

## ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



### ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΕΣ

Ο παρών Οδηγός απευθύνεται στις επιχειρήσεις εστίασης, οι οποίες ενδιαφέρονται να αποκτήσουν το «Ειδικό Σήμα Ποιότητας Ελληνικής Κουζίνας», με σκοπό την ενημέρωσή τους σχετικά με τα κριτήρια βάσει των οποίων θα ελεγχθούν καθώς επίσης και σχετικά με τον τρόπο αξιολόγησης και βαθμολόγησης τους.

#### 1. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

**A.** Κατ' εξουσιοδότηση του Ν. 2741/99 (ΦΕΚ 199/Α/28-9-1999), σε συνδυασμό με τις υπ' αριθμ. Τ/4333/08.08.2001(ΦΕΚ 1097/Β/22-8-2001) και 18234/24-12-2012 (ΦΕΚ 3428/Β/24-12-2013) Υπουργικές Αποφάσεις και την υπ' αριθμ. 506571/27-06-2013 απόφαση Γενικού Γραμματέα ΕΟΤ, **καθιερώθηκε το Ειδικό Σήμα Ποιότητας Ελληνικής Κουζίνας και συστήθηκαν τα ειδικά συλλογικά όργανα** (πρωτοβάθμιο και δευτεροβάθμιο), τα οποία διενεργούν τους ελέγχους στις επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης για τη χορήγηση του. Κάθε συλλογικό όργανο αποτελείται από 3 μέλη, 2 εκπροσώπους υπαλλήλους του ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ(ΕΟΤ) και 1 εκπρόσωπο (σεφ, sous σεφ) της ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ (ΠΟΕΣΣΕ).

**B.** Η διαδικασία για τη διεξαγωγή των ελέγχων για τη χορήγηση του Σήματος Ποιότητας στις επιχειρήσεις, οι οποίες το επιθυμούν, είτε εκτός επιδοτήσεων είτε λόγω ένταξης σε πρόγραμμα επιδότησης, έχει ως εξής:

- Ο έλεγχος για την διαπίστωση της πλήρωσης των κριτηρίων γίνεται από το πρωτοβάθμιο συλλογικό όργανο ελέγχου.
- Στην περίπτωση που κατά τον α' έλεγχο διαπιστωθεί ότι η επιχείρηση δεν πληροί τα κριτήρια για την απόκτηση του Σήματος Ποιότητας, δίδεται με επιστολή από τον ΕΟΤ χρονική προθεσμία προς την επιχείρηση προκειμένου να προβεί σε βελτιωτικές ενέργειες για την κάλυψη των κριτηρίων αυτών. Το συλλογικό όργανο επανελέγχει την επιχείρηση σε β' έλεγχο και αναλόγως του αποτελέσματος χορηγείται ή δεν χορηγείται το Σήμα Ποιότητας.
- Σε περίπτωση απόρριψης κατά τον β' έλεγχο η επιχείρηση είναι δυνατόν να προσφύγει στο δευτεροβάθμιο όργανο ενστάσεων, το οποίο ελέγχει την αντικειμενικότητα και την τήρηση των όρων και προϋποθέσεων κατά τον α' και β' έλεγχο.

## 2. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Τα κριτήρια βάσει των οποίων ελέγχονται οι υποψήφιος επιχειρήσεις για τη χορήγηση του Σήματος Ποιότητας χωρίζονται σε δύο κατηγορίες α) Υποχρεωτικά και β) βαθμολογούμενα.

### A. Υποχρεωτικά κριτήρια

Τα υποχρεωτικά κριτήρια είναι **οι ελάχιστες υποχρεωτικές προϋποθέσεις** για την χορήγηση του σήματος ποιότητας. Τα κριτήρια αυτά είναι συνολικά δέκα τέσσερα (14) Τα υποχρεωτικά κριτήρια δεν βαθμολογούνται. Η αξιολόγηση τους γίνεται με απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ, όπου το ΝΑΙ σημαίνει ότι το εστιατόριο ικανοποιεί επαρκώς το εξεταζόμενο κριτήριο ενώ το ΟΧΙ σημαίνει ότι το εξεταζόμενο κριτήριο δεν ικανοποιείται. Η μη συμμόρφωση του εστιατορίου έστω και με ένα από τα προαναφερόμενα υποχρεωτικά κριτήρια δημιουργεί λόγο απόρριψης της επιχείρησης.

