



# Σχολικά Γεύματα 2018-2019

Επιχειρήσεις Εστίασης 'Το Βυζάντιο' – ΑΦΟΙ ΜΠΟΥΝΤΡΗ Α.Ε.



# Εισαγωγικό Σημείωμα

Αξιότιμοι κυρίες και κύριοι Διευθύντριες και Διευθυντές των Δημοτικών Σχολείων,  
Όπως ήδη γνωρίζετε τη Δευτέρα 05/11/2018 θα πραγματοποιηθεί η έναρξη του προγράμματος «Σχολικά Γεύματα» για το σχολικό έτος 2018-2019. Έχοντας πλέον ολοκληρώσει την προφορική επικοινωνία με όλα τα σχολεία στα οποία η εταιρεία μας είναι ο ανάδοχος του προγράμματος, με την παρούσα παρουσίαση επιθυμούμε να συνοψίσουμε 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

# Δυο λόγια για το πρόγραμμα

- ▶ Το Υπουργείο Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης σε συνεργασία με το Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων υλοποιεί 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 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 από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας για να καλύψει τις διατροφικές ανάγκες των μαθητών στα πλαίσια της υγιεινής μεσογειακής διατροφής.
- ▶ Εγκύκλιος Φ.14/ΦΜ/156364/Δ1/2018 - Οδηγίες ως προς την εφαρμογή του προγράμματος Σχολικά Γεύματα - ΑΔΑ: Ω14Μ4653ΠΣ-Υ64.

# Πρόγραμμα Διατροφής

Περίοδος: ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΙ ΜΗΝΕΣ (Νοέμβριος έως και Μάρτιος)					
	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
Μεσημεριανά γεύματα 1 <sup>η</sup> εβδομάδα	-Κοτόπουλο ή μπιφτέκια κοτόπουλου ή γαλοπούλας -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες φούρνου - Σαλάτα	-Μακαρόνια με 4-5 κουταλιές της σούπας κιμά - Σαλάτα	-Φιλέτο ψαριού (πέρκα ή γλώσσα ή βακαλάος ή παγκάσιους) -Ρύζι ή πατάτες - Σαλάτα	-Κρέας μοσχαρίσιο -Ρύζι ή μακαρόνια ή κριθαράκι ή πλιγούρι - Σαλάτα	-Αρακάς κοκκινιστός ή λεμονάτος - Ψωμί -Τυρί φέτα ή Ομελέτα ή βραστό αυγό - Σαλάτα
Μεσημεριανά γεύματα 2 <sup>η</sup> εβδομάδα	- Φιλέτο ψαριού (πέρκα ή γλώσσα ή βακαλάος ή παγκάσιους) - Ρύζι ή πατάτες - Σαλάτα	-Μπιφτέκια μοσχαρίσια -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες - Σαλάτα	-Όσπρια (φακές ή φασόλια ή ρεβίθια) - Ρύζι ή Ψωμί - Τυρί φέτα - Σαλάτα	- Κοτόπουλο -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες ή πλιγούρι - Σαλάτα	-Σπανακόρυζο ή λαχανόρυζο -Ψωμί ολικής άλεσης -Τυρί φέτα ή Ομελέτα ή βραστό αυγό - Σαλάτα (λάχανο ή ντομάτες)
Περίοδος: ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟΙ ΜΗΝΕΣ (Απρίλιος – Ιούνιος και Σεπτέμβριος – Οκτώβριος)					
	Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή
Μεσημεριανά γεύματα 1 <sup>η</sup> εβδομάδα	-Κοτόπουλο ή μπιφτέκια κοτόπουλου ή γαλοπούλας -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες φούρνου - Σαλάτα	- Μακαρόνια με 4-5 κουταλιές της σούπας κιμά - Σαλάτα	-Φιλέτο ψαριού (πέρκα ή γλώσσα ή βακαλάος ή παγκάσιους) -Ρύζι ή πατάτες (φούρνου ή σε μορφή πατατοσαλάτας - Σαλάτα	-Κρέας μοσχαρίσιο -Ρύζι ή μακαρόνια ή κριθαράκι ή πλιγούρι - Σαλάτα	-Σπανακόπιτα (με τυρί φέτα) -Ομελέτα ή βραστό αυγό -Σαλάτα
Μεσημεριανά γεύματα 2 <sup>η</sup> εβδομάδα	- Φιλέτο ψαριού (πέρκα ή γλώσσα ή βακαλάος ή παγκάσιους) - Ρύζι ή πατάτες - Σαλάτα	-Μπιφτέκια μοσχαρίσια -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες -Σαλάτα	-Όσπρια (φακές ή φασόλια μαυρομάτικα ή χάντρες ή ρεβίθια) - Ρύζι ή Ψωμί - Τυρί φέτα - Σαλάτα	-Κοτόπουλο φούρνου -Ρύζι ή μακαρόνια ή πατάτες ή πλιγούρι - Σαλάτα	-Φασολάκια ή μπριάμ (με κολοκυθάκια, πατάτα & λαχανικά) -Ψωμί ολικής άλεσης -Τυρί φέτα ή Ομελέτα ή βραστό αυγό -Σαλάτα (λάχανο ή ντομάτες)



