



Αναλυτικοί Πίνακες Προδιαγραφών Εξοπλισμού και Υπηρεσιών
Κέντρων Εστίασης και Καταλυμάτων



Κ. Π. LEADER +

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

- α) ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
β) ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ
γ) ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ**
-
-

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 1



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το τοπικό πρόγραμμα Leader + αποτελεί την ευκαιρία και την αφετηρία για την ανάπτυξη **πολιτικής ποιότητας** και **συλλογικής οργάνωσης** δεδομένου ότι οι επενδυτές που θα ενταχθούν σ' αυτό θα πρέπει υποχρεωτικά να τηρούν προδιαγραφές ποιότητας. Η υποχρεωτική αυτή διάσταση για τις επιχειρήσεις τουρισμού που θα ενταχθούν στο Leader+ θα συμπαρασύρει και τους υπόλοιπους επαγγελματίες αναβαθμίζοντας με τον τρόπο αυτό την συνολική εικόνα της περιοχής και βελτιώνοντας την ανταγωνιστικότητά της.

Οι προδιαγραφές ποιότητας εξοπλισμού, λειτουργίας και υπηρεσιών των τουριστικών καταλυμάτων και χώρων εστίασης που περιγράφονται στη συνέχεια αποτελούν τα απαραίτητα **μέσα – εργαλεία – προϋποθέσεις** για την αναβάθμιση των προσφερόμενων τουριστικών υπηρεσιών με έμφαση στην **ποιότητα** και την βελτίωση της προστιθέμενης αξίας στην περιοχή.

Οι προδιαγραφές ποιότητας που ακολουθούν αποτελούν ένα σύνολο **πρόσθετων κανόνων** του θεσμικού πλαισίου της Πολιτείας. Κατά την συγγραφή τους ελήφθησαν υπόψη (όπως φαίνεται και στη συνέχεια) όλες οι προδιαγραφές του Ε.Ο.Τ, οι Οδηγίες της Ε.Ε., οι προδιαγραφές του Ε.Φ.Ε.Τ. , οι Κ.Υ.Α που αναφέρονται στην υλοποίηση του Leader + στην Ελλάδα κ.λ.π..

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 2



Για τη σύνταξη του καταλόγου των προδιαγραφών θεωρήθηκε δεδομένο το ισχύον θεσμικό πλαίσιο ίδρυσης και λειτουργίας καταλυμάτων και χώρων εστίασης. Έτσι, παίρνοντας υπόψη ότι η εφαρμογή του πλαισίου αυτού αποτελεί προϋπόθεση για τη λειτουργία μιας μονάδας, εστιάζονται οι παρακάτω προδιαγραφές στην εισαγωγή κάποιων πρόσθετων κριτηρίων που προσδίδουν επιπλέον ποιοτικά χαρακτηριστικά στις λειτουργούσες και υπό ίδρυση επιχειρήσεις, αναδεικνύοντας την τοπική ιδιαιτερότητα, και υποστηρίζοντας παράλληλα την τοπική οικονομία.

Συνειδητά, έτσι, δεν γίνεται αναφορά, στη συνέχεια, στις προδιαγραφές που ούτως ή άλλως υποχρεούνται οι επιχειρήσεις να τηρούν. Αντ' αυτού, ειδικά για τα καταλύματα, δημιουργείται μια σειρά νέων κριτηρίων με τον τίτλο «Κοινά Κριτήρια για Όλες τις Κατηγορίες Τουριστικών Καταλυμάτων» που αφορούν τα τοπικά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και την αντίληψη ποιότητας της περιοχής και ισχύουν για όλα τα καταλύματα, ανεξάρτητα από την κατηγορία στην οποία ανήκουν. Πέραν αυτών επιλέγονται και μια σειρά από τα «βαθμολογούμενα» κριτήρια του ΕΟΤ, που εκτιμάται ότι η τήρηση τους συνάδει με τη φιλοσοφία της Κ.Π. LEADER+, και τα οποία, ανάλογα με τη σημασία τους εντάσσονται στο νέο σύστημα κριτηρίων και φέρουν τον τίτλο «Επιπλέον Κριτήρια Ανά Κατηγορία Τουριστικών Καταλυμάτων». Κάθε κατάλυμα έτσι που επιθυμεί να ενταχθεί στο Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας, όπως και

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 3



να ενισχυθεί από τα κίνητρα της Κ.Π. LEADER+ υποχρεούται να τηρεί τόσο τα Κοινά Κριτήρια όσο και τα Ειδικά ανά Κατηγορία.

Σ' ότι αφορά τα Κέντρα Εστίασης εισάγεται μια σειρά νέων κριτηρίων με τον τίτλο «Κέντρα Εστίασης» που ισχύει για όλα τα Κέντρα Εστίασης γενικά.

Με στόχο την διευκόλυνση του επενδυτή παράλληλα με την αναγκαιότητα θέσπισης κανόνων ποιότητας, η πλειονότητα των προδιαγραφών που προτείνονται ως υποχρεωτικές αφορούν στην υιοθέτηση από τον επενδυτή **ήπιας μορφής** ενεργειών – δραστηριοτήτων.

Οι προδιαγραφές αυτές δίνουν έμφαση σε θέματα όπως:

- Προώθησης των τοπικών προϊόντων και κύρια των τοπικών προϊόντων ποιότητας
- Προώθησης των νέων τεχνολογιών στις τουριστικές επιχειρήσεις
- Προώθησης της κατάρτισης του προσωπικού σε θέματα τοπογνωσίας της περιοχής και εξυπηρέτησης του επισκέπτη
- Προώθησης της αισθητικής των χώρων διαμονής και εστίασης σε άμεση συσχέτιση με τα τοπικά στοιχεία της περιοχής
- Προώθησης της προβολής της περιοχής

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 4



- Προώθησης της υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους διαμονής και εστίασης
- Προώθησης της προστασίας του περιβάλλοντος

Οι προτεινόμενες προδιαγραφές ποιότητας δεν θα ήταν δυνατόν να υιοθετηθούν αν δεν γίνουν αποδεκτές από όλους τους εμπλεκόμενους με τον τουρισμό και την ανάπτυξη της περιοχής φορείς. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει η βούληση και αποδοχή των προδιαγραφών ποιότητας από τους τοπικούς φορείς να εκφραστεί με την δημιουργία ενός **Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας στην περιοχή.**

Το Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας αποτελεί έτσι ένα δίκτυο τοπικών φορέων και επιχειρήσεων με στόχο την ανάπτυξη και προώθηση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών τουρισμού και τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και της συνολικής εικόνας της περιοχής.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 5



ΚΕΝΤΡΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΩΡΩΝ

1.1 Χώρος Υποδοχής (εφόσον προβλέπεται)

1.	Δίδεται προσοχή στη γενικότερη αισθητική του χώρου υποδοχής. Κατά την είσοδό του ο πελάτης πρέπει να αποκομίζει μια πρώτη γενικά καλή εντύπωση για το κέντρο εστίασης (Πρέπει να κυριαρχούν υλικά που να παραπέμπουν τόσο στην παραδοσιακή οικοδομία του Πηλίου, όσο και στο φυσικό περιβάλλον της περιοχής, όπως το ξύλο καστανιάς, η σχιστολιθική πλάκα Πηλίου με την παραδοσιακή τεχνική αρμολόγησης, κ.α.).
2.	Η διακόσμηση του χώρου έχει σχέση με την τοπική παραδοσιακή αισθητική και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία

1.2 Χώρος Εστίασης

1.	Ο χώρος εστίασης θα πρέπει να είναι ευρύχωρος, φωτεινός και να δημιουργεί αίσθηση ηρεμίας και δυνατότητας απόλαυσης των εδεσμάτων.
2.	Ο χώρος και η διακόσμηση θα πρέπει να ακολουθούν την τοπική παραδοσιακή αισθητική και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία
3.	Ο χώρος διαθέτει, προαιρετικά, καλαίσθητο τζάκι, που προσδίδει ζεστή ατμόσφαιρα στο χώρο. Το τζάκι πρέπει να διατηρείται σε καλή κατάσταση και να είναι πάντα καθαρό.
4.	Ο χώρος, σε συνδυασμό με τα εδέσματα και τον εξοπλισμό, πρέπει

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.

ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ
ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215
www.eapilio.gr, email: info@eapilio.gr

Σελίδα 6



	<p>να διευκολύνουν την ανάδειξη των τοπικών εθιμοτυπικών που σχετίζονται με τη διαδικασία του φαγητού. Έτσι, τόσο η διακόσμηση, όσο και ο εξοπλισμός και τα εδέσματα θα πρέπει να είναι σε απόλυτη αρμονία και να δίνουν την αίσθηση μίας «τυπικής οικογενειακής Πηλιορείτικης σύναξης».</p>
5.	<p>Σε περίπτωση που υπάρχει μουσική, θα πρέπει να είναι διακριτική και κατά προτίμηση τοπική παραδοσιακή μουσική του Πηλίου (π.χ. τραγούδια από την Κεραμιδιώτικη πλούσια μουσική παράδοση, κ.α.).</p>

1.3 Χώροι Παρασκευής Εδεσμάτων (βλ.και ειδικό τεύχος για υγιεινή)

1.	<p>Οι χώροι παρασκευής των εδεσμάτων θα πρέπει κατ' αρχήν να επιτρέπουν την εφαρμογή υγιεινής ορθής πρακτικής, τόσο από πλευράς διαμόρφωσης όσο και από πλευράς εξοπλισμού.</p>
2.	<p>Οι χώροι προσφέρουν άνεση για τις κινήσεις του προσωπικού και ευχέρεια για την ταχύτερη δυνατή εξυπηρέτηση των πελατών. Διασφαλίζουν την ποιότητα των εδεσμάτων και δημιουργούν δυνατότητα προσωρινής φύλαξης μέχρι το σερβίρισμα.</p>
3.	<p>Σε μικρή απόσταση, αλλά εκτός των χώρων παρασκευής των εδεσμάτων, υπάρχουν αποδυτήρια για το προσωπικό, ώστε να αποφεύγεται η επαφή των τροφίμων με μικροοργανισμούς μεταφερόμενους μέσω των ενδυμάτων. Το προσωπικό εργάζεται με στολές και αξεσουάρ που παραμένουν στη μονάδα και απολυμαίνονται με ευθύνη του ιδιοκτήτη.</p>



1.4 Χώροι Αποθήκευσης/ Συντήρησης Πρώτων Υλών και Προϊόντων

1.	Οι χώροι αποθήκευσης/ συντήρησης πρώτων υλών και άλλων προϊόντων επιτρέπουν την εφαρμογή υγιεινής ορθής πρακτικής.
----	--

