



Ελληνική Ακαδημία Γεύσης

Αστική Εταιρία μη Κερδοσκοπικού Χαρακτήρα
Τρυφίτσου 10 & Σμύρνης, 71201 Ηράκλειο
τηλ. 2810 302366, 28410 61303, fax 2810 302363, 28410 61383
E-mail: academy@stepc.gr URL: www.academyoftaste.gr

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ CONCRED

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΕΛΕΓΚΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟ CONCRED

Ο πρώτος έλεγχος γίνεται το πολύ ένα μήνα μετά την αίτηση του καταστήματος. Η ομάδα ελέγχου έχει έναν επικεφαλής, ένα δεύτερο ελεγκτή και ενδεχομένως ένα φοιτητή της Ιατρικής.

ΦΑΣΗ 1: DESKWORK

Η ομάδα, με επιμέλεια του επικεφαλής, εξετάζει πριν αρχίσει ο έλεγχος, τον κατάλογο που συνοδεύει την αίτηση. Ελέγχει ότι ανταποκρίνεται στην απαίτηση του προγράμματος, δηλαδή ότι χαρακτηρίζει το κατάστημα ως κατάστημα που προσφέρει κυρίως κρητική κουζίνα.

Εν συνέχεια βαθμολογεί:

1. Την πληρότητα των περιγραφών (Θα μετρήσει αν το κατάστημα απευθύνεται σε μη κρητικούς)
2. Την πρωτοτυπία του
3. Αν υπάρχει μετάφραση, την ορθότητα της μετάφρασης.
4. Την αισθητική του

ΦΑΣΗ 2: ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Αφού μπει στο κατάστημα και παραλάβει τους καταλόγους, ελέγχει, αν υπάρχουν τροποποιήσεις (δεν είναι κακό αυτό) και αντίστοιχα τροποποιεί την βαθμολογία.

Μετά αξιολογεί τον κατάλογο των κρασιών.

1. Ότι περιλαμβάνει τοπικό κρασί
2. Πληρότητα ως προς την περιγραφή
3. Πληρότητα ως προς την προσφορά
4. Ο έλεγχος θα συμπληρωθεί αφού έλθει το κρασί που θα παραγγελθεί, με βάση τη θερμοκρασία και τα ελαττώματα.

Με την είσοδο στο κατάστημα αξιολογεί επίσης:

1. Την καθαριότητα της βιτρίνας
2. Την καθαριότητα της σάλας
3. Την εμφάνιση και προσωπική υγιεινή των σερβιτόρων
4. Την καθαριότητα των χώρων υγιεινής
5. Την χρήση πλαστικών τραπεζομάντιλων, καρεκλών και στη συνέχεια σκευών
6. Το αν ο χώρος είναι ευχάριστος και ωραίος
7. Ότι ο κατάλογος περιλαμβάνει την “Ελληνική σαλάτα” και την “Ελληνική πατάτα”, δύο τουλάχιστον τυριά κρητικά, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις.

Τα πιάτα αυτά θα συμπεριληφθούν στην παραγγελία.

ΦΑΣΗ 3: Η ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ

Με την παραγγελία ελέγχει:

1. Ότι το κουβέρ ικανοποιεί τις προϋποθέσεις
2. **Αξιολογεί** τη γνώση του σεβιτόρου για τα φαγητά και τα κρασιά που προσφέρονται.
3. Η παραγγελία θα πρέπει να περιλαμβάνει οπωσδήποτε την “Ελληνική σαλάτα” και την “Ελληνική πατάτα” –όπου υπάρχει- και ένα μικρό αριθμό πιάτων που θα επιλεγούν έτσι ώστε να μπορούν να δώσουν μια σαφή εικόνα για την συνέπεια σε χαρακτηριστικές συνταγές της κρητικής κουζίνας, την γαστρονομική αξία των πρωτότυπων συνταγών του καταστήματος.....
4. **Αξιολογεί:** Αν η ελληνική σαλάτα περιέχει φέτα καλής ποιότητας.
5. **Αξιολογεί:** Αν το ψωμί είναι μαύρο, φρέσκο, καλής ποιότητας και αν προσφέρεται παξιμάδι μαύρο.
6. **Αξιολογεί:** Το σεβίρισμα, τη θερμοκρασία και την ποιότητα του κρασιού, που θα πρέπει να είναι ένα από τα απλά του καταλόγου.
7. **Αξιολογεί:** Την φιλικότητα και την αποτελεσματικότητα του σέρβις. Θυμίζουμε ότι δεν ελέγχουμε το επίπεδο του σέρβις, εκτός αν είναι χτυπητά δυσανάλογο με την κατηγορία που προσπαθεί να εμφανίσει το κατάστημα.

ΦΑΣΗ 4: ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ

Έχοντας τελειώσει τις αξιολογήσεις μας, καλούμε τον εστιατόρα και του αποκαλύπτουμε την ιδιότητά μας. Αν ο ιδιοκτήτης δεν είναι παρών, καλούμε τον υπεύθυνο του καταστήματος. Κάνουμε μαζί του μια φιλική συζήτηση για τα κίνητρά του στο πρόγραμμα, για το τι πιστεύει και τι περιμένει και στρεφόμαστε στην συζήτηση για την ελληνική κουζίνα, διερευνώντας τι κάνει με το ελαιόλαδο, με το κρασί, με τα τοπικά προϊόντα. Του λέμε τέλος τη γνώμη μας για το τι βρήκαμε καλό και τι θα χρειαζόταν βελτίωση στο εστιατόριο σύμφωνα με το πρόγραμμα. Αν έχει απορριφθεί στις προϋποθέσεις, εξηγούμε γιατί. Αν είναι θέμα αξιολόγησης, του ανακοινώνουμε το αποτέλεσμα, εφόσον είναι ξεκάθαρο. **Μόνον αν ζητηθεί, συμβουλευόμαστε για το πως μπορεί να πετύχει αυτά που ζητάει το πρόγραμμα.**

ΦΑΣΗ 5: DESKWORK

Ο επικεφαλής καθαρογράφει το φύλλο αξιολόγησης και το στέλνει στην γραμματεία του προγράμματος σε 48 ώρες. Αν ο έλεγχος είναι θετικός, η γραμματεία ειδοποιεί με επιστολή τον καταστηματάρχη για το αποτέλεσμα της αξιολόγησης και του στέλνει το σήμα του.