Στον πίνακα που ακολουθεί δίδεται σύντομη περιγραφή για το κάθε κριτήριο:

a/a	Περιγραφή κριτηρίου	Τιμές	
K.1	<b>Άψογη καθαριότητα υπαίθριων χώρων</b> <b>Εξετάζονται :</b> Δάπεδα (πλάκες, τσιμέντο, χαλίκι), εξοπλισμός (φωτιστικά, πέργκολες, τέντες), οι χώροι στάθμευσης κλπ.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.2	<b>Άψογη καθαριότητα χώρου παρασκευής και εξοπλισμού του.</b> <b>Εξετάζονται :</b> Πάγκοι, μαγειρικά σκεύη, υγειονομικές γωνιές, επιφάνειες κοπής, εργαλεία, σχάρες, φούρνοι, φριτέζες, πιατοθήκες, πιάτα, πατώματα, πλακάκια, οροφή, απορροφητήρες, υλικά συσκευασίας και αποθήκευσης, χώροι αποθήκευσης (ντουλάπια, συρτάρια), αποθήκες κλπ.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.3	<b>Άψογη καθαριότητα της σάλας</b> <b>Εξετάζονται :</b> Πάτωμα, τοίχοι, οροφή, έπιπλα, φωτιστικά	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.4	<b>Άψογη καθαριότητα στους χώρους υγιεινής</b> <b>Εξετάζονται :</b> Καθαριότητα, συντήρηση επάρκεια υποδομών, εξοπλισμού και αναλωσίμων (Χαρτί, στεγνωτήρες, αποσμητικά, σαπούνι, απολυμαντικά)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.5	<b>Οδηγοί ΕΦΕΤ, τήρηση προδιαγραφών ασφάλειας τροφίμων και εκπαίδευση προσωπικού στους όρους υγιεινής όπως περιγράφονται στους οδηγούς</b> <b>Εξετάζονται :</b> Βεβαίωση εκπαίδευσης σχετικά με τις προδιαγραφές ΕΦΕΤ του επιχειρηματία ή και του προσωπικού, τήρηση προδιαγραφών ασφαλείας τροφίμων	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.6	<b>Τήρηση κανόνων υγιεινής από το προσωπικό</b> <b>Εξετάζεται :</b> Αν το προσωπικό τηρεί τους κανόνες υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.7	<b>Προσφορά αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιόλαδου</b> <b>Εξετάζεται :</b> Η χρήση αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιόλαδου για τα μαγειρευτά (εφόσον η συνταγή και η παράδοση προβλέπει τη χρήση του) και παρθένου ελαιόλαδου για τις σαλάτες, νωπές ή βραστές, με σχετική μνεία στους τιμοκαταλόγους. Τα παραπάνω βεβαιώνονται μέσω ελέγχου των τιμολογίων για την ποιότητα και προέλευση του ελαιόλαδου.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.8	<b>Προσφορά ελληνικής φέτας - τοπικού τυριού</b> <b>Εξετάζεται :</b> Η χρήση μόνο ελληνικής φέτας. Τύποι τυριού υποκατάστατων της φέτας αποκλείονται. Σε περίπτωση μη προσφοράς ελληνικής φέτας, θα πρέπει να προσφέρεται τουλάχιστον ένα τοπικό τυρί καλής ποιότητας Τα παραπάνω βεβαιώνονται μέσω ελέγχου τιμολογίων	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.9	<b>Προσφορά ελληνικής πατάτας</b> <b>Εξετάζεται :</b> Η προσφορά Ελληνικής τηγανιτής πατάτας, με	ΝΑΙ	ΟΧΙ

