

FOOD & BEVERAGE OPERATION & MANAGEMENT

The HORECA Value Chain

A decorative graphic consisting of several parallel white lines of varying lengths, slanted diagonally from the bottom-left towards the top-right, located on the right side of the slide.

▶ Hotel

▶ Restaurant

▶ Catering

HORECA

Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ ΠΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΠΕΞΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΠΟΤΟ.



HOTEL



RESTAURANT



CATERING



& BAR



► <https://www.economist.com/prospero/2019/09/20/why-friends-is-still-the-worlds-favourite-sitcom-25-years-on>

- WHY “FRIENDS” IS STILL THE WORLD’S FAVORITE SITCOM, 25 YEARS ON??

- ΠΡΟΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΣΚΗΝΗ:
- Ο Τσάντλερ περιγράφει στα νεογέννητα δίδυμα μέσα στο άδειο διαμερισμα που εζησαν 10 χρόνια πως ήταν ένα σπίτι με πολύ αγάπη.

▶ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΣΚΗΝΗ

- ▶ Αμέσως μετά η Ρέιτσελ προτείνει:
- ▶ ‘Πάμε για έναν καφέ?’
- ▶ *εννοεί το δεύτερό τους σπίτι..

FRIENDS 2 LAST SCENES



Mes que un bar!!!

- ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ

- ΕΓΓΕΝΕΣ ΕΝΣΤΙΚΤΟ / ΒΑΣΙΚΗ ΑΝΑΓΚΗ
- ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΑΓΚΗ
- ΕΝΕΡΓΕΙΑ
- ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ
- ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ
- ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
- ΜΕΤΑΛΛΑ
- ΛΟΙΠΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
- ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

- ΜΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ

- ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ
- ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ
- ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΕΣ
- ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

**ΑΝΑΓΚΕΣ ΠΟΥ ΙΚΑΝΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΜΕ
ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΕΝΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ**

- Ανάγκη για:
- ΣΥΝΥΠΑΡΞΗ
- ΑΠΟΔΟΧΗ
- ΓΕΙΤΝΙΑΣΗ/ΕΠΑΦΗ



ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ

- ▶ ΠΕΡΙΕΡΓΙΑ ΓΙΑ ΑΛΛΑ ΗΘΗ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ
- ▶ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΑΛΛΩΝ ΘΡΗΣΚΕΙΩΝ
- ▶ ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ
- ▶ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΗΣ ΕΝΝΟΙΑΣ ΤΗΣ ΕΓΚΡΑΤΕΙΑΣ

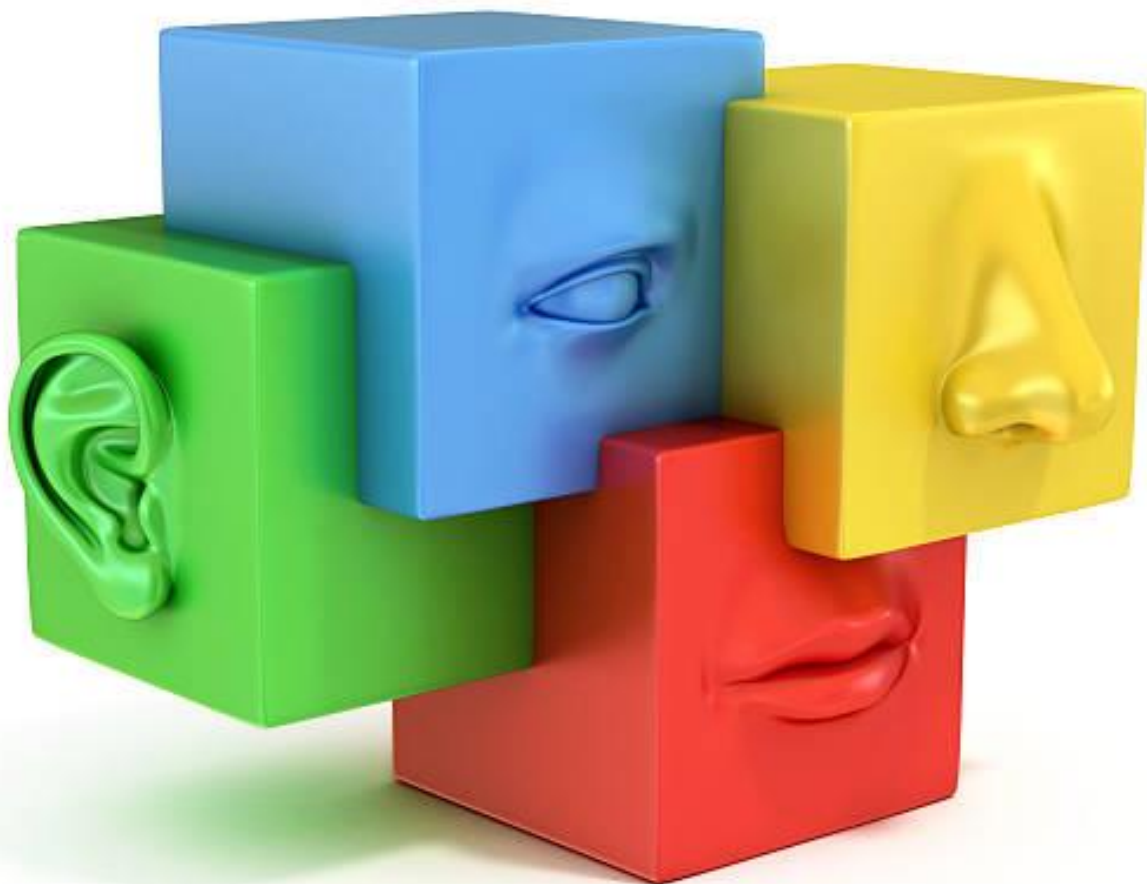
ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ



- ΕΚΦΡΑΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
- ΑΕΣΗΤΙCS | ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ
- ΑΝΑΓΚΗ ΓΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
- ΑΝΑΓΚΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΑΛΛΩΝ
- ΙΕΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΥΣ
- ΑΛΤΡΟΥΙΣΜΟΣ
- ΑΝΑΓΚΗ ΓΙΑ ΦΡΟΝΤΙΔΑ



ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ

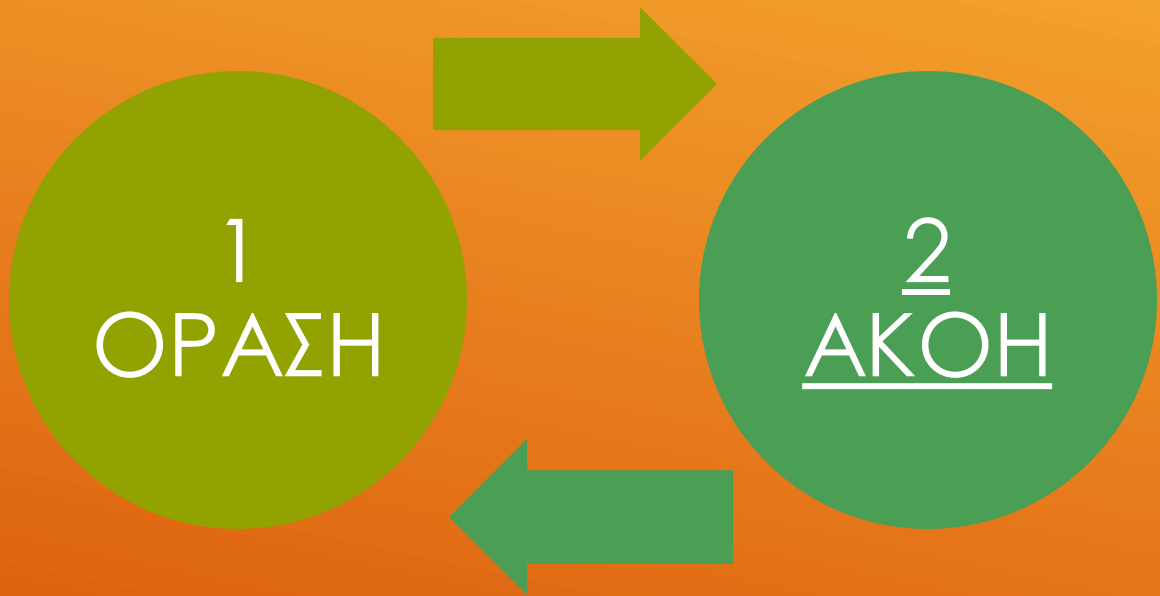


ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

1
ΟΡΑΣΗ



ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ



ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

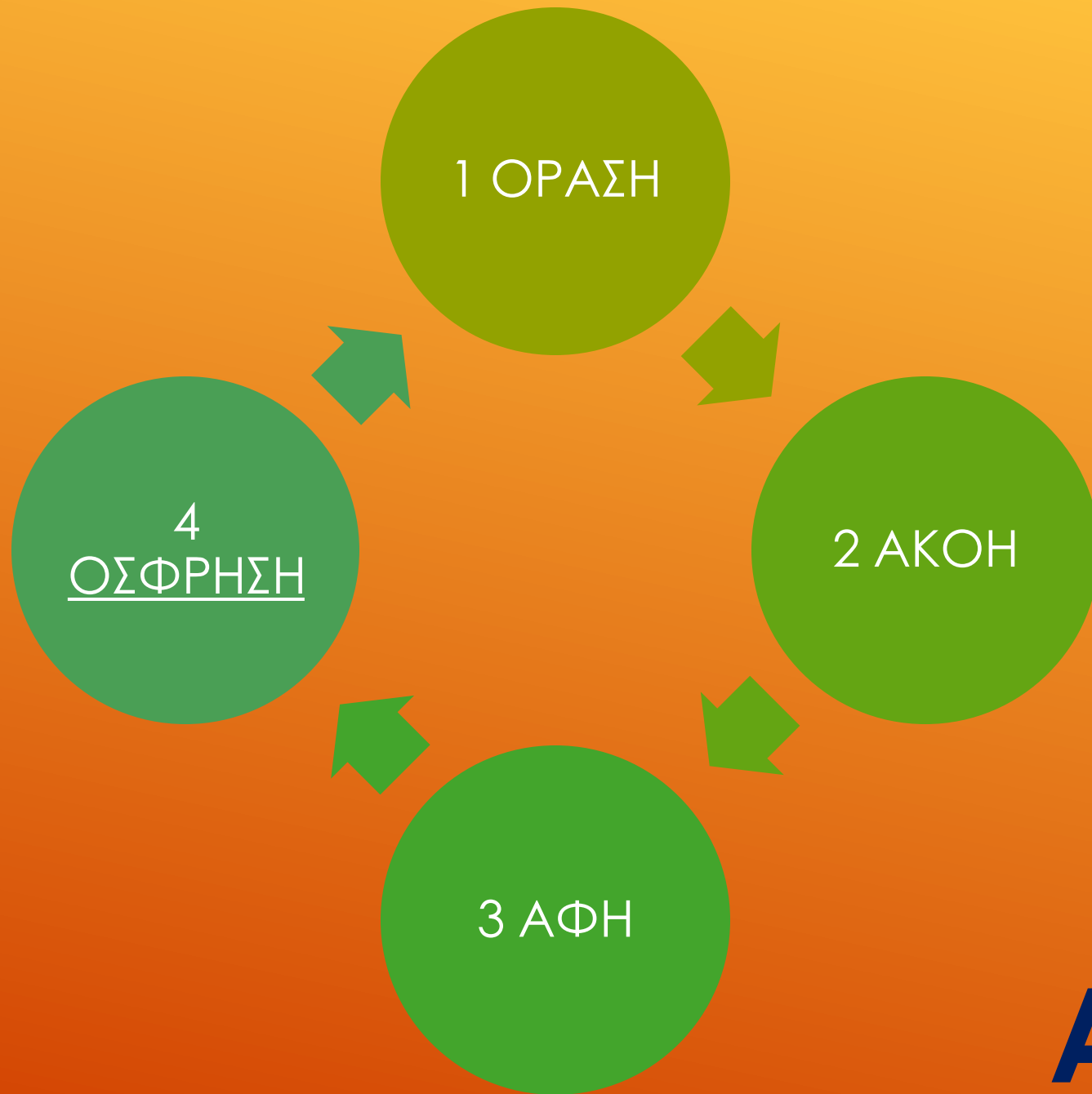
1
ΟΡΑΣΗ

3 ΑΦΗ

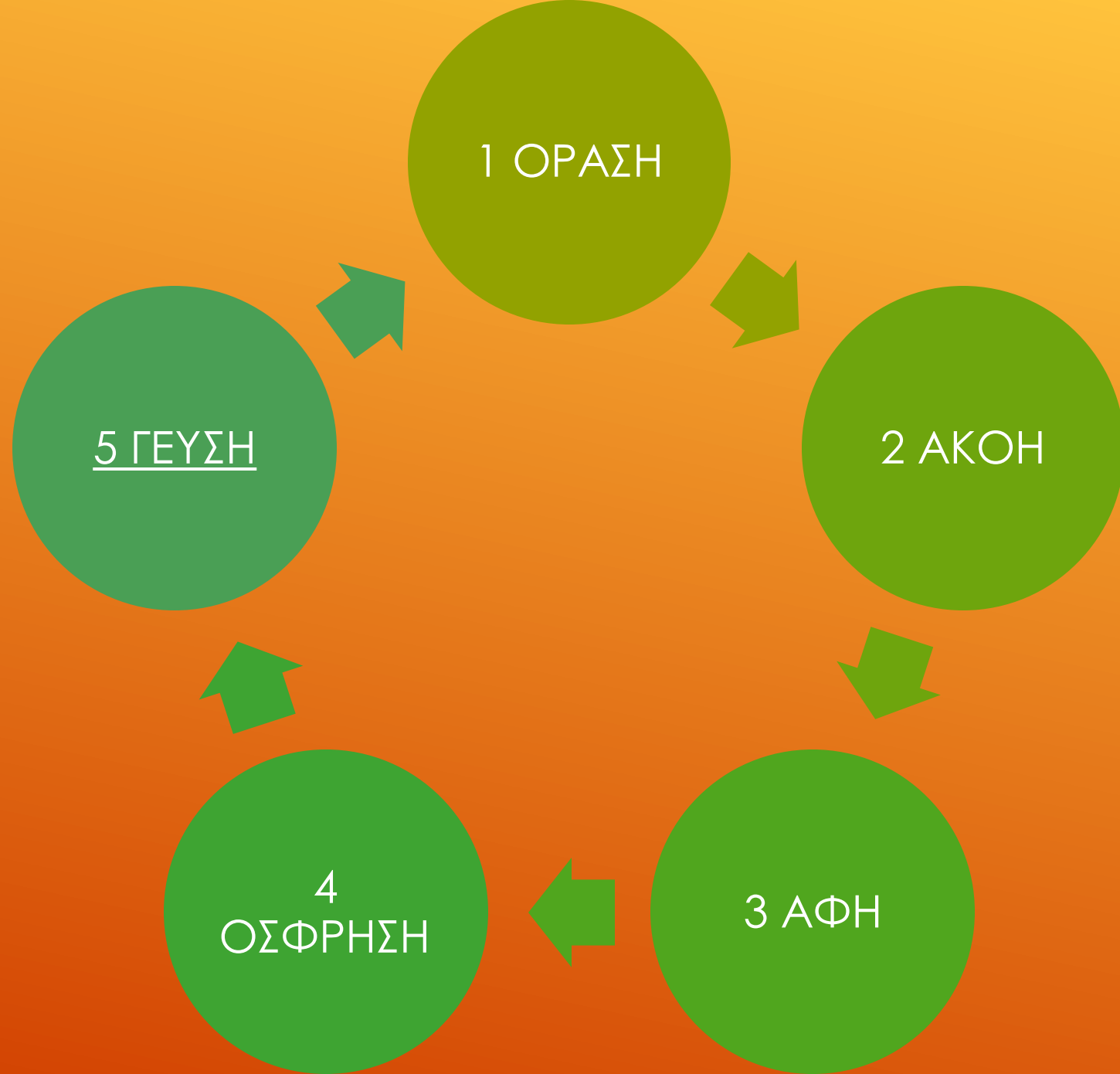
2
ΑΚΟΗ



ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ



ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ



ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

- **ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΩΛΟΥΝ:**

- ΤΑΧΥΤΗΤΑ (FAST FOOD)
- ΣΤΑΤΟΥΣ (ΝΑΜΜΟΣ ΜΥΚΟΝΟΣ)
- ΝΟΣΤΑΛΓΙΑ (ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΧΡΟΝΙΑ)
- ΚΑΤΑΦΥΓΙΟ (ΣΤΕΚΙ ΦΙΛΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ)
- ΡΟΜΑΝΤΙΣΜΟ (ΠΡΟΤΑΣΗ ΓΑΜΟΥ)
- ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ (INTERIOR DESIGN)
- ΓΟΥΣΤΟ (ΕΡΓΑ ΤΕΧΝΗΣ)
- ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ (ΠΑΡΤΥ ΓΕΝΕΘΛΙΩΝ)
- ΣΤΙΓΜΕΣ ΟΡΟΣΗΜΟ (ΔΕΞΙΩΣΗ ΓΑΜΟΥ)

- ▶ **ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΩΛΟΥΝ**

- ▶ Εμπειρίες
- ▶ Συναισθηματα

- ▶ Οι κινητήριες δυνάμεις πίσω από τις πωλήσεις

ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΔΕΝ ΠΩΛΟΥΝ ΦΑΓΗΤΟ
ΚΑΙ ΠΟΤΟ



FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

ΟΜΑΔΕΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ

ΠΟΥ ΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΝΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΕΙ Ο ΜΑΝΑΤΖΕΡ

FOOD & BEVERAGE DIRECTOR'S STAKE HOLDERS



FOOD & BEVERAGE DIRECTOR STAKE HOLDERS



- **Top Management:**
- Owners | Investors
- General Manager
- Food & Beverage Director
- Executive Chef

- Προγραμματίζει
- Οργανώνει
- Διευθύνει
- Ελέγχει

ΠΟΙΑ ΒΗΜΑΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ Η ΑΝΩΤΑΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΝΟΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙ ΑΣΥΓΚΡΙΤΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΤΑ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΑ ΣΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΤΟΥ??

• Προγραμματισμός

1. Αποστολή, Όραμα & Αξίες
2. Ανάλυση Ανταγωνισμού
(Δυνάμεις – Αδυναμίες, Ευκαιρίες & Απειλές)
3. Στρατηγική Τοποθέτηση
4. Στοχοθέτηση για ικανοποίηση των αναγκών κάθε ομάδας ενδιαφερομένων
5. Επιλογή & Τυποποίηση Μεθόδων και Διαδικασιών



ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΑΞΙΑ

ΣΕ ΚΑΘΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΩΝ ΟΜΑΔΩΝ

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΜΕΝΩΝ

Όραμα

- Τι θέλουμε να κάνουμε

Αξίες

- Ποιοι είμαστε
- Η Κουλτούρα μας

Αποστολή

- Πώς θα το κάνουμε

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΟΡΑΜΑ ΑΞΙΕΣ



< HILTON >

HOSPITALITY

We're passionate about delivering exceptional guest experiences.





Mission

To provide genuine heartfelt hospitality, that will engrave a unique experience in the heart and mind of every guest.