# Πολιτική Ποιότητας

- ▶ 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 και 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 υπηρεσιών 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 (και πιστοποιείται για αυτά από τον φορέα πιστοποίησης ΛΕΤΡΙΝΑ Α.Ε.):
  - ▶ ISO 9001:2015 Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας
  - ▶ ISO 22000:2005 Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων – Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP
  - ▶ ISO 14001:2015 Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης
  - ▶ ΕΛΟΤ 1801:2008 - OHSAS 18001:2007 Σύστημα Διαχείρισης Υγείας & Ασφάλειας στην Εργασία



# Μονάδα Παραγωγής

- ▶ Τα γεύματα παρασκευάζονται και συσκευάζονται καθημερινά στο ιδιόκτητο παρασκευαστήριο της εταιρείας μας στον Άλιμο (Μονάδα Αλίμου), το οποίο 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 της Κτηνιατρικής, πληροί όλες τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις και έχει Κωδικό Αριθμού Έγκρισης ΕΦΕΤ: IMP 490 για την παραγωγή έτοιμων γευμάτων.
- ▶ Η εν λόγω εγκατάσταση παραγωγής γευμάτων έχει δυναμικότητα παραγωγής 12.000 γευμάτων ημερησίως (βάσει αδειών Κτηνιατρικής και ΕΦΕΤ).
- ▶ Η Μονάδα μας ελέγχεται τακτικά από τον ΕΦΕΤ 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 πρόσθετα συστατικά (γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, χρωστικές κ.λ.π. (Ε)).
- ▶ Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των γευμάτων προέρχονται από αναγνωρισμένες και πιστοποιημένες ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων. Αναφέρονται ενδεικτικά:
  - ▶ Το ρύζι είναι Agrino
  - ▶ Τα ζυμαρικά είναι Melissa – KIKIZΑΣ
  - ▶ Τα όσπρια είναι Ζαλφα
  - ▶ Τα κρέατα και τα πουλερικά είναι νωπά και τα προμηθευόμαστε καθημερινά από αναγνωρισμένες ελληνικές εταιρείες επεξεργασίας και εμπορίας κρεάτων (Meat Net, Νιτσιάκος, κλπ)
  - ▶ Τα ψάρια είναι πρόσφατης κατάψυξης και τα προμηθευόμαστε από αναγνωρισμένες ελληνικές εταιρείες εμπορίας θαλασσινών (Pescanova Hellas, Vassiliou Trofinko)
  - ▶ Τα λαχανικά 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
  - ▶ Το τυρί είναι αποκλειστικά Ελληνική Φέτα Π.Ο.Π.



# Συσκευασία

- Το κάθε προσφερόμενο γεύμα είναι ατομικά συσκευασμένο ανά είδος (ζεστό φαγητό και σαλάτα) σε πλαστικούς περιέκτες μιας χρήσεως 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.
- Χρησιμοποιούμε περιέκτες υψηλής ποιότητας, τεχνολογίας Injection Moulding, κατάλληλους για ζεστά και κρύα γεύματα, της ελληνικής βιομηχανίας INOVA AEBE (<http://www.inova.gr/>).
- Τα γεύματα συσκευάζονται λίγο πριν την διανομή τους, με χρήση ειδικών αυτόματων συσκευαστικών μηχανών και με χρήση τεχνολογίας peelable (easy open) η οποία επιτρέπει το εύκολο άνοιγμα της συσκευασίας από τους μαθητές.



# Έγχρωμο Σκεύος

- ▶ Πέρα από την ποιότητα και την ασφάλεια των γευμάτων, που αποτελούν το βασικό μας καθημερινό μέλημα, θεωρούμε 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, λαχανί, γαλάζιο)
  - ▶ 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, το φαγητό πρέπει να καταναλωθεί εντός 3 ωρών. Η προδιαγραφή αυτή ορίζεται βάσει οδηγιών ΕΦΕΤ. Από εκεί και πέρα το προϊόν αποτελεί ένα φρεσκομαγειρεμένο σπιτικό φαγητό, οπότε μπορείτε να το διαχειριστείτε ως τέτοιο.

