



# Σχολικά Γεύματα 2024-2025

Επιχειρήσεις Εστίασης “Το Βυζάντιο” ΑΦΟΙ ΜΠΟΥΝΤΡΗ Α.Ε.

Αξιότιμες κυρίες και αξιότιμοι κύριοι Διευθυντές,

Εν όψει της έναρξης του προγράμματος «Σχολικά Γεύματα» για το σχολικό έτος 2024-2025, σας στέλνουμε την παρούσα παρουσίαση με σκοπό την πληρέστερη ενημέρωσή σας όσον αφορά σε διάφορα θέματα που άπτονται στην υλοποίηση του προγράμματος.

Ευχόμαστε καλή αρχή και ευελπιστούμε σε μια άψογη συνεργασία!

Με τιμή,

Για την ΑΦΟΙ ΜΠΟΥΝΤΡΗ Α.Ε.

Ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος

Παναγιώτης Μπούντρης

# Δύο λόγια για την εταιρεία

- ▶ Η εταιρεία “Επιχειρήσεις Εστίασης Το Βυζάντιο ΑΦΟΙ ΜΠΟΥΝΤΡΗ Α.Ε.” είναι μια οικογενειακή επιχείρηση η οποία από τον Ιούλιο του 1974 δραστηριοποιείται στον χώρο της παραγωγής & διάθεσης γευμάτων και υπηρεσιών μαζικής εστίασης.
- ▶ Η εταιρεία μας συμπληρώνει φέτος 50 έτη λειτουργίας, διατηρώντας ισχυρή παρουσία στην αγορά του βιομηχανικού catering.
- ▶ Παρέχουμε καθημερινά τις υπηρεσίες μας σε δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς, ενώ παράλληλα έχουμε αναπτύξει μεγάλη δραστηριότητα στη σίτιση φοιτητών και στελεχών Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων, καθώς και μαθητών Α/βάθμιας και Β/βάθμιας εκπαίδευσης.
- ▶ Διαθέτοντας πολυετή εμπειρία και υψηλή τεχνογνωσία, σύγχρονες μονάδες παραγωγής εξοπλισμένες με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας, έμπειρο και άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό, παρέχουμε καθημερινά στους πελάτες μας περισσότερα από 30.000 γεύματα.



# Οι Δεσμεύσεις μας

- **ΔΕΣΜΕΥΟΜΑΣΤΕ** ότι η παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά και διανομή των Σχολικών Γευμάτων θα πραγματοποιείται τηρώντας απαρέγκλιτα όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- **ΔΕΣΜΕΥΟΜΑΣΤΕ** να εργαζόμαστε καθημερινά με αφοσίωση και υπευθυνότητα προκειμένου τα παιδιά να παραλαμβάνουν γευστικά και υγιεινά γεύματα άριστης ποιότητας.
- Προτεραιότητα μας είναι η διατήρηση της ποιότητας των γευμάτων σε υψηλό επίπεδο. Στο πλαίσιο αυτό **ΔΕΣΜΕΥΟΜΑΣΤΕ** να προσπαθούμε συνεχώς να βελτιωνόμαστε και να γινόμαστε καλύτεροι.
- Στόχος του προγράμματος των Σχολικών Γευμάτων είναι η υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή η οποία αποτελεί βασικό στοιχείο ευημερίας και ευεξίας. Υπηρετώντας πιστά τον στόχο αυτό, ευελπιστούμε να ανταποκριθούμε με επιτυχία στις υψηλές απαιτήσεις των γονέων, των δασκάλων και του προγράμματος συνολικά.

