ΕΚΔΟΣΗ 07.11.2026 · ΤΟΠΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Η φιλοξενία γίνεται καθημερινή πράξη.

ARCHIPELAGOS · ΡΕΘΥΜΝΟ · ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ



Οπτικοποίηση προηγούμενης παρουσίασης · όχι φωτογραφία τελικής κατασκευής

27	4	>90%
άτομα στο αρχικό οργανόγραμμα	στόχος ποιότητας τεσσάρων αστέρων	στόχος αξιολογήσεων, χωρίς εγγύηση

Μία ενιαία πρόταση λειτουργίας, με υπεύθυνο γενικό διευθυντή, σαφή καθήκοντα και ελεγχόμενη καθημερινή εκτέλεση. Η στελέχωση ακολουθεί αποκλειστικά το αρχικό πρόγραμμα. Οι νέες διαδικασίες και τα μενού παρουσιάζονται ως προτάσεις.

Βάση συζήτησης, με ανοιχτή συμφωνία κόστους

Το αρχικό φύλλο δηλώνει συνολική μισθοδοσία 495.906 €. Το P&L προβλέπει 494,4 χιλ. €. Η απόκλιση παραμένει ανοικτή· δεν συνιστά δεύτερη πρόταση στελέχωσης.

ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 11, 16
Στόχοι 4 αστέρων και >90%: BUILD_BRIEF.md, 07.11.2026

ΜΗΤΡΩΟ ΠΗΓΩΝ

Πέντε αρχεία. Διαφορετικός ρόλος για το καθένα.

Το πακέτο ελέγχου περιλαμβάνει ακριβώς τα παρακάτω πέντε PDF. Η αρίθμηση παραπομπών είναι η φυσική σελίδα του αρχείου, από το 1.

Πηγή	Σελ.	Πώς χρησιμοποιείται
S1 · Archipelagos-Finest-Hospitality.pdf	16	Προγενέστερη παραγόμενη παρουσίαση. Δευτερογενής ανασύνθεση· κάθε οικονομικός ισχυρισμός ελέγχεται στην αρχική πηγή.
S2 · 29102026 archipelagos rethymno.pdf	1	Πρωτότυπο οικονομικό διάγραμμα. Προβλέψεις εξαετίας και στρογγυλοποιημένη σύνοψη αποτελεσμάτων.
S3 · ARCHIPELAGOS (1).pdf	21	Αρχική πρόταση. Μοναδική βάση οργανωγράμματος, μηνιαίου κόστους, P&L και όρων.
S4 · Rooms EMEA.pdf	8	Luxury Collection Guestroom Requirements (EMEA). Εξωτερικές προδιαγραφές δωματίων· σημεία αναφοράς, χωρίς τεκμήριο εφαρμογής στο ξενοδοχείο.
S5 · LQA.pdf	264	Marriott 2025 Brand Standards Audit, ενημέρωση 17.06.2025. Το όνομα του αρχείου δεν το καθιστά πιστοποίηση LQA του Archipelagos.

Πρωτογενές / δευτερογενές

Οι αριθμοί στελέχωσης επαληθεύονται στο S3, σελ. 11. Οι προβλέψεις διασταυρώνονται με S2 και S3. Το S1 δεν αποτελεί ανεξάρτητη απόδειξη.

Πρότυπο / πραγματική εφαρμογή

Τα S4 και S5 δεν αποδεικνύουν υφιστάμενη εφαρμογή, κατηγορία αστέρων, συνεργασία με Marriott ή πιστοποίηση ποιότητας.

Δεν εντοπίστηκαν στα πέντε PDF εγκεκριμένα εσωτερικά SOP ή πλήρεις περιγραφές θέσεων της Finest Hospitality. Παρακάτω παρατίθενται υπαρκτά παραδείγματα κριτηρίων από τις πηγές και νέες προτεινόμενες διαδικασίες, με χωριστή σήμανση. Δεν χρησιμοποιήθηκε συμπληρωματικό αρχείο SOP ZIP.

Archipelagos-Finest-Hospitality.pdf · σελ. 9-11, 15-16
29102026 archipelagos rethymno.pdf · σελ. 1
ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 11, 15-20
Rooms EMEA.pdf · σελ. 1-8
LQA.pdf · σελ. 1-2

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ποιότητα που μπορεί να παρακολουθείται.

Στόχος υπηρεσιών επιπέδου τεσσάρων αστέρων και αξιολογήσεων άνω του 90%. Πρόκειται για στόχους, όχι υπόσχεση αποτελέσματος ή απόδειξη επίσημης κατάταξης.

Πεδίο	Προτεινόμενος καθημερινός έλεγχος	Υπεύθυνος / τεκμήριο
Άφιξη	Σωστό δωμάτιο, ημερομηνίες, τρόπος πληρωμής και καθαρή ενημέρωση υπηρεσιών.	F.O. manager / checklist άφιξης
Δωμάτιο	Καθαριότητα, λειτουργικότητα, λινά, amenities, εκκρεμότητες συντήρησης πριν αποδεσμευθεί.	Housekeeping + συντήρηση / αποδέσμευση στο PMS
Πρωινό	Ετοιμότητα μπουφέ, αναπλήρωση, αλλεργιογόνα, καθαρά τραπέζια και παρακολούθηση αναμονής.	F&B manager + chef / δελτίο service
Ανταπόκριση	Καταγραφή αιτήματος, υπεύθυνος, συμφωνημένος χρόνος ενημέρωσης, επιβεβαίωση επίλυσης.	Υποδοχή + GM / αρχείο αιτημάτων
Αξιολογήσεις	Έλεγχος σχολίων ανά πλατφόρμα και θεματική, ενέργεια για επαναλαμβανόμενο πρόβλημα.	GM / εβδομαδιαία αναφορά ποιότητας

Πώς θα μετριέται το >90%

Προτείνεται αναγωγή κάθε βαθμολογίας στην πλήρη κλίμακα της πλατφόρμας και χωριστή παρουσίαση ανά κανάλι, περιόδου και πλήθους κριτικών. Ο κοινός δείκτης και ο ελάχιστος όγκος δείγματος χρειάζονται συμφωνία πριν αξιολογηθεί η επίδοση. Δεν υπάρχει τεκμηριωμένη σημερινή βαθμολογία στις πηγές.

Η διοίκηση παρακολουθεί επίσης ετοιμότητα δωματίων, ανοικτά παράπονα, ελλείψεις μπουφέ, βλάβες και αποκλίσεις προϋπολογισμού. Οι στόχοι χρόνου ορίζονται μετά από δοκιμή λειτουργίας· τα εξωτερικά standards δεν μεταφέρονται αυτόματα.

LQA.pdf · σελ. 18, 45, 64, 166
Rooms EMEA.pdf · σελ. 7-8
Στόχοι: BUILD_BRIEF.md

ΜΕΤΑΓΡΑΦΗ ΠΗΓΗΣ + ΣΗΜΑΣΜΕΝΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ

Ένα οργανόγραμμα. Ακριβώς όπως τεκμηριώνεται.