# Διανομή

- Οι σαλάτες και τα λοιπά συνοδευτικά τοποθετούνται σε ειδικά φορητά ψυγείακια (χρώματος άσπρου ή μαύρου)



# Διανομή - Δρομολόγια

- ▶ Τα γεύματα διανέμονται καθημερινά με φορτηγά κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων (διαθέτουν βεβαιώσεις καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων από τις αρμόδιες Υγειονομικές/Κτηνιατρικές Υπηρεσίες).
- ▶ Οι οδηγοί μας θα σας παραδίδουν καθημερινά τους θαλάμους με τα γεύματα στους χώρους που θα τους υποδείξετε εντός των σχολικών μονάδων.
- ▶ Κάθε παράδοση συνοδεύεται με δελτίο αποστολής και αντίγραφο του, τα οποία αναγράφουν την ποσότητα των παραδιδόμενων γευμάτων. Τα δελτία υπογράφονται και σφραγίζονται, το πρωτότυπο παραμένει στο σχολείο και το αντίγραφο το παραλαμβάνει ο οδηγός.
- ▶ Κάθε φορτηγό αναλαμβάνει τη διανομή των γευμάτων για 5-6 κοντινά σχολεία. Στη σχεδίαση των δρομολογίων έχουν ληφθεί υπόψη οι προτιμήσεις σας για τις ώρες παράδοσης. Θα κάνουμε ό,τι καλύτερο μπορούμε προκειμένου να ικανοποιήσουμε τις απαιτήσεις σας. Παρακαλούμε ωστόσο για την κατανόηση σας και τη μεταξύ σας συνεργασία στην περίπτωση σχολείων σε ένα δρομολόγιο με κοινές προτιμήσεις ωρών παράδοσης.

# Αλλεργίες - Δυσανεξίες

- Παρακαλούμε για τη δέουσα προσοχή που πρέπει να δοθεί στο θέμα των αλλεργιών/δυσανεξιών και προβλημάτων υγείας.
- Το τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας της εταιρείας μας σχεδιάζει καθημερινά εναλλακτικά γεύματα για τους μαθητές με αλλεργίες/δυσανεξίες σε συγκεκριμένες τροφές. Για τους μαθητές αυτούς θα παρέχεται εναλλακτικό μενού ημέρας, ανάλογα με το πρόβλημα υγείας τους.
- Τα εναλλακτικά γεύματα σημαίνονται με δύο διαφορετικούς τρόπους:
  - Χρησιμοποιείται διαφορετικό χρώμα στο σκεύος προκειμένου να αναγνωριστούν άμεσα από εσάς τα ειδικά γεύματα,
  - Τοποθετείται ξεχωριστή ετικέτα πάνω στο σκεύος, η οποία αναγράφει το είδος της αλλεργίας/δυσανεξίας ή προβλήματος υγείας.






Εμπειρία από την περσινή σχολική χρονιά

Οφέλη και Προβλήματα



# Οφέλη του προγράμματος Υγιεινή και Ισορροπημένη Διατροφή

- ▶ Το πρόγραμμα διατροφής έχει σχεδιαστεί από ειδική ομάδα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να προάγει το **Μεσογειακό Πρότυπο Διατροφής**.
- ▶ Ενίσχυση της **Διατροφικής Διαπαιδαγώγησης**. Κατά την άποψη μας, η καλύτερη οδός προς την ορθή διατροφική διαπαιδαγώγηση είναι να αφήσουμε τα παιδιά να εξερευνήσουν μόνα τους το φαγητό. Για να το πετύχουμε ωστόσο αυτό, πρέπει να τους δώσουμε εναύσματα προς την κατεύθυνση αυτή. Η χρήση έντονων χρωμάτων στα σκεύη, παιδικών σχεδίων στις ετικέτες και κυρίως η παρατήρηση ότι οι άλλοι συμμαθητές τρώνε το συγκεκριμένο φαγητό, δημιουργούν τις κατάλληλες προϋποθέσεις προκειμένου να διεγερθεί το αίσθημα εξερεύνησης.
- ▶ Η διατροφική διαπαιδαγώγηση πάνω στο Μεσογειακό Πρότυπο Διατροφής οδηγεί στην **Υγιεινή και Ισορροπημένη Διατροφή** και στη μείωση της παιδικής παχυσαρκίας.