# Δυο λόγια για το πρόγραμμα

- ▶ Το Υπουργείο Κοινωνικής Συνοχής και Οικογένειας υλοποιεί δια μέσου του **ΟΠΕΚΑ**, ο οποίος είναι ο φορέας υλοποίησης του προγράμματος, και σε συνεργασία με το Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού, το πρόγραμμα «Σχολικά γεύματα» σε Δημοτικά Σχολεία.
- ▶ Το πρόγραμμα «Σχολικά Γεύματα» απευθύνεται στο σύνολο των μαθητών προεπιλεγμένων σχολείων. Η καθημερινή προσφορά στο σχολείο ενός δωρεάν, υγιεινού γεύματος περιλαμβάνει σημαντικά μεσοπρόθεσμα και μακροπρόθεσμα κοινωνικά και οικονομικά οφέλη, όπως η Διατροφική Διαπαιδαγώγηση πάνω στο Μεσογειακό Πρότυπο Διατροφής, η μείωση των κοινωνικών ανισοτήτων και του κοινωνικού αποκλεισμού, η ενίσχυση της εκπαίδευσης, η ενίσχυση της αποδοτικότητας των μαθητών.
- ▶ Το μενού του προγράμματος αφορά και τις πέντε εκπαιδευτικές ημέρες της εβδομάδας και είναι ειδικά σχεδιασμένο για να **καλύψει τις διατροφικές ανάγκες των μαθητών στο πλαίσιο της υγιεινής μεσογειακής διατροφής.**
- ▶ **Εγκύκλιος με Αριθ. Πρωτ. Φ.14/119868/Δ1/11-10-2024** Υλοποίηση προγράμματος “Σχολικά Γεύματα” στα δημοτικά σχολεία της χώρας για το σχολικό έτος 2024-2025

# Οφέλη του προγράμματος

Το πρόγραμμα των Σχολικών Γευμάτων έχει μεγάλη αξία και σημαντικά οφέλη, ορισμένα εκ των οποίων είναι τα εξής:

- ▶ **Διατροφική Διαπαιδαγώγηση** πάνω στο Μεσογειακό Πρότυπο Διατροφής. Εκμάθηση των παιδιών στην **Υγιεινή και Ισορροπημένη Διατροφή** και μείωση της παιδικής παχυσαρκίας.
- ▶ Ενίσχυση των οικονομικά αδύνατων οικογενειών και **αντιμετώπιση του παιδικού υποσιτισμού**.
- ▶ Ειδικά για τους οικονομικά αδύνατους μαθητές, η καθημερινή παροχή ενός πλήρους υγιεινού γεύματος οδηγεί επιπλέον και στην **ενίσχυση της αποδοτικότητας** τους στο σχολείο.
- ▶ Η καθημερινή παροχή ίδιου φαγητού σε όλους τους μαθητές ενισχύει το **αίσθημα ισότητας** μεταξύ των παιδιών και μειώνει τις κοινωνικές ανισότητες και τον κοινωνικό αποκλεισμό. Με τη σειρά της, η κοινωνική ισότητα οδηγεί μακροπρόθεσμα σε καλύτερη κοινωνικοποίηση των παιδιών και στην ομαλή ψυχοσωματική τους ανάπτυξη.
- ▶ **Ενίσχυση των εργαζόμενων γονέων**, καθώς διευκολύνονται χρονικά, οικονομικά και πρακτικά στο θέμα του καθημερινού μαγειρέματος για το μεσημεριανό γεύμα των παιδιών, κερδίζοντας έτσι ποιοτικό χρόνο για την οικογένεια τους.

# Υγιεινή και Ισορροπημένη Διατροφή

- ▶ Η υγιεινή διατροφή είναι σημαντική για όλους και σε όλα τα στάδια της ζωής. Ο ρόλος της υγιεινής διατροφής, ωστόσο, είναι σημαντικότερος στα πρώτα χρόνια της ζωής, καθώς επιδρά καθοριστικά στη σωματική και νοητική ανάπτυξη και εξέλιξη του ατόμου. Η εξασφάλιση υγιεινής, επαρκούς και ασφαλούς διατροφής στα πρώτα αυτά χρόνια προσφέρει τη δυνατότητα να πετύχουμε το μέγιστο του σωματικού και νοητικού δυναμικού μας.
- ▶ Η παιδική ηλικία αποτελεί την καταλληλότερη περίοδο για τη **διαμόρφωση υγιεινών διατροφικών συνηθειών**, καθώς ο τρόπος ζωής, διατροφής και συμπεριφοράς εδραιώνονται κατά το διάστημα αυτό και συχνά παραμένουν σταθερά σε όλη τη διάρκεια της ζωής. Ο ρόλος της οικογένειας, του σχολείου, του φιλικού και κοινωνικού περιβάλλοντος είναι πολύ σημαντικός για τη διαμόρφωση αυτών των **υγιεινών συνηθειών**.
- ▶ Η **Ελληνική Παραδοσιακή Διατροφή**, συνδυάζοντας την κατανάλωση πλούσιων σε θρεπτική αξία ελληνικών προϊόντων, στις ιδανικές συχνότητες και αναλογίες, έχει βρεθεί ότι επιδρά ευεργετικά στην υγεία. Πρόσφατα, η παραδοσιακή μεσογειακή διατροφή (**Μεσογειακό Πρότυπο Διατροφής**), εκδοχή της οποίας αποτελεί και η ελληνική, ανακηρύχθηκε από τον Εκπαιδευτικό, Επιστημονικό και Πολιτιστικό Οργανισμό των Ηνωμένων Εθνών (UNESCO) ως «Άυλο Πολιτιστικό Αγαθό της Ανθρωπότητας»<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Εθνικός Διατροφικός Οδηγός <http://www.diatrofikoiodigoi.gr>

