, εύφλεκτων διαλυμάτων, καθώς και δοχείων αεροζόλ, των οποίων η βασική σύσταση είναι ο υδροποιημένος υδρογονάνθρακας .
- 5) Το κάπνισμα και η χρήση οποιασδήποτε φλόγας σε χώρους υψηλού βαθμού κινδύνου.
- 6) Η χρήση σταχτοδοχείων και καλαθιών αχρήστων από εύφλεκτο.
- 7) Η ύπαρξη κυλίνδρων που περιέχουν αέρια καύσιμα υπό πίεση (Υγραέριο) εκτός των απολύτως απαραίτητων για τη λειτουργία των αναγκαίων.

#### **B) ΕΠΙΒΑΛΕΤΑΙ**

- 1) Οι χώροι υψηλού βαθμού κινδύνου να διαχωρίζονται από τους υπόλοιπους χώρους με ειδικά χωρίσματα ανεκτικά σε περίπτωση πυρκαγιάς και οι πόρτες των χωρισμάτων να κλείνουν αυτόματα και να είναι το ίδιο ανεκτικά σε περίπτωση πυρκαγιάς.
- 2) Οι χώροι παρασκευής φαγητών με συσκευές παραγωγής θερμότητας υπό ηλεκτρικής ενέργειας, φωταερίου ή άλλης μορφής ενέργειας (κάρβουνα, ξύλα, κ.λπ.) να διαχωρίζονται από την αίθουσα συγκεντρώσεων του κοινού από χωρίσματα ανεκτικά σε περίπτωση πυρκαγιάς και τα ανοίγματα τους να προστατεύονται από πόρτες ίδιας αντοχής σε πυρκαγιές και να κλείνουν αυτόματα

3) Η εναποθήκευση των υγρών καυσίμων τα οποία χρησιμοποιούνται σε διάφορες συσκευές να γίνεται σύμφωνα με όσα ισχύουν για εναποθηκεύσεις υγρών καυσίμων, λαμβάνοντας τα προβλεπόμενα μέτρα ασφαλείας.

## 2.Ειδικά προληπτικά μέτρα πυροπροστασίας:

<b>Αυτόματο Σύστημα Πυρανίχνευσης</b> (Ναι/Όχι)..... [OXI ]
<b>Περιοχή που καλύπτει:</b> .....
<b>Αυτόματο Σύστημα Ανίχνευσης Εκρηκτικών Μιγμάτων</b> (Ναι/Όχι).....[OXI]
<b>Απλός Ανιχνευτής Εκρηκτικών Μιγμάτων</b> (Ναι/Όχι).....[OXI]
<b>Αυτόματη - Χειροκίνητη Ψύξη</b> (Ναι/Όχι)..... [OXI ]
<b>Σύστημα Χειροκίνητης Αναγγελίας Πυρκαγιάς</b> (Ναι/Όχι).....[OXI ]
.....
.....

## 3.Κατασταλτικά μέτρα πυροπροστασίας:

<b>Αυτόματο Σύστημα Καταιονισμού (Ναι/Όχι) [OXI ]</b>
(Τύπος Καταιον. ΥΓΡΟΥ ΤΥΠΟΥ) [ . .OXI]
(Τύπος Καταιον. ΞΗΡΟΥ ΤΥΠΟΥ) [ . . . ]
<b>Αυτόματο σύστημα καταιονισμού με παροχή από το δίκτυο πόλης(Ναι/Όχι)</b> [OXI]
<b>Περιοχή που καλύπτει:</b> .....
<b>Μόνιμο Υδροδοτικό Πυρ/κό Δίκτυο (Ναι/Όχι)....[ OXI ]</b>
Κατηγορία I / II / III [ . . . ]
( ΔΙΚΤΥΟ ΠΟΛΗΣ ) [ . . . ]
Παροχή Ύδατος : (ΑΝΤΛΗΤΙΚΟ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ) [ . . . ]
Αριθμός πυρ/κών φωλεών:.....
<b>Απλό Υδροδοτικό Πυρ/κό Δίκτυο (Ναι/Όχι) [ . .NAI]</b> Αριθμός πυρ/κών ερμαρίων: 4
<b>Αυτόματο-Χειροκίνητο Σύστημα κατάσβεσης Τοπικής Εφαρμογής(Ναι/Όχι)</b> [ NAI ]

**Δ.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΜΟΝΙΜΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ****ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΗ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΧΩΡΟΥ ΣΥΝΑΘΡΟΙΣΗΣ****Ηλεκτρικό σύστημα συναγερμού.**

Σύμφωνα με την παράγραφο 4.1 του άρθρου 6.5 των Ειδικών Διατάξεων στο κτίριο μας δεν απαιτείται η τοποθέτηση χειροκίνητου ηλεκτρικού συστήματος συναγερμού στον κοινόχρηστο χώρο κάθε ορόφου.

Οι ηλεκτρικοί αγγελτήρες πυρκαγιάς, όπως φαίνεται από τα σχέδια, τοποθετούνται κοντά στο κλιμακοστάσιο ή στην έξοδο κινδύνου και έτσι ώστε κανένα σημείο του ορόφου να μην απέχει περισσότερο από 50 m από τον αγγελτήρα.

Η πίεση του ηλεκτρικού κουμπιού μετά από σπάσιμο του καλύμματος ενεργοποιεί σειρήνα συναγερμού που είναι συνδεδεμένη με το κύκλωμα.

Η διάταξη και τα χαρακτηριστικά των συσκευών συναγερμού πρέπει να είναι τέτοια ώστε, να ειδοποιούνται έγκαιρα όλα τα άτομα που βρίσκονται στο κτίριο. Το αρχικά εκπεμπόμενο ηχητικό σήμα πρέπει να είναι κωδικοποιημένο, ώστε να αναγνωρίζεται μόνο από το μόνιμο προσωπικό του ξενοδοχείου. Το σήμα αυτό πρέπει ν' ακολουθείται από συνεχές σήμα συναγερμού διακριτικό και κατανοητό από όλους τους ενοίκους.

Η έναρξη συναγερμού, είτε με τους ηλεκτρικούς αγγελτήρες, είτε με τα αυτόματα συστήματα πυρανίχνευσης ή πυρόσβεσης, πρέπει να μεταδίδεται αυτόματα στην πλησιέστερη Πυροσβεστική Υπηρεσία.

**ΑΠΛΟ ΥΔΡΟΔΟΤΙΚΟ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ :**

Το απλό υδροδοτικό πυροσβεστικό δίκτυο αποτελείται από σημεία υδροληψίας με κοινό ελαστικό σωλήνα μήκους 15 μέτρων ,μόνιμα συνδεδεμένο με το υδροδοτικό δίκτυο του κτιρίου, με ακροφύσιο (αυλίσκο), τοποθετημένου εντός μεταλλικού ερμαρίου ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ (1) - ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ (2) - ΣΤΟΝ

ΕΞΩΣΤΗ.....  
.....

## **Ε. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΟΜΑΔΑ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ**

Συγκροτήθηκε ομάδα πυροπροστασίας σύμφωνα με το κεφάλαιο Β' του " ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ε" και αποτελείται από τους παρακάτω:

Όλο το προσωπικό της ομάδας πυροπροστασίας θα οργανωθεί και εκπαιδευτεί σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο " ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε" της 3/81 Π.Δ.

Ο διευθυντής της εν λόγω αιθούσης υποχρεούται να εκπαιδεύεται και να εκπαιδεύει το προσωπικό του συνεχώς σε θέματα πυροπροστασίας, κατάσβεση πυρκαγιών, εκκενώσεις κ.λ.π.

Για τη συντήρηση και λειτουργία όλων των παραπάνω συστημάτων και μέσων πυροπροστασίας, την ευθύνη φέρει ο διευθυντής του καταστήματος.

## **ΣΤ. ΠΥΡΟΦΡΑΓΜΟΙ**

Δεν προβλέπεται η κατασκευή πυροφραγμών, όπως αναφέρονται αυτοί στο "ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε" της 3/81 Πυρ/κης Δ/ξης.

**Ο Συντάκτης**

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ \_\_\_ / \_\_\_ / 2011.

ΕΓΚΡΙΝΕΤΑΙ

ΘΣ/ΝΙΚΗ..... 2010



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε

Συνημμένο από την υπ' αρ. Πυρ\_Δξίς-3/81.

### ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΙΘΟΥΣΩΝ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΕΩΣ ΤΟΥ ΚΟΙΝΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΝ ΤΟΥΣ