Vision


To be the guests' first choice, by aiming to create everlasting memories through an unmatched personalised service.

Values

We are guided, in our every action, by moral principles which are inspired by perpetual and unfading values.

HOTEL HONOUR & GRACE

Environment	+	-
Internal	Strengths	Weaknesses
External	Opportunities	Threats



ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ
SWOT

ΠΗΓΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΥ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΟΣ	HORECA SECTOR		
		<u>ΕΥΡΟΣ ΠΕΔΙΟΥ</u> <u>ΕΥΡΥ</u>	<u>ΕΥΡΟΣ ΠΕΔΙΟΥ</u> <u>ΣΤΕΝΟ</u>
	<u>ΚΟΣΤΟΣ</u>	ΗΓΕΣΙΑ ΚΟΣΤΟΥΣ	ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΟ ΚΟΣΤΟΣ
<u>ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ</u>	ΗΓΕΣΙΑ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗΣ	ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΗΝ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ *<u>NICHE MARKET</u>	

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΕΥΞΗ

ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΥ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΟΣ

ΑΛΥΣΙΔΑ ΑΞΙΑΣ

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΙΣΡΟΕΣ

Α' ΥΛΕΣ
ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ
ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ
ΕΛΕΓΧΟΣ
ΑΠΟΘΕΜΜΑΤΩΝ
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΚΟΥΖΙΝΑ
ΜΠΑΡ
ΣΕΡΒΙΣ

ΕΚΡΟΕΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΗ &
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΤΕΛΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
& ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

MARKETING & ΠΩΛΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΠΡΟΩΘΗΣΗ
ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ
ΨΗΦΙΑΚΟ
DNA

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΗ

ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ
ΑΞΙΑ
ΕΜΠΕΙΡΙΑ
ΠΕΛΑΤΗ
AFTER SALES
SERVICE

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΕΣ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
- INFORMATION TECHNOLOGIES
- ΑΓΟΡΕΣ
- ΥΠΟΔΟΜΕΣ

ΑΛΥΣΙΔΑ ΑΞΙΑΣ

FOOD & BEVERAGE CONCEPT DEVELOPMENT



ΕΙΔΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ



- ▶ Franchise Restaurants (McDonalds, KFC)
- ▶ Quick Service Restaurants (Burgers, Pasta, Pizza, Sandwich)
- ▶ Fast Casual (Paul)
- ▶ Family
- ▶ Casual (T.G.I. Friday's, Hard Rock Café)
- ▶ Fine Dining (Hytra, El Buli, Funky Gourmet)
- ▶ Chef Owned
- ▶ Other: Steakhouses, seafood, ethnic, diner, celebrity

ΕΙΔΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

- ▶ FRENCH STYLE SERVICE
- ▶ INFORMAL SILVER SERVICE
- ▶ FORMAL SILVER SERVICE
- ▶ RUSSIAN SERVICE
- ▶ AMERICAN SERVICE
- ▶ BANQUET STYLE SERVE
- ▶ BUFFET STYLE SERVICE
- ▶ SELF SERVICE



SERVICE STYLES

RESTAURANT CONCEPT

ΤΟ ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΤΩΝ ΙΔΕΩΝ & ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΟ ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΘΑ ΔΗΛΩΝΕΙ ΤΗΝ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

Being Different & Better (D&B) in:

- ▶ Τοποθεσία & Είδος
- ▶ Design & Ατμόσφαιρα
- ▶ Μενού & Φαγητό
- ▶ Service Style
- ▶ Μαρκετινγκ
- ▶ Εικόνα
- ▶ Μανατζμεντ

1. LOGOS
2. Ταμπέλες-Πινακίδες
3. Στολές Προσωπικού
4. Μενού
5. Interior Design
6. Exterior Design
7. Χρώματα
8. Επαγγελματικές Κάρτες



ΤΙ ΔΙΝΕΙ ΣΑΦΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΣΤΟ
CONCEPT??

- ▶ Architect
- ▶ Interior Designer
- ▶ Kitchen Designer
- ▶ Bar Designer
- ▶ Food-service Consultant
- ▶ Contractor (and his construction crew)



THE DESIGN TEAM

**FOOD & BEVERAGE
INDUSTRY'S
SUCCESS
FACTORS**





EXAMPLE!

ZUMA GOES MYKONOS!!!

ZUMA ΜΥΚΟΝΟΣ

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ

ΕΥΡΟΣ

Niche

ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ

ΣΤΕΝΟ

Japanese Fine
Dining

ZUMA

Αξιολόγηση Διεθνών Dining Trends

Προσδιορισμός του
Concept

Asian

Japanese

Izakaya

ZUMA

The concept behind Izakaya*

*the informal environment of
a Japanese gastropub

COMPANY NAME	LOCATION	GLOBAL OUTLETS	HQ	WEB + SOCIAL LINKS	TRIP ADVISOR	EMPLOYEES	ANNUAL SALES	Operating Days	SEATS	DAILY COVERS	AVERAGE SPEND/GUEST	FOOD CONCEPT	MENUS	INTERIOR DESIGN
ZUMA Mykonos	TOURLOS NEW PORT	16	https://zumarestaurant.com/	https://zumarestaurant.com/menu?m-loc=mykonos	https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g662620-d21184229-Reviews-Zuma_Mykonos-Mykonos_Town_Mykonos_Cyclades_South_Aegean.html		1,760,000 €	200	80	110	80	IZAKAYA	https://zumarestaurant.com/menu?m-loc=mykonos https://zumarestaurant.com/menu?m-loc=mykonos	
NOBU Mykonos	DOWN TOWN HORA	62	https://noburestaurants.com/	https://www.belvederehotel.com/mykonos-restaurants-bars/matsuhisa-mykonos/	https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g662620-d695931-Reviews-Matsuhisa_Mykonos-Mykonos_Town_Mykonos_Cyclades_South_Aegean.html			200	110	140	120	NEW JAPANESE	https://www.noburestaurants.com/dubai/menus/	
BUDHA BAR Mykonos	ORNOS BAY	12	https://www.budhabar.com/en/likes-concepts/buddha-bar-concept/budhabar-restaurant/	https://www.santamarina.gr/restaurants-bars/buddha-bar-beach-mykonos	https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g667488-d8075088-Reviews-Buddha_Bar_Beach-Ornos_Mykonos_Cyclades_South_Aegean.html			200	120	90	65	SHARING MEALS - PACIFIC RIM MENU WITH PAN-ASIAN, CALIFORNIAN & EUROPEAN INFLUENCES	https://www.budhabarlondon.com/menu/	
BeefBar Mykonos	SAINT JOHN BEACH	17	https://www.riccardogiraudi.com/ https://beefbar.com/	https://mykonos.beefbar.com/	https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g189430-d12723114-Reviews-Beefbar_on_the_Coast-Mykonos_Cyclades_South_Aegean.html			200	100	60	85	SHARING STYLE - EXCLUSIVE & INTERNATIONAL BEEF - GRILLED IN STREET FOOD RAW	https://menus.mrg.mc/beefbar-athens/	

ZUMA MYKONOS SWOT COMPETITION ANALYSIS

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΩΝ

SWOT COMPETITOR ANALYSIS	INTERNAL FACTORS					
	STRENGTHS (+)	KPI MEASUREMENT	ZUMA MYKONOS	NOBU MYKONOS	BUDHA BAR MYKONOS	BEEFBAR MYKONOS
BRANDS DNA	MUSIC QUALITY	>5				
	MUSIC VOLUME	>5				
	LOGO	>5				
	COLLATERAL PRINT	>5				
PROPERTY	VISIBILITY	>5				
	LOCATION	>5				
	SIZE	>1000sqm				
	TABLES	>20				
	SEATS	>120				
PARKING SLOTS	>40					
REPUTATION	FACEBOOK PAGE LIKES	>10000				
	GOOGLE ANALYTICS (free WEB analytics tool offered by Google to help you analyze your website traffic)	>50/100				
	INSTA FOLLOWERS	>5000				
	DIGITAL & SOCIAL MEDIA ENGAGEMENT (Likes, Comments, Shares)	>20000				
	GUEST EXPERIENCE AS EXPRESSED ON TRIP ADVISOR	>50/100				
	TRIP ADVISOR REVIEWS NO	>120	20	222	708	88
	TRIP ADVISOR RATE	>23/47	105/144	118/187	18/29	28/47
		46%	73%	63%	62%	59%
	TRIP ADVISOR SCORE	>4	4	5	4	4
LABOR	MOTIVATED EMPLOYEES	>5				
	NO OF EMPLOYEES	>28				
	RETENTION OF EMPLOYEES	>25%				
	SKILLED EMPLOYEES	>75%				
INNOVATION	FOOD PRODUCT	>5				
	BEVERAGE PRODUCT	>5				
	MARKETING MANAGEMENT	>50/100				
	IT (POS, RESERVATIONS MANAGEMENT, COST CONTROL)	>50/100				
		>50/100				



ZUMA MYKONOS
SWOT COMPETITION ANALYSIS
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ Ι
ΔΥΝΑΜΕΙΣ
VS
ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ

SWOT COMPETITOR ANALYSIS	INTERNAL FACTORS					
	STRENGTHS (+)	KPI MEASUREMENT	ZUMA MYKONOS	NOBU MYKONOS	BUDHA BAR MYKONOS	BEEFBAR MYKONOS
PRODUCT	BEVERAGE QUALITY	>50/100				
	FOOD TECHNIQUES	>5				
	BEVERAGE TECHNIQUES	>5				
	VALUE FOR MONEY	>5				
FOOD MENUS	STARTERS NO STARTERS AVERAGE PRICE	>8				
	STARTERS AVERAGE COST	>12				
	STARTERS PROFITABILITY	<-3				
	STARTERS AVERAGE COST	>75%				
	MAIN NO MAIN AVERAGE PRICE	>18				
	MAIN AVERAGE COST	>22				
	MAIN AVERAGE PROFIT	<-5.5				
	MAIN AVERAGE PROFIT	>75%				
	DESSERT NO DESSERT AVERAGE PRICE	>8				
	DESSERT AVERAGE COST	>12				
	DESSERT AVERAGE PROFITABILITY	<-3				
	DESSERT AVERAGE PROFITABILITY	>75%				
	WHITE WINES NO LOWER PRICE	>50				
	WHITE WINE HIGHER PRICE	>20				
	WHITE WINE MARGIN	<120				
	WHITE WINES MARGIN	>75%				
	ROSE WINES NO LOWER PRICE	>50				
	ROSE WINE HIGHER PRICE	>20				
	ROSE WINE MARGIN	<120				
	ROSE WINES MARGIN	>75%				
	RED WINES NO LOWER PRICE	>50				
	RED WINE HIGHER PRICE	>20				
	RED WINE MARGIN	<120				
	RED WINES MARGIN	>75%				
	WHITE CHAMPAGNE NO LOWER PRICE	>10				
	WHITE CHAMPAGNE HIGHER PRICE	>140				
	WHITE CHAMPAGNE	>300				
	WHITE CHAMPAGNE	>300				



ZUMA MYKONOS
SWOT COMPETITION ANALYSIS
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ II
ΔΥΝΑΜΕΙΣ
VS
ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ

SWOT COMPETITOR ANALYSIS	INTERNAL FACTORS					
	STRENGTHS (+)	KPI MEASUREMENT	ZUMA MYKONOS	NOBU MYKONOS	BUDHA BAR MYKONOS	BEEFBAR MYKONOS
BEVERAGE MENUS	WHITE WINES NO LOWER PRICE	>50				
	WHITE WINE HIGHER PRICE	>20				
	WHITE WINE WHITE WINES MARGIN	< 120				
	ROSE WINES NO LOWER PRICE	>50				
	ROSE WINE HIGHER PRICE	>20				
	ROSE WINE ROSE WINES MARGIN	> 120				
	RED WINES NO LOWER PRICE	>50				
	RED WINE HIGHER PRICE	>20				
	RED WINE RED WINES MARGIN	> 120				
	WHITE CHAMPAGNE NO LOWER PRICE	> 10				
WHITE CHAMPAGNE HIGHER PRICE	> 140					
WHITE CHAMPAGNE WHITE CHAMPAGNE MARGIN	>900					
ROSE CHAMPAGNE NO LOWER PRICE	> 10					
ROSE CHAMPAGNE HIGHER PRICE	> 180					
ROSE CHAMPAGNE MARGIN	> 1100					
COCKTAILS SIGNATURE NO SIGNATURE	9					
AVERAGE PRICE COCKTAILS SIGNATURE MARGIN	22 €					
COCKTAILS CLASSIC NO COCKTAILS CLASSIC AVERAGE PRICE	> 75%					
COCKTAILS CLASSIC MARGIN	24					
	14 €					
	>88.8%					



ZUMA MYKONOS
 SWOT COMPETITION ANALYSIS
 ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ III
 ΔΥΝΑΜΕΙΣ
 VS
 ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ

EXTERNAL FACTORS

KPIs	OPPORTUNITIES (+)	KPI MEASUREMENT	ZUMA MYKONOS	NOBU MYKONOS	BUDHA BAR MYKONOS	BEEFBAR MYKONOS
GOVERNMENT	BUREAUCRACY	<5				
	ALCOHOL LICENSING BARRIERS	NO				
MARKET CONDITIONS	GROWTH POTENTIAL	>5				
	NICHE MARKETS	>5				
	DECREASING NUMBER OF COMPETITORS					
FINANCIAL	COMPETITIVE PRICING	>66.6%				
	HIGH INTERESTS	<3.2%				
	UNLIMITED FINANCE	<5				
	LOW TAXES	<40%				
	MIN WAGE	<900				
	LOW LABOR COST	<6				
	LOW MATERIAL COST	<6				
TECHNOLOGY	LOW RENTAL FEES	<5				
	ECONOMIC CLIMATE	>5				
TECHNOLOGY	TECHNOLOGICAL ADVANTAGE					
KPIs	THREATS (-)	KPIs M	ZUMA MYKONOS	NOBU MYKONOS	BUDHA BAR MYKONOS	BEEFBAR MYKONOS
GOVERNMENT	BUREAUCRACY	>5				
	ALCOHOL LICENSING BARRIERS	YES				
MARKET CONDITIONS	NICHE MARKETS	<5				
	VERY COMPETITIVE MARKET	>7				
	INCREASING NUMBER OF COMPETITORS					
FINANCIAL	LIMITED GROWTH POSSIBILITIES	<5				
	LOW INTERESTS	>3.2%				
	LIMITED FINANCE	<5				
	HIGH TAXES	40%				
	MIN WAGE	>900				
	HIGH LABOR COST	>6				
	HIGH MATERIAL COST	>6				
TECHNOLOGY	HIGH RENTAL FEES	>5				
	ECONOMIC CLIMATE	<5				
TECHNOLOGY	TECHNOLOGICAL CHANGE					
TECHNOLOGY	TECHNOLOGICAL ADVANTAGE					



ZUMA MYKONOS SWOT COMPETITOR

ANALYSIS

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ vs

ΑΠΕΙΛΕΣ



FOOD MENU

Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

ΜΕΝΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

- ΠΡΩΙΝΟΥ ΜΠΟΥΦΕ
- ΠΡΩΙΝΟΥ A LA CARTE
- ΓΕΥΜΑΤΟΣ
- ΔΕΙΠΝΟΥ
- ΠΑΙΔΙΚΟ
- ROOM SERVICE
- MINI BAR

ΜΕΝΟΥ ΠΟΤΩΝ

- ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ
- COCKTAILS
- CHAMPAGNES
- ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ
- ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΚΑΦΕΔΕΣ
- ΜΠΥΡΕΣ
- MOCKTAILS & SMOOTHIES



FOOD & BEVERAGE MENU

Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- Πελάτης
- Ποιότητα
- Θέμα Κουζίνας
- Προϋπολογισμός
- Διαθεσιμότητα Υλικών
- Εξοπλισμός
- Προσωπικό
- Υγιεινή & Ασφάλεια
- Παραγωγική Δυναμικότητα
- Διάταξη/Σχεδιασμός Μενού

FOOD MENU DEVELOPMENT

ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ



- Ανάγκες και Επιθυμίες
- Αντίληψη της Αξίας
- Τιμή Πιάτου/Ποτού
- Σκοπός επίσκεψης
- Κοινωνικοί/Οικονομικοί Παράγοντες
- Δημογραφικά Στοιχεία
- ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ



FOOD MENU DEVELOPMENT
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ

ΠΕΛΑΤΗΣ

- Γεύση
- Συνέπεια
- Υφή/Σχήμα/Φόρμα
- Διατροφική Αξία
- Παρουσίαση
- Οσμή
- Θερμοκρασία

FOOD MENU DEVELOPMENT
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



- Ντόπια κουζίνα
- Μεσογειακή Κουζίνα
- Ασιατική Κουζίνα
- Γαλλική Κουζίνα
- Ιαπωνική κουζίνα
- Ινδική κουζίνα
- Μεξικανική κουζίνα
- Χορτοφαγική κουζίνα

FOOD MENU DEVELOPMENT
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ

ΘΕΜΑ



- ΚΙΝΔΥΝΟΙ
- ΑΝΑΛΥΣΗ
- ΚΡΙΤΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ
- ΕΛΕΓΧΟΣ
- ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ
- ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΑ



FOOD MENU DEVELOPMENT
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ
ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Έγγραφα & Υγιεινή Προσωπικού
- Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων
- Κατάλογος Εξοπλισμού
- Έλεγχος Παραλαμβανομένων
- Θερμοκρασίες & Φύλαξη Προϊόντων
- Αναφορές Ικανοποίησης & Παραπόνων Πελάτη
- Συντήρηση
- Πρόγραμμα Απεντομόσεως
- Εκπαίδευση Προσωπικού
- Πιστοποιήσεις
- Διαγράμματα Ροής Τελικών Προϊόντων



FOOD MENU DEVELOPMENT ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Εργονομικός Σχεδιασμός Κουζίνας
- Εργονομικός Σχεδιασμός Μπαρ
- Εργονομικός Σχεδιασμός Πάσων Σερβιτόρων
- Αποτελεσματικά Διαγράμματα Ροής
- Επαρκείς Χώροι Αποθήκευσης
- Ποιότητα & Κόστος Εξοπλισμού
- Θέσεις καθήμενων
- Ωράριο Λειτουργίας



FOOD MENU DEVELOPMENT
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ

- **Πωλήσεις**
- **ΜΕΙΟΝ**
 - -Κόστος Προμηθειών Φαγητού
 - -Κόστος Προμηθειών Ποτού
 - -Κόστος Προμηθειων Αναλωσίμων
 - -Εργατικό Κόστος
 - -Άλλα Λειτουργικά Κόστη
- **ΙΣΟΝ**
- **=ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ**

FOOD MENU DEVELOPMENT
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΕΣ
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ



ΕΣΟΔΑ	ΣΥΝΟΛΟ	ΦΑΓΗΤΟ	ΠΟΤΟ
ΗΜΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	365	365	365
Χ			
Μ.Ο. ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΟΥΒΕΡ	100	100	100
Χ			
Μ.Ο. ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩ/ΚΟΥΒΕΡ	24 €	16 €	8 €
=			
ΕΤΗΣΙΑ ΕΣΟΔΑ	€ 876,000	€ 584,000	€ 292,000

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΤΗΣΙΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

%

€

ΠΟΣΟΣΤΟ ΚΟΣΤΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

35%

€ 204,400

ΠΟΣΟΣΤΟ ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΟΤΩΝ

28%

€ 81,760

ΠΟΣΟΣΤΟ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ

6%

€ 17,520

ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

35%

€ 303,680

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ

ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΦΑΓΗΤΟΥ, ΠΟΤΟΥ & ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ

ΒΟΗ		100
ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΚΟΥΒΕΡ		
• EXECUTIVE CHEF	• 1	
• SOUS CHEF	• 1	
• PASTRY CHEF	• 1	
• COOK A'	• 1	
• COOK B'	• 1	
• LANTZA	• 2	
• ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΔΙΕΣ	• 7	

ΦΟΗ		100
ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΚΟΥΒΕΡ		
• RESTAURANT SUPERVISOR	• 1	
• CAPTAIN	• 1	
• WAITER B'	• 2	
• WAITER C'	• 1	
• BARMAN	• 1	
• BARBACK	• 1	
• ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΔΙΕΣ	• 7	

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ

FRONT & BACK OF THE HOUSE

ΗΜΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	365
ΒΑΡΔΙΕΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ	7
ΒΑΡΔΙΕΣ ΣΕΡΒΙΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ	7
ΣΥΝΟΛΟ ΒΑΡΔΙΕΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩΣ	14
ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΒΑΡΔΙΕΣ ΕΤΗΣΙΩΣ	5110
ΕΤΗΣΙΕΣ ΒΑΡΔΙΕΣ ΑΝΑ ΥΠΑΛΛΗΛΟ	288
ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ	18
ΕΤΗΣΙΟ ΜΕΣΟ ΜΕΙΚΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑ ΥΠΑΛΛΗΛΟ	€ 16,800
ΕΤΗΣΙΟ ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ	€ 298,083
ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΡΟΣ ΤΑ ΕΣΟΔΑ	34%

FRONT & BACK OF THE HOUSE

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΤΟΥΣ			
ΕΣΟΔΑ	€ 876,000.00	€ 876,000	
<u>ΜΕΙΟΝ</u>			
ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	€ 204,400.00		
ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΠΟΤΩΝ	€ 81,760.00		
ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΑΝΑΛΩΣΙΜΩΝ	€ 17,520.00	€ 303,680	35%
<u>ΜΕΙΟΝ</u>			
ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	€ 149,042		
ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΣΕΡΒΙΣ	€ 149,042	€ 298,083	34%
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΤΟΥΣ		€ 274,237	31%

FOOD & BEVERAGE OPERATIONAL PROFIT & LOSS STATEMENT

**ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΗΣ
ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ**



ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ
ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ

POS Dish Name	Category	INGREDIENTS	QTY	RECIPE METRIC	NOTE	Purchase Price	TOTAL
SHRIMP	APPE TIZERS	GAMBON SHRIMP	15	KG	6 EA	9.50	14.25
SHRIMP	APPE TIZERS	GARLIC	0.3	KG	SLICED	0.35	0.11
SHRIMP	APPE TIZERS	EVO OIL	0.5	KG		1.50	0.75
SHRIMP	APPE TIZERS	TOMATO CHERRY	0.5	KG		1.75	0.88
SHRIMP	APPE TIZERS	WHITE WINE	0.8	KG		1.03	0.82
SHRIMP	APPE TIZERS	PARSLEY	0.03	KG		3.50	0.11
SHRIMP	APPE TIZERS	CHILI FLAKES	0.01	KG		6.90	0.07
SHRIMP	APPE TIZERS	BISQUE	0.2	KG		-	-
SHRIMP	APPE TIZERS	LEMON	0.3	KG		1.55	0.47
SHRIMP	APPE TIZERS			KG		-	-
SHRIMP	APPE TIZERS	TOMATO CHERRY	0.5	KG	ON WINE	1.75	0.88
SHRIMP	APPE TIZERS	BREAD FOCACCIA	0.4	KG		2.50	1.00
SHRIMP	APPE TIZERS	ROSEMARY	0.03	KG		10.00	0.30
SHRIMP	APPE TIZERS	BUTTER	0.15	KG		5.50	0.83
SHRIMP	APPE TIZERS	BANANA LEAF	10	PIECE		0.15	1.50
SHRIMP	APPE TIZERS			GR		-	-
SHRIMP	APPE TIZERS	CARROT	0.6	KG		0.40	0.24
SHRIMP	APPE TIZERS	ONIONS WHITE	1	KG		0.77	0.77
SHRIMP	APPE TIZERS	CELERY	0.6	KG		1.20	0.72
SHRIMP	APPE TIZERS	PARSLEY STALK	0.5	KG		3.50	1.75
SHRIMP	APPE TIZERS	BAY LEAF	0.005	KG		5.40	0.03
SHRIMP	APPE TIZERS	BRANDY	0.5	KG		-	-
SHRIMP	APPE TIZERS	TOMATO CHERRY	1	KG		1.75	1.75
SHRIMP	APPE TIZERS	PRAWN SHELL	1	KG		3.00	3.00



shutterstock.com - 1269173857

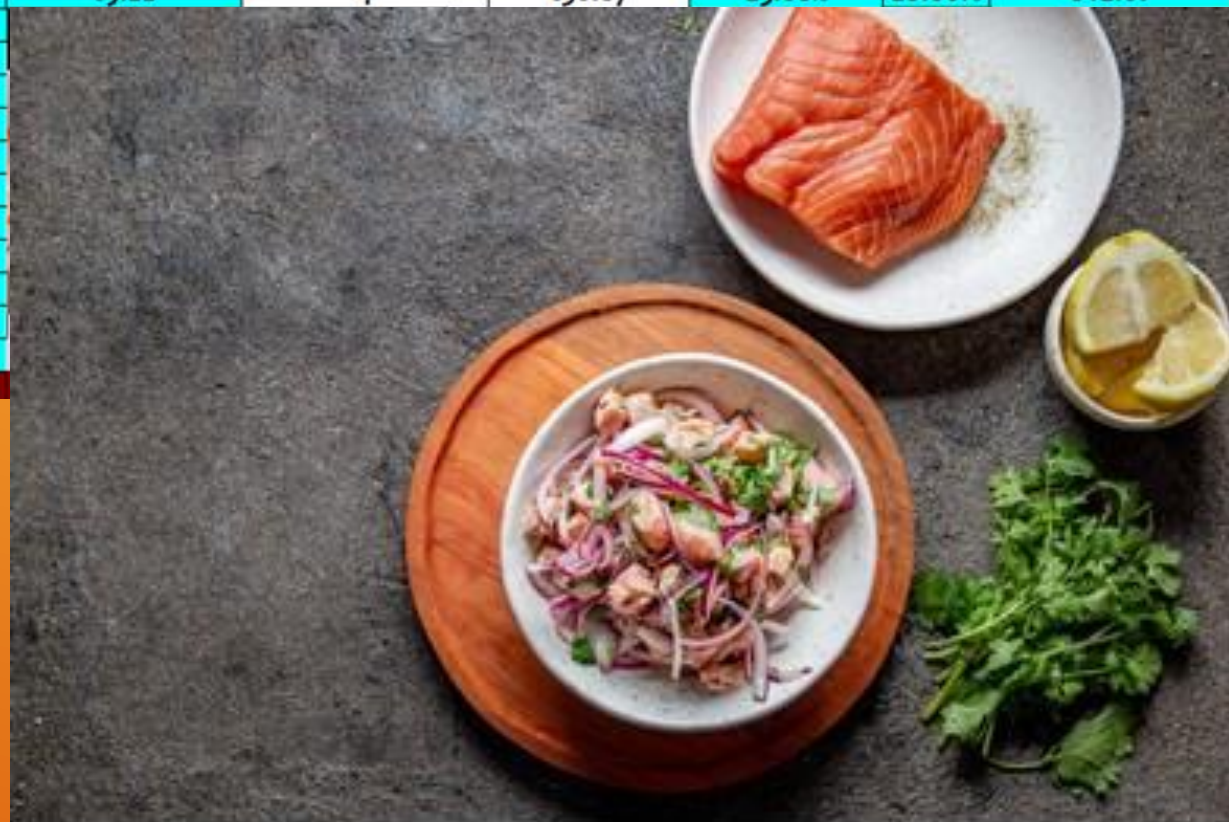
SHRIMPS APPETIZER RECIPE FOR 10 PORTIONS

	Total Cost	30.20 €
	COST PER PORTION	3.02 €
	PROPOSED MENU PRICE	14.00 €
24%	TAX	3.36 €
	Actual Food Cost Percentage	22%
	Actual Profit Margin	10.98 €
	Actual Profit Margin %	78%

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΙΑΤΟΥ I

ΣΕΒΙΤΣΕ ΗΜΕΡΑΣ

Υλικά	Αρχική Ποσότητα	M/M	M/M	Waste	Net ποσότητα	Τιμή πρώτης ύλης	Κόστος	Net Συνολικό Κόστος	Συντελεστής	Net Τιμή Πώλησης	Net Food Cost	ΦΠΑ	Τιμή Πώλησης με ΦΠΑ
ΛΑΥΡΑΚΙ	250	gr	1000	5.00%	237.5	€33.00	€8.25	€9.22	4	€36.87	25.00%	13.00%	€41.67
ΡΕΒΑ	50	gr	1000	5.00%	47.5	€4.50	€0.21						
ΦΡΑΟΥΛΑ	50	gr	1000	5.00%	47.5	€6.00	€0.29						
ΣΟΓΙΑ	20	gr	1000	5.00%	19	€3.50	€0.07						
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΧΥΜΟ	2	gr	1000	5.00%	1.9	€22.00	€0.04						
ΛΑΙΜ	10	gr	1000	5.00%	9.5	€2.50	€0.02						
ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ	5	ml	1000	5.00%	4.75	€0.60	€0.00						
ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΣΟ	5	gr	1000	5.00%	4.75	€0.90	€0.00						
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΦΡΕΣΚΟ	10	gr	1000	5.00%	9.5	€0.50	€0.00						
ΦΥΤΡΕΣ ΑΛΦΑ ΑΛΦΑ	80	ml	1000	5.00%	76		€0.20						
ΑΛΑΤΙ	2	gr	1000	5.00%	1.9	€26.00	€0.05						
ΠΙΠΕΡΙ	2	gr	1000	5.00%	1.9	€40.00	€0.08						



shutterstock.com · 1311326018

ALLERGIES		HACCP
SOYA	LACTEOS	COOLING
NUTS	EGGS	HEATING TIME
GARLIC	ALCHOL	HEATING
GLUTEN	SHELLFISH	HEATING MODE
SEAFOOD	TREENUTS	STORING TEMP
MUSHROOMS	PEANUTS	STORING TIME
		CCP

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΙΑΤΟΥ II

Martinis

House Martini	ml	Cost
Bombay Sapphire Gin	50	1.21 €
Orange Bitters	1	0.30 €
Mountain Tea	30	0.20 €
Local Citrus Infused Oil*	1	0.10 €
Garnish	Lemon peel	0.10 €
Total Cost		1.91 €

Espresso Martini	ml	Cost
Stolichnaya Vodka	50	1.20 €
Espresso	30	0.22 €
Hazelnut Syrup	10	0.10 €
Vanilla Syrup	10	0.10 €
Chocolate Bitters	2	0.30 €
Garnish	Coffee bean	0.05 €
Total Cost		1.97 €

Vesper's Martini	ml	Cost
Tanqueray No10	40	1.86 €
Belvedere Vodka	15	0.98 €
Martini Extra Dry	10	0.60 €
Garnish	Olive	0.25 €
Total Cost		3.69 €

Martinis Discreption

1. House Martini

Greek Organic Mountain Tea Infused Gin, Orange bitters, drop of local citrus infused olive oil

Selling Price

9.57 €

Cost

20%

2. Espresso Martini

Stolichnaya, Espresso with Hazelnut notes, Vanilla Syrup, Chocolate Bitters

Multiplier

5

Selling Price

9.84 €

Cost

20%

3. Vesper's Martini

Premium London Dry Gin Tanqueray No10, Belvedere Vodka, Vermouth (Extra Dry), Green Olive

Multiplier

5

Selling Price

18.45 €

Cost

20%



ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ COCKTAIL

CATEGORY	POS Dish Name	Allergies	Net Cost	Price on the menu	TAX	Net Price	Food cost	Margin	Contribution Margin
APPETIZERS	Appetizer 1	N D L V G	€ 2.96	€ 14.00	€ 1.89	€ 12.11	24%	€ 9.15	76%
APPETIZERS	Appetizer 2	N V	€ 1.40	€ 9.00	€ 1.22	€ 7.79	18%	€ 6.39	82%
APPETIZERS	Appetizer 3	S N D	€ 3.35	€ 17.00	€ 2.30	€ 14.71	23%	€ 11.36	77%
APPETIZERS	Appetizer 4	N D L V G	€ 1.36	€ 10.00	€ 1.35	€ 8.65	16%	€ 7.29	84%
SALADS	Salad 1	D L V	€ 3.05	€ 15.00	€ 2.03	€ 12.98	24%	€ 9.93	76%
SALADS	Salad 2	N D L V	€ 2.53	€ 14.00	€ 1.89	€ 12.11	21%	€ 9.58	79%
SALADS	Salad 3	N D L V G	€ 1.90	€ 11.00	€ 1.49	€ 9.52	20%	€ 7.62	80%
SALADS	Salad 4	D L V	€ 1.66	€ 10.00	€ 1.35	€ 8.65	19%	€ 6.99	81%
HANDHELDS	Handheld 1	D G	€ 3.12	€ 16.00	€ 2.16	€ 13.84	23%	€ 10.72	77%
HANDHELDS	Handheld 2	N D G	€ 2.02	€ 15.00	€ 2.03	€ 12.98	16%	€ 10.96	84%
HANDHELDS	Handheld 3	N V G	€ 1.67	€ 13.00	€ 1.76	€ 11.25	15%	€ 9.58	85%
HOMEMADE PASTA	Homemade Pasta 1	G	€ 1.84	€ 11.00	€ 1.49	€ 9.52	19%	€ 7.68	81%
HOMEMADE PASTA	Homemade Pasta 2	S G	€ 3.28	€ 18.00	€ 2.43	€ 15.57	21%	€ 12.29	79%
HOMEMADE PASTA	Homemade Pasta 3	D L V	€ 1.22	€ 11.00	€ 1.49	€ 9.52	13%	€ 8.30	87%
MAIN	Main 1	G	€ 2.63	€ 14.00	€ 1.89	€ 12.11	22%	€ 9.48	78%
MAIN	Main 2	D	€ 3.32	€ 19.00	€ 2.57	€ 16.44	20%	€ 13.12	80%
MAIN	Main 3	N D L V G	€ 2.52	€ 15.00	€ 2.03	€ 12.98	19%	€ 10.46	81%
MAIN	Main 4	N D L V G	€ 3.24	€ 19.00	€ 2.57	€ 16.44	20%	€ 13.20	80%
MAIN	Main 5	N V G	€ 1.39	€ 10.00	€ 1.35	€ 8.65	16%	€ 7.26	84%
DESSERTS	Dessert 1	G D N	€ 1.73	€ 10.00	€ 1.35	€ 8.65	20%	€ 6.92	80%
DESSERTS	Dessert 2	D	€ 0.83	€ 12.00	€ 1.62	€ 10.38	8%	€ 9.55	92%
DESSERTS	Dessert 3	N D L V G	€ 1.12	€ 4.00	€ 0.54	€ 3.46	32%	€ 2.34	68%
DESSERTS	Dessert 4	N D L V G	€ 1.73	€ 11.00	€ 1.49	€ 9.52	18%	€ 7.79	82%
DESSERTS	Dessert 5	V	€ 1.65	€ 12.00	€ 1.62	€ 10.38	16%	€ 8.73	84%

ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕΝΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

MARKET RESEARCH CHAMPAGNE & WINE						SUPPLIER I				SUPPLIER II			
Champagnes	Chateau	Brand	Grape	Year	L	Price	Discount	Cost	After VAT	Price	Discount	Cost	After VAT
Champagne Brut	Taittinger	Taittinger Brut Reserve	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	0.75	34.47 €	0%	34.47 €	42.74 €	40.55 €	22%	29.50 €	36.58 €
Champagne Brut	Moet & Chandon	Moet & Chandon Brut Imperial	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	0.75	31.41 €	0%	31.41 €	38.95 €	36.12 €	9%	33.05 €	40.98 €
Champagne Brut	Moet & Chandon	Moet & Chandon Ice Imperial	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	0.75	39.37 €	0%	39.37 €	48.82 €	44.75 €	9%	40.95 €	50.77 €
Champagne Brut	Dom Perignon	Dom Perignon Vintage	Chardonnay - Pinot Noir	2009	0.75	126.58 €	0%	126.58 €	156.96 €	139.60 €	4%	134.02 €	166.18 €
Champagne Brut	Louis Roederer	Cristal 2012		2012	0.75	161.50 €	0%	161.50 €	200.26 €	195.00 €	4%	187.20 €	232.13 €
Champagne Brut	Moet & Chandon	Moet & Chandon Brut Imperial Magnum	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	1.5	73.67 €	0%	73.67 €	91.35 €	79.54 €	9%	72.70 €	90.15 €
Champagne Brut	Moet & Chandon	Moet & Chandon Brut Imperial Jeroboam	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	3	288.01 €	0%	288.01 €	357.13 €	288.01 €	9%	263.24 €	326.42 €
Champagne Rose	Taittinger	Taittinger Prestige Rose	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	0.75	0.00 €	0%		0.00 €	40.55 €	22%	37.50 €	46.50 €
Champagne Rose	Moet & Chandon	Moet & Chandon Rose Brut Imperial	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	0.75	42.76 €	0%	42.76 €	53.02 €	45.24 €	9%	41.35 €	51.27 €
Champagne Rose	Dom Perignon	Dom Perignon Vintage Rose	Chardonnay - Pinot Noir	2005	0.75	269.10 €	0%	269.10 €	333.68 €	289.05 €	4%	277.49 €	344.09 €
Champagne Rose	Louis Roederer	Cristal Rose	Chardonnay - Pinot Noir	2008	0.75	427.50 €	0%	427.50 €	530.10 €	450.00 €	4%	432.00 €	535.68 €
Champagne Rose	Moet & Chandon	Moet & Chandon Rose Brut Imperial Magnum	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	1.5	70.60 €	0%	70.60 €	87.54 €	97.53 €	9%	89.14 €	110.54 €
Champagne Brut	Taittinger	Taittinger Brut Reserve	Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	N.V.	0.375	19.13 €	0%	19.13 €	23.72 €	22.00 €	22%	16.00 €	19.84 €
Champagne Rose	Taittinger	Taittinger Prestige Rose	N.V.		0.375	0.00 €	0%		0.00 €	29.00 €	22%	21.00 €	26.04 €
Sparkling Wine	Santa Margherita	Santa Margherita Prosecco Valdobbiadene Br	Glera	N.V.	0.75	0.00 €	0%		0.00 €	10.90 €	22%	8.56 €	10.61 €
		PROSECCO NELLA EXTRA DRY				4.11 €	0%	4.11 €					
Sparkling Wine	Tenuta Il Falchetto	Moscato D'Asti "Pietro Forno"	Moscato	2019	0.75	0.00 €	0%		0.00 €	6.80 €	22%	5.34 €	6.62 €
Sparkling Wine	Ktima Kyr Yanni	Akakies sparkling rose			0.75	7.99 €	0%	7.99 €	9.91 €	10.00 €	21%	7.95 €	9.86 €

ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΠΟΤΩΝ

CHAMPAGNE



SUPPLIER I SUPPLIER II SUPPLIER III

Soft Drinks	ml	After VAT	After VAT	After VAT
Coca Cola 250ml	250		0.63 €	0.56 €
Coca Cola 500ml	500		0.83 €	0.85 €
Coca Cola Light 250ml	250		0.68 €	0.58 €
Coca Cola Light 500ml	500		0.86 €	0.88 €
Coca Cola Zero 250ml	250		0.68 €	0.58 €
Coca Cola Zero 500ml	500		0.86 €	0.88 €
Lemonade 250ml	250		0.85 €	0.46 €
Lemonade 500ml	500		0.77 €	0.81 €
Sprite 250ml	250		0.51 €	0.46 €
Sprite 500ml	500		0.77 €	0.81 €
Fanta Portokalada	250		0.94 €	0.46 €
Tonic water	200		0.41 €	0.49 €
Tonic 500ml	500		0.70 €	0.90 €
Soda water 250ml	200		0.32 €	0.34 €
Soda water 500ml	500		0.59 €	0.57 €
3 cents grapefruit soda	200	0.95	2.23 €	1.36 €
3 cents mandarin 200ml	200	0.95	1.48 €	
3cents tonic aegean water	200	0.95	2.23 €	1.36 €
3 cents gentlemens soda	200	0.95	2.23 €	1.36 €
3cents ginger beer	200	0.95	1.12 €	1.36 €
Avra Sparkling 750ml	750		0.79 €	0.49 €
Avra Sparkling 330ml	330		0.39 €	0.50 €
Avra Still Small Plastic 0.5L	500		0.11 €	0.15 €
Avra Plastic 1L	1500		0.21 €	0.30 €
Samaria 10L Staff	10000		3.28 €	2.48 €

ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΠΟΤΩΝ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ



Martinis				
House Martini	ml	Cost		
Bombay Sapphire Gin	50	1.21 €		
Orange Bitters	1	0.30 €		
Mountain Tea	30	0.20 €		
Local Citrus Infused Oil'	1	0.10 €		
Garnish	Lemon peel	0.10 €		
Total Cost		1.91 €		

Espresso Martini	ml	Cost		
Stolichnaya Vodka	50	1.20 €		
Espresso	30	0.22 €		
Hazelnut Syrup	10	0.10 €		
Vanilla Syrup	10	0.10 €		
Chocolate Bitters	2	0.30 €		
Garnish	Coffee bean	0.05 €		
Total Cost		1.97 €		

Vesper's Martini	ml	Cost		
Tanqueray No10	40	1.86 €		
Belvedere Vodka	15	0.98 €		
Martini Extra Dry	10	0.60 €		
Garnish	Olive	0.25 €		
Total Cost		3.69 €		

Martinis Discretion			
1. House Martini			
Greek Organic Mountain Tea Infused Gin, Orange bitters, drop of local citrus infused olive oil			
		Selling Price	
		9.57 €	
		Cost	
		20%	
		Multiplier	
		5	
		Selling Price	
		9.84 €	
		Cost	
		20%	
		Multiplier	
		5	
		Selling Price	
		18.45 €	
		Cost	
		20%	
		Multiplier	
		5	
		Selling Price	
		18.45 €	
		Cost	
		20%	

3. Vesper's Martini			
Premium London Dry Gin Tanqueray No10, Belvedere Vodka, Vermouth (Extra Dry), Green Olive			
		Multiplier	
		5	
		Selling Price	
		18.45 €	
		Cost	
		20%	



ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕΝΟΥ ΠΟΤΩΝ

- ΑΡΧΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑ
- +
- ΑΓΟΡΕΣ
- -
- ΤΕΛΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑ
- =
- ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ



ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ

ΜΗΝΑΣ	ΑΡΧΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑ	ΑΓΟΡΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	ΤΕΛΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑ	ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΑ	10,000 €	6,000 €	8,000 €	8,000 €
ΠΟΤΑ	25,000 €	5,500 €	26,000 €	4,500 €
ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ	2,500 €	1,000 €	2,500 €	1,000 €
ΣΥΝΟΛΟ	37,500 €	12,500 €	36,500 €	13,500 €

ΜΗΝΑΣ	ΤΡΟΦΙΜΑ	ΠΟΤΑ	ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ	ΣΥΝΟΛΟ
ΑΡΧΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑ	10,000 €	25,000 €	2,500 €	37,500 €
ΑΓΟΡΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	6,000 €	5,500 €	1,000 €	12,500 €
ΤΕΛΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑ	8,000 €	26,000 €	2,500 €	50,000 €
ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ	8,000 €	4,500 €	1,000 €	0 €

ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΟΣΤΟΥΣ ΠΩΛΗΘΕΝΤΩΝ



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ & MARKETING

*OFF LINE / TRADITIONAL

- BROADCAST MARKETING (ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ & ΡΑΔΙΟΦΩΝΟ)
 - PRINT MEDIA MARKETING (ΕΦΗΜΕΡΙΔΕΣ & ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ)
 - ΕΝΤΥΠΑ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΑ
 - ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΕΠΙΣΤΟΛΩΝ





SEO



ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ & MARKETING

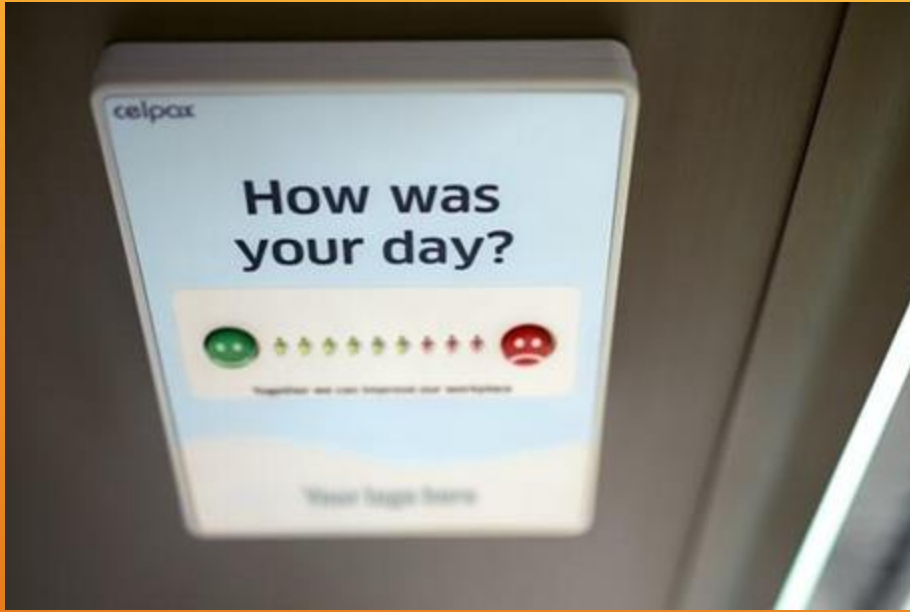
*ONLINE / DIGITAL

- Google Ads
- Search Engine Optimization (SEO)
 - Search Engine Marketing
- Social Media Marketing (Instagram, Facebook, LinkedIn, Pinterest, Twitter)
 - E-mail Marketing
 - Mobile Marketing
 - Blogs

- ΑΨΟΓΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ
- ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΗΣ
- RESERVATION MANAGEMENT ENGINEERING
- EVENTS
- ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ
- DIGITAL & SOCIAL MEDIA UTILIZATION – CAMPAIGNS & PROMOS
- LOYALTY PROGRAM
- ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ
- ΕΡΕΥΝΕΣ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ



• ΑΥΞΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ



IT TECHNOLOGIES,
HARDWARE &
DIGITAL TRENDS
FOR F&B
OPERATIONS

BEACH



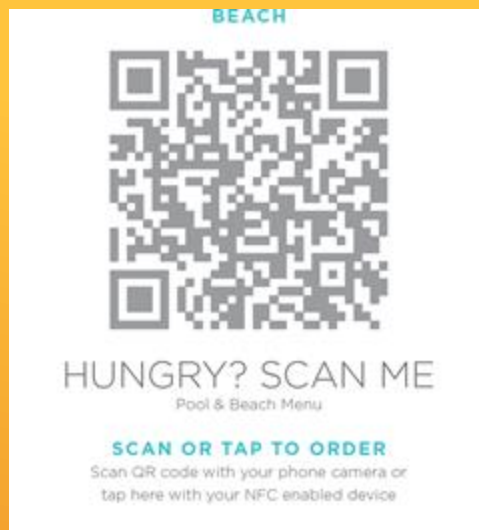
HUNGRY? SCAN ME

Pool & Beach Menu

SCAN OR TAP TO ORDER

Scan QR code with your phone camera or
tap here with your NFC enabled device

- ▶ Digital POS | Points Of Sales Touchscreens & Tablets
- ▶ Recipe Management
- ▶ Kitchen Display Systems
- ▶ QR Codes
- ▶ Self Order App
- ▶ Storage & Inventory Management Software
- ▶ Restaurant Reservation Management Software
- ▶ Online Ordering Software
- ▶ F&B marketing Technologies
- ▶ Staff Scheduling Software
- ▶ On-line Guest Satisfaction Surveys