# Εθνικός Διατροφικός Οδηγός για παιδιά και εφήβους

[www.diatrofikoiodigoi.gr](http://www.diatrofikoiodigoi.gr)

## Ο δεκάλογος της υγιεινής διατροφής



Σωματική δραστηριότητα καθημερινά.

Ποικιλία λαχανικών και φρούτων καθημερινά.



Γάλα, γιαούρτι ή τυρί καθημερινά.



Ποικιλία δημητριακών καθημερινά. Προτιμάτε ολικής άλεσης.



Κόκκινο ή/και λευκό άπαχο κρέας 2-3 φορές την εβδομάδα. Αποφυγή επεξεργασμένου κρέατος.

Περιορισμός κατανάλωσης ζάχαρης, αλατιού, και προϊόντων που τα περιέχουν.



Λειτουργείτε ως πρότυπο για τα παιδιά. Ενθαρρύνετε υγιεινές συνήθειες.

Για βρέφη

Από τη γέννηση και μέχρι το τέλος του βου μήνα ζωής συνιστάται ο αποκλειστικός μητρικός θηλασμός.

Ελαιόλαδο ως πρώτη επιλογή.



4-7 αυγά την εβδομάδα.



Όσπρια τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα.



Ψάρια και θαλασσινά 2-3 φορές την εβδομάδα. Τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα λιπαρό ψάρι.





# Πρόγραμμα Διατροφής

- Το μενού των Σχολικών Γευμάτων ακολουθεί μηνιαίο πρόγραμμα διατροφής 4<sup>ων</sup> εβδομάδων
- Το μηνιαίο πρόγραμμα διατροφής των Σχολικών Γευμάτων έχει σχεδιαστεί με βάση το **Μεσογειακό Πρότυπο Διατροφής**, σύμφωνα με το οποίο ακολουθείται εβδομαδιαία το εξής πλάνο:
  - Δευτέρα: **Λευκό κρέας (κοτόπουλο ή γαλοπούλα ή κιμάς τους)**
  - Τρίτη: **Ψάρι / Θαλασσινά**
  - Τετάρτη: **Όσπρια**
  - Πέμπτη: **Κόκκινο κρέας (μοσχάρι ή κιμάς του)**
  - Παρασκευή: **Λαδερά / Χορταρικά / Λαχανικά**
- Το πρόγραμμα στοχεύει στην προαγωγή της Ελληνικής Παραδοσιακής Διατροφής με σκοπό τη διαμόρφωση υγιεινών διατροφικών συνηθειών



# Πρόγραμμα Διατροφής

- ▶ Το πρόγραμμα διατροφής (μενού) καθορίζεται από τον Οργανισμό Προνοιακών Επιδομάτων και Κοινωνικής Αλληλεγγύης (**ΟΠΕΚΑ**), ο οποίος είναι ο φορέας υλοποίησης του προγράμματος των Σχολικών Γευμάτων.
- ▶ Ο **ΟΠΕΚΑ** είναι ο υπεύθυνος φορέας για οποιαδήποτε τροποποίηση του μενού, καθώς και για τον ορισμό της εβδομάδας του μηνιαίου προγράμματος διατροφής που τρέχει κάθε φορά.
- ▶ Με στόχο την εξασφάλιση της ποικιλίας του προγράμματος σίτισης και την αποφυγή της μονοτονίας λόγω της επαναληψιμότητας ορισμένων συνοδευτικών, έχουμε κάθε εβδομάδα 3 φορές σαλάτα και 2 φορές φρούτο.
- ▶ Σημειώνεται ότι το ψωμί προσφέρεται μόνο τις ημέρες που προβλέπεται από το μενού.