1.5 Χώροι υγιεινής

1.	Πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστοί χώροι υγιεινής για το προσωπικό και για τους πελάτες.
2.	Απαραίτητες είναι οι ξεχωριστές τουαλέτες ανδρών/ γυναικών.
3.	Οι χώροι υγιεινής βρίσκονται σε ασφαλή απόσταση από την κουζίνα για την αποφυγή επαφής των τροφίμων με μικροοργανισμούς.
4.	Διαχωρίζονται από τους υπόλοιπους χώρους της μονάδας με προθάλαμο, ώστε να αποφεύγεται η άμεση επαφή από τους υπόλοιπους χώρους.
5.	Τόσο οι χώροι υγιεινής όσο και οι προθάλαμοι είναι καθαροί, χωρίς έντομα και δυσάρεστες οσμές.
6.	Ο καθαρισμός γίνεται από μέλη του προσωπικού που δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

2. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

2.1 Χώρος Υποδοχής (εφόσον προβλέπεται)

1.	Στο χώρο υποδοχής (ή εναλλακτικά στο χώρο της τραπεζαρίας ή και στους δύο χώρους) υπάρχουν κατάλληλα διαμορφωμένες προθήκες για την έκθεση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων
----	---

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 8



	διατροφής.
2.	<p>Η κατασκευή, τα υλικά και ο χαρακτήρας της κάθε προθήκης θα πρέπει να βρίσκονται σε αισθητική αρμονία με τον παραδοσιακό χαρακτήρα και την αισθητική του χώρου, όσο και με τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα διατροφής που εκτίθενται και τη δυνατότητα συντήρησής τους. Έτσι:</p> <p>Εάν εκτίθενται τόσο πρώτες ύλες όσο και νωπά προϊόντα θα πρέπει να τοποθετούνται σε διαφορετικές προθήκες</p> <ul style="list-style-type: none">• Εάν εκτίθενται ευπαθή προϊόντα θα πρέπει να τοποθετούνται σε προθήκες – ψυγεία <p>Θα πρέπει τα υλικά και η τεχνική της κατασκευής των προθηκών να παραπέμπουν στην ιδιαιτερότητα του φυσικού τοπικού περιβάλλοντος και των τοπικών παραδοσιακών τεχνικών ξυλογλυπτικής, μεταλλοτεχνίας κλπ (π.χ. κατασκευές από καστανόξυλο ή ξύλο φλαμουριάς με τεχνικές της περιοχής του Κισσού κ.α.).</p>
3.	<p>Τα προϊόντα στις προθήκες θα πρέπει να συνοδεύονται από έντυπο ενημερωτικό υλικό, μεταφρασμένο και στα αγγλικά, και να δίνουν πληροφορίες σχετικά με τον παραγωγό, τις μεθόδους παραγωγής και διάθεσης κ.α..</p>
4.	<p>Θα πρέπει να διατίθενται τουριστικά ενημερωτικά έντυπα, υποχρεωτικά μεταφρασμένα και στα Αγγλικά (ή και σε άλλη γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης), με πληροφορίες για την περιοχή, τα αξιοθέατα, τοπικές δραστηριότητες, τους χώρους εστίασης, την τοπική κουζίνα, τουριστικές διαδρομές, δίκτυα και το τοπικό πρόγραμμα <i>Leader+</i>, πάντα σε ικανές ποσότητες και πάντα ενημερωμένα.</p>
5.	<p>Τα έντυπα είναι τοποθετημένα (και ταξινομημένα εφόσον διατίθενται περισσότερα του ενός) σε κατάλληλες προθήκες, ο χαρακτήρας των</p>



	<i>οποίων θα πρέπει να ακολουθεί τους κανόνες που ακολουθούνται και στις προθήκες τοπικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής.</i>
6.	Υπάρχουν αναρτημένες καλαίσθητες αφίσες με τοπία της ευρύτερης περιοχής της μονάδας και άλλα αξιόλογα χαρακτηριστικά της.
7.	Διατίθεται καλαίσθητο βιβλίο εντυπώσεων , όπου οι επισκέπτες μπορούν να καταγράψουν τις παρατηρήσεις τους και τις εντυπώσεις τους από την ποιότητα της εξυπηρέτησης και του φαγητού, αλλά και τη γενική εικόνα που αποκόμισαν από τη μονάδα.
8.	Τοποθετείται ο απαραίτητος εξοπλισμός για τις συναλλαγές με τους πελάτες (ταμειακή μηχανή, μηχανήματα πιστωτικών καρτών) και ο εξοπλισμός για την επικοινωνία με πελάτες για κρατήσεις ή πληροφορίες (τηλέφωνα, αυτόματος τηλεφωνητής, κλπ.).

2.2 Χώρος Εστίασης

1.	Οι καρέκλες θα πρέπει να είναι ξύλινες με ή χωρίς φυσική ψάθα και τα τραπέζια από ξύλο ανάλογου τύπου και χρώματος (<i>προτεραιότητα θα πρέπει να δίδεται σε έπιπλα από τοπικούς κατασκευαστές και τοπικά υλικά</i>).
2.	Τα έπιπλα θα πρέπει να είναι καλαίσθητα, να ταιριάζουν με την αισθητική του χώρου, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι πάντα καθαρά.
3.	Το κάθε τραπέζι έχει στρωμένα δύο τραπεζομάνηλα , σε αισθητική αρμονία μεταξύ τους.
4.	Τα τραπεζομάνηλα και οι πετσέτες είναι κατά βάση από υφάσματα λινά ή βαμβακερά. Από τα δύο τραπεζομάνηλα που τοποθετούνται στα τραπέζια, το πρώτο έχει ένα σχέδιο χαρακτηριστικό της τοπικής παράδοσης. Το δεύτερο μπορεί επίσης προαιρετικά

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.

ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ
ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215
www.eapilio.gr, email: info@eapilio.gr

Σελίδα 10



	<p>να είναι και χάρτινο (χωρίς νάυλον επένδυση), αλλά θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, ανθεκτικό, σε αισθητική αρμονία με το υφασμάτινο (χωρίς να δίνει την αίσθηση προχειρότητας), όπως και με τον υπόλοιπο εξοπλισμό του κάθε τραπεζιού αλλά και του χώρου γενικότερα.</p>
5.	<p>Τα τραπεζομάντηλα και οι πετσέτες είναι καλαίσθητα, πάντα καθαρά και διατηρημένα σε καλή κατάσταση.</p>
6.	<p>Τα τραπέζια είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο, ώστε να ενισχύουν την αρμονία του χώρου εστίασης και την αίσθηση στον πελάτη, της οργάνωσης, της καθαριότητας και της σωστής επαγγελματικής πρακτικής.</p>
7.	<p>Σε κάθε τραπέζι υπάρχει υποχρεωτικά βάζο τοπικής παραδοσιακής τεχνικής με φρέσκα λουλούδια από την πηλιορείτικη χλωρίδα προερχόμενα από τοπικούς ανθοκαλλιεργητές ή τους Τοπικούς Γυναικείους Συνεταιρισμούς που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα (π.χ. καμέλιες, ορτανσίες, αζαλέες, φούλια κλπ).</p>
8.	<p>Γενικά, προϊόντα χειροτεχνίας χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση της αίθουσας, ως δοχεία σερβιρίσματος ή και ως σκεύη εστίασης.</p>
9.	<p>Τα σερβίτσια είναι κεραμικά ή από πορσελάνη, καλής ποιότητας, καλαίσθητα, σε καλή κατάσταση και πάντα καθαρά, προερχόμενα, στο βαθμό που είναι δυνατό, από τοπικούς τεχνίτες.</p>
10.	<p>Τα μαχαιροπήρουνα είναι καθαρά, καλής ποιότητας και σε καλή κατάσταση.</p>
11.	<p>Τα ποτήρια είναι γυάλινα, σε σχήμα και μέγεθος ανάλογο με το ποτό που σερβίρεται.</p>



12.	Υπάρχει καλαίσθητος κατάλογος εδεσμάτων και ποτών αναρτημένος στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου, σε ειδικό, καλής ποιότητας, προστατευτικό πλαίσιο, που αναγράφει και τις τιμές.
13.	Υπάρχει ένας καλαίσθητος κατάλογος εδεσμάτων και ποτών σε κάθε τραπέζι του χώρου εστίασης.
14.	Οι κατάλογοι είναι κατασκευασμένοι από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, είναι ευανάγνωστοι, καθαροί και έχουν καλή αισθητική και μορφή.
15.	Στον κατάλογο παρατίθενται, εκτός των άλλων, και τοπικά παραδοσιακά εδέσματα, τοπικά προϊόντα και τοπικά ποτά, καθώς και προτάσεις ημέρας από τον chef.
16.	Οι κατάλογοι είναι μεταφρασμένοι στα Αγγλικά ή και σε άλλη γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
17.	Οι κατάλογοι περιλαμβάνουν αναφορές στον τόπο παραγωγής και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων, όπως και κάποια στοιχεία σχετικά με το περιεχόμενο και την προέλευση των παραδοσιακών συνταγών.

2.3 Χώροι Παρασκευής Εδεσμάτων

1.	Ο εξοπλισμός των χώρων παρασκευής των εδεσμάτων είναι κατασκευασμένος από ανθεκτικά υλικά (στη διάβρωση) και υποστηρίζει την εφαρμογή υγιεινής ορθής πρακτικής.
2.	Ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρός και σε καλή κατάσταση και να συντηρείται.
3.	Στην κουζίνα υπάρχει παροχή ζεστού και κρύου νερού πάντα.
4.	Υπάρχει αναρτημένη ειδική αφίσα με τους κρίσιμους κανόνες υγιεινής.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 12



2.4 Χώροι Υγιεινής

1.	Υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων για το πλύσιμο των χεριών και ανάλογος με τη δυναμικότητα του χώρου εστίασης.
2.	Υπάρχουν επαρκή WC με καζανάκια, συνδεδεμένα με το αποχετευτικό σύστημα της μονάδας.
3.	Για τους νιπτήρες υπάρχει πάντα παροχή ζεστού και κρύου τρεχούμενου νερού.
4.	Υπάρχουν υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Προαιρετικά, υπάρχει μηχάνημα στεγνώματος χεριών . Η θήκη με τις χάρτινες πετσέτες, όπως και όλες οι υπόλοιπες συσκευές του χώρου, είναι πάντοτε επαρκώς εφοδιασμένες και το μηχάνημα στεγνώματος χεριών με αέρα λειτουργεί.
5.	Υπάρχουν επαρκείς αποχετευτικές εγκαταστάσεις, συνδεδεμένες ή όχι με δίκτυο βιολογικού καθαρισμού.
6.	Υπάρχει θήκη για το χαρτί υγιείας που είναι εφοδιασμένη με χαρτί.
7.	Υπάρχει κλειστός κάλαθος αχρήστων μέσα στην τουαλέτα.
8.	Υπάρχει καθαρή βούρτσα λεκάνης.