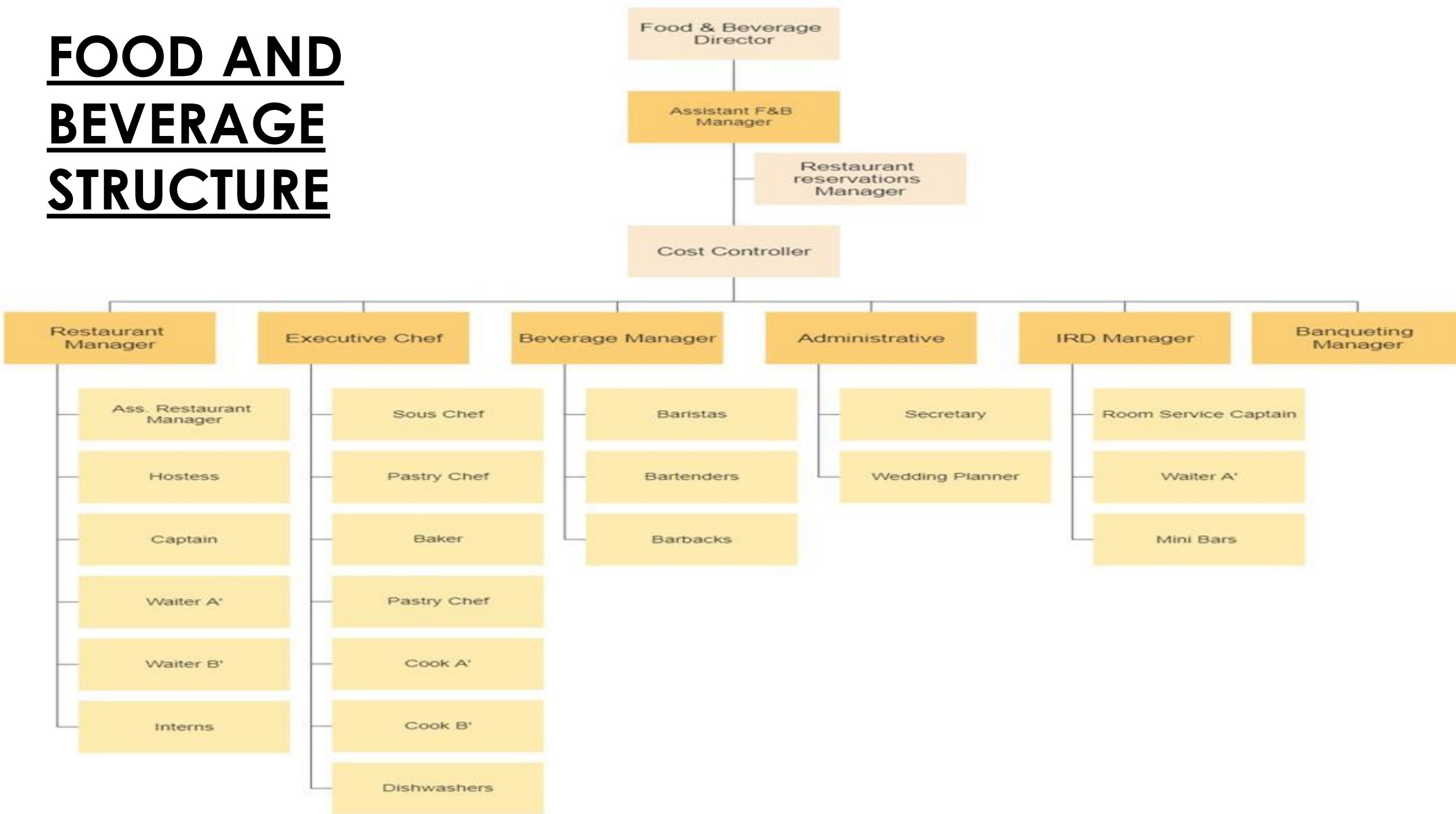


INFORMATION TECHNOLOGIES, HARDWARE & TECH TRENDS FOR FOOD & BEVERAGE OPERATIONS



ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

FOOD AND BEVERAGE STRUCTURE



- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΛΕΠΤΟΜΕΡΩΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΩΝ ΚΑΘΕ ΘΕΣΗΣ
- ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ & ΠΡΟΣΕΛΚΥΣΗ ΙΚΑΝΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
- ΜΕΤΡΗΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ
- ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ
- ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ



ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

FOH Shifts Aug 2021

Total Shifts Needed Daily	28	
Total Shifts Needed Monthly	868	Interns
Staff Needed	32	5

Outlet	Position	Shift	Schedule
Main Restaurant Breakfast	Buffet	1	06:30-15:00
Main Restaurant Breakfast	Captain	0.5	07:00-11:30
Main Restaurant Breakfast	Waiter A'	0.5	08:00-12:30
Main Restaurant Breakfast	Waiter B'	0.5	08:00-12:30
Main Restaurant Breakfast	Captain	0.5	08:00-12:30
Main Restaurant Breakfast	Waiter A'	0.5	08:00-12:30
Main Restaurant Breakfast	Waiter B'	0.5	08:00-12:30
Main Restaurant Breakfast	Waiter C'	0.5	08:00-12:30
Main Restaurant Breakfast	Waiter C'	0.5	08:00-12:30
Main Restaurant Lunch	Captain	0.5	13:00-17:30
Main Restaurant Lunch	Waiter A'	0.5	13:00-17:30
Main Restaurant Lunch	Waiter C'	0.5	13:00-17:30
Main Restaurant Dinner	Captain	1.0	16:00-00:30
Main Restaurant Dinner	Waiter A'	1.0	16:00-00:30
Main Restaurant Dinner	Waiter B'	0.5	18:30-23:00
Main Restaurant Dinner	Waiter C'	0.5	18:30-23:00
Beach & Pool Restaurant	Pool & Beach Supervisor	1	11:00-19:30
Beach & Pool Restaurant	Captain Pool 1	1	11:00-19:30
Beach & Pool Restaurant	Waiter A'	0.5	14:00-18:30
Beach & Pool Restaurant	Waiter B'	0.5	14:00-18:30
Beach & Pool Restaurant	Waiter C'	0.5	14:00-18:30
Fine Dining Dinner	Supervisor	1	17:00-01:30
Fine Dining Dinner	Captain	1	17:00-01:30
Fine Dining Dinner	Waiter A'	1	18:00-00:00
Fine Dining Dinner	Waiter B'	0.5	19:00-23:30
Fine Dining Dinner	Expo	0.5	19:00-23:30

Outlet	Position	Shift	Schedule
IRD	IRD Supervisor	1	08:00-16:30
IRD	Waiter B'	1	15:30-24:00
IRD	Night Waiter	0	23:30-08:00
Bars	Breakfast 1	0.5	07:00-11:30
Bars	Breakfast 2	0.5	08:00-12:30
Bars	Main Restaurant Lunch	0.5	12:30-17:00
Bars	Main Restaurant Dinner	0.5	19:00-23:30
Bars	Beach & pool	1	10:30-19:30
Bars	Fine Dining Dinner	0.5	19:00-23:30
Hostess	Breakfast 1	0.5	07:00-11:30
Hostess	Café Nikki Lunch	0.5	18:00-23:00
Hostess	Café Nikki Dinner	0.5	18:00-23:00
Hostess	Beach & pool	1	10:30-19:00
Hostess	Fine Dining Dinner	1	17:00-01:30
Hostess	Beach & pool	1	10:30-19:00
Hostess	Fine Dining Dinner	1	17:00-01:30

Aug Shifts	Aug Daily Covers	Staff Needed	Daily	Monthly
Breakfast	120	5.7	5.0	155
Main Restaurant Lunch	35	1.7	1.5	47
Main Restaurant Dinner	35	3.4	3.0	93
Beach & Pool Restaurant	70	6.3	5.5	171
Fine Dining Dinner	80	4.6	4.0	124
IRD	30	1.1	1.0	31
Bars		3.4	3.0	93
Hostess		5.7	5.0	155
Total	370	32	28	868

Daily Offs 4.6

Bars	Half shifts
Elfast	2
Main Restaurant Lunch	1
Main Restaurant Dinner	1
Beach & Pool Restaurant	4
Fine Dining Dinner	3
Full Shifts Daily:	6
Full Shifts Weekly:	39
Staff Needed	6

Hostess	Half shifts
Elfast	2
Main Restaurant Lunch	1
Main Restaurant Dinner	1
Beach & Pool Restaurant	3
Fine Dining Dinner	2
Full Shifts Daily:	5
Full Shifts Weekly:	32
Staff Needed	5

Service Manning	Positions
F&B Manager	1
Main Restaurant Supervisor	1
Beach & Pool Supervisor	1
Fine Dining Manager	1
Bar Manager	1
Captains	5
Waiters A'	4
Waiters B'	3
Barista/Bartenders	4
Hostess	5
Trainees	6
Total	32

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ



- ▶ Food & Beverage Associate – Entry Level & Internship
- ▶ Assistant Waiter
- ▶ Captain
- ▶ Restaurant Supervisor
- ▶ Bar Supervisor
- ▶ IRD Supervisor
- ▶ Banqueting Manager
- ▶ Assistant F&B Manager
- ▶ Cost Controller
- ▶ F&B Manager
- ▶ F&B Director
- ▶ Corporate F&B Director
- ▶ Assistant Hotel Manager
- ▶ Hotel Manager
- ▶ Group Director Of Operations
- ▶ F&B Strategy Consultant
- ▶ Entrepreneur



THE F&B CAREER LADDER



Wishing you all best to enjoy the journey & to grow in the Food & Beverage Sector as long as you desire!!!

A dark, blurry night scene of a city street with lights and a building, overlaid with the text "THANK YOU". The background is a dark, out-of-focus photograph of a city street at night. There are several bright, circular light sources, likely streetlights or building lights, scattered across the scene. The colors are muted, with a lot of black and dark blue, punctuated by the white and yellow of the lights. The text "THANK YOU" is centered in the lower half of the image. The word "THANK" is in a light blue color, and "YOU" is in white. The font is a clean, sans-serif typeface. The overall mood is somber and reflective.

THANK
YOU