# Πολιτική Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων

Αφοί  
Μπούντρη ΑΕ

- ▶ Πρωταρχικός σκοπός μας είναι η παροχή γευστικών, υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας γευμάτων.
- ▶ Οι βασικές αρχές και η πολιτική της εταιρείας μας είναι η διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας του παραγόμενου τελικού προϊόντος, η προσφορά φαγητού υψηλής ποιότητας και η μέγιστη δυνατή εξυπηρέτηση των καταναλωτών.
- ▶ Παραμένοντας συνεπείς στη δέσμευσή μας για την παροχή ποιοτικών και ασφαλών προϊόντων και προκειμένου να αποδεικνύεται συνεχώς ότι τηρούνται οι διαδικασίες ασφάλειας και ποιότητας παραγωγής γευμάτων, εφαρμόζοντας όλα τα μέτρα για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων, η εταιρία μας έχει αναπτύξει, εφαρμόζει και τηρεί ορθά, τεκμηριωμένα και πιστοποιημένα, τα ακόλουθα συστήματα:
  - ▶ ISO 9001:2015 Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας
  - ▶ ISO 22000:2018 Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων – HACCP
  - ▶ ISO 22005:2007 Σύστημα Διαχείρισης της Ιχνηλασιμότητας
  - ▶ ISO 14001:2015 Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης
  - ▶ ISO 45001:2018 Σύστημα Διαχείρισης Υγείας & Ασφάλειας στην Εργασία



# Παραγωγή Γευμάτων

- ▶ Τα γεύματα που παραδίδονται στο σχολείο σας από την εταιρεία μας είναι **φρέσκα φαγητά** ημέρας. Το φαγητό μαγειρεύεται, μεριδοποιείται και συσκευάζεται αεροστεγώς την ίδια ημέρα, ακολουθώντας όλες τις διαδικασίες ασφάλειας και ποιότητας παραγωγής γευμάτων και εφαρμόζοντας όλα τα μέτρα για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.
- ▶ Τα γεύματα παρασκευάζονται καθημερινά στη μονάδα παραγωγής της εταιρείας μας στον Άλιμο, η οποία βρίσκεται στην έδρα της εταιρείας μας, επί της Λεωφόρου Αλίμου, αριθμός 64, στον Δήμο Αλίμου Αττικής (Τ.Κ. 17455).
- ▶ Η εν λόγω μονάδα παραγωγής διαθέτει όλες τις απαιτούμενες άδειες, πληροί όλες τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και έχει Κωδικό Αριθμού Έγκρισης ΕΦΕΤ: IMP 490 για την παραγωγή έτοιμων γευμάτων.
- ▶ Η συγκεκριμένη εγκατάσταση παραγωγής γευμάτων έχει δυναμικότητα παραγωγής 30.000 γευμάτων ημερησίως (βάσει αδειών Κτηνιατρικής και ΕΦΕΤ).
- ▶ Η Μονάδα μας ελέγχεται τακτικά από τον ΕΦΕΤ, το Υγειονομικό και τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Π.Ε. Νοτίου Τομέα.

# Πρώτες Ύλες

- ▶ Τα τρόφιμα και γενικά οι πρώτες ύλες από τις οποίες παρασκευάζονται τα γεύματα και τα συνοδευτικά τους είναι Α΄ ποιότητας και πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες υγειονομικές, αγορανομικές και αστυκτηνιατρικές διατάξεις. Τονίζεται πως τόσο οι πρώτες ύλες όσο και το τελικό προϊόν δεν περιέχουν χημικά πρόσθετα τροφίμων (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.λ.π. (Ε)).
- ▶ Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των γευμάτων προέρχονται από αναγνωρισμένες ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων. Αναφέρονται ενδεικτικά:
  - ▶ Το ρύζι είναι [Agrino](#) ή [Αρναουτέλης](#)
  - ▶ Τα ζυμαρικά είναι [ΗΛΙΟΣ](#)
  - ▶ Τα όσπρια είναι [Ωμέγα](#) ή [Agrino](#) ή [Ζαλφα](#)
  - ▶ Τα κρέατα και τα πουλερικά είναι νωπά και τα προμηθευόμαστε καθημερινά από αναγνωρισμένες ελληνικές εταιρείες επεξεργασίας και εμπορίας κρεάτων ([KriVek](#) και [Vittos Family](#))
  - ▶ Τα ψάρια και θαλασσινά είναι πρόσφατης κατάψυξης και τα προμηθευόμαστε από αναγνωρισμένες ελληνικές εταιρείες εμπορίας θαλασσινών ([Pescanova Hellas](#) και [FourFISH](#))
  - ▶ Τα λαχανικά και τα φρούτα είναι φρέσκα και τα προμηθευόμαστε καθημερινά από την Κεντρική Λαχαναγορά Αθηνών (Ρέντη)
  - ▶ Το λάδι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των φαγητών και στη σαλάτα είναι ελληνικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ([ΗΛΙΟΣ ΕΠΕ](#))