Η μοναδική πρόταση στελέχωσης βασίζεται στις 27 θέσεις του αρχικού φύλλου 2027. Οι καθαρές αποδοχές δεν ταυτίζονται με πλήρες εργοδοτικό κόστος.

Ρόλος πηγής / ελληνική απόδοση	Άτομα	Καθαρά / άτομο	Καθαρά / ρόλο[1]
Γενικός διευθυντής (G.M)	1	2.900 €	2.900 €
Συντήρηση	1	1.900 €	1.900 €
Executive chef	1	2.500 €	2.500 €
Προϊστάμενος επισιτιστικών	1	1.800 €	1.800 €
Bartender	3	1.450 €	4.350 €
F.O. manager / κρατήσεις	1	1.800 €	1.800 €
Υποδοχή	3	1.400 €	4.200 €
Εστιατόριο - service	2	1.300 €	2.600 €
Εστιατόριο - κουζίνα	2	1.300 €	2.600 €
Βοηθοί service / σπουδαστές	2	800 €	1.600 €
Housekeeping	6	1.300 €	7.800 €
Pool safety attendant and service	1	1.200 €	1.200 €
Βοηθοί κουζίνας / housekeeping - σπουδαστές	3	800 €	2.400 €
Σύνολο υπολογισμού	27		37.650 €

Το δηλωμένο σύνολο παραμένει ορατό

Η πηγή αναγράφει 38.138 €, ενώ ο πολλαπλασιασμός ανά ρόλο δίνει 37.650 €. Διαφορά 488 € (αριθμητικός έλεγχος). Δεν κατανεμήθηκε σε κάποια θέση.

[1] Παράγωγος υπολογισμός: άτομα × καθαρός μισθός της ίδιας γραμμής. Η πηγή δεν τεκμηριώνει ότι κάθε ρόλος εργάζεται όλους τους μήνες. Ο τίτλος «Pool safety attendant and service» διατηρείται: δεν αποδεικνύει πιστοποίηση ναυαγοσώστη.

ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΑΡΧΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το μηνιαίο κόστος με τις στήλες της πηγής.

Πρόβλεψη 2027. Μεταγραφή των στηλών του αρχικού προγράμματος, χωρίς νέα κατανομή επιβαρύνσεων ή διόρθωση ποσών.

Μήνας	Διεύθυνση	Συντήρηση	Λοιποί	Σύνολο	Πληρότητα	Προσαρμογή
Ιαν	Δ/Τ	1.520 €	Δ/Τ	1.520 €	Δ/Τ	1.520 €
Φεβ	Δ/Τ	1.520 €	Δ/Τ	1.520 €	Δ/Τ	1.520 €
Μαρ	4.640 €	3.040 €	Δ/Τ	7.680 €	Δ/Τ	7.680 €
Απρ	4.640 €	3.040 €	38.100 €	45.780 €	45%	45.780 €
Μάι	4.640 €	3.040 €	53.340 €	61.020 €	65%	51.867 €
Ιούν	4.640 €	3.040 €	53.340 €	61.020 €	80%	61.020 €
Ιούλ	4.640 €	3.040 €	53.340 €	61.020 €	85%	61.020 €
Αύγ	4.640 €	3.040 €	53.340 €	61.020 €	90%	61.020 €
Σεπ	4.640 €	3.040 €	53.340 €	61.020 €	80%	57.969 €
Οκτ	4.640 €	3.040 €	38.100 €	45.780 €	75%	45.780 €
Νοέ	4.640 €	3.040 €	Δ/Τ	7.680 €	Δ/Τ	7.680 €
Δεκ	Δ/Τ	1.520 €	Δ/Τ	1.520 €	Δ/Τ	1.520 €

Δηλωμένα εποχικά σύνολα

Στήλη «season sum»: 399.040 €.
Στήλη «προσαρμογή»: 404.376 €.
Άδειες, δώρα, επιδόματα: 91.530 €.
Συνολική μισθοδοσία: 495.906 €.

Σημαντική απόκλιση

Οι μη προσαρμοσμένες μηνιαίες γραμμές αθροίζουν 416.580 €, όχι 399.040 €. Η προσαρμοσμένη στήλη αθροίζει 404.376 €. Η μέθοδος προσαρμογής δεν τεκμηριώνεται.

Δ/Τ = κενό στο πρωτότυπο· δεν σημαίνει μηδενική δαπάνη. Οι μειώσεις Μαΐου και Σεπτεμβρίου παρατίθενται αυτούσιες, χωρίς να υιοθετούνται ως αποδεδειγμένα επαρκής κάλυψη βαρδιών.

ΕΛΕΓΧΟΣ · ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ΣΤΙΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ

Τα σημεία που πρέπει να συμφωνηθούν.

Οι παρακάτω αποκλίσεις ανήκουν στο ίδιο αρχικό πρόγραμμα. Δεν μετατρέπονται σε επιλογές στελέχωσης ή εναλλακτικούς προϋπολογισμούς.

Αντικείμενο	Τι γράφει η πηγή	Τι δείχνει ο έλεγχος
Καθαρά / μήνα	38.138 € στο φύλλο προσωπικού	37.650 € από τις γραμμές ρόλων. Διαφορά 488 €.
Μη προσαρμοσμένη περίοδος	399.040 € δηλωμένο σύνολο	416.580 € άθροισμα των μηνών. Διαφορά 17.540 €.
Προσαρμοσμένη περίοδος	404.376 €	Επαληθεύεται ως άθροισμα των μηνών.
Σύνολο φύλλου στελέχωσης	404.376 € + 91.530 € = 495.906 €	Η πράξη επαληθεύεται. Το ποσό δεν κατανέμεται ανά μήνα/ρόλο με πλήρεις επιβαρύνσεις.
P&L 2027	494,4 χιλ. €	Διαφορά 1.506 € από τα 495.906 € του φύλλου (στο επίπεδο ακρίβειας δημοσίευσης).
Μήνας αιχμής	38.138 € + 22.883 € + 15.255 €· δηλωμένο 76.275 €	Άθροισμα 76.276 €· απόκλιση 1 €.
Άτομα / καθημερινή απασχόληση	27 συνολικά, 24 καθημερινά	Δεν δίνεται ονομαστικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα που να εξηγεί την κάλυψη.
Prime cost P&L	161,0 + 494,4 χιλ. €· δηλωμένο 656,9 χιλ. €	Άθροισμα δημοσιευμένων γραμμών 655,4 χιλ. €· διαφορά 1,5 χιλ. €.