2.5 Δίκτυο εξαερισμού – θέρμανσης – κλιματισμού

1.	Η επιχείρηση διαθέτει δίκτυο θέρμανσης και (εφόσον κρίνεται απαραίτητο από τις τοπικές συνθήκες) κλιματισμού (χειμώνα - καλοκαίρι).
2.	Η επιχείρηση διαθέτει επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού του χώρου εστίασης και του χώρου υποδοχής. Ο εξαερισμός διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση και συντηρείται.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 13



3.	Η κουζίνα διαθέτει υποχρεωτικά μηχανικό εξαερισμό .
4.	Ο σχεδιασμός των ανοιγμάτων (παράθυρα κλπ.) στους χώρους παρασκευής των εδεσμάτων συμβάλλει στην αποφυγή συσσώρευσης ρύπων και εισόδου εντόμων.

2.6 Έλεγχος και επαλήθευση των προδιαγραφών του ΕΦΕΤ ή του συστήματος HACCP

1.	Η επιχείρηση διαθέτει επαρκή εξοπλισμό για μέτρηση διαφόρων παραμέτρων των προϊόντων που προσφέρονται στους πελάτες (θερμοκρασία, υγρασία, pH, φρεσκότητα, τάγγισμα κλπ.).
----	---



3. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

3.1 Υποδοχή Πελατών

1.	Στους πελάτες, ως χειρονομία φιλοξενίας και ως ένδειξη κατανόησης για την περίπτωση αναμονής, συνηθίζεται να προσφέρεται ένα τοπικό απεριτίφ ή τοπικό παραδοσιακό έδεσμα .
2.	Υπάρχει πάντα υπάλληλος που υποδέχεται τους πελάτες, απαντά στις τηλεφωνικές κλήσεις, πραγματοποιεί κρατήσεις κατά την περίοδο της λειτουργίας της επιχείρησης και έχει την κατάλληλη ενημέρωση ώστε να συμπληρώνει και να επεξηγεί τις πληροφορίες που αποκομίζουν οι πελάτες από το έντυπο υλικό.
3.	Υπάρχει βεστιάριο.
4.	Η επιχείρηση δέχεται πληρωμή με μετρητά ή με πιστωτικές κάρτες .

3.2 Πληροφορίες Λειτουργίας Κέντρου Εστίασης

1.	Η περίοδος και οι ώρες λειτουργίας αναγράφονται σε καλαίσθητη πινακίδα αναρτημένη στην είσοδο της επιχείρησης.
2.	Εκτός του ωραρίου λειτουργίας, η τηλεφωνική επικοινωνία εξασφαλίζεται με έναν αυτόματο τηλεφωνητή, ο οποίος αναφέρει την ονομασία και τοποθεσία της επιχείρησης, τις ώρες λειτουργίας.



3.3 Σερβίρισμα

1.	Προτεραιότητα είναι πάντα η άμεση και καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση του πελάτη.
2.	Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι χρόνοι μεταξύ σερβιρίσματος των γευμάτων (ορεκτικά, κύριο πιάτο, επιδόρπιο κλπ.).
3.	Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα εδέσματα .
4.	Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα ποτά.

3.4 Πρώτες Ύλες και Ποιότητα Menu

1.	Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται προέρχονται κατά κύριο λόγο από παραγωγούς της περιοχής του κέντρου εστίασης και της ευρύτερης περιοχής εφαρμογής του Προγράμματος Leader+.
2.	Είναι σκόπιμο να υπάρχει διαβεβαίωση από κάθε παραγωγό ότι τα προϊόντα του είναι ασφαλή και η παραγωγή τους έγινε σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
3.	Το εστιατόριο προτείνει κυρίως τοπική κουζίνα με τοπικές παραδοσιακές σπεσιαλιτέ.
4.	Προσφέρονται κατ' ελάχιστον 3 τοπικά παραδοσιακά πιάτα της περιοχής.
5.	Τα αρτοσκευάσματα είναι φρέσκα και καλής ποιότητας.
6.	Ο κατάλογος των τυριών περιλαμβάνει τουλάχιστον μια τοπική σπεσιαλιτέ.



7.	Στα ζεστά και κρύα πιάτα χρησιμοποιείται αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιόλαδο, τοπικής παραγωγής κατά προτίμηση.
8.	Οι πατάτες που σερβίρονται είναι φρέσκιες ελληνικές, τηγανισμένες σε ελαιόλαδο. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προτηγανισμένων προϊόντων.
9.	Πρέπει να υπάρχει πάντα ελληνικός καφές φτιαγμένος με τον παραδοσιακό τρόπο (υποχρεωτικά στη φωτιά και προαιρετικά στη χόβολη).
10.	Υπάρχει προσφορά «τοπικού παραδοσιακού πιάτου ημέρας»

4. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1.	Ο υπεύθυνος της επιχείρησης πρέπει να έχει παρακολουθήσει σεμινάρια διοίκησης επιχειρήσεων στον τομέα της παροχής υπηρεσιών, ή τουλάχιστον να διαθέτει επαρκή επαγγελματική εμπειρία σε συναφές αντικείμενο. Τουλάχιστον το 50% των εργαζομένων που σχετίζονται με την παροχή υπηρεσιών προς τους πελάτες έχουν συμμετάσχει σε εκπαίδευση ή κατάρτιση σχετική με το αντικείμενο (πχ σεμινάρια που οργανώνει η Ο.Τ.Δ., σεμινάρια σε πιστοποιημένες δομές κατάρτισης, εκπαίδευση σε τουριστικές σχολές κλπ.). Σκόπιμο είναι να έχει παρακολουθήσει σεμινάρια τοπογνωσίας, σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να διαθέτει επαρκείς γνώσεις για την περιοχή, την ιστορία της, το περιβάλλον, τις δραστηριότητες κλπ.
2.	Γνωρίζουν μία τουλάχιστον ξένη γλώσσα, ανάλογα με την τουριστική κίνηση της συγκεκριμένης περιοχής.
3.	Στο προσωπικό χορηγείται το εγχειρίδιο λειτουργίας της επιχείρησης, το οποίο τηρεί η επιχείρηση.



4.	Οι εργαζόμενοι έχουν κατάλληλο ντύσιμο και πολύ προσεγμένη εικόνα.
5.	Προαιρετικά, κάθε εργαζόμενος φέρει καρτελάκι με το όνομά του.
6.	Ο υπεύθυνος της επιχείρησης έχει εκπαιδευθεί σε θέματα ασφάλειας τροφίμων (π.χ. έχει παρακολουθήσει σεμινάρια Η.Α.Σ.Σ.Ρ. ή ενημερωτικές ημερίδες στο εγχειρίδιο του ΕΦΕΤ κλπ.).
7.	Είναι σκόπιμο το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των εδεσμάτων να έχει παρακολουθήσει σεμινάρια υγιεινής τροφίμων από ειδικευμένους φορείς κατάρτισης. Αν δεν έχει παρακολουθήσει σεμινάρια υγιεινής τροφίμων., εκπαιδεύεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης με τη χρήση συγκεκριμένου εγχειριδίου βασικών αρχών υγιεινής των τροφίμων του ΕΦΕΤ., πράγμα που πιστοποιείται από σχετικές βεβαιώσεις.
8.	Το προσωπικό κατέχει το περιεχόμενο του διατιθέμενου έντυπου ενημερωτικού υλικού.
9.	Ο υπεύθυνος επιβλέπει και καθοδηγεί το προσωπικό.

5. ΑΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1.	Η επιχείρηση θα πρέπει (προαιρετικά) να κατέχει το σήμα για την Ελληνική Κουζίνα.
2.	Η επιχείρηση μπορεί να κατέχει και άλλα σήματα πιστοποίησης.



ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΑ

A) ΚΟΙΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ

1. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

1.1 Χώρος Υποδοχής / Αναμονής Πελατών

1.1.1 Στις περιπτώσεις που απαιτείται χώρος υποδοχής	
4.	Ο χώρος υποδοχής/ αναμονής των πελατών αποτελεί ενιαίο σύνολο με τους υπόλοιπους χώρους της επιχείρησης και είναι απλά διακοσμημένος ώστε να διατηρεί τη λειτουργικότητά του.
5.	Δίδεται προσοχή στη γενικότερη αισθητική του χώρου υποδοχής/ αναμονής. Κατά την είσοδό του ο πελάτης πρέπει να αποκομίζει μια πρώτη, γενικά καλή, εντύπωση για το κατάλυμα (Πρέπει να κυριαρχούν υλικά που να παραπέμπουν τόσο στην παραδοσιακή οικοδομία του Πηλίου, όσο και στο φυσικό περιβάλλον της περιοχής, όπως το ξύλο καστανιάς ή φλαμουριάς, η σχιστολιθική πλάκα Πηλίου με την παραδοσιακή τεχνική αρμολόγησης, κ.α.).
6.	Η εσωτερική διακόσμηση ή ορισμένα στοιχεία της διακόσμησης του χώρου έχουν σχέση με την τοπική παραδοσιακή αισθητική και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία (Επιδιώκεται η επιλογή από διακοσμητικά στοιχεία που αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα της περιοχής

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.

ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ
ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215
www.eapilio.gr, email: info@eapilio.gr

Σελίδα 19



	στην οποία εδρεύει το κατάλυμα)
7.	Προτείνεται η συνεργασία με διακοσμητή, ώστε να διασφαλιστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.
8.	Ο εξοπλισμός είναι υψηλών προδιαγραφών και απόλυτα εναρμονισμένος με την τοπική κουλτούρα και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία.
6.	Στο χώρο υποδοχής υπάρχει κατάλληλα διαμορφωμένη εύχρηστη προθήκη για την έκθεση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων από παραδοσιακά ασκούμενα επαγγέλματα της περιοχής που εδρεύει το κατάλυμα ή και γενικότερα της περιοχής LEADER+ (π.χ. προϊόντα ξυλογλυπτικής, γλυπτικής, υφαντικής, μεταλλοτεχνίας κ.α.).
7.	Η κατασκευή, τα υλικά και ο χαρακτήρας της κάθε προθήκης θα πρέπει να βρίσκονται σε αισθητική αρμονία με τον παραδοσιακό χαρακτήρα και την αισθητική του χώρου, όσο και με τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα που εκτίθενται. Συγκεκριμένα, θα πρέπει τα υλικά και η τεχνική της κατασκευής των προθηκών να παραπέμπουν <i>στην ιδιαιτερότητα του φυσικού τοπικού περιβάλλοντος και των τοπικών παραδοσιακών τεχνικών ξυλογλυπτικής, μεταλλοτεχνίας κλπ (π.χ. κατασκευές από καστανόξυλο ή ξύλο φλαμουριάς με τεχνικές της περιοχής του Κισσού τύπου μπαρόκ κ.α.).</i>
8.	Τα προϊόντα στις προθήκες θα πρέπει να συνοδεύονται από έντυπο ενημερωτικό υλικό διευκρινιστικό ως προς τους παραγωγούς, τον τρόπο και την τοποθεσία παραγωγής και τον τρόπο διάθεσης, μεταφρασμένο σε 2 γλώσσες της Ε.Ε. και φιλικό προς το περιβάλλον.
9.	Θα πρέπει να διατίθενται τουριστικά ενημερωτικά έντυπα , υποχρεωτικά