# Οφέλη του προγράμματος Ενίσχυση οικονομικά αδύνατων οικογενειών

- ▶ Περισσότερο δε να αναφερθεί η σημαντική αξία του προγράμματος «Σχολικά Γεύματα» προς την κατεύθυνση της ενίσχυσης των οικονομικά αδύνατων οικογενειών και της αντιμετώπισης του παιδικού υποσιτισμού.
- ▶ Έχει επίσης αξία να σημειωθεί πως η ενίσχυση αυτή λαμβάνει χώρα με έναν «αδιαφανή» για τα παιδιά τρόπο, αποφεύγοντας έτσι την περίπτωση στιγματισμού.
- ▶ Ειδικά για τους οικονομικά αδύνατους μαθητές, η καθημερινή παροχή ενός πλήρους υγιεινού γεύματος οδηγεί επιπλέον και στην ενίσχυση της αποδοτικότητας τους στο σχολείο.





# Οφέλη του προγράμματος Κοινωνική Ισότητα

- ▶ 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.



# Οφέλη του προγράμματος

## Ενίσχυση εργαζόμενων γονέων

- ▶ Το πρόγραμμα «Σχολικά Γεύματα», με την καθημερινή παροχή ενός πλήρους υγιεινού γεύματος προς όλους τους μαθητές, ενισχύει τους εργαζόμενους γονείς, καθώς αυτοί «απαλλάσσονται» από την καθημερινή τους έννοια της μεσημβρινής σίτισης των παιδιών τους.
- ▶ Το όφελος των γονέων δεν είναι μόνο οικονομικό αλλά και πρακτικό, καθώς διευκολύνονται οι γονείς χρονικά και πρακτικά στο θέμα του καθημερινού μαγειρέματος για το μεσημεριανό των παιδιών τους.
- ▶ Όλα τα ανωτέρω είναι ορισμένα από τα πολλά κοινωνικά οφέλη του προγράμματος «Σχολικά Γεύματα»


# Εμπειρία από την περσινή χρονιά – Προβλήματα

- ▶ Κατά την άποψη μας, τα σημαντικότερα γενικά προβλήματα που αντιμετωπίσαμε την προηγούμενη σχολική χρονιά από την πλευρά μας ήταν το ψάρι και η επαναληψιμότητα του προγράμματος σίτισης.
- ▶ Το ψάρι αποδείχτηκε ένα ιδιαίτερα δύσκολο γεύμα. Το ψάρι αποτελεί ούτως ή άλλως ένα δύσκολο φαγητό για τα παιδιά, καθώς δεν το τρώνε εύκολα. Επιπλέον, στο ψάρι (επειδή ακριβώς είναι ψάρι) δεν μπορούμε να αποκλείσουμε την πιθανότητα ύπαρξης κόκκαλου. Φέτος, έχοντας πλέον αποκτήσει την περσινή εμπειρία, πιστεύουμε πως είμαστε καλύτερα προετοιμασμένοι ως προς το θέμα αυτό, διαθέτοντας ορισμένες νέες και καλύτερες λύσεις να σας προσφέρουμε.
- ▶ Η επαναληψιμότητα του μενού δημιουργεί κούραση από ένα χρονικό σημείο και μετά. Το μενού ορίζεται αποκλειστικά από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και δεν υπάρχουν περιθώρια ευελιξίας. Σας υποσχόμαστε ωστόσο να κάνουμε ότι καλύτερο δυνατό προκειμένου να υπάρχει εναλλαγή. Αυτό θα το πετύχουμε φτιάχνοντας διαφορετικές συνταγές (π.χ. λεμονάτο, κοκκινιστό) για όποια γεύματα το επιτρέπουν, καθώς και εναλλάσσοντας διαρκώς τις διαθέσιμες επιλογές γαρνιτούρας. Επιπλέον, όσον αφορά τις σαλάτες, θα κάνουμε κάθε δυνατή προσπάθεια (δεδομένου και της εποχικότητας των οπωροκηπευτικών) να έχουμε επαρκή εναλλαγή.



# Βελτίωση

- ▶ Βασικός στόχος μας είναι η διατήρηση της ποιότητας των γευμάτων σε υψηλό επίπεδο. Προτεραιότητα μας είναι τα παιδιά να παραλαμβάνουν ένα υγιεινό και ποιοτικό γεύμα. Στο πλαίσιο αυτό στοχεύουμε στη διαρκή βελτίωση μας και στην άμεση αντιμετώπιση των όποιων προβλημάτων.
- ▶ Σε όλη τη διάρκεια του προγράμματος θα είμαστε σε διαρκή επικοινωνία προκειμένου να αντιμετωπίζεται άμεσα και αποτελεσματικά οποιοδήποτε πρόβλημα και να ανταποκρινόμαστε σε οποιοδήποτε παράπονο.
- ▶ Ευελπιστούμε να ανταπεξέλθουμε με επιτυχία στις υψηλές απαιτήσεις των γονέων, των δασκάλων και του προγράμματος συνολικά.



# Εξυπηρέτηση - Επικοινωνία

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
- ▶ Προσωποποιημένη Εξυπηρέτηση Πελατών:
  - ▶ Αναστασία Κονδύλη: 6946447414
  - ▶ Λαμπρινή Καραμπελα: 6936849900
  - ▶ Παναγιώτης Γκιολές: 6974047428



# Η Ομάδα Έργου της εταιρείας μας για το πρόγραμμα «Σχολικά Γεύματα»

- **Οργάνωση και Διοίκηση:** Παναγιώτης Μπούντρης, Διδάκτωρ Ηλεκτρολόγος Μηχανικός Ε.Μ.Π.
- **Γενική Διαχείριση:** Αναστασία Κονδύλη, Γεωπόνος Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας & Ανάπτυξης (ΓΠΑ)
- **Διασφάλιση Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων:** Ματίνα Ψυχογιού, Γεωπόνος Γεωργικής Μηχανικής (ΓΠΑ), MSc Συντήρηση Νωπών Αγροτικών Προϊόντων (ΓΠΑ)
- **Διασφάλιση Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων:** Χριστίνα Γεωργίου, Τεχνολόγος Τροφίμων (ΤΕΙ Αθήνας), MSc στη Διασφάλιση Ποιότητας, MSc στη Διαχείριση και Προστασία Περιβάλλοντος
- **Υπεύθυνος Προμηθειών:** Παναγιώτα Μπούντρη, Πολιτικός Μηχανικός (Παν. Πατρών), MSc στη Διοίκηση Επιχειρήσεων για Στελέχη (ΠΑΠΕΙ)
- **Υπεύθυνος Παραγωγής:** Αθανασία Μπούντρη
- **Executive Chef:** Τρύφωνας Κεραμάρης
- **Chef:** Σωτήρης Νταβέλης
- **Τεχνικό Τμήμα – Συσκευασία:** Αλέξανδρος Δεληγιάννης, Ηλεκτρολόγος Μηχανικός Παν. Πατρών
- **Υπεύθυνος Διανομής:** Γκιολές Παναγιώτης
- **Υπεύθυνος Εξυπηρέτησης Πελατών:** Λαμπρινή Καράμπελα

# Δύο λόγια για την εταιρεία

- ▶ Η εταιρεία “Επιχειρήσεις Εστίασης ‘Το Βυζάντιο’ - ΑΦΟΙ ΜΠΟΥΝΤΡΗ Α.Ε.” είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε από τους αδελφούς Μπούντρη το 1974.
- ▶ Η εταιρεία δραστηριοποιείται αποκλειστικά στο χώρο της παραγωγής και διάθεσης γευμάτων και υπηρεσιών μαζικής εστίασης από τον Ιούλιο του 1974.
- ▶ Από την ίδρυσή της λειτουργεί εστιατόρια και μονάδες παραγωγής γευμάτων, ενώ από το 1979 και συνεχώς έκτοτε έως και σήμερα δραστηριοποιείται επίσης στη σίτιση φοιτητών Α.Ε.Ι. (ενδεικτικά Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πάντειον Πανεπιστήμιο Κοινωνικών και Πολιτικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πειραιώς, κ.α.) και στη σίτιση μαθητών Β/βαθμιας εκπαίδευσης (Μουσικά και Καλλιτεχνικά Σχολεία).
- ▶ Η εταιρεία μας διαθέτει την κατάλληλη δομή, τα μέσα, τις μονάδες παραγωγής και την εμπειρία έτσι ώστε σε καθημερινή βάση παρέχουμε σήμερα πλήρη σίτιση (ζεστά φρέσκα γεύματα, σαλάτες, επιδόρπια κλπ., πρωινό, γεύμα και δείπνο κατά περίπτωση) σε άνω των 15.000 ατόμων ημερησίως.