#### Α' ΓΕΝΙΚΑ:

1. Όσο συντομότερα επέμβουμε σε περίπτωση έκρηξης πυρκαγιάς, τόσο περισσότερο μειώνεται ο κίνδυνος εξάπλωσης της και καθίσταται ευκολότερο το σβήσιμό της. Το ίδιο ισχύει και για περιπτώσεις κινδύνου ατόμων σε σοβαρά συμβάντα. Για τον λόγο αυτό κάθε χώρος συγκεντρώσεων του κοινού οφείλει να διαθέτει ειδικό πρόγραμμα καταπολέμησης πυρκαγιών, το οποίο θα εφαρμόζεται κατευθείαν με το που σημάνει συναγερμός είτε από το αυτόματο σύστημα πυρανίχνευσης, είτε μέσω οποιουδήποτε άλλου τρόπου και παράλληλα με την ειδοποίηση της αρμόδιας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.
2. Σε περίπτωση που δημιουργηθεί πρόβλημα άμεσης διάσωσης ανθρώπων, σε αίθουσες συγκεντρώσεως του κοινού, πρέπει η ομάδα πυροπροστασίας της επιχείρησης, ανάλογα των ενδεχομένων κινδύνων να συμπληρώνεται και από ομάδα εκκενώσεως, η οποία θα έχει ως αποστολή της την εξασφάλιση όλων των ανθρώπων που βρίσκονται σε κίνδυνο. Έχει παρατηρηθεί ότι σε πολλές περιπτώσεις πυρκαγιών αρκετά άτομα τυχαίνει να μην αντιλαμβάνονται ή να μην ακούνε το σήμα κινδύνου και να εγκλωβίζονται μέσα στο φλεγόμενο κτίριο (συνήθως πρόκειται για υπερήλικες, νήπια, ασθενείς και άτομα που πάσχουν από βαρηκοΐα).
3. Οι ανελκυστήρες γίνονται "παγίδες θανάτου" και για αυτό πρέπει να αποφεύγεται, πάση θυσία, η χρήση τους. Για τον λόγο αυτό οφείλει να συνταχθεί από κάθε επιχείρηση μία τυποποιημένη σύσταση για το κοινό, η οποία να βρίσκεται πάνω σε κινητές πινακίδες οπουδήποτε υπάρχουν ανελκυστήρες.

## Β' ΕΙΔΙΚΑ:

### 1. Ομάδα Πυροπροστασίας.

1. Ανάλογα με την έκταση της επιχείρησης και των ειδικών συνθηκών της καθορίζεται το προσωπικό πυροπροστασίας.
2. Στην ομάδα πυροπροστασίας καλείται να συμμετέχει κάθε εργαζόμενος της επιχείρησης.
3. Η σύνθεση της ομάδας πυροπροστασίας αποτελείται από υποομάδες, εκ των οποίων κάθε μία περιλαμβάνει τρεις έως δέκα άντρες και εξαρτάται κυρίως από τους παρακάτω σταθερούς συντελεστές:
  - i. Το μέγεθος της επιχείρησης.
  - ii. Τον κίνδυνο πυρκαγιάς προς το εξωτερικό.
  - iii. Την αναμενόμενη εξωτερική βοήθεια, πχ. από κάποιο άλλο συγκρότημα της επιχείρησης ή της πυροσβεστικής υπηρεσίας.
4. Η ομάδα πυροπροστασίας πρέπει να αποτελείται από άνδρες αρτιμελείς, άριστης σωματικής και πνευματικής κατάστασης, οι οποίοι επίσης θα πρέπει να είναι:
  - i. Διαθέσιμοι για την πυροπροστασία σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασίας και την κύρια απασχόληση τους.
  - ii. Πειθαρχικοί και ικανοί να ενστερνιστούν το απαραίτητο ομαδικό πνεύμα.
5. Η ομάδα πυροπροστασίας θα πρέπει να καλύπτει όλο το 24ώρο
6. Αρχηγός της ομάδας πυροπροστασίας ορίζεται ο πιο κατάλληλος από το προσωπικό. Όλα τα μέλη επιβάλλεται να έχουν πλήρη γνώση των εγκαταστάσεων και των υφιστάμενων κινδύνων.
7. Η επιλογή των μελών της ομάδας πυροπροστασίας γίνεται από τον αρχηγό της πυροπροστασίας και απαιτείται για αυτό η έγκριση από τον διευθυντή της επιχείρησης στην οποία και ανήκει η συγκεκριμένη ομάδα.

### 2. Εκπαίδευση Ομάδας Πυροπροστασίας.

1. Τα στελέχη και τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας πυροπροστασίας εκπαιδεύονται για την πρόληψη, αντιμετώπιση και παρόμοιων καταστάσεων, αρχικά από την πυροσβεστική αρχή.
2. Η εκπαίδευση αφορά:

- i. Την χρήση των διατιθεμένων πυροσβεστικών μέσων.
  - ii. Την πρόληψη πυρκαγιάς ή άλλων παρόμοιων κινδύνων.
  - iii. Την έγκαιρη σήμανση συναγερμού σε περίπτωση έκρηξης πυρκαγιάς και την αντιμετώπιση της.
  - iv. Την τεχνική αντιμετώπιση των πυρκαγιών και την πρόληψη τους.
3. Πέρα από την αρχική εκπαίδευση πραγματοποιούνται συμπληρωματικές αυτοδύναμες εκπαιδεύσεις και ασκήσεις τουλάχιστον ανά τρίμηνο, οι οποίες έχουν ως σκοπό την ορθολογική χρήση των διατιθεμένων πυροσβεστικών μέσων από την επιχείρηση. Σε αυτές συνίσταται να συμμετέχουν όλοι οι εργαζόμενοι αλλά και οι υπεύθυνοι και ιδιοκτήτες, οι οποίοι δεν είναι μέλη της ομάδας πυροπροστασίας.
4. Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να εκπαιδεύονται ως προς την χρήση των πυροσβεστήρων του πυροσβεστικού δικτύου ύδατος ή αφρού, των συστημάτων κατάσβεσης μέσω κόνεως ή διοξειδίου του άνθρακα και γενικά των μέσων πυροπροστασίας, διδασκόμενοι σχετικά με το πώς πρέπει να ενεργούν σε περίπτωση πυρκαγιάς ή άλλης παρόμοιας κατάστασης ανάγκης.
5. Τόσο η εκπαίδευση όσο και οι ασκήσεις πραγματοποιούνται στα πλαίσια ενός προγράμματος. Η πιστή τήρηση και η εφαρμογή του προγράμματος είναι βασικό στοιχείο. Το πρόγραμμα κρίνεται απαραίτητο να περιλαμβάνει θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση πρόληψης και καταστολής των πυρκαγιών. Η εκπαίδευση πρέπει να περιλαμβάνει τα παρακάτω θέματα:
- i. Εκδήλωση και συντήρηση της φωτιάς.
  - ii. Αιτίες πυρκαγιών.
  - iii. Αυτανάφλεξη.
  - iv. Μετάδοση της φωτιάς.
  - v. Κατηγορίες πυρκαγιών.
  - vi. Τρόποι και μέσα κατάσβεσης πυρκαγιών.
  - vii. Είδη πυροσβεστήρων και η χρήση τους (πχ. NHS 10, 18, 19, 20, 21 κλπ).
  - viii. Οι εκρήξεις.
  - ix. Προληπτικά μέτρα πυροπροστασίας της επιχείρησης.
  - x. Κατασταλτικά μέτρα πυροπροστασίας της επιχείρησης και των χρήσεων τους.
  - xi. Ασκήσεις κατάσβεσης εικονικής πυρκαγιάς.
  - xii. Ασκήσεις κατάσβεσης πραγματικής πυρκαγιάς.

6. Χρήσιμη κρίνεται η πραγματοποίηση ασκήσεων έκτακτων συναγερμών για την δοκιμασία και την διατήρηση της ετοιμότητας. Οι ασκήσεις αυτές πρέπει να επαναλαμβάνονται τουλάχιστον ανά τρίμηνο και να γίνονται και κατά την διάρκεια δυσμενών συνθηκών (πχ. κατά τη διάρκεια της νύχτας ενώ επικρατούν παγετώνες, κλπ.).
7. Η ομάδα πυροπροστασίας μια επιχείρησης για να αποδώσει αποτελεσματικά χρειάζεται να έχει κατ' αρχήν την υποστήριξη της διεύθυνσης της επιχείρησης στην οποία ανήκει. Αυτή πρέπει να αναγνωρίζει και έμπρακτα τη ζωτική θέση της ομάδας πυροπροστασίας στην καθημερινή λειτουργία της επιχείρησης. Για την λειτουργία της ομάδας απαιτείται κατάλληλος εξοπλισμός, ενώ για την εκπαίδευση και την άσκηση της χρειάζεται χρόνος, ο οποίος προφανώς θα αφαιρεθεί από το προγραμματισμένο ωράριο απασχόλησης των μελών της επιχείρησης.

Φυσικά όλα τα παραπάνω υπόκεινται στην έγκριση της επιχείρησης. Αξίζει να σημειώσουμε εδώ, ότι, η διεύθυνση μια επιχείρησης είναι η πρώτη υπεύθυνη για την πυροπροστασία της επιχείρησης.

### **3. Καθήκοντα και υποχρεώσεις του Αρχηγού Πυροπροστασίας.**

1. Μετά τον διευθυντή της επιχείρησης, συνυπεύθυνος καθίσταται για κάθε παράλειψη, αμέλεια ή αδιαφορία για την λήψη και εφαρμογή όλων των προβλεπόμενων προληπτικών και κατασταλτικών μέτρων πυροπροστασίας, καθώς και για τις υπόλοιπες υποχρεώσεις του, ο αρχηγός πυροπροστασίας.
2. Τηρεί πλήρη φάκελο πυροπροστασίας.
3. Ορίζει τα όρια δράσης της κάθε υποομάδας πυροπροστασίας και τα τυχόν ειδικά καθήκοντα των μελών της ομάδας, ώστε σε περίπτωση πυρκαγιάς ή άλλου παρόμοιου συμβάντος να αποφευχθεί η σύγχυση και η αταξία μεταξύ των μελών της.
4. Καταρτίζει τα προγράμματα εκπαίδευσης και ασκήσεων έκτακτων συναγερμών κατόπιν προηγούμενης συνεργασίας με τον διευθυντή της επιχείρησης.
5. Μεριμνά για την καλή συντήρηση των μέσων πυροπροστασίας επιθεωρώντας τα, ώστε να είναι πάντα κατάλληλα για την χρησιμοποίησή τους.

6. Πραγματοποιεί τακτικά επιθεώρηση των χώρων της επιχείρησης για την ευταξία και την καθαριότητα τους και δίνει τις απαραίτητες οδηγίες.
7. Όταν είναι ανάγκη, συμβουλευέται την οικεία πυροσβεστική αρχή σχετικά με θέματα εκπαίδευσης πυροπροστασίας κλπ.
8. Σε περίπτωση άσκησης, προσκαλεί, για να παρευρεθεί σε αυτήν και ο αξιωματικός της αρμόδιας στην περιοχή πυροσβεστική αρχή.
9. Προβαίνει σε θεωρητική και τακτική εκπαίδευση του προσωπικού πυροπροστασίας και των υπόλοιπων ατόμων, οι οποίοι εργάζονται στην επιχείρηση.
10. Εισηγείται έγκαιρα στην διεύθυνση της επιχείρησης την αντικατάσταση των ακατάλληλων πυροσβεστικών μέσων ή την συμπλήρωσή τους.
11. Ορίζει κατάλληλο μέλος της ομάδας πυροπροστασίας, ώστε αυτό να υποστεί, από την πυροσβεστική αρχή, την απαιτούμενη εκπαίδευση για τη συμπλήρωση του κάθε πυροσβεστήρα και γενικά τη συντήρηση των πυροσβεστικών μέσων.
12. Λαμβάνει όλα τα προληπτικά μέτρα κατά της φωτιάς, τα οποία ενδείκνυνται σε κάθε διαφορετική περίπτωση, με σκοπό την εξάλειψη ή μείωση των προϋποθέσεων δημιουργίας πυρκαγιάς και άλλων συναφών καταστάσεων.
13. Αναρτά διάγραμμα σύνθεσης της ομάδας πυροπροστασίας, το οποίο οφείλει να είναι πλήρως ενημερωμένο.
14. Τηρεί υποχρεωτικά βιβλίο επιθεωρήσεων, στο οποίο καταχωρούνται οι διαπιστωμένες ελλείψεις, οι παραλήψεις, οι συνθήκες, που μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά και άλλες δυσμενείς καταστάσεις, για τις οποίες κάνει αναφορά στον διευθυντή της επιχείρησης, ο οποίος λαμβάνει γνώση ενυπογράφως.
15. Εφοδιάζεται με το πυροσβεστικό δελτίο ταυτότητας από την αρμόδια πυροσβεστική αρχή, κατόπιν αίτησης του.
16. Σε περίπτωση πυρκαγιάς ανεξάρτητα από το μέγεθος της, είναι υποχρεωμένος να καλέσει άμεσα την οικεία πυροσβεστική αρχή.
17. Σε περίπτωση απουσίας του αναπληρώνεται από τον υπαρχηγό πυροπροστασίας.

#### **4. Καθήκοντα και υποχρεώσεις του Υπαρχηγού Πυροπροστασίας.**

1. Είναι ο άμεσος συνεργάτης του αρχηγού πυροπροστασία και τον βοηθάει, σύμφωνα με τις εντολές του.
2. Αναπληρώνει τον αρχηγό πυροπροστασίας σε περίπτωση απουσίας του, περιβαλλόμενος με τα ίδια καθήκοντα και υποχρεώσεις.
3. Εφοδιάζεται με το πυροσβεστικό δελτίο ταυτότητας από την πυροσβεστικά αρχή, κατόπιν αίτησης του.

#### **5. Καθήκοντα της ομάδος Πυροπροστασίας.**

1. Τα στελέχη και το προσωπικό της ομάδας πυροπροστασίας κάθε επιχείρησης, παράλληλα με τα υπόλοιπα καθήκοντα τους, οφείλουν να μεριμνούν και για την αντιμετώπιση των αναγκών της πυροπροστασίας της επιχείρησης, ανταποκρινόμενοι στις παρόμοιες ανάγκες συντήρησης των εγκαταστάσεων πυροπροστασίας και να εξασφαλίζουν τις προϋποθέσεις καταπολέμησης των πυρκαγιών. Ειδικότερα η ομάδα πυροπροστασίας επιβάλλεται να γνωρίζουν τις παρακάτω ενέργειες, οι οποίες αποσκοπούν στην πρόληψη ή στην αντιμετώπιση των πυρκαγιών και των υπόλοιπων παρόμοιων κινδύνων:
  - Την τακτική περιοδική συντήρηση θερμικών ή ηλεκτρικών δικτύων, συσκευών και μηχανημάτων.
  - Την κατασκευή πυροφραγμάτων κατά το μήκος της φοράς των καλωδίων ή των σωληνώσεων μεταφοράς ηλεκτρικού ή θερμικού φορτίου.
  - Την διατήρηση των ελεύθερων διαδρόμων διαφυγής προς τις εξόδους κινδύνου και την προσπέλαση για την παραλαβή των μέσων πυρόσβεσης για την χρήση τους.
  - Την κατάστροψη του σχεδίου και την άσκηση δοκιμαστικής εσπευσμένης εκκενώσεως των χώρων της επιχειρήσεως.
  - Την εξασφάλιση κυκλοφορίας τόσο εντός της επιχείρησης, όσο και γύρω από αυτήν κατά την διάρκεια κατάστασης ανάγκης.
  - Την παροχή πρώτων βοηθειών σε περιπτώσεις ανάγκης.
  - Την εξάσκηση για τον γνωστό χειρισμό των συσκευών και εγκαταστάσεων πυροπροστασίας (πυροσβεστήρων ή συστημάτων κατάσβεσης, σύστημα πυρανίχνευσης κλπ).

2. Η ομάδα πυροπροστασίας έχει επίσης και τα παρακάτω καθήκοντα:
  - Παρακολουθεί ανελλιπώς την προβλεπόμενη, από το πρόγραμμα, εκπαίδευση και συμμετέχει στις ασκήσεις.
  - Σε περίπτωση πυρκαγιάς επεμβαίνει γρήγορα για την καταστολή της, σύμφωνα με τα καθορισμένα ειδικά καθήκοντα του κάθε μέλους της.
  - Το προσωπικό οφείλει να γνωρίζει τις θέσεις των πυροσβεστικών μέσων, τον τρόπο χρησιμοποίησής τους, τους πίνακες παροχής ηλεκτρικού ρεύματος στην επιχείρηση και των συναγερωμών. Επίσης οφείλει να γνωρίζει τους αριθμούς τηλεφώνου για να καλέσει την οικεία Πυροσβεστική Αρχή.
  - Εκτελεί τις εντολές του Αρχηγού και του Υπαρχηγού της.
  - Είναι υποχρεωμένη να γνωρίζει τους επικίνδυνους χώρους και τις πιθανές αιτίες έκρηξης πυρκαγιών ή δημιουργίας παρόμοιων καταστάσεων.
  - Σε περίπτωση πυρκαγιάς ή άλλης παρόμοιας κατάστασης, είναι υποχρεωμένη για την άμεση σήμανση συναγερωμού και την ειδοποίηση της πυροσβεστικής αρχής.
  - Τα μέλη της αναφέρουν στον αρχηγό ή υπαρχηγό πυροπροστασίας κάθε βλάβη που παρατηρείται ή και ανωμαλία ως προς την λειτουργία των μέσων πυρόσβεσης ή την δημιουργία συνθηκών πρόκλησης πυρκαγιών και γενικότερα επικίνδυνης κατάστασης.
  - Το προσωπικό της ομάδας πυροπροστασίας πρέπει να γνωρίζει καλά όλους τους χώρους της επιχείρησης και τις εξόδους κινδύνου, με σκοπό την διάσωση των ατόμων που βρίσκονται σε κίνδυνο, στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης.
3. Στην ατομική προσπάθεια πυρόσβεσης των εργαζομένων σε επικίνδυνο χώρο της επιχείρησης, επεμβαίνει και ενισχύει η υποομάδα πυροπροστασίας του οικείου τμήματος, ενισχυμένη, εφόσον κριθεί αναγκαίο, από την υποομάδα άλλου τμήματος. Οι υποομάδες πυροπροστασίας για την αντιμετώπιση της κάθε έκρηξης πυρκαγιάς, οφείλει κατ' αρχήν να διασώσει άτομα που τυχόν βρίσκονται σε και στη συνέχεια την πρόληψη και την σημαντικά ελάττωση των ζημιών που προκλήθηκαν από την πυρκαγιά.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ -7-

### Χώροι Υγιεινής

#### Θέση και δομή

Οι χώροι υγιεινής πρέπει να βρίσκονται εντός του χώρου του καταστήματος ή να είναι σε συνέχεια μ' αυτόν. Εάν για διάφορους λόγους (λ.χ. από την κατασκευή τους, παλιές οικοδομές κ.τ.λ.) τα WC βρίσκονται ήδη εκτός του κυρίως κτιρίου του καταστήματος, μπορεί να γίνει δεκτή η θέση τους από την Υγειονομική Υπηρεσία, με τις εξής προϋποθέσεις:

- ✓ να βρίσκονται πλησιέστερα προς το κατάστημα από οποιονδήποτε άλλο χώρο ή δραστηριότητα
- ✓ να υπάρχει η δυνατότητα άνετης και ανεμπόδιστης πρόσβασης των πελατών σ' αυτά
- ✓ να υπάρχουν στέγαστρα ή παρόμοιες κατασκευές, για την προστασία από τις καιρικές συνθήκες

Εκτός αυτών, χρειάζεται να δώσουμε την απαραίτητη προσοχή και στα εξής:

- 1) Μεταξύ των κυρίως χώρων των τουαλετών και του καταστήματος πρέπει να παρεμβάλλονται ιδιαίτεροι προθάλαμοι.
- 2) Οι εσωτερικές διαστάσεις κάθε WC καθώς και του προθαλάμου του, θα είναι 1 x 1,20 μ. τουλάχιστον. Το ελεύθερο ύψος της οροφής δεν θα είναι μικρότερο από 2,10μ.
- 3) Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων των WC και των προθαλάμων τους θα είναι ομαλές, χωρίς προεξοχές ή εσοχές, και μέχρι ύψος 1,80 μ. λείες και αδιαπότιστες, καλυμμένες με κατάλληλα υλικά, λεία και ανθεκτικά στην υγρασία, ώστε να μπορεί να πλένονται. Η οροφή θα είναι κατασκευασμένη κατά κανόνα από πλάκα μπετό και σοβατισμένη, ώστε να είναι λεία. Επιτρέπεται η χρήση ψευδοροφής αλλά όχι με ευαισθητα στην υγρασία υλικά.



- 4) Τα δάπεδα θα είναι από αδιαπώσιμο, λείο και ανθεκτικό υλικό (πλακάκια) με ομαλές επιφάνειες και θα έχουν κλίση προς σιφόνι ή φρεάτιο αποχέτευσης, που πρέπει να είναι καλυμμένα με σχάρα, για την αποστράγγιση των νερών πλύσεως.
- 5) Οι γωνίες που σχηματίζονται από το δάπεδο και τους τοίχους, θα είναι κατά προτίμηση κοίλες για να πλένονται εύκολα. Η επίστρωση των δαπέδων των χώρων των WC με φύλλα πλαστικής ύλης ή με μουσαμά αποκλείεται.
- 6) Οι πόρτες των WC και των προθαλάμων τους θα είναι ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες, θα ανοίγουν προς τα μέσα και θα κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.
- 7) Οι χώροι υγιεινής γενικά, πρέπει να φωτίζονται και αερίζονται επαρκώς, είτε με φυσικό τρόπο (παράθυρα, φεγγίτες κ.λπ), είτε με τεχνητό (με τη χρήση μηχανικών αεριστήρων-βεντιλατέρς). Όταν υπάρχουν παράθυρα, πρέπει να καλύπτονται με κατάλληλη σήτα, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος βλαβερών εντόμων.
- 8) Σε καταστήματα δυναμικότητας μέχρι 100 καθισμάτων, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, εφόσον διαπιστώσει ότι είναι ανέφικτος ο διαχωρισμός του, να επιτρέψει την ύπαρξη ενιαίου για τα αποχωρητήρια των δύο φύλων προθαλάμου, ο οποίος θα έχει εμβαδόν τουλάχιστον ίσο με το άθροισμα των εμβαδών των αντίστοιχων αποχωρητηρίων.
- 9) Κατά τη σχεδίαση του καταστήματος, βασική προϋπόθεση για την επιλογή της θέσης κατασκευής των WC είναι ότι θα πρέπει να βρίσκονται σε τέτοιο σημείο, ώστε να αποκλείεται η διέλευση των πελατών από χώρους κουζίνας, παρασκευαστηρίων, ηθητικών χώρων, προκειμένου να κάνουν χρήση των χώρων υγιεινής.

### **Τα υλικά κατασκευής**

Οι τουαλέτες και οι προθάλαμοί τους πρέπει να είναι μόνιμης κατασκευής με τοίχους από τούβλα, πέτρες ή άλλα παρόμοια υλικά. Επιτρέπονται οι χρήσεις και άλλων οικοδομικών υλικών καθώς και υλικών ξηράς δόμησης (π.χ. γυψοσανίδες), με την προϋπόθεση να είναι στέρεα και ανθεκτικά στην υγρασία και να παρέχουν

δυνατότητα εξασφάλισης λειών και αδιαπότιστων εσωτερικών επιφανειών, όπως λ.χ. είναι οι κατασκευές από μεταλλικά πλαίσια (αλουμίνιο ή άλλο παρεμφερές μέταλλο), στα διάκενα των οποίων τοποθετούνται πλάκες πλαστικής ύλης ή άλλο παρεμφερές υλικό) πάχους 8-10 χλστμ. χωρίς ιδιαίτερη επένδυση αν οι επιφάνειες είναι λείες ή φύλλα βακελίτη κ.τ.λ.). Για την τελική επένδυση των τοίχων και του δαπέδου των WC, καταλληλότερη πάντα επιλογή αποτελεί η χρήση πλακιδίων εφυσωμένης πορσελάνης. Τα είδη υγιεινής (λεκάνες, νιπτήρες) και γενικά ο εξοπλισμός των τουαλετών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό και τελείως αδιαπότιστο υλικό και θα έχουν λείες και ομαλές επιφάνειες.