	μεταφρασμένα στα Αγγλικά (και σε άλλη μία γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης), φιλικά προς το περιβάλλον, με πληροφορίες για την περιοχή, τα αξιοθέατα των περιχώρων που παρουσιάζουν τουριστικό και πολιτιστικό ενδιαφέρον, τοπικές δραστηριότητες, πολιτιστικές, αθλητικές ή εορταστικές εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται στα περίχωρα, τους χώρους εστίασης, την τοπική κουζίνα, τουριστικές διαδρομές, δίκτυα και το τοπικό πρόγραμμα <i>Leader+</i> , πάντα σε ικανές ποσότητες και πάντα ενημερωμένα.
10.	Τα έντυπα είναι τοποθετημένα (και ταξινομημένα εφόσον διατίθενται περισσότερα του ενός) σε κατάλληλες προθήκες , ο χαρακτήρας των οποίων θα πρέπει να ακολουθεί τους κανόνες που ακολουθούνται και στις προθήκες τοπικών παραδοσιακών προϊόντων) .
11.	Εφόσον η επιχείρηση έχει προσχωρήσει στο Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας , στην είσοδο του χώρου εστίασης και σε εύκολα αναγνωρίσιμο σημείο είναι τοποθετημένο το διακριτικό σήμα του Συμφώνου Ποιότητας.
12.	Υπάρχουν αναρτημένες καλαίσθητες αφίσες με τοπία και άλλα αξιόλογα στοιχεία της περιοχής (στις τουριστικές επιπλωμένες επαύλεις και κατοικίες βρίσκονται στο καθιστικό, εκτός από την περίπτωση συγκροτήματος τουριστικών επιπλωμένων κατοικιών).
13.	Διατίθεται καλαίσθητο βιβλίο εντυπώσεων , όπου οι επισκέπτες θα μπορούν να καταγράφουν τις παρατηρήσεις τους και τις εντυπώσεις τους από την ποιότητα της εξυπηρέτησης, αλλά και τη γενική εικόνα που αποκόμισαν από τη μονάδα (στις τουριστικές επιπλωμένες επαύλεις και κατοικίες βρίσκεται στο καθιστικό, εκτός από την περίπτωση συγκροτήματος τουριστικών επιπλωμένων κατοικιών).
15.	Υπάρχει ο απαραίτητος εξοπλισμός για τις συναλλαγές με τους πελάτες (ταμειακή μηχανή, μηχανήματα πιστωτικών καρτών, fax, computer) και ο εξοπλισμός για την επικοινωνία με πελάτες για κρατήσεις ή πληροφορίες



	(τηλέφωνα, αυτόματος τηλεφωνητής, κλπ.).
16.	Υπάρχει κοινόχρηστο W.C..
17.	Υπάρχουν αναρτημένες οι ώρες λειτουργίας της τραπεζαρίας και του snack bar (εφόσον προβλέπονται).
18.	Υπάρχει ένα μικρό καθιστικό – σαλόνι, δυνατότητα φύλαξης τιμαλφών για τους επισκέπτες, βεστιάριο, χώρος φύλαξης αποσκευών.
19.	Υπάρχουν αναρτημένες οι περίοδοι λειτουργίας της επιχείρησης σε εμφανές σημείο και σε καλαίσθητο πλαίσιο.
1.1.2 Στις περιπτώσεις που δεν απαιτείται χώρος υποδοχής και κάποιος υπεύθυνος αναλαμβάνει την υποδοχή των επισκεπτών	
1.	Υπάρχουν στη διάθεση του πελάτη (εφόσον το ζητήσει) υπηρεσίες fax , ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, διαδικτύου.
2.	Υπάρχει τηλεφωνητής που να πληροφορεί τον πελάτη για τις ώρες που μπορεί να βρει τον υπεύθυνο (ή κινητό τηλέφωνο).
3.	Θα πρέπει να διατίθενται τουριστικά ενημερωτικά έντυπα , υποχρεωτικά μεταφρασμένα στα Αγγλικά (ή και σε άλλη μία γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης), φιλικά προς το περιβάλλον, <i>με πληροφορίες για την περιοχή, τα αξιοθέατα των περιχώρων που παρουσιάζουν τουριστικό και πολιτιστικό ενδιαφέρον, τοπικές δραστηριότητες, πολιτιστικές, αθλητικές ή εορταστικές εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται στα περίχωρα, τους χώρους εστίασης, την τοπική κουζίνα, τουριστικές διαδρομές, δίκτυα και το τοπικό πρόγραμμα Leader+, πάντα σε ικανές ποσότητες και πάντα ενημερωμένα.</i>
4.	Τα έντυπα είναι τοποθετημένα (και ταξινομημένα εφόσον διατίθενται περισσότερα του ενός) σε κατάλληλες προθήκες .
5.	Εφόσον η επιχείρηση έχει προσχωρήσει στο Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας , στην είσοδο του χώρου εστίασης και σε εύκολα αναγνωρίσιμο σημείο είναι τοποθετημένο το διακριτικό σήμα του Συμφώνου Ποιότητας.



1.2 Εξωτερικοί Χώροι

1.	<p>Υπάρχει φροντίδα για την ανάδειξη των εξωτερικών χώρων (διαρρύθμιση ή ύπαρξη διακοσμητικών στοιχείων που έχουν ως αποστολή να κάνουν τους εξωτερικούς χώρους καλαίσθητους και ελκυστικούς). Τα διακοσμητικά αυτά στοιχεία θα πρέπει να έχουν σχέση με την τοπική παραδοσιακή αισθητική και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία <i>(Είναι σκόπιμη η προτίμηση σε διακοσμητικά στοιχεία που αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα της περιοχής στην οποία εδρεύει το κατάλυμα)</i>. Επιπλέον, η διαμόρφωση του περιβάλλοντος πράσινου χώρου στα πλαίσια της διατήρησης ομοιομορφίας με το τοπικό φυσικό περιβάλλον αποτελεί επίσης σημαντική παράμετρο.</p>
2.	<p>Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει χώρο parking ή να παρέχει στους πελάτες τη δυνατότητα στάθμευσης σε κοντινή απόσταση. Σε περίπτωση που αυτό είναι αδύνατο λόγω της θέσης του καταλύματος και της ιδιομορφίας της περιοχής (π.χ. πρόσβαση στο κατάλυμα μόνο από καλντερίμια και έλλειψη χώρων στάθμευσης στην περιοχή) τότε η επιχείρηση θα πρέπει να εξετάσει το ενδεχόμενο συνεργασίας με τις Τοπικές Αρχές για προσωρινή παραχώρηση θέσεων στάθμευσης επί κρασπέδων κλπ. Οι θέσεις αυτές έχουν ιδιαίτερη σήμανση που υποδεικνύει τις θέσεις στάθμευσης του καταλύματος. Στην περίπτωση αυτή επισημαίνεται ότι η επιχείρηση θα πρέπει υποχρεωτικά να παρέχει υπηρεσίες μεταφοράς αποσκευών των πελατών στο κατάλυμα.</p>
3.	<p>Θα πρέπει να διατίθενται ευδιάκριτες, καλαίσθητες και φιλικές προς</p>



	το περιβάλλον πινακίδες σήμανσης, σε κατάλληλα σημεία των διαδρομών προς το κατάλυμα για τη διευκόλυνση του προσανατολισμού των πελατών.
4.	Θα πρέπει υποχρεωτικά να υπάρχει χώρος απόρριψης απορριμμάτων σε επαρκή απόσταση από την επιχείρηση και όχι σε κοινή θέα, και σε κάθε περίπτωση μακριά από τους χώρους διαχείρισης τροφίμων. Υποχρεωτικά θα πρέπει να υπάρχουν κάδοι που κλείνουν με καπάκι.

1.3 Δωμάτια – Διαμερίσματα με Χώρο Παρασκευής Εδεσμάτων

1.3.1 Δωμάτια	
1.	Τα δωμάτια είναι ευρύχωρα, φωτεινά, καθαρά και καλά συντηρημένα και αποτελούν ενιαίο αισθητικό σύνολο με την υπόλοιπη επιχείρηση.
2.	Τα έπιπλα θα πρέπει να είναι καλαίσθητα , να ταιριάζουν με την αισθητική του χώρου, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι πάντα καθαρά. <i>(προτεραιότητα θα πρέπει να δίδεται σε έπιπλα από τοπικούς κατασκευαστές και τοπικά υλικά).</i>
3.	Δεν θα πρέπει να υπάρχουν δυσάρεστες οσμές , λόγω έλλειψης καθαριότητας, είτε λόγω τεχνικών προβλημάτων (αποχέτευση, κα).
4.	Ο ηλεκτρικός εξοπλισμός θα πρέπει να λειτουργεί και να είναι καλής ποιότητας και ασφαλής.
5.	Η ντουλάπα διαθέτει τουλάχιστον πέντε κρεμάστρες ανά άτομο.
6.	Τα σεντόνια και οι πετσέτες έχουν (προαιρετικά) σχέδιο χαρακτηριστικό της τοπικής παράδοσης και βρίσκονται σε αρμονία με τον υπόλοιπο εξοπλισμό του χώρου, έχουν λευκό



	χρώμα, ενώ είναι καλαίσθητα, πάντα καθαρά και διατηρημένα σε καλή κατάσταση.
7.	Στο δωμάτιο υπάρχει υποχρεωτικά βάζο τοπικής παραδοσιακής τεχνικής με φρέσκα λουλούδια από την πηλιορείτικη χλωρίδα προερχόμενα από τοπικούς ανθοκαλλιεργητές ή τους Τοπικούς Γυναικείους Συνεταιρισμούς που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα (π.χ. καμέλιες, ορτανσίες, αζαλέες, φούλια κλπ).
8.	Η επιχείρηση είναι σε θέση να διαθέσει παιδικό κρεβάτι ή κάθισμα αν ζητηθεί.
9.	Υπάρχει (προαιρετικά) Mini-bar με παγοκύστη που διαθέτει νερό, χυμούς και περισσότερα τοπικά ποτά (εκτός από τα διαμερίσματα, τις επαύλεις και τις κατοικίες που διαθέτουν ψυγείο).
10.	Υπάρχει καλαίσθητο έντυπο , φιλικό προς το περιβάλλον, σχετικά με τη λειτουργία του τηλεφώνου και τα τηλέφωνα πρώτης ανάγκης.
11.	Υπάρχει έντυπο καλαίσθητο ενημερωτικό υλικό , φιλικό προς το περιβάλλον, με πληροφορίες για υπηρεσίες στην περιοχή (τραπεζικά καταστήματα, ταξιδιωτικά πρακτορεία, τουριστικά γραφεία, νοσοκομεία, ιατρικά κέντρα, αστυνομία κλπ.)
12.	Το έντυπο υλικό είναι μεταφρασμένο στα αγγλικά ή και σε μία ακόμη γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης κατ' ελάχιστον.
13.	Υπάρχει ερωτηματολόγιο για τη μέτρηση του βαθμού ικανοποίησης του πελάτη (στις τουριστικές επιπλωμένες επαύλεις και κατοικίες βρίσκεται στο καθιστικό τους), μέσω του οποίου οι επιχειρήσεις θα μπορούν να αξιολογούν τις υπηρεσίες τους και να βελτιώνουν τα λάθη ή τις ελλείψεις τους.
14.	Υπάρχει (προαιρετικά) στεγνωτήρας μαλλιών , που λειτουργεί και είναι