# Συσκευασία

- ▶ Το κάθε προσφερόμενο γεύμα είναι ατομικά συσκευασμένο ανά είδος (ζεστό φαγητό και σαλάτα) σε κατάλληλους περιέκτες τροφίμων οι οποίοι κλείνονται αεροστεγώς.
- ▶ Οι περιέκτες είναι από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.
- ▶ Πέρα από την ποιότητα και την ασφάλεια των γευμάτων, που αποτελούν το βασικό μας καθημερινό μέλημα, πιστεύουμε πως σημαντικό στοιχείο για την επιτυχία των σχολικών γευμάτων είναι και η εικόνα τους.
- ▶ Προκειμένου να κάνουμε το σχολικό γεύμα πιο προσιτό στα παιδιά και να τους κινήσουμε το ενδιαφέρον για αυτό, η εταιρεία μας έχει πραγματοποιήσει τις ακόλουθες ενέργειες:
  - ▶ Χρησιμοποιούμε περιέκτες με έντονα χρώματα (κόκκινο, πορτοκαλί, κίτρινο, πράσινο, μπλε)
  - ▶ Οι ετικέτες περιέχουν παιδικά σχέδια





## Διανομή

- ▶ Για τη διανομή τους, τα συσκευασμένα γεύματα τοποθετούνται σε ειδικούς ισοθερμικούς θαλάμους μεταφοράς τροφίμων.
- ▶ Το κυρίως φαγητό τοποθετείται σε ειδικούς φορητούς θερμοθαλάμους (χρώματος γκρι ή μπλε), οι οποίοι κρατούν τα γεύματα ζεστά.
- ▶ Σημειώνεται πως από τη στιγμή που τα συσκευασμένα γεύματα βγουν από τους θερμοθαλάμους, πρέπει να καταναλωθούν εντός 3 ωρών. Η προδιαγραφή αυτή ορίζεται βάσει οδηγιών ΕΦΕΤ.
- ▶ Το προϊόν ωστόσο αποτελεί ένα φρεσκομαγειρεμένο «σπιτικό» φαγητό, οπότε μπορείτε να το διαχειριστείτε ως τέτοιο.

# Διανομή

- Οι σαλάτες και τα λοιπά συνοδευτικά τοποθετούνται σε ισοθερμικούς περιέκτες μεταφοράς τροφίμων, χρώματος άσπρου ή μαύρου.
- Το ψωμί είναι συσκευασμένο σε κλειστές ατομικές συσκευασίες, τοποθετημένο σε χάρτινες κούτες.







# Διανομή - Δρομολόγια

- ▶ Τα γεύματα διανέμονται καθημερινά με φορτηγά κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων (διαθέτουν βεβαιώσεις καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από τις αρμόδιες Υγειονομικές/Κτηνιατρικές Υπηρεσίες) εντός του χρονικού διαστήματος 09:30 - 12:30.
- ▶ Οι οδηγοί μας παραδίδουν καθημερινά τους θαλάμους με τα γεύματα στους χώρους που θα τους υποδείξετε εντός των σχολικών μονάδων.
- ▶ Κάθε παράδοση συνοδεύεται με δελτίο αποστολής και αντίγραφα του, τα οποία αναγράφουν την ποσότητα των παραδιδόμενων γευμάτων, όπως επίσης και τον αριθμό των επιπλέον δειγμάτων. Τα δελτία υπογράφονται και σφραγίζονται, το πρωτότυπο παραμένει στο σχολείο και τα αντίγραφα τα παραλαμβάνει ο οδηγός.