Ενιαία απόφαση

Διατηρούμε τη στελέχωση της πηγής και ζητούμε διορθωμένο, υπογεγραμμένο φύλλο κόστους. Δεν δημιουργείται νέο συνολικό ποσό με σιωπηρή διόρθωση.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΣΗΣ · ΣΑΦΗΣ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΠΗΓΗΣ

Ο GM έχει ευθύνη για ολόκληρη τη λειτουργία.

Προτεινόμενη πρακτική περιγραφή θέσης. Αναφέρεται στον διαχειριστή και λογοδοτεί προς τους ιδιοκτήτες μέσα στις συμφωνημένες εγκρίσεις.

ΑΥΤΟΥΣΙΟ ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΗΓΗΣ · ΟΧΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΣΗΣ GM

> «Ο Διαχειριστής οργανώνει, διευθύνει το προσωπικό»
>
> ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 19

Η πηγή περιγράφει το αντικείμενο του διαχειριστή και δίνει θέση G.M στο οργανόγραμμα. Δεν δίνει εσωτερικό job description ούτε ημερήσιο ωράριο GM. Οι παρακάτω αρμοδιότητες είναι προτεινόμενη εξειδίκευση, όχι αποδεδειγμένη πρακτική της Finest Hospitality.

Ευθύνη GM	Πρακτική ενέργεια / παραδοτέο
Ετοιμότητα ημέρας	Ελέγχει αφίξεις, αναχωρήσεις, καθαρά δωμάτια, βλάβες, διαθέσιμη στελέχωση και ετοιμότητα πρωινού. Κατανέμει προτεραιότητες.
Ομάδα και υπηρεσία	Ορίζει υπεύθυνο ανά βάρδια, ελέγχει παράδοση καθηκόντων, εκπαίδευση και συμπεριφορά. Δεν υποκαθιστά μόνιμα κενές βάρδιες.
Εμπειρία επισκέπτη	Παρουσία στους χώρους εξυπηρέτησης, προσωπική διαχείριση σοβαρών παραπόνων, επιβεβαίωση επίλυσης με τον επισκέπτη.
Έσοδα και δαπάνες	Συνεργασία με κρατήσεις/revenue για διαθεσιμότητα και τιμές. Έλεγχος ταμείων, προμηθειών, αναλώσεων και αποκλίσεων.
Συντήρηση και κίνδυνοι	Ιεράρχηση βλαβών, απόσυρση μη έτοιμου δωματίου ή υπηρεσίας, κλιμάκωση συμβάντων και παρακολούθηση διορθώσεων.
Λογοδοσία	Ημερήσιο ημερολόγιο, εβδομαδιαίο managers report και μηνιαίο P&L με ενέργειες, υπεύθυνο και κατάσταση.

ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 11, 19-20

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΚΑΤΑΝΟΜΗ · ΣΥΝΟΛΟ 8 ΩΡΕΣ

Οκτώ ώρες, με συγκεκριμένο αποτέλεσμα.

Προτεινόμενη κατανομή οκτώ ωρών ευθύνης. Το ενδεικτικό 08:00-16:00 μετακινείται ανάλογα με την αιχμή της ημέρας· δεν αποτελεί εγκεκριμένο πρόγραμμα εργασίας.

Ώρα	Ενέργεια	Αποτέλεσμα
08:00-09:00	Παράδοση νυχτερινών συμβάντων, πληρότητα, αφίξεις/αναχωρήσεις, ταμεία, κρίσιμες βλάβες.	Ημερήσιο δελτίο κατάστασης
09:00-10:00	Σύντομη ενημέρωση τμημάτων, έλεγχος πρωινού, κατανομή αιχμών και εκκρεμοτήτων.	Προτεραιότητες / υπεύθυνοι
10:00-11:00	Επιθεώρηση δωματίων, κοινόχρηστων και πισίνας μαζί με τα υπεύθυνα τμήματα.	Δελτίο ποιότητας / βλαβών
11:00-12:00	Κρατήσεις, τιμές και διαθεσιμότητα με F.O. manager και εμπορική υποστήριξη.	Εγκεκριμένες εμπορικές ενέργειες
12:00-13:00	Παράπονα, επαφή με επισκέπτες, επιβεβαίωση αποκατάστασης υπηρεσίας.	Κλειστές / κλιμακωμένες υποθέσεις
13:00-14:00	Προμήθειες, αποθέματα, αναλώσεις, έλεγχος ωρών και δαπανών.	Αποκλίσεις προς έγκριση
14:00-15:00	Εκπαίδευση, coaching και έλεγχος εφαρμογής των συμφωνημένων διαδικασιών.	Αρχείο εκπαίδευσης
15:00-16:00	Έλεγχος απογευματινής ετοιμότητας και παράδοση στον υπεύθυνο βάρδιας.	Ημερήσιο report / handover

Όρια εξουσιοδότησης

Ο GM εισηγείται και εγκρίνει μόνο μέσα στα συμφωνημένα όρια. Δαπάνη εκτός προϋπολογισμού, αποζημίωση πελάτη ή δέσμευση προμηθευτή ακολουθεί την εγκριτική ροή ιδιοκτήτη/διαχειριστή.

Μετά την παράδοση

Ορίζεται υπεύθυνος βάρδιας από το υπάρχον προσωπικό, με αρμοδιότητες και κλιμάκωση. Η επιφυλακή GM δεν θεωρείται πρόσθετη καλυμμένη βάρδια. Ρεπό, άδειες, διαλείμματα και αναπληρώσεις χρειάζονται πλήρες πρόγραμμα.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η άφιξη ξεκινά πριν φτάσει ο επισκέπτης.

Οι αριθμοί θέσεων προέρχονται μόνο από το αρχικό πρόγραμμα. Όλα τα καθήκοντα και τα οκτάωρα που ακολουθούν είναι νέες προτάσεις.

F.O. manager / κρατήσεις · 1 άτομο

Αναφέρεται στον GM. Συντονίζει υποδοχή, κρατήσεις και ορθή ενημέρωση διαθεσιμότητας.

- Ελέγχει κρατήσεις, προκαταβολές, ειδικά αιτήματα και κατανομή δωματίων με housekeeping.
- Επιβλέπει χρεώσεις, παράδοση ταμείων και καταγραφή παραπόνων· συντονίζει αλλαγές τιμών με το revenue.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Παράδοση / έλεγχος κρατήσεων
2 ω.	Κρατήσεις και διαθεσιμότητα
2 ω.	Αφίξεις και έλεγχος ομάδας
1 ω.	Χρεώσεις και ταμεία
1 ω.	Αιτήματα / συντονισμός δωματίων
1 ω.	Αναφορά και παράδοση

Παραδοτέο: Λίστα αφίξεων, έλεγχος διαφορών PMS, εκκρεμότητες βάρδιας.

Όριο / συνεργασία: Δεν εγκρίνει αυθαίρετες εκπτώσεις ή νέες δαπάνες.

Υποδοχή · 3 άτομα

Αναφέρονται στον F.O. manager. Υποδέχονται, πληροφορούν και συντονίζουν αιτήματα.