Επιβάλλεται η χρησιμοποίηση λεκανών “ευρωπαϊκού” τύπου. Οι λεκάνες θα απομονώνονται με υδραυλικούς σιφώνες, οι οποίοι θα αερίζονται κατάλληλα για την αποφυγή σιφωνισμού και διαφυγής αερίων. Επί των λεκανών, δε, θα υπάρχει ειδικό κάλυμμα. Στον χώρο των WC πρέπει να υπάρχει πάντα χαρτί καθαριότητας, τοποθετημένο σε ειδική θήκη, ενώ σε κάθε WC και μια κρεμάστρα ρούχων.

Στον προθάλαμο βρίσκεται ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών και δίπλα απ’ αυτόν η θήκη με το υγρό σαπούνι καθώς και συσκευή με χειροπετσέτες μιας χρήσης.

Καθαριότητα - Σε μικρής κίνησης καταστήματα είναι δυνατό να επιτραπεί καθαρισμός των WC από τον ίδιο τον ιδιοκτήτη ή από άτομο της οικογένειάς του, έστω και αν είναι χειριστής τροφίμων ή ποτών, με την προϋπόθεση ότι κατά την εκτέλεση της εργασίας αυτής θα χρησιμοποιείται ειδική για τον σκοπό αυτόν ενδυμασία.

### **Λεπτομέρειες για τα WC των ΑΜΕΑ**

Η όδευση προς τον χώρο WC πρέπει να είναι ισόπεδη και αν μεσολαβεί διάδρομος, τότε αυτός πρέπει να είναι ικανού ελεύθερου πλάτους τουλάχιστον 1,20μ.

Αν υπάρχουν από κατασκευής του κτιρίου επίπεδα ή υψομετρικές διαφορές, θα πρέπει να εξομαλύνονται με την κατασκευή ράμπας με μικρή κλίση, της τάξης του 5%. Εκτός αυτού, το δάπεδο του WC θα πρέπει να επιστρώνεται με ανθεκτικά στην υγρασία, αλλά παράλληλα αντιολισθητικά πλακίδια ή παρόμοια υλικά.

Η πόρτα του WC απαιτείται να έχει κινούμενο φύλλο με αυτόματη επαναφορά, να διαθέτει πλάτος τουλάχιστον 90 εκατοστά, με ειδικό πόμολο το οποίο να παρέχει ευκολία χειρισμού, αλλά και μηχανισμό κλεισίματος που να ανοίγει και από έξω, για κάθε περίπτωση κινδύνου. Παράλληλα, πρέπει να υπάρχει σήμανση που να δείχνει

ότι ο χώρος είναι κατειλημμένος ή ελεύθερος. Ο νιπτήρας χρειάζεται να τοποθετείται σε ύψος 85 εκατοστά από το δάπεδο, για το επάνω σημείο του, και 70 εκατοστά από το κάτω του, ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται από χρήστη αναπηρικού αμαξιδίου και να μην από σωλήνα διαμέτρου 30-40 εκατοστά, μήκους 75 εκατ. Το επάνω τμήμα αγκυλώνεται σε ύψος 70 εκατ. από το δάπεδο. Η στερέωση των βοηθητικών χειρολαβών καθώς και οι στερεώσεις του υπόλοιπου εξοπλισμού θα γίνονται με ιδιαίτερη επιμέλεια ώστε να αντέχουν βάρος τουλάχιστον 100 κιλών.

Είναι σημαντικό εντός του WC για AMEA να υπάρχει, όπως προβλέπεται, εγκατάσταση συστήματος κλήσης βοήθειας που θα λειτουργεί με το τράβηγμα κορδονιού. Εκτός αυτού, χρειάζονται και δύο τουλάχιστον κρεμάστρες ρούχων που θα τοποθετούνται σε ύψος 1,20μ. και 1,80 μ. από το δάπεδο αντίστοιχα.

Οι διακόπτες φωτισμού, εξαερισμού κ.λπ. του χώρου, θα τοποθετούνται σε ύψος 0,90-1,20 μ. από το δάπεδο.

Σε καταστήματα που λειτουργούν ήδη και δεν έχουν δυνατότητες κατασκευής ειδικού WC για AMEA, η προσαρμογή τους μπορεί να γίνεται με κατάλληλη διαμόρφωση των υπαρχόντων WC, ώστε να εξυπηρετούν AMEA χρήστες αμαξιδίων με την αύξηση του χώρου ενός WC, την προσθήκη του απαιτούμενου εξοπλισμού κ.λπ. Η επιλογή, τέλος, της θέσης εγκατάστασης του WC για AMEA, θα πρέπει να γίνεται με κριτήριο από τη μια πλευρά την εύκολη αναγνώριση και προσβασιμότητα (δηλαδή όσο πιο κοντά στην είσοδο και το σαλόνι του καταστήματος γίνεται) και από την άλλη όσο το δυνατό μακριά από τους βοηθητικούς χώρους (κουζίνα, λάντζα, αποθήκες), ώστε να μην παρεμποδίζεται η λειτουργία του καταστήματος.