	συντηρημένος.
15.	Υπάρχει διαθέσιμο ηλεκτρικό σίδερο.
16.	Το λουτρό περιλαμβάνει τον απαραίτητο εξοπλισμό και τις προδιαγραφές υγιεινής.
17.	Υπάρχουν σαπουνοθήκες, κρεμάστρες, σάκος για τα άπλυτα ρούχα.
18.	Υπάρχει πρίζα ξυριστικής μηχανής (προαιρετικά), αφρόλουτρο και σαμπουάν, βαμβάκι, σακούλες υγιεινής.
1.3.2 Διαμερίσματα με χώρο παρασκευής εδεσμάτων (ισχύουν τα παραπάνω για τα δωμάτια και τα επόμενα για το χώρο παρασκευής εδεσμάτων)	
1.	Υπάρχουν οι απαραίτητες ηλεκτρικές συσκευές (εστία με 2 μάτια και φούρνο, καφετιέρα, τοστιέρα).
2.	Τα τραπεζομάνηλα στο τραπέζι φαγητού και οι πετσέτες είναι κατά βάση από υφάσματα λινά ή βαμβακερά, καθαρά και ανοιχτού χρώματος. Είναι καλής ποιότητας, ανθεκτικά, σε αισθητική αρμονία με τον υπόλοιπο εξοπλισμό του κάθε τραπεζιού αλλά και του χώρου γενικότερα.
3.	Τα σερβίτσια είναι κεραμικά ή από πορσελάνη, καλής ποιότητας, καλαίσθητα, σε καλή κατάσταση και πάντα καθαρά, προερχόμενα από τοπικούς τεχνίτες.
4.	Υπάρχουν τα απαραίτητα σκεύη για μαγείρεμα.



1.4 Χώροι Εστίασης και *Snack Bar* (στην περίπτωση που προβλέπονται)

Χώρος Εστίασης - <i>Snack Bar</i>	
	Ο χώρος εστίασης θα πρέπει να είναι ευρύχωρος, φωτεινός και ευάερος και να δημιουργεί αίσθηση ηρεμίας.
1.	Ο χώρος και η διακόσμηση θα πρέπει να ακολουθούν την τοπική παραδοσιακή αισθητική και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία
2.	Ο χώρος διαθέτει προαιρετικά καλαίσθητο τζάκι, που προσδίδει ζεστή ατμόσφαιρα στο χώρο. Το τζάκι πρέπει να διατηρείται σε καλή κατάσταση και να είναι πάντα καθαρό.
3.	Ο χώρος, σε συνδυασμό με τα εδέσματα και τον εξοπλισμό, πρέπει να διευκολύνουν την ανάδειξη των τοπικών εθιμοτυπικών που σχετίζονται με τη διαδικασία του φαγητού. Έτσι, τόσο η διακόσμηση, όσο και ο εξοπλισμός και τα εδέσματα θα πρέπει να είναι σε απόλυτη αρμονία και να δίνουν την αίσθηση μίας «τυπικής οικογενειακής Πηλιορείτικης σύναξης».
4.	Σε περίπτωση που υπάρχει μουσική, θα πρέπει να είναι διακριτική και κατά προτίμηση τοπική παραδοσιακή μουσική του Πηλίου (π.χ. τραγούδια από την Κεραμιδιώτικη πλούσια μουσική παράδοση, κ.α.).
	Οι καρέκλες θα πρέπει να είναι ξύλινες με ή χωρίς φυσική ψάθα και τα τραπέζια από ξύλο ανάλογου τύπου και χρώματος (<i>προτεραιότητα θα πρέπει να δίδεται σε έπιπλα από τοπικούς κατασκευαστές και τοπικά υλικά</i>).
6.	Τα έπιπλα θα πρέπει να είναι καλαίσθητα, να ταιριάζουν με την αισθητική του χώρου, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και



	να είναι πάντα καθαρά.
7.	Το κάθε τραπέζι έχει στρωμένα δύο τραπεζομάντηλα , σε αισθητική αρμονία μεταξύ τους.
8.	Τα τραπεζομάντηλα και οι πετσέτες είναι κατά βάση από υφάσματα λινά ή βαμβακερά. Από τα δύο τραπεζομάντηλα που τοποθετούνται στα τραπέζια, το πρώτο έχει ένα σχέδιο χαρακτηριστικό της τοπικής παράδοσης. Το δεύτερο μπορεί επίσης προαιρετικά να είναι και χάρτινο (χωρίς επένδυση νάυλον), αλλά θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, ανθεκτικό, σε αισθητική αρμονία με το υφασμάτινο (χωρίς να δίνει την αίσθηση προχειρότητας), όπως και με τον υπόλοιπο εξοπλισμό του κάθε τραπεζιού αλλά και του χώρου γενικότερα.
9.	Τα τραπεζομάντηλα και οι πετσέτες είναι καλαίσθητα, πάντα καθαρά και διατηρημένα σε καλή κατάσταση.
10.	Τα τραπέζια είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο , ώστε να ενισχύουν την αρμονία του χώρου εστίασης και την αίσθηση στον πελάτη οργάνωσης, καθαριότητας και σωστής επαγγελματικής πρακτικής.
11.	Σε κάθε τραπέζι υπάρχει υποχρεωτικά βάζο τοπικής παραδοσιακής τεχνικής με φρέσκα λουλούδια από την πηλιορείτικη χλωρίδα προερχόμενα από τοπικούς ανθοκαλλιεργητές ή τους Τοπικούς Γυναικείους Συνεταιρισμούς που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα (π.χ. καμέλιες, ορτανσίες, αζαλέες, φούλια κλπ).
12.	Γενικά, τα προϊόντα χειροτεχνίας χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση της αίθουσας, ως δοχεία σερβιρίσματος ή και ως σκεύη εστίασης.
13.	Τα σερβίτσια είναι κεραμικά ή από πορσελάνη, καλής ποιότητας, καλαίσθητα, σε καλή κατάσταση και πάντα καθαρά, προερχόμενα από τοπικούς τεχνίτες.



14.	Τα μαχαιροπήρουνα είναι καθαρά, καλής ποιότητας και σε καλή κατάσταση.
15.	Τα ποτήρια είναι γυάλινα, σε σχήμα και μέγεθος ανάλογο με το ποτό που σερβίρεται.
16.	Υπάρχει καλαίσθητος κατάλογος εδεσμάτων και ποτών αναρτημένος στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου, σε ειδικό καλής ποιότητας προστατευτικό πλαίσιο, που αναγράφει και τις τιμές.
17.	Υπάρχει ένας καλαίσθητος κατάλογος εδεσμάτων και ποτών σε κάθε τραπέζι του χώρου εστίασης.
18.	Οι κατάλογοι είναι κατασκευασμένοι από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, είναι ευανάγνωστοι και έχουν καλή αισθητική και μορφή.
19.	Στον κατάλογο παρατίθενται, εκτός των άλλων, και τα τοπικά παραδοσιακά εδέσματα, τα τοπικά προϊόντα και τοπικά ποτά, καθώς και οι προτάσεις ημέρας από τον chef.
20.	Οι κατάλογοι είναι μεταφρασμένοι στα Αγγλικά ή και σε άλλη γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
21.	Οι κατάλογοι περιλαμβάνουν αναφορές στον τόπο παραγωγής και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων, όπως και κάποια στοιχεία σχετικά με το περιεχόμενο και την προέλευση των παραδοσιακών συνταγών.
23.	Υπάρχει εξοπλισμός (για το πρωινό που σερβίρεται σε μπουφέ) για τη διατήρηση των προϊόντων στην κατάλληλη θερμοκρασία, ο οποίος διασφαλίζει την ανάδειξη των τοπικών εθιμοτυπικών που σχετίζονται με τη διαδικασία του φαγητού.
24.	Υπάρχει κατάλληλα διαμορφωμένη προθήκη για την έκθεση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής.



25.	<p>Η κατασκευή, τα υλικά και ο χαρακτήρας της προθήκης θα πρέπει να βρίσκονται σε αισθητική αρμονία με τον παραδοσιακό χαρακτήρα και την αισθητική του χώρου, όσο και με τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα διατροφής που εκτίθενται και τη δυνατότητα συντήρησής τους. Έτσι:</p> <p>Εάν εκτίθενται τόσο πρώτες ύλες όσο και νωπά προϊόντα θα πρέπει να τοποθετούνται σε διαφορετικές προθήκες</p> <ul style="list-style-type: none">• Εάν εκτίθενται ευπαθή προϊόντα θα πρέπει να τοποθετούνται σε προθήκες – ψυγεία <p>Θα πρέπει τα υλικά και η τεχνική της κατασκευής των προθηκών να παραπέμπουν στην ιδιαιτερότητα του φυσικού τοπικού περιβάλλοντος και των τοπικών παραδοσιακών τεχνικών ξυλογλυπτικής, μεταλλοτεχνίας κλπ (π.χ. κατασκευές από καστανόξυλο ή ξύλο φλαμουριάς με τεχνικές της περιοχής του Κισσού κ.α.).</p>
26.	<p>Τα προϊόντα στις προθήκες θα πρέπει να συνοδεύονται από έντυπο ενημερωτικό υλικό, μεταφρασμένο και στα αγγλικά, και να δίνουν πληροφορίες σχετικά με τον παραγωγό, τις μεθόδους παραγωγής και διάθεσης κ.α..</p>
27.	<p>Οι ώρες λειτουργίας του χώρου εστίασης και του snack bar αναγράφονται σε καλαίσθητη πινακίδα αναρτημένη στην είσοδο κάθε χώρου.</p>

1.5 Άλλοι κοινόχρηστοι χώροι

Καθιστικό – Διάδρομοι - Τουαλέτες	
1.	Η διακόσμηση του καθιστικού (ανεξάρτητο από το χώρο υποδοχής εφόσον υπάρχει) ή ορισμένα στοιχεία της διακόσμησης του

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 30



	έχουν σχέση με την τοπική παραδοσιακή αισθητική και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία
2.	Στους διαδρόμους υπάρχουν καλαισθητα δοχεία απορριμμάτων και σταχτοδοχεία .
3.	Για τους χειμερινούς μήνες υπάρχει καλαισθητη φλοκάτη ή άλλο υφαντό (προτεραιότητα θα πρέπει να δίδεται σε παραδοσιακά υφαντά από την τοπική παραγωγή).
4.	Υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων για το πλύσιμο των χεριών.
5.	Υπάρχουν επαρκή W.C. με καζανάκια, συνδεδεμένα με το αποχετευτικό σύστημα της μονάδας ή με δίκτυο βιολογικού καθαρισμού (εσωτερικό ή εξωτερικό και εφόσον υφίσταται).
6.	Για τους νιπτήρες υπάρχει πάντα παροχή ζεστού και κρύου τρεχούμενου νερού .
7.	Υπάρχουν υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Προαιρετικά, υπάρχει μηχάνημα στεγνώματος χεριών . Η θήκη με τις χάρτινες πετσέτες είναι επαρκώς εφοδιασμένη και το μηχάνημα στεγνώματος χεριών με αέρα λειτουργεί.
8.	Υπάρχουν επαρκείς αποχετευτικές εγκαταστάσεις, συνδεδεμένες ή όχι με δίκτυο βιολογικού καθαρισμού .
9.	Υπάρχει θήκη για το χαρτί υγείας που είναι εφοδιασμένη με χαρτί.
10.	Υπάρχει κλειστός κάλαθος αχρήστων μέσα στην τουαλέτα.
11.	Υπάρχει καθαρή βούρτσα λεκάνης.
12.	Υπάρχει κατάλληλος φυσικός ή μηχανικός εξαερισμός .



1.6 Χώροι προσφοράς ειδικών υπηρεσιών

1.	Εφόσον προβλέπεται αίθουσα σεμιναρίων, υπάρχει ο απαραίτητος εξοπλισμός (πίνακες, projectors, κλπ.).
2.	Στο χώρο δημιουργικής απασχόλησης παιδιών (εφόσον υπάρχει) η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει τον απαραίτητο εξοπλισμό καθώς και επιτραπέζια παιχνίδια.

1.7 Άλλοι λειτουργικοί χώροι επιχείρησης

1.	Υπάρχει ξεχωριστός χώρος φύλαξης απορρυπαντικών καθαρός, συντηρημένος και καλά οργανωμένος.
2.	Υπάρχει ιματιοφυλάκιο καλά συντηρημένο και οργανωμένο.



2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

2.1 Υπηρεσίες Υποδοχής (ανεξάρτητα από το αν το κατάλυμα διαθέτει ειδικό σχετικό χώρο)

1.	Οι παρεχόμενες υπηρεσίες είναι υψηλού επιπέδου, σε συνδυασμό πάντα με την ποιότητα και πληρότητα του εξοπλισμού, όπως και με την εναρμόνιση του χώρου με την τοπική παράδοση και αρχιτεκτονική, αλλά και την προσωπική αισθητική του επιχειρηματία. Ο πελάτης, με την άφιξή του στο κατάλυμα, πρέπει να αισθάνεται ότι βρίσκεται σε οικείο περιβάλλον..
2.	Κατά τις περιόδους λειτουργίας της επιχείρησης, υπάρχει ανά πάσα στιγμή ένας υπεύθυνος που με προθυμία απαντάει στις τηλεφωνικές κλήσεις, πραγματοποιεί τις κρατήσεις, αναλαμβάνει κρατήσεις και ακυρώσεις εισιτηρίων, την ενημέρωση για δρομολόγια και έχει την κατάλληλη πληροφόρηση ώστε να επεξηγεί και συμπληρώνει το περιεχόμενο του έντυπου υλικού.
3.	Εκτός των περιόδων λειτουργίας της επιχείρησης, η τηλεφωνική επικοινωνία εξασφαλίζεται συστηματικά με οποιοδήποτε πρόσφορο τρόπο (κινητό τηλέφωνο, εκτροπή κλήσης, e-mail, ταχυδρομείο) και, τουλάχιστον με ένα αυτόματο τηλεφωνητή που αναφέρει την ονομασία της επιχείρησης, τις περιόδους λειτουργίας της, τη διαθεσιμότητα δωματίων και τη διαδικασία κρατήσεων.
4.	Ο επιχειρηματίας ή το άτομο που είναι επιφορτισμένο με τον παραπάνω ρόλο απαντά σε κάθε κλήση και σε κάθε e-mail ή γράμμα σε εύλογο χρονικό διάστημα (ει δυνατόν και αυθημερόν).
5.	Υπάρχει άτομο διαθέσιμο για τη μεταφορά των αποσκευών (εφόσον ζητηθεί από τον επισκέπτη).
6.	Παρέχονται υπηρεσίες fax και ηλεκτρονικού ταχυδρομείου. Σε κάθε

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 33



	περίπτωση θα πρέπει να διασφαλίζεται η παράδοση του fax ή του e-mail.
7.	Δίδεται η δυνατότητα στον πελάτη να διαχειριστεί ο ίδιος το προσωπικό του ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (εφόσον το επιθυμεί).
8.	Η επιχείρηση δέχεται πληρωμή τόσο με μετρητά όσο και με πιστωτικές κάρτες.
9.	Σε κάθε περίπτωση το κατάλυμα είναι ενημερωμένο σχετικά με τα δρομολόγια υπεραστικών γραμμών, πληροφορίες για την περιοχή, αξιοθέατα, δραστηριότητες, διαδρομές, εκδηλώσεις κλπ. ώστε να μπορεί να εξυπηρετεί τους πελάτες.

2.2 Δωμάτια

1.	Κατά την πρώτη επαφή του πελάτη με το δωμάτιο κατάλυσης , το προσωπικό υποδοχής (ή ο υπεύθυνος υποδοχής για τις Τουριστικές Επιπλωμένες Κατοικίες και Επαύλειες) κάνει την απαραίτητη ενημέρωση σχετικά με τον τρόπο και την ασφάλεια λειτουργίας του εξοπλισμού. Κατά την άφιξη υπάρχει ένα μικρό δώρο (μικρό καλάθι, μπουκάλι κρασί κλπ.) για τον επισκέπτη στο δωμάτιο του.
----	---

2.3 Χώροι Εστίασης και **Snack Bar** (Για τις κατηγορίες καταλυμάτων που προβλέπονται)

Χώρος Εστίασης– Snack Bar	
1.	Το snack bar ή το εστιατόριο προαιρετικά μπορεί να λειτουργεί και σε εξωτερικό χώρο , όταν οι κλιματολογικές συνθήκες και η κατασκευή του καταλύματος το επιτρέπουν.
2.	Το πρωινό σερβίρεται σε μπουφέ και πρέπει να εξασφαλίζεται η διατήρησή του στην κατάλληλη θερμοκρασία συντήρησης και η ανάδειξή του.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 34



3.	Πρέπει να υπάρχει προσφορά πολλών χαρακτηριστικών τοπικών προϊόντων.
4.	Δεν επιτρέπεται το σερβίρισμα “continental breakfast” και συντηρημένων εισαγόμενων προϊόντων, παρά μόνο στα Ξενοδοχεία Κλασσικού Τύπου, στο πρωινό των οποίων όμως πρέπει υποχρεωτικά να συμπεριλαμβάνονται και τοπικά προϊόντα.
5.	Το προσωπικό, κατά τη διάρκεια του πρωινού, φροντίζει για το σερβίρισμα των ροφημάτων .
6.	Η εξυπηρέτηση είναι άμεση και φιλική ώστε να προβάλλεται έντονα το πνεύμα φιλοξενίας.
7.	Στο snack bar, τα ποτά σερβίρονται με κατάλληλα συνοδευτικά.
8.	Στο snack bar, υπάρχει η δυνατότητα προσφοράς κρύου πιάτου με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και «ζεστού τοπικού πιάτου» .
9.	Το εστιατόριο προτείνει κυρίως τοπική κουζίνα με τοπικές παραδοσιακές σπεσιαλιτέ.
10.	Στο εστιατόριο πρέπει να υπάρχει προσφορά κατ' ελάχιστον 3 τοπικών παραδοσιακών προϊόντων της περιοχής.
11.	Στο εστιατόριο πρέπει να υπάρχει προσφορά «τοπικού παραδοσιακού πιάτου ημέρας» .
11.	Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται προέρχονται κατά κύριο λόγο από παραγωγούς της περιοχής του καταλύματος και της ευρύτερης περιοχής εφαρμογής του Προγράμματος Leader+.
12.	Είναι σκόπιμο να υπάρχει διαβεβαίωση από κάθε παραγωγό ότι τα προϊόντα του είναι ασφαλή και η παραγωγή τους έγινε σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
5.	Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι χρόνοι μεταξύ σερβιρίσματος των γευμάτων (ορεκτικά, κύριο πιάτο, επιδόρπιο κλπ.).
6.	Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα



	εδέσματα.
7.	Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα ποτά.
12.	Τα αρτοσκευάσματα είναι φρέσκα, καλής ποιότητας, ενώ προσφέρονται διάφορες ποικιλίες.
13.	Ο κατάλογος των τυριών περιλαμβάνει τουλάχιστον μία τοπική σπεσιαλιτέ.
14.	Στα ζεστά και κρύα πιάτα χρησιμοποιείται αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιόλαδο τοπικής παραγωγής κατά προτίμηση..
15.	Οι πατάτες που σερβίρονται είναι φρέσκιες ελληνικές, τηγανισμένες σε ελαιόλαδο. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προτηγανισμένων προϊόντων.
16.	Πρέπει να υπάρχει πάντα ελληνικός καφές φτιαγμένος με τον παραδοσιακό τρόπο (υποχρεωτικά στη φωτιά και προαιρετικά στη χόβολη).

2.4 Άλλοι κοινόχρηστοι χώροι (αφορά τα καταλύματα που προβλέπεται η ύπαρξη αντίστοιχων χώρων)

1.	Ο περιβάλλον χώρος είναι καλοδιατηρημένος: φυτά με προτίμηση σε αυτά που «δένουν» με το τοπικό φυσικό περιβάλλον, εξωτερική διαρρύθμιση, διαδρομή πρόσβασης προς την επιχείρηση κλπ. κατασκευάζονται και διακοσμούνται με τοπικά υλικά όπως πχ πλάκα Πηλίου ή πέτρα, διακοσμητικά παραδοσιακού χαρακτήρα κ.α.
2.	Εφόσον προβλέπεται αίθουσα σεμιναρίων, υπάρχει διαθέσιμο άτομο επιφορτισμένο με την εξυπηρέτηση των επισκεπτών.
3.	Εφόσον υπάρχει τηλεόραση στο καθιστικό, τοποθετείται σε ειδική γωνία και λειτουργεί διακριτικά χωρίς να ενοχλεί το σύνολο των παρισταμένων
4.	Στο καθιστικό υπάρχουν διαθέσιμα επιτραπέζια παιχνίδια.
5.	Οι κοινόχρηστοι χώροι είναι συντηρημένοι και περιποιημένοι.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.

ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ
ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215
www.eapilio.gr, email: info@eapilio.gr

Σελίδα 36



2.5 Ειδικές Υπηρεσίες

	Η επιχείρηση προσφέρει, προαιρετικά, πρόσθετες υπηρεσίες , όπως ειδικά τουριστικά «πακέτα» (σε συνεργασία με τοπικούς συλλόγους, εταιρείες προσφοράς εναλλακτικών «πακέτων» τουρισμού) για την ψυχαγωγία του επισκέπτη.
1.	Διοργανώνει, προαιρετικά, εκδρομές στα αξιοθέατα της περιοχής και αθλητικές δραστηριότητες.
2.	Συνεργάζεται, προαιρετικά, με πρακτορεία για την οργάνωση ξεναγήσεων group, για τη διάθεση οδηγών και ξεναγών κ.α.
3.	Η επιχείρηση διαθέτει ιστοσελίδα με πληροφοριακό υλικό για το κατάλυμα.
4.	Η επιχείρηση έχει ενταχθεί σε τουριστικούς οδηγούς της περιοχής.



3. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1.	Ο υπεύθυνος της επιχείρησης και τουλάχιστον το 50% των εργαζομένων που σχετίζονται με την παροχή υπηρεσιών προς τους πελάτες έχουν παρακολουθήσει σεμινάρια κατάρτισης σε συναφή αντικείμενα.
2.	Οι εργαζόμενοι, στο ίδιο ποσοστό, γνωρίζουν μία τουλάχιστον ξένη γλώσσα, ανάλογα με την τουριστική κίνηση της συγκεκριμένης περιοχής.
3.	Στο προσωπικό χορηγείται το εγχειρίδιο λειτουργίας της επιχείρησης, το οποίο τηρεί η επιχείρηση.
4.	Οι εργαζόμενοι έχουν κατάλληλο ντύσιμο και πολύ προσεγμένη εικόνα.
5.	Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να έχει παρακολουθήσει σεμινάριο σχετικό με τη διοίκηση επιχειρήσεων στον τομέα της παροχής υπηρεσιών ή τουλάχιστον να διαθέτει επαρκή επαγγελματική εμπειρία.
6.	Το σύνολο του προσωπικού θα πρέπει να γνωρίζει καλά την περιοχή, την παράδοση της, τις διενεργούμενες εκδηλώσεις κλπ. (τοπογνωσία) και αν είναι δυνατόν να έχει συμμετάσχει σε σχετικά σεμινάρια κατάρτισης. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης, εφόσον αυτή παρέχει υπηρεσίες εστίασης (και πρωινό), έχει συμμετάσχει αποδεδειγμένα σε σεμινάρια σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων. Αντίστοιχα το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους εστίασης, εφόσον δεν έχει παρακολουθήσει ειδικά σεμινάρια για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, εκπαιδεύεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης με τη χρήση συγκεκριμένου εγχειριδίου βασικών

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.

ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ
ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215
www.eapilio.gr, email: info@eapilio.gr

Σελίδα 38



αρχών υγιεινής των τροφίμων του ΕΦΕΤ.	
7.	Το προσωπικό κατέχει το περιεχόμενο του διατιθέμενου έντυπου ενημερωτικού υλικού.
8.	Ο υπεύθυνος επιβλέπει και καθοδηγεί το προσωπικό.
9.	Ο υπεύθυνος υποδοχής είναι γνώστης της χρήσης του τηλεπικοινωνιακού εξοπλισμού και Η/Υ.
10.	Ο υπεύθυνος υποδοχής είναι ικανός να παρέχει υπηρεσίες προς τους πελάτες εξίσου αποτελεσματικά σε μια ακόμη γλώσσα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η οποία επιλέγεται με βάση την κυριότερη χώρα προέλευσης των επισκεπτών της μονάδας.

Β) ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ

1. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ 3, 4 & 5 ΑΣΤΕΡΩΝ

Χώρος υποδοχής

Υποχρεωτική είναι η εφαρμογή νέων τεχνολογιών (π.χ. χρήση Η/Υ για προγράμματα κρατήσεων, κίνησης πελατών, έκδοσης τιμολογίων, κλπ.).

Υποχρεωτική η ύπαρξη μεγάλου φαρμακείου ευρείας σύνθεσης.

Δωμάτια

Κατά κανόνα αλλάζονται καθημερινά τα σεντόνια, οι μαξιλαροθήκες και οι πετσέτες, εκτός αν ο πελάτης δεν το επιθυμεί (για λόγους πολιτικής οικονομίας νερού)

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.

ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ
ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215
www.eapilio.gr, email: info@eapilio.gr

Σελίδα 39



<p>Υποχρεωτικά παρέχεται με ευθύνη του ιδιοκτήτη δυνατότητα υπηρεσίας φροντίδας (καθαρισμού και σιδερώματος) ρούχων των πελατών.</p>
<p>Υποχρεωτικά παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος πρωινού στο δωμάτιο.</p>
<p>Υποχρεωτικά παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος ποτών και διαφόρων «πιάτων» από το snack bar στο δωμάτιο για συγκεκριμένη διάρκεια της ημέρας..</p>
<p>Προαιρετικά παρέχεται η δυνατότητα σύνδεσης 50% των δωματίων στο διαδίκτυο και χρήσης e-mail.</p>
<p>Υποχρεωτικά παρέχεται υπηρεσία φύλαξης παιδιών.</p>
<p>Υποχρεωτικά παρέχεται η δυνατότητα αυτόνομης ρύθμισης της θερμοκρασίας του δωματίου.</p>
<p>Διατίθενται σε κάθε δωμάτιο:</p> <ul style="list-style-type: none">• Μικρό ψυγείο εξοπλισμένο• Απαραίτητα για το ράψιμο.• Απαραίτητα για αλληλογραφία.• Υλικά καθαρισμού υποδημάτων.• Κόκαλο παπουτσιών.
<p>Λουτρό</p>
<p>Ξυραφάκια μιας χρήσεως, μπατονέτες για τα αυτιά, σκαμνάκι.</p>
<p>Εστίαση</p>
<p>Σε συνεννόηση του πελάτη με τον ξενοδόχο, παρέχεται η δυνατότητα early breakfast service (παροχή πρωινού τις πολύ πρωινές ώρες).</p>



Υποχρεωτικά παρέχεται η δυνατότητα παραλαβής γεύματος σε θερμομονωμένη (πλαστική) συσκευασία για πελάτες που θα γευματίσουν εκτός ξενοδοχείου.
Υποχρεωτικά διατίθεται εξοπλισμός εστίασης παιδιών.
Διασκέδαση – άθληση - αναψυχή
Αίθουσα δημιουργικής απασχόλησης παιδιών
Αναγνωστήριο – βιβλιοθήκη.
Παιδική χαρά με τουλάχιστον 3 παιχνίδια.
Εργαστήρια διδασκαλίας τοπικών παραδοσιακών τεχνικών ή άσκησης εναλλακτικών αθλημάτων.
Ειδικές Υπηρεσίες
Προαιρετική ορίζεται η παροχή μαθημάτων για διάφορα σπορ από εξειδικευμένους εκπαιδευτές.
Υποχρεωτική ορίζεται η διοργάνωση πολιτιστικών – ψυχαγωγικών δραστηριοτήτων από ειδικευμένο προσωπικό.
Προαιρετικά δημιουργείται χώρος στάσης τουριστικών λεωφορείων.
Ειδικές Απαιτήσεις Προσωπικού
Υποχρεωτικά τουλάχιστον το 10% των υπαλλήλων να παρακολουθεί ετήσιο επιμορφωτικό πρόγραμμα (με σχετική πιστοποίηση).
Ειδικές πιστοποιήσεις
Πιστοποίηση παρεχόμενων υπηρεσιών μέσω αναγνωρισμένου διεθνούς συστήματος (π.χ. ISO).



2. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΤΥΠΟΥ ΜΟΤΕΛ 3 & 4 ΑΣΤΕΡΩΝ
Χώρος υποδοχής
Υποχρεωτική η δυνατότητα μεταφοράς των αποσκευών από το χώρο υποδοχής στα δωμάτια.
Υποχρεωτικά υπάρχει μεγάλο φαρμακείο ευρείας σύνθεσης.
Υποχρεωτική η εφαρμογή νέων τεχνολογιών (π.χ. Χρήση Η/Υ για προγράμματα κρατήσεων, κίνησης πελατών, έκδοσης τιμολογίων, κλπ.).
Διαμέρισμα
Προαιρετικά αλλάζονται καθημερινά οι μαξιλαροθήκες και οι πετσέτες.
Υποχρεωτικά παρέχεται με ευθύνη του ιδιοκτήτη υπηρεσία φροντίδας (καθαρισμού και σιδερώματος) ρούχων των πελατών.
Υποχρεωτικά παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος πρωινού στο δωμάτιο.
Υποχρεωτικά παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος ποτών και διαφόρων «πιάτων» από το snack bar στο δωμάτιο μέχρι κάποια δεδομένη βραδινή ώρα.
Υποχρεωτικά παρέχεται η δυνατότητα αυτόνομης ρύθμισης της θερμοκρασίας του δωματίου.
Απαραίτητα για το ράψιμο.
Απαραίτητα για αλληλογραφία.
Εργαλεία καθαρισμού υποδημάτων.
Ραδιόφωνο.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 42



Λουτρό
Ξυραφάκια μιας χρήσεως, μπατονέτες για τα αυτιά.
Εστίαση
<i>Προαιρετικά</i> , με συνεννόηση του πελάτη με τον ξενοδόχο, παρέχεται η δυνατότητα early breakfast service (παροχή πρωινού τις πολύ πρωινές ώρες).
<i>Υποχρεωτικά</i> παρέχεται η δυνατότητα παραλαβής γεύματος σε θερμομονωμένη συσκευασία (πλαστική) για πελάτες που θα γευματίσουν εκτός ξενοδοχείου.
Εξοπλισμός εστίασης παιδιών.
Διασκέδαση – άθληση - αναψυχή
Αίθουσα δημιουργικής απασχόλησης παιδιών
Παιδική χαρά με τουλάχιστον 3 παιχνίδια.
<i>Προτείνονται</i> εργαστήρια διδασκαλίας τοπικών παραδοσιακών τεχνικών ή άσκησης εναλλακτικών αθλημάτων.
Ειδικές πιστοποιήσεις
Πιστοποίηση παρεχόμενων υπηρεσιών μέσω αναγνωρισμένου διεθνούς συστήματος (π.χ. ISO).



3. ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΤΥΠΟΥ ΕΠΙΠΛΩΜΕΝΩΝ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΩΝ 3, 4 & 5 ΑΣΤΕΡΩΝ
Χώρος υποδοχής
<i>Υποχρεωτική</i> η εφαρμογή νέων τεχνολογιών (π.χ. χρήση Η/Υ για προγράμματα κρατήσεων, κίνησης πελατών, έκδοσης τιμολογίου, κλπ).
<i>Προαιρετικά</i> η επιχείρηση παρέχει υπηρεσία μεταφοράς επισκεπτών από και προς σταθμό υπεραστικής συγκοινωνίας με αυτοκίνητο Δ.Χ. του ιδιοκτήτη για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών κατά την άφιξη και αναχώρησή τους.
Διαμέρισμα
<i>Προαιρετικά</i> παρέχεται με ευθύνη του ιδιοκτήτη υπηρεσία φροντίδας (καθαρισμού και σιδερώματος) ρούχων των πελατών.
<i>Υποχρεωτικά</i> παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος πρωινού στο δωμάτιο.
<i>Προαιρετικά</i> παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος ποτών και διαφόρων «πιάτων» από το snack bar στο δωμάτιο μέχρι κάποια δεδομένη βραδινή ώρα.
Κουζίνα
Ηλεκτρικό ψυγείο
Κοινόχρηστοι χώροι
Αίθουσα καθιστικού.
Αίθουσα συσκέψεων εξοπλισμένη.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 44



Διασκέδαση – άθληση – αναψυχή
Αίθουσα δημιουργικής απασχόλησης παιδιών
Προαιρετικά αναγνωστήριο – βιβλιοθήκη.
Προαιρετικά παιδική χαρά με τουλάχιστον 3 παιχνίδια.
Εργαστήρια διδασκαλίας τοπικών παραδοσιακών τεχνικών ή άσκησης εναλλακτικών αθλημάτων.
Ειδικές πιστοποιήσεις
Πιστοποίηση υπηρεσιών μέσω αναγνωρισμένου διεθνούς συστήματος (π.χ. ISO).

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 45



4. ΕΝΟΙΚΙΑΖΟΜΕΝΑ ΕΠΙΠΛΩΜΕΝΑ ΔΩΜΑΤΙΑ 4 ΚΛΕΙΔΙΩΝ
Χώρος Υποδοχής
<i>Προαιρετικά</i> υπάρχει χώρος υποδοχής – αναμονής των πελατών.
<i>Προαιρετική</i> η εφαρμογή νέων τεχνολογιών (π.χ. χρήση Η/Υ για προγράμματα κρατήσεων, κίνησης πελατών, έκδοσης τιμολογίου, κλπ).
<i>Προαιρετικά</i> η επιχείρηση παρέχει υπηρεσία μεταφοράς επισκεπτών από και προς σταθμό υπεραστικής συγκοινωνίας με αυτοκίνητο Δ.Χ. του ιδιοκτήτη για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών κατά την άφιξη και αναχώρησή τους.
Καθιστικό – Σαλόني
<i>Προτείνεται</i> καθιστικό – σαλόني – χώρος τηλεόρασης (ο χώρος όπου είναι η τηλεόραση να φέρει κάποιο διαχωριστικό με τον υπόλοιπο χώρο).
Υπνοδωμάτια – Λουτρά
<i>Υποχρεωτικά</i> παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος πρωινού στο δωμάτιο.
<i>Προαιρετικά</i> παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος ποτών και διαφόρων «πιάτων» από το snack bar στο δωμάτιο μέχρι κάποια δεδομένη βραδινή ώρα.
Πρίζα ξυριστικής μηχανής στο λουτρό.
Χορήγηση αφρόλουτρου και σαμπουάν.
Ηλεκτρικό ψυγείο.
Ηλεκτρική καφετιέρα φίλτρου.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 46



Υπαίθριοι Χώροι
Παιδική χαρά με τρία τουλάχιστον παιχνίδια.

5. ΕΝΟΙΚΙΑΖΟΜΕΝΑ ΕΠΙΠΛΩΜΕΝΑ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ 4 ΚΛΕΙΔΙΩΝ
Χώρος Υποδοχής
<i>Προαιρετική</i> η εφαρμογή νέων τεχνολογιών (π.χ. χρήση Η/Υ για προγράμματα κρατήσεων, κίνησης πελατών, έκδοσης τιμολογίου, κλπ).
<i>Προαιρετικά</i> η επιχείρηση παρέχει υπηρεσία μεταφοράς επισκεπτών από και προς σταθμό υπεραστικής συγκοινωνίας με αυτοκίνητο Δ.Χ. του ιδιοκτήτη για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών κατά την άφιξη και αναχώρησή τους.
Καθιστικό – Σαλόني
Προτείνεται καθιστικό – σαλόني – χώρος τηλεόρασης (ο χώρος όπου είναι η τηλεόραση πρέπει να φέρει κάποιο διαχωριστικό με τον υπόλοιπο χώρο).
Υπνοδωμάτια – Λουτρά
<i>Προαιρετικά και εφόσον προβλέπεται χώρος εστίασης</i> παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος πρωινού στο δωμάτιο.
<i>Προαιρετικά και εφόσον προβλέπεται snack bar</i> παρέχεται η δυνατότητα σερβιρίσματος ποτών και διαφόρων «πιάτων» από το snack bar στο δωμάτιο μέχρι κάποια δεδομένη βραδινή ώρα.
Συσκευή τηλεφώνου με δυνατότητα κλήσης γραμμής εξωτερικής και εσωτερικής.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 47



Πρίζα ξυριστικής μηχανής στο λουτρό.
Χορήγηση αφρόλουτρου και σαμπουάν.
Υποχρεωτική είναι η χορήγηση ειδών καθαρισμού του διαμερίσματος.
Κουζίνα Διαμερίσματος
Ηλεκτρικό ψυγείο.
Ηλεκτρική καφετιέρα φίλτρου.
Ηλεκτρική φρυγανιέρα ή τοστιέρα.
Πλήρης ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο.
Snack Bar
Προαιρετικά υπάρχει snack bar εντός ή εκτός του κτιρίου.
Χώρος Εστίασης
Προαιρετικά υπάρχει χώρος εστίασης.
Υπαίθριοι Χώροι
Παιδική χαρά με τρία τουλάχιστον παιχνίδια.
Εργαστήρια διδασκαλίας τοπικών παραδοσιακών τεχνικών ή άσκησης εναλλακτικών αθλημάτων.



6. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΠΛΩΜΕΝΕΣ ΕΠΑΥΛΕΙΣ
Δωμάτιο - Λουτρό
Προαιρετικά παρέχεται με ευθύνη του ιδιοκτήτη υπηρεσία φροντίδας (καθαρισμού και σιδερώματος) ρούχων των πελατών.
Συσκευή τηλεφώνου με δυνατότητα κλήσης γραμμής εξωτερικής και εσωτερικής.
Στεγνωτήρας μαλλιών.
Πρίζα ξυριστικής μηχανής στο λουτρό.
Χορήγηση αφρόλουτρου και σαμπουάν.
Καθιστικό – Σαλόνι
Τζάκι.
Κουζίνα
Ηλεκτρικό ψυγείο.
Ηλεκτρική καφετιέρα φίλτρου.
Ηλεκτρική φρυγανιέρα ή τοστιέρα.
Πλήρης ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο.



7. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΠΛΩΜΕΝΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ
Δωμάτιο – Λουτρό
Συσκευή τηλεφώνου με δυνατότητα κλήσης γραμμής εξωτερικής και εσωτερικής.
Στεγνωτήρας μαλλιών.
Πρίζα ξυριστικής μηχανής στο λουτρό.
Χορήγηση αφρόλουτρου και σαμπουάν.
Καθιστικό (Σαλόνι)
Προαιρετικά τζάκι.
Κουζίνα
Ηλεκτρικό ψυγείο.
Ηλεκτρική καφετιέρα φίλτρου.
Ηλεκτρική φρυγανιέρα ή τοστιέρα.
Πλήρης ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο.
Υπαιθριοί Χώροι
Παιδική χαρά με τρία τουλάχιστον παιχνίδια (στο συγκρότημα κατοικιών)



8. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ Ή ΔΙΑΤΗΡΗΤΕΑ ΚΤΙΡΙΑ
Χώρος Υποδοχής
<i>Προαιρετικά</i> υπάρχει χώρος υποδοχής – αναμονής των πελατών, εφόσον η διαρρύθμιση των χώρων του κτιρίου το επιτρέπει.
<i>Προαιρετική</i> η εφαρμογή νέων τεχνολογιών (π.χ. χρήση Η/Υ για προγράμματα κρατήσεων, κίνησης πελατών, έκδοσης τιμολογίου, κλπ).
<i>Προαιρετικά</i> η επιχείρηση παρέχει υπηρεσία μεταφοράς επισκεπτών από και προς σταθμό υπεραστικής συγκοινωνίας με αυτοκίνητο Δ.Χ. του ιδιοκτήτη για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών κατά την άφιξη και αναχώρησή τους.
Δωμάτιο – Λουτρό
<i>Προαιρετικά</i> παρέχεται με ευθύνη του ιδιοκτήτη υπηρεσία φροντίδας (καθαρισμού και σιδερώματος) ρούχων των πελατών.
Συσκευή τηλεφώνου με δυνατότητα κλήσης γραμμής εξωτερικής και εσωτερικής.
Μικρό ηλεκτρικό ψυγείο ή mini-bar.
Στεγνωτήρας μαλλιών.
Πρίζα ξυριστικής μηχανής στο λουτρό.
Χορήγηση αφρόλουτρου και σαμπουάν.
Καθιστικό ή/ και Σαλόνι
Η διαρρύθμιση των χώρων και οι ανάγκες για άλλους χώρους καθορίζουν αν θα υπάρχει μόνο ο ένας χώρος ή και οι δύο.
Το καθιστικό ή/ και το σαλόνι είναι ανεξάρτητα από το χώρο υποδοχής (εφόσον

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 51



υφίσταται).
Χώρος Εστίασης
Προαιρετικά και εφόσον η διαρρύθμιση του κτιρίου και η ανάγκη για άλλους χώρους το επιτρέπουν, υπάρχει χώρος εστίασης.
Υπαίθριοι χώροι
Παιδική χαρά με τρία τουλάχιστον παιχνίδια.

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΗΛΙΟΥ Α.Ε.	
ΣΤΑΓΙΑΤΕΣ ΠΟΡΤΑΡΙΑΣ ΠΗΛΙΟΥ ΤΗΛ. 24210 78391-5, FAX.24210 78215 www.eapilio.gr , email: info@eapilio.gr	Σελίδα 52