- Επιβεβαιώνουν στοιχεία κράτησης και σωστή παράδοση κλειδιού, εξηγούν διαθέσιμες υπηρεσίες και ωράρια.
- Καταχωρίζουν χρεώσεις, αιτήματα και συμβάντα με υπεύθυνο παρακολούθησης.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Παραλαβή βάρδιας / ταμείου
3 ω.	Αφίξεις, αναχωρήσεις, επισκέπτες
1 ω.	Τηλέφωνα και μηνύματα
1 ω.	Συντονισμός αιτημάτων
1 ω.	Έλεγχος χρεώσεων
1 ω.	Συμφωνία ταμείου / παράδοση

Παραδοτέο: Αρχείο handover και επιβεβαιωμένες χρεώσεις.

Όριο / συνεργασία: Δεν εγκαταλείπουν το πόστο για room service χωρίς εξασφαλισμένη κάλυψη.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Το δωμάτιο παραδίδεται μόνο όταν είναι έτοιμο.

Προτεινόμενες ευθύνες και κατανομή οκταώρου, μέσα στην τεκμηριωμένη στελέχωση.

Συντήρηση · 1 άτομο

Αναφέρεται στον GM. Διατηρεί λειτουργικό τον εξοπλισμό και οργανώνει εξειδικευμένη υποστήριξη.

- Ελέγχει κρίσιμα συστήματα, παραλαμβάνει βλάβες και καταγράφει προτεραιότητα / αποκατάσταση.
- Εκτελεί εργασίες μόνο εντός κατάρτισης· προωθεί εξειδικευμένες ανάγκες σε εγκεκριμένους τεχνικούς.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Παράδοση και έλεγχος κρίσιμων σημείων
2 ω.	Προληπτική συντήρηση
2 ω.	Βλάβες δωματίων και χώρων
1 ω.	Συντονισμός εξωτερικών τεχνικών
1 ω.	Υλικά και ιστορικό εξοπλισμού
1 ω.	Επανέλεγχος / αναφορά

Παραδοτέο: Μητρώο βλαβών, εντολές εργασίας, κατάσταση εξοπλισμού.

Όριο / συνεργασία: Δεν τεκμηριώνεται κάλυψη τεχνικού όλο το εικοσιτετράωρο.

Housekeeping · 6 άτομα

Αναφέρονται στον GM· ορίζεται συντονισμός βάρδιας εντός της ομάδας, χωρίς νέα θέση.

- Καθαρισμός αναχωρήσεων / παραμονών, κοινόχρηστα, λινά, αναπλήρωση και αναφορά βλαβών.
- Συντονισμός προτεραιοτήτων με υποδοχή. Τελικός έλεγχος πριν ενημερωθεί η διαθεσιμότητα.

Προτεινόμενο οκτάωρο

0,5 ω.	Ενημέρωση / προετοιμασία τρόλεϊ
3 ω.	Δωμάτια αναχωρήσεων
2 ω.	Παραμονές / αιτήματα
1 ω.	Κοινόχρηστα
1 ω.	Λινά / αναπλήρωση
0,5 ω.	Έλεγχος / παράδοση

Παραδοτέο: Κατάσταση δωματίων, βλάβες, αποθέματα και lost & found.

Όριο / συνεργασία: Δεν ορίζεται αυθαίρετος αριθμός δωματίων ανά άτομο πριν μετρηθούν χρόνοι και μετακινήσεις.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μία κουζίνα, κοινή προετοιμασία.

Προτείνεται κοινή παραγωγική βάση για πρωινό, snacks και περιορισμένο room service, ώστε να ελεγχθεί η πολυπλοκότητα.

Executive chef · 1 άτομο

Αναφέρεται στον GM· συνεργάζεται με τον προϊστάμενο επισιτιστικών.

- Ορίζει συνταγές, προετοιμασία, παραλαβές, αποθήκευση, επισήμανση αλλεργιογόνων και έλεγχο φύρας.
- Εκπαιδεύει κουζίνα / βοηθούς, εγκρίνει ημερήσια παραγωγή και καταγράφει ελλείψεις.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Παραλαβές / σχέδιο παραγωγής
2 ω.	Επίβλεψη πρωινού
2 ω.	Παραγωγή και συνταγές
1 ω.	Αποθέματα / παραγγελίες
1 ω.	Έλεγχοι υγιεινής και εκπαίδευση
1 ω.	Φύρα / παράδοση

Παραδοτέο: Ημερήσιο φύλλο παραγωγής, λίστα αλλεργιογόνων, δελτίο φύρας.

Όριο / συνεργασία: Δεν υπόσχεται ταυτόχρονη πλήρη παραγωγή σε πολλαπλά σημεία χωρίς δοκιμή ροής.

Εστιατόριο - κουζίνα · 2 άτομα

Αναφέρονται στον chef. Εκτελούν παραγωγή και ασφαλή διαχείριση πρώτων υλών.

- Προετοιμάζουν μπουφέ και κοινά υλικά snacks / room service με τυποποιημένες μερίδες.
- Καταγράφουν αναπληρώσεις, καθαρισμό και προβλήματα· ενημερώνουν για μη διαθέσιμο προϊόν.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Προετοιμασία σταθμού
2 ω.	Παραγωγή / αναπλήρωση πρωινού
2 ω.	Mise en place / παραγγελίες
1 ω.	Σήμανση / αποθήκευση
1 ω.	Καθαρισμός εξοπλισμού
1 ω.	Απογραφή / παράδοση

Παραδοτέο: Φύλλο παραγωγής και έλεγχοι σταθμού.

Όριο / συνεργασία: Η θέση κάθε βάρδιας προσαρμόζεται στα εγκεκριμένα ωράρια υπηρεσιών· τα οκτάωρα δεν αποδεικνύουν εβδομαδιαία κάλυψη.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Το service συντονίζει τραπέζι, μπουφέ και αίτημα.

Κοινή ευθύνη ποιότητας, με προτεραιότητα στη σωστή εκτέλεση της ενεργής υπηρεσίας.

Προϊστάμενος επισιτιστικών · 1 άτομο

Αναφέρεται στον GM. Οργανώνει πρωινό, bar, pool service και room service.

- Συμφωνεί προετοιμασία με chef, κατανομή πόστων και ασφαλή παράδοση αλλεργιογόνων.
- Ελέγχει χρεώσεις, αποθέματα, παράπονα, καθαριότητα και εκκρεμότητες μεταξύ βαρδιών.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Ετοιμότητα και briefing
2 ω.	Εποπτεία πρωινού
2 ω.	Έλεγχος bar / service
1 ω.	Αποθέματα / χρεώσεις
1 ω.	Εκπαίδευση / παράπονα
1 ω.	Αναφορά και παράδοση

Παραδοτέο: Ημερήσια κατανομή πόστων και δελτίο F&B.