	υποχρεωτική αναγραφή στους τιμοκαταλόγους «πατάτα κομμένη ροδέλες τηγανισμένη σε ελαιόλαδο». Επισημαίνεται ότι απαγορεύεται ρητά η προσφορά προτηγανισμένης πατάτας. Τα παραπάνω βεβαιώνονται μέσω ελέγχου τιμολογίων		
K. 10	<b>Προσφορά ορεκτικού με κουβέρ</b> Εξετάζεται : Το κουβέρ πρέπει να περιλαμβάνει υποχρεωτικά: ελιές, ή/και πάστα ελιάς, ή/και τοπικό ορεκτικό. Βούτυρο προσφέρεται εφόσον ζητηθεί.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K.11	<b>Προσφορά ελληνικής σαλάτας</b> Εξετάζεται : Προσφορά φρεσκοκομμένης ελληνικής σαλάτας με αρίστης ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο. Η ελληνική σαλάτα θα παρουσιάζεται με τη περιγραφή: «τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, τυρί φέτα και ελαιόλαδο». Είναι δυνατόν να εμπλουτίζεται με χορταρικά εποχής ( π.χ. ρόκα, γλυστρίδα, καπαρόφυλλα)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K. 12	<b>Προσφορά ελληνικού καφέ</b> <b>Εξετάζεται :</b> Παρασκευή σε φωτιά ή χόβολη και όχι στον ατμό. Συνιστάται το σερβίρισμα με τον παραδοσιακό τρόπο στο μπρίκι με αρτύματα	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K. 13	<b>Ποιότητα εξοπλισμού</b> <b>Εξετάζεται :</b> Η Αριότητα , η ποιότητα και η συντήρηση του Εστιατορικού εξοπλισμού (Τραπέζια , καρέκλες, τραπεζομάντιλα, πιάτα, ποτήρια, κουτάλια μαχαίρια πιρούνια κλ.π) . Ελέγχεται η ύπαρξη ευτελών υλικών. Αποκλείεται η χρησιμοποίηση πλαστικών τραπεζομάντιλων, πλαστικών πιάτων και ευτελών πλαστικών καθισμάτων.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
K. 14	<b>Αριότητα εγκαταστάσεων και εξοπλισμού</b> <b>Εξετάζεται:</b> Η ποιότητα, η επάρκεια και η συντήρηση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού της επιχείρησης.	ΝΑΙ	ΟΧΙ

### **B. Βαθμολογούμενα Κριτήρια**

Τα βαθμολογούμενα κριτήρια, τα οποία έχουν εξειδικευτεί και καθοριστεί από την ΠΟΕΣΕ είναι συνολικά δέκα (10),

α/α	Περιγραφή κριτηρίου	Τιμές				
K.15	<b>Ποιότητα δομικών υλικών, υλικών διακόσμησης και επίπλωσης</b> <b>Εξετάζεται :</b> Η σωστή συντήρηση Ανοιγμάτων-κουφωμάτων (πόρτες παράθυρα, κουφώματα, διαχωριστικά), Δομικών στοιχείων (υλικά δαπέδου, τοίχων, οροφής) – επενδύσεις Επάρκεια Φωτισμού Διαχωρισμός χώρων (πχ εισόδου, WC, κουζίνας από κύριο χώρο) Τζάκι Μουσική	A	B	Γ	Δ	E
K. 16	<b>Ποιότητα χώρου εστίασης (Άνεση αίθουσας)</b> <b>Εξετάζεται :</b> Άνεση χώρου πελατών Σωστή λειτουργία του συστήματος Θέρμανσης, ψύξης και εξαερισμού Εξαερισμός Καθαρότητα της ατμόσφαιρας Ύπαρξη βεστιαρίου Άνεση στην εξυπηρέτηση τραπεζιών Μετάβαση πελατών σε άλλους χώρους χωρίς ενόχληση των άλλων Θόρυβοι (εξωτερικός-εσωτερικός από κουζίνα, εξαερισμός)	A	B	Γ	Δ	E
K.17	<b>Κατάλογος εδεσμάτων (Περιγραφές Εδεσμάτων)</b> <b>Εξετάζονται :</b> Η ύπαρξη ελληνικών παραδοσιακών πιάτων στον	A	B	Γ	Δ	E

	κατάλογο, η αναλυτική αναφορά των υλικών παρασκευής τους(όχι η συνταγή), Η Πρωτοτυπία του καταλόγου Η Ύπαρξη ξενόγλωσσου καταλόγου					
K. 18	<b>Κατάλογος κρασιών</b> <b>Εξετάζονται :</b> Η αναλυτική περιγραφή και η αναγραφή της προέλευσης των προσφερομένων κρασιών Η Ύπαρξη ξενόγλωσσου καταλόγου	A	B	Γ	Δ	E
K. 19	<b>Προσφορά εδεσμάτων (μενού)</b> <b>Εξετάζονται :</b> Η επαρκής προσφορά ελληνικών παραδοσιακών πιάτων Η τεχνική της παρασκευής (θερμοκρασία– φαντασία - πρωτοτυπία πιάτων), η παρουσίαση και το σερβίρισμά τους.	A	B	Γ	Δ	E
K.20	<b>Προσφορά εδεσμάτων (Πρόσθετη αξιολόγηση)</b> Πρόσθετη αξιολόγηση θα έχουν όσα κέντρα εστίασης χρησιμοποιούν συστηματικά ελληνικά τοπικά προϊόντα όπως : <b>Εξετάζονται :</b> Κρέατα, τυριά, λαχανικά, φρούτα, λάδι ,βούτυρο, λοιπές πρώτες ύλες.	A	B	Γ	Δ	E
K.21	<b>Προσφορά καλού ψωμιού</b> <b>Εξετάζεται :</b> Η προσφορά φρέσκου καλού ψωμιού τόσο τις καθημερινές όσο και τα Σαββατοκύριακα. Η προσφορά τουλάχιστον μιας ποικιλίας «μαύρου» ψωμιού	A	B	Γ	Δ	E
K.22	<b>Προσφορά καλού ψωμιού (Πρόσθετη αξιολόγηση)</b> Πρόσθετη αξιολόγηση θα έχουν όσα κέντρα εστίασης παρασκευάζουν μόνα τους καλής ποιότητας ψωμί ή χειροποίητο φύλλο για ελληνικές παραδοσιακές πίτες	A	B	Γ	Δ	E
K.23	<b>Διάθεση τοπικών εμφιαλωμένων ή μη κρασιών καθώς και κρασιών από την υπόλοιπη Ελλάδα</b> <b>Εξετάζονται</b> α) Οι γνώσεις επιχειρηματία ή και του προσωπικού σχετικά με την ιδιαιτερότητα κάθε κρασιού την προέλευση του και την εσοδεία. β) Ο χώρος φύλαξης και σωστής συντήρησης των κρασιών .	A	B	Γ	Δ	E

Τα ανωτέρω βαθμολογούμενα κριτήρια παίρνουν μια τιμή από το Α έως το Ε ανάλογα με τον παρακάτω πίνακα :

A	ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ	10	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάσθηκαν είναι πολύ καλά
B	ΚΑΛΟ	7	Το εστιατόριο ικανοποιεί μεγάλο ποσοστό από τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάσθηκαν είναι καλά
Γ	ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ	5	Το εστιατόριο ικανοποιεί πάνω από^ τα μισά σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάσθηκαν είναι ικανοποιητικό
Δ	ΜΕΤΡΙΟ	3	Το εστιατόριο ικανοποιεί λιγότερα από τα μισά σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάσθηκαν είναι μέτριο.
E	ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΟ/ ΑΝΕΠΑΡΚΕΣ	1	Το εστιατόριο ικανοποιεί ελάχιστα από τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάσθηκαν είναι μη αποδεκτό.

### Κριτήριο Κ. 24

Εκτός των ανωτέρω κριτηρίων, στα βαθμολογούμενα κριτήρια συμπεριλαμβάνεται και το **κριτήριο Κ. 24**, το οποίο έχει βαρύνουσα σημασία και λαμβάνεται υπ' όψιν για την βαθμολόγηση της συνολικής ποιότητας και γνησιότητας των προσφερόμενων προϊόντων ελληνικής κουζίνας.

Όπου στην περίπτωση του κριτηρίου Κ 24 οι τιμές από το Α έως το Ζ αντιστοιχούν στον ακόλουθο πίνακα :

α/α	Περιγραφή κριτηρίου	Τιμές						
Κ.24	<b>Συνολική ποιότητα και γνησιότητα των προσφερόμενων προϊόντων καθώς και των προσφερομένων υπηρεσιών</b> <b>Εξετάζονται:</b> Η συνολική ποιότητα και γνησιότητα των προσφερόμενων προϊόντων ελληνικής κουζίνας (τοπικά/ελληνικά προϊόντα, τοπικά/ελληνικά κρασιά) και των υπηρεσιών (ποιότητα, σέρβις, ταχύτητα, συμπεριφορά).	Α	Β	Γ	Δ	Ε	ΣΤ	Ζ

Η βαθμολογία του κριτηρίου Κ 24 παίρνει τιμές από το 1 έως το 100 ως ακολούθως:

Α	ΑΡΙΣΤΟ	100	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι άριστο
Β	ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ	90	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι πολύ καλό !!
Γ	ΚΑΛΟ	70	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι καλό !!
Δ	ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ	60	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου, του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι ικανοποιητικό
Ε	ΜΕΤΡΙΟ	40	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι μέτριο
ΣΤ	ΚΑΤΩ ΤΟΥ ΜΕΤΡΙΟΥ	20	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι κάτω του μετρίου
Ζ	ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΟ/ ΑΝΕΠΑΡΚΕΣ	1	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι μη αποδεκτό

Η βαθμολογία των αξιολογητών του συλλογικού οργάνου (ΕΟΤ-ΠΟΕΣΕ) θα είναι ομόφωνη.

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ-ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ-ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΕΠΟΠΤΕΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣ- ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ  
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ: ΤΗΛ. 2108707818, 2108707725 E-MAIL:control@gnto.gr**