# Αλλεργίες - Δυσανεξίες


- Παρακαλούμε για τη δέουσα προσοχή που πρέπει να δοθεί στο θέμα των αλλεργιών/δυσανεξιών και προβλημάτων υγείας.
- Το Τμήμα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρείας μας σχεδιάζει καθημερινά εναλλακτικά γεύματα για τους μαθητές με αλλεργίες/δυσανεξίες σε συγκεκριμένες τροφές. Για τους μαθητές αυτούς παρέχεται σε διακριτή συσκευασία εναλλακτικού μενού ημέρας, προσαρμοσμένο στους ιδιαίτερους διατροφικούς περιορισμούς τους.
- Τα εναλλακτικά γεύματα σημαίνονται με δύο διαφορετικούς τρόπους:
  - Χρησιμοποιείται διαφορετικό χρώμα στο σκεύος προκειμένου να αναγνωριστούν άμεσα από εσάς
  - Τοποθετείται ξεχωριστή ετικέτα πάνω στο σκεύος, η οποία αναγράφει το είδος της αλλεργίας/δυσανεξίας ή προβλήματος υγείας



# Μαχαιροπίρουνα

- Στο πλαίσιο της απαγόρευσης πλαστικών μίας χρήσης και με στόχο την καλλιέργεια οικολογικής συνείδησης και περιβαλλοντικής ευαισθησίας των μαθητών, χορηγούνται για κάθε μαθητή/τρια, **δύο (2) σετ επαναχρησιμοποιούμενων μαχαιροπίρουνων** (πιρούνι, κουτάλι, μαχαίρι), μαζί με κατάλληλη θήκη φύλαξης. Το ένα σετ χορηγείται σε κάθε μαθητή/τρια, ενώ το δεύτερο παραμένει στο σχολείο ως εφεδρικό. Στο ενδιάμεσο της σχολικής χρονιάς, και μετά από συνεννόηση μαζί σας, θα σας προμηθεύσουμε με ένα επιπλέον τέτοιο σετ για κάθε μαθητή/τρια.
- Τα επαναχρησιμοποιούμενα μαχαιροπίρουνα είναι κατάλληλα για τη χρήση τους από παιδιά (παιδικά μαχαιροπίρουνα για ηλικίες 5-10 ετών, χωρίς Δισφαινόλη A BPA-free), χωρίς προεξοχές και ανωμαλίες, και από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, με δυνατότητα επαναχρησιμοποίησης και πλύσης τους.





# Εξυπηρέτηση - Επικοινωνία

Σε όλη τη διάρκεια του προγράμματος θα είμαστε σε διαρκή επικοινωνία μαζί σας προκειμένου να αντιμετωπίζουμε άμεσα και αποτελεσματικά οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει και να ανταποκριθούμε σε οποιοδήποτε αίτημα.

Παρακαλούμε σημειώστε τους παρακάτω τρόπους με τους οποίους μπορείτε να επικοινωνείτε μαζί μας:

- e-mail: [sxolika@bountris.gr](mailto:sxolika@bountris.gr)
- Γραμμή Εξυπηρέτησης: 2107710040 (εσωτ. 114)
- Προσωποποιημένη Εξυπηρέτηση:
  - Λαμπρινή Καράμπελα: 6936849900
  - Βίκυ Κοκορόγιαννη: 6940374653



# Η Ομάδα Έργου της εταιρείας μας για το πρόγραμμα των Σχολικών Γευμάτων

- **Οργάνωση και Διοίκηση:** Παναγιώτης Μπούντρης, Διδάκτωρ Ηλεκτρολόγος Μηχανικός Ε.Μ.Π.
- **Υπεύθυνη Προγράμματος Σχολικών Γευμάτων:** Λαμπρινή Καραμπελα
- **Γενική Διαχείριση:** Βίκυ Κοκορόγιαννη, Τεχνολόγος Τροφίμων (ΠΑΔΑ)
- **Υπεύθυνη Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων:** Ματίνα Ψυχογιού, MSc, Γεωπόνος (ΓΠΑ)
- **Υπεύθυνη Διαχείρισης Ειδικών Γευμάτων:** Ειρήνη Γκλαβάνου, Τεχνολόγος Τροφίμων (ΠΑΔΑ)
- **Υπεύθυνη Προμηθειών:** Αθανασία Μπούντρη
- **Υπεύθυνος Παραγωγής / Head Chef:** Σωτήρης Μπεμπεδέλης
- **Chefs:** Νικόλαος Γιαννόπουλος, Μιχάλης Κουρτίδης
- **Υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος και Συσκευασίας:** Αλέξανδρος Δεληγιάννης, Ηλεκτρολόγος Μηχανικός Παν. Πατρών
- **Υπεύθυνος Διανομής:** Παναγιώτης Γκιολές



Καλή αρχή!  
Σας ευχαριστούμε πολύ!