Όριο / συνεργασία: Αν συμπέσουν αιχμές, ελέγχει τη διαθεσιμότητα room service πριν αποδεχθεί νέα παραγγελία.

Εστιατόριο - service · 2 άτομα

Αναφέρονται στον προϊστάμενο επισιτιστικών.

- Υποδοχή στο πρωινό, εξυπηρέτηση ροφημάτων, καθαρισμός / επαναφορά τραπεζιών.
- Παραγγελιοληψία και διανομή στα ενεργά σημεία, με επιβεβαίωση δωματίου και σωστής χρέωσης.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Στήσιμο και έλεγχος
3 ω.	Πρωινό / service
1 ω.	Αποκατάσταση χώρου
1 ω.	Snacks / παράδοση παραγγελιών
1 ω.	Εφόδια / POS
1 ω.	Κλείσιμο / παράδοση

Παραδοτέο: Ελεγχόμενες παραγγελίες, καθαρά πόστα, σωστές χρεώσεις.

Όριο / συνεργασία: Room service εκτελείται μόνο όταν το κύριο πόστο παραμένει καλυμμένο.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Λιγότερη πολυπλοκότητα. Καλύτερη εκτέλεση.

Τα bar και οι βοηθητικές εργασίες συνδέονται με συγκεκριμένα πόστα και εποπτεία.

Bartender · 3 άτομα

Αναφέρονται στον προϊστάμενο επισιτιστικών. Οι θέσεις δεν συνεπάγονται ταυτόχρονη στελέχωση διαφορετικών bar.

- Προετοιμασία καφέ, αναψυκτικών και σύντομου καταλόγου ποτών με σταθερές συνταγές.
- Παραγγελιοληψία, POS, έλεγχος αποθεμάτων, υγιεινή πάγου / εξοπλισμού και παράδοση ταμείου.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Άνοιγμα και αποθέματα
3 ω.	Παραγωγή / εξυπηρέτηση
1 ω.	Αναπλήρωση και mise en place
1 ω.	Συνέχιση service
1 ω.	Καθαρισμός / έλεγχος
1 ω.	Ταμείο / παράδοση

Παραδοτέο: Συμφωνία POS, απογραφή ποτών, λίστα ελλείψεων.

Όριο / συνεργασία: Προτείνεται ενιαία ροή παραγωγής bar/pool bar, ανάλογα με την πραγματική διάταξη.

Βοηθοί service / σπουδαστές · 2 άτομα

Εργάζονται με τον προϊστάμενο επισιτιστικών και το service.

- Στήσιμο, αποκομιδή, μεταφορά καθαρών σκευών και αναπλήρωση χωρίς διαχείριση κρίσιμων θεμάτων μόνοι τους.
- Μαθαίνουν την καταγραφή παραγγελίας και υποστηρίζουν διανομή με εποπτεία.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Briefing / προετοιμασία
3 ω.	Υποστήριξη πρωινού
1 ω.	Αποκομιδή / επαναφορά
1 ω.	Εφόδια service
1 ω.	Υποστηρικτικές μεταφορές
1 ω.	Καθαρισμός / εκπαίδευση

Παραδοτέο: Checklist πόστου και υπογραφή επόπτη.

Όριο / συνεργασία: Το οκτάωρο είναι κατανομή καθηκόντων προς προσαρμογή στο συμφωνημένο πλαίσιο πρακτικής.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ · ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΚΑΙ ΩΡΑΡΙΑ ΠΡΟΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Σαφή όρια στους κοινούς ρόλους.

Η διπλή περιγραφή μιας θέσης δεν σημαίνει ότι μπορεί να εκτελεί ταυτόχρονα δύο εργασίες.

Pool safety attendant and service · 1 άτομο

Ο ακριβής τίτλος προέρχεται από το αρχικό πρόγραμμα. Αναφέρεται στον GM για ασφάλεια και συντονίζεται με F&B.

- Ελέγχει ετοιμότητα χώρου και εξοπλισμού, καταγράφει συμβάντα και ενημερώνει τον αρμόδιο.
- Η επιτήρηση νερού, εφόσον ανατεθεί και τεκμηριωθούν τα προσόντα, προηγείται κάθε βοηθητικού service.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Έλεγχος πριν τη λειτουργία
5 ω.	Αποκλειστική παρουσία / επιτήρηση στην καθορισμένη ζώνη
1 ω.	Συνέχιση επιτήρησης ή service μόνο με εξασφαλισμένη αντικατάσταση
1 ω.	Κλείσιμο χώρου / αναφορά

Παραδοτέο: Έλεγχος ετοιμότητας, συμβάντα, παράδοση πόστου.

Όριο / συνεργασία: Δεν πιστοποιείται επάρκεια ναυαγοσωστικής κάλυψης. Αν δεν εξασφαλίζεται η απαιτούμενη επιτήρηση, η πισίνα δεν ανοίγει.

Βοηθοί κουζίνας / housekeeping - σπουδαστές · 3 άτομα

Ανά βάρδια ανατίθενται σε ένα τμήμα, με εποπτεία chef ή συντονισμού housekeeping.

- Υποστηρικτικός καθαρισμός, αποθήκευση και μεταφορά υλικών σύμφωνα με τις οδηγίες του τμήματος.
- Καταγράφεται η ανάθεση. Αλλαγή από ακάθαρτη σε καθαρή εργασία προϋποθέτει κατάλληλη προετοιμασία.

Προτεινόμενο οκτάωρο

1 ω.	Ενημέρωση / ανάθεση
3 ω.	Υποστήριξη ανατεθειμένου τμήματος
2 ω.	Καθαρισμός / προετοιμασία
1 ω.	Υλικά / εφόδια
1 ω.	Παράδοση και εκπαίδευση

Παραδοτέο: Φύλλο ανάθεσης και επιβεβαίωση επόπτη.

Όριο / συνεργασία: Δεν υπολογίζονται τα ίδια άτομα ταυτόχρονα στην κουζίνα και στο housekeeping.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η στελέχωση γίνεται πρόγραμμα, όχι υπόθεση.

Προτεινόμενη λειτουργική ροή με τις ίδιες τεκμηριωμένες θέσεις. Δεν παρουσιάζεται ως εγκεκριμένο εβδομαδιαίο roster.

Στιγμή / υπηρεσία	Κύρια ευθύνη	Κοινή κάλυψη και όριο
Πριν το πρωινό	Chef + κουζίνα / F&B + service	Βοηθοί service στο στήσιμο. Οι βοηθοί κουζίνας/HK τοποθετούνται σε ένα μόνο τμήμα.
Πρωινή αιχμή	F&B + service + κουζίνα	Ο bartender υποστηρίζει ροφήματα. Διανομή room service μόνο με διαθέσιμο service και συμφωνημένη αναμονή.
Αναχωρήσεις / αφίξεις	Υποδοχή + F.O. manager	Housekeeping αποδεσμεύει έτοιμα δωμάτια. Η υποδοχή δεν αναλαμβάνει μεταφορές που αφήνουν ακάλυπτο το desk.
Bar / pool service	Bartender + service υπό F&B	Το πόστο ασφάλειας πισίνας παραμένει χωριστό από την παραλαβή παραγγελίας και τη μεταφορά δίσκων.
Room service	Service παραδίδει, κουζίνα/bar παράγει	Υποδοχή διαβιβάζει, όχι αυτόματη διανομή. Ενημέρωση για χρόνο ή προσωρινή μη διαθεσιμότητα πριν αποδοχή.
Βραδινή παράδοση	Ονομασμένος υπεύθυνος βάρδιας	Καταγραφή ανοικτών αιτημάτων και τηλεφώνων κλιμάκωσης. Δεν θεωρείται ότι ο GM καλύπτει μόνιμα κάθε κενό.

Τι λείπει για να αποδειχθεί η κάλυψη

Δεν δίνονται ώρες έναρξης/λήξης ανά εργαζόμενο, ρεπό, άδειες, διαλείμματα ή νυχτερινή κατανομή. Οι 3 θέσεις υποδοχής δεν αποτελούν από μόνες τους απόδειξη διαρκούς κάλυψης. Η αναφορά «24 καθημερινά απασχολούμενοι» χρειάζεται εξήγηση από τον συντάκτη.

Κάθε ενδεικτικό οκτάωρο είναι καθαρή κατανομή ευθύνης, όχι σύσταση παράλειψης διαλειμμάτων. Πριν οριστικοποιηθούν ωράρια υπηρεσιών, απαιτείται ονομαστικό πρόγραμμα και έλεγχος συμβάσεων από τον αρμόδιο συνεργάτη.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μία πληροφορία, στη σωστή ομάδα.

Προτεινόμενη λειτουργική αρχιτεκτονική. Οι πηγές δεν κατονομάζουν εγκατεστημένο PMS, POS ή λοιπό τεχνολογικό εξοπλισμό του Archipelagos.

Σύστημα / εφαρμογή	Χρήση στην καθημερινότητα	Υπεύθυνος / έλεγχος
PMS	Κρατήσεις, δωμάτια, λογαριασμοί, κατάσταση καθαριότητας και λίστα αφίξεων.	F.O. manager / συμφωνία ημερήσιων χρεώσεων
Channel manager + booking engine	Ενιαία διαθεσιμότητα, ενημέρωση καναλιών και απευθείας κρατήσεις.	Κρατήσεις / revenue· δοκιμή αλλαγής τιμής και διαθεσιμότητας
POS + διαχείριση αποθήκης	Παραγγελίες F&B, χρέωση δωματίου, συνταγές, αναλώσεις και απογραφές.	F&B + chef / συμφωνία POS-PMS
Εφαρμογή housekeeping / βλαβών	Ανάθεση εργασίας, προτεραιότητα, κατάσταση και αποδέσμευση δωματίου.	HK + συντήρηση / έλεγχος ολοκλήρωσης
Ψηφιακός οδηγός επισκέπτη	Εγκεκριμένα ωράρια, μενού, υπηρεσίες και κανάλι αιτημάτων με υπεύθυνο.	Υποδοχή / δοκιμή λήψης και απάντησης
CRM / αξιολογήσεις	Ιστορικό υπηρεσίας, προτιμήσεις με κατάλληλη πρόσβαση, σχόλια και επαναλαμβανόμενα προβλήματα.	GM / εβδομαδιαία ανασκόπηση
Ωρομέτρηση / προγραμματισμός	Αναθέσεις, πραγματική παρουσία, άδειες, παράδοση στοιχείων στο λογιστήριο.	GM + λογιστήριο / έλεγχος πριν μισθοδοσία
Reporting + οικονομική πληροφόρηση	P&L, budget έναντι πραγματικού, ταμεία, αγορές και δεσμεύσεις.	GM + ιδιοκτήτης / κοινή μηνιαία αναφορά

Πριν επιλεγεί προμηθευτής

Απογραφή υπάρχουσας υποδομής, απαιτήσεις διασυνδέσεων, δοκιμή ροών, ατομικοί λογαριασμοί/δικαιώματα, εξαγωγή δεδομένων, υποστήριξη και συνολικό κόστος προς κοστολόγηση. Κρατείται απλή εφεδρική διαδικασία όταν δεν λειτουργεί η εφαρμογή.

Η αρχική πρόταση προβλέπει καθημερινό yield management και reporting. Το οπτικό CAPEX προβλέπει νέο PMS, CRM και hotel application· δεν τεκμηριώνει εγκατεστημένες εφαρμογές. Οι πλατφόρμες Marriott των εξωτερικών standards δεν υιοθετούνται ως προϋπόθεση.

ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 12, 18-20
Rooms EMEA.pdf · σελ. 2

ΝΕΟ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ · ΠΡΟΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

Πρωινό με κρητική ταυτότητα και πλήρη βάση.

Νέα πρόταση μπουφέ. Δεν αποτελεί υφιστάμενο μενού ή απόδειξη προσφερόμενης υπηρεσίας. Κοστολόγηση, συνταγές και προμηθευτές προς έγκριση.

Αρτοποιία και γλυκά

Λευκό και ολικής ψωμί, παξιμάδια, κριτσίνια, κρουασάν, κέικ ημέρας, ντοπιοί λουκουμάδες ως εναλλασσόμενο είδος. Βούτυρο, μέλι και μαρμελάδες.

Κρύος μπουφές

Φέτα και κρητικό τυρί, ήπιο κίτρινο τυρί, γαλοπούλα και ζαμπόν, ελιές, ντομάτα, αγγούρι, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Γιαούρτι, φρούτα, δημητριακά

Στραγγιστό γιαούρτι, γάλα, ρόφημα φυτικής προέλευσης, βρώμη, δημητριακά, ξηροί καρποί και σταφίδες. Ολόκληρα φρούτα εποχής και φρεσκοκομμένη φρουτοσαλάτα.

Ζεστή βάση και αυγά

Βραστά αυγά, scrambled eggs, ψητή ντομάτα, μανιτάρια, πατάτες φούρνου, λουκάνικο και μπέικον. Μία τοπική πίτα ημέρας. Αυγά κατ’ επιλογή μόνο μετά από δοκιμή δυναμικότητας.

Ροφήματα

Καφές φίλτρου, espresso, cappuccino, ελληνικός, τσάι και αφεψήματα, ζεστό γάλα, νερό, χυμός πορτοκάλι και χυμός μήλο.

Εναλλακτικές και ενημέρωση

Φρούτα, λαχανικά, βρώμη και φυτικό ρόφημα διαθέσιμα στη βασική πρόταση. Είδη χωρίς γλουτένη μόνο με επιβεβαιωμένη προμήθεια και χωριστή διαχείριση. Καμία υπόσχεση απουσίας επιμόλυνσης.

Πώς εκτελείται με την προτεινόμενη ομάδα

Προτεινόμενο παράθυρο πρωινού 07:30-10:30, προς επιβεβαίωση από το πρόγραμμα. Chef και κουζίνα αναπληρώνουν σε μικρές παρτίδες· F&B/service οργανώνουν τραπέζια και ροφήματα, με βοήθεια σπουδαστών. Πριν το άνοιγμα ελέγχονται σήμανση αλλεργιογόνων, συνθήκες διατήρησης και ετοιμότητα σκευών.

Όλες οι νέες τιμές και το κόστος ανά μερίδα: προς κοστολόγηση. Η πρόταση δεν δεσμεύεται σε ανοιχτό live cooking σταθμό χωρίς δοκιμή φόρτου.

ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 5, 11
LQA.pdf · σελ. 166-181, 258-264

ΝΕΟ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ · ΠΡΟΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

Bar και pool bar με κοινή παραγωγική βάση.

Νέα πρόταση, με μία συντονισμένη ροή παραγγελιών. Το αν λειτουργούν δύο διακριτά σημεία χρειάζεται έλεγχο χώρου και βαρδιών.

Φαγητό	Περιγραφή / κοινά υλικά
Ντάκος	Παξιμάδι, ντομάτα, φέτα ή μυζήθρα, ελαιόλαδο και ρίγανη.
Χωριάτικη σαλάτα	Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές και φέτα.
Σαλάτα με κοτόπουλο	Πράσινα φύλλα, ψητό κοτόπουλο, ντομάτα και dressing γιαουρτιού.
Τοστ / club sandwich	Τοστ με τυρί-γαλοπούλα· club με κοτόπουλο, ντομάτα και φύλλα σαλάτας.
Wrap λαχανικών	Ψητά λαχανικά, φύλλα σαλάτας και άλειμμα ρεβιθιού.
Πλατό τυριών και φρούτων	Επιλεγμένα τυριά, παξιμάδι και φρούτα εποχής.
Γλυκό / δροσερό τελείωμα	Γιαούρτι με μέλι και φρούτο· παγωτό, εφόσον επιβεβαιωθεί προμήθεια.

Ποτά και ροφήματα	Προτεινόμενη επιλογή
Καφέδες / τσάι	Espresso, freddo espresso, cappuccino, freddo cappuccino, ελληνικός, φίλτρου, τσάι.
Χωρίς αλκοόλ	Νερό, ανθρακούχο, αναψυκτικά, χυμοί, σπιτική λεμονάδα· mocktail εσπεριδοειδών / δυόσμου.
Κρασί / μπίρα	Λευκό, ροζέ και ερυθρό κρητικό κρασί σε ποτήρι ή φιάλη· μπίρα και μπίρα χωρίς αλκοόλ.
Cocktails / spirits	Aperol spritz, gin & tonic, mojito, negroni· επιλεγμένα βασικά αποστάγματα.

Ροή παραγωγής

Προτεινόμενο παράθυρο snacks 12:00-20:00 και ποτών 10:30-22:30, μόνο εφόσον το επιβεβαιώσει το ονομαστικό πρόγραμμα. Παρασκευή στην κουζίνα, παραγωγή ποτών από bartender, παράδοση από service. Το πόστο επιτήρησης πισίνας δεν εγκαταλείπεται για πώληση ή μεταφορά.

Συστατικά, αλλεργιογόνα, τελικές μερίδες, ώρες και τιμές προς έγκριση· όλα τα νέα κόστη προς κοστολόγηση.

ΝΕΟ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ · ΠΡΟΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

Room service με ελεγχόμενη διαθεσιμότητα.

Νέα πρόταση περιορισμένου καταλόγου. Η πηγή LQA.pdf περιλαμβάνει απαίτηση Marriott για συνεχή υπηρεσία· αυτό δεν υιοθετείται ως υπόσχεση του Archipelagos.

Φαγητό ημέρας

Ντάκος · χωριάτικη σαλάτα · σαλάτα κοτόπουλου · τοστ τυρί-γαλοπούλα · club sandwich · wrap λαχανικών. Ίδια συνταγή και mise en place με το bar.

Γλυκό / ελαφρύ

Γιαούρτι με μέλι και φρούτο · φρουτοσαλάτα εποχής · πλατό τυριών. Διαθεσιμότητα ανά ημέρα επιβεβαιώνεται πριν γίνει δεκτή η παραγγελία.

Ποτά / ροφήματα

Νερό και ανθρακούχο, αναψυκτικά, χυμοί, καφές, τσάι, μπίρα, μπίρα χωρίς αλκοόλ, κρασί σε φιάλη ή ποτήρι με κατάλληλη μεταφορά.

Προαιρετικό πρωινό δωματίου

Προτείνεται προπαραγγελία καλαθιού: ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα, γιαούρτι, φρούτο και ρόφημα. Ενεργοποιείται μόνο αν αποδειχθεί διαθέσιμη διανομή χωρίς υποβάθμιση του μπουφέ.

Βήμα	Προτεινόμενη διαδικασία
Παραγγελία	Υποδοχή ή εγκεκριμένο κανάλι επιβεβαιώνει δωμάτιο, είδη, διατροφικό αίτημα, χρέωση και διαθέσιμο χρόνο.
Παραγωγή	Κουζίνα και bar παράγουν τα είδη· service ελέγχει πληρότητα δίσκου και στοιχεία δωματίου.
Παράδοση	Παράδοση από διαθέσιμο service, επιβεβαίωση παραγγελίας και ασφαλής μεταφορά. Το desk παραμένει καλυμμένο.
Ολοκλήρωση	Καταχώριση στο POS/PMS και συμφωνία ώρας αποκομιδής. Αναφορά καθυστέρησης ή μη διαθεσιμότητας.

Όρια υπηρεσίας

Προτεινόμενο παράθυρο φαγητού / ποτών δωματίου 12:00-20:00, προς δοκιμή και έγκριση. Εκτός του εγκεκριμένου ωραρίου δεν υπόσχεται κανείς διαθεσιμότητα. Χρόνος παράδοσης ανακοινώνεται ανά πραγματικό φόρτο· δεν επινοείται σταθερή εγγύηση.

Τιμές πιάτων, τυχόν χρέωση δίσκου και κόστος παραγωγής: προς κοστολόγηση.

ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 11
LQA.pdf · σελ. 137-146

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΠΗΓΩΝ · ΟΧΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ SOP

Τι υπάρχει πραγματικά μέσα στα έγγραφα.

Παραδείγματα υπαρκτού υλικού των πηγών, όχι απόδειξη εφαρμογής στη Finest Hospitality. Οι ελληνικές εξηγήσεις είναι συνόψεις, εκτός από τα ρητά σημειωμένα αποσπάσματα.

ΑΥΤΟΥΣΙΟ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΠΗΓΗΣ

“Check-in information is correct”

LQA.pdf · σελ. 18 · Marriott BSA 2025

Τεκμήριο	Περιεχόμενο πηγής / ελληνική σύνοψη	Χρήση στην πρόταση
LQA.pdf, σελ. 18	Κριτήριο check-in: επιβεβαίωση αναχώρησης, κατηγορίας δωματίου και πληρωμής.	Βάση ελέγχου άφιξης· όχι εσωτερικό SOP Finest.
LQA.pdf, σελ. 45	Service Recovery: διερεύνηση ανάγκης και ενημέρωση για ανταπόκριση.	Βάση προτεινόμενου αρχείου αιτημάτων.
LQA.pdf, σελ. 64	Housekeeping - Day Service: κριτήρια χρόνου υπηρεσίας και τακτοποίησης.	Σημείο σύγκρισης· οι χρόνοι του brand δεν γίνονται εγγύηση του ξενοδοχείου.
LQA.pdf, σελ. 137	In-Room Dining: διαθεσιμότητα υπηρεσίας, λήψη παραγγελίας και εκτίμηση παράδοσης.	Πρόταση περιορισμένου ωραρίου λόγω μη αποδεδειγμένης κάλυψης.
LQA.pdf, σελ. 258-264	Κριτήρια υγιεινής, πρόληψης επιμόλυνσης και τεκμηρίωσης εκπαίδευσης.	Βάση για ανάπτυξη εγκεκριμένων τοπικών διαδικασιών.
Rooms EMEA.pdf, σελ. 2, 7-8	Guest directory, bath amenities, κατάσταση λινών και πετσετών.	Checklist δωματίου προσαρμοσμένο στο προϊόν και στον προϋπολογισμό.

Ειλικρινής προέλευση

Στα πέντε PDF δεν βρέθηκαν υπογεγραμμένα job descriptions, εγχειρίδιο SOP ή ιστορικό εφαρμογής της Finest. Η αρχική πρόταση περιγράφει ευθύνες διαχειριστή, όχι λεπτομερείς θέσεις εργασίας. Οι νέες περιγραφές εδώ καλύπτουν αυτό το κενό ως προτάσεις.

ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 19
Rooms EMEA.pdf · σελ. 2, 7-8
LQA.pdf · σελ. 18, 45, 64, 137, 258-264

ΝΕΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ SOP · ΟΧΙ ΑΥΤΟΥΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Τρεις διαδικασίες έτοιμες για πιλοτική εφαρμογή.

Νέα σχέδια SOP για το Archipelagos. Δεν αποδίδονται ως υφιστάμενες διαδικασίες Finest Hospitality. Έκδοση προς έγκριση ιδιοκτήτη και διαχειριστή.

SOP A · Άφιξη και αποδέσμευση δωματίου

Υπεύθυνος: F.O. manager.
Έλεγχος κράτησης και ειδικών αιτημάτων → επιβεβαίωση καθαριότητας και λειτουργικότητας από ΗΚ/συντήρηση → επιβεβαίωση δωματίου, αναχώρησης και πληρωμής → ενημέρωση υπηρεσιών → καταγραφή παράδοσης. Αν το δωμάτιο δεν είναι έτοιμο, η υποδοχή ενημερώνει και κλιμακώνει στον υπεύθυνο βάρδιας· δεν αλλάζει απλώς την ένδειξη στο PMS.

SOP B · Αίτημα ή παράπονο επισκέπτη

Υπεύθυνος: υποδοχή, με κλιμάκωση στον GM.
Καταγραφή αιτήματος και προτιμώμενου τρόπου επικοινωνίας → ανάθεση σε ονομασμένο υπεύθυνο → ενημέρωση για εκτιμώμενη ανταπόκριση → εκτέλεση → επιβεβαίωση με τον επισκέπτη → κλείσιμο ή νέα κλιμάκωση. Αποζημίωση μόνο εντός εγκεκριμένης εξουσιοδότησης.

SOP C · Άνοιγμα και αναπλήρωση μπουφέ

Υπεύθυνοι: chef και προϊστάμενος επισιτιστικών.
Έλεγχος καθαρών σκευών, σωστής διατήρησης και πληρότητας σήμανσης → δοκιμή ροής πριν το άνοιγμα → μικρές παρτίδες αναπλήρωσης → καταγραφή ελλείψεων και απόσυρση ακατάλληλου προϊόντος → μέτρηση φύρας και αποκατάσταση χώρου. Αλλεργιογόνα επιβεβαιώνονται από συνταγή και συστατικά, όχι από μνήμη.

Κοινό έντυπο παρακολούθησης	Πεδία
Καταγραφή εκτέλεσης	Ημερομηνία / βάρδια · υπεύθυνος · δωμάτιο ή σημείο · εύρημα · ενέργεια · ώρα ενημέρωσης · επιβεβαίωση ολοκλήρωσης.
Έλεγχος εφαρμογής	Ο επόπτης ελέγχει δείγμα εκτελέσεων και καταγράφει ανάγκη επανεκπαίδευσης. Ο GM παρακολουθεί ανοικτές αποκλίσεις.

LQA.pdf · σελ. 18, 45, 166, 258-264
Διαδικασίες / έντυπα: νέα πρόταση

ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΠΗΓΗΣ · ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΠΡΟΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

Κόστη πέρα από τη μισθοδοσία.

Πρόβλεψη 2027 του αρχικού P&L. Τα συγκεντρωτικά ποσά δεν θεωρούνται προσφορές προμηθευτών ούτε αποδεικνύουν επιμέρους κατανομή.

Γραμμή πηγής	Πρόβλεψη 2027	Παρατήρηση
Material Cost	161,0 χιλ. €	Συγκεντρωτικό υλικό κόστος· δεν δίνεται αναλυτική κατανομή ειδών.
Operating Expenses	260,8 χιλ. €	Συγκεντρωτικά λειτουργικά· δεν επιμερίζονται στις κατηγορίες που ακολουθούν.
Online commissions	124,3 χιλ. €	Διακριτή γραμμή στο μοντέλο.
Base fees operator	69,8 χιλ. €	Υπό συμφωνία βάσης και αντιφατικής διατύπωσης των όρων.
Incentive fees operator	28,4 χιλ. €	Πρόβλεψη μοντέλου· οι όροι χρειάζονται επιβεβαίωση.

Προτεινόμενη κατηγορία κοστολόγησης	Ποσό / βάση ελέγχου
Τρόφιμα, ποτά, πρωινό, snacks, αναλώσεις	Προς κοστολόγηση ανά συνταγή, απόθεμα και παραγωγή.
Ενέργεια, νερό, τηλεπικοινωνίες	Προς κοστολόγηση από μετρήσεις, συμβάσεις και λογαριασμούς.
Laundry, λινά, amenities, καθαριστικά	Προς κοστολόγηση από απογραφή, κατανάλωση και προσφορές.
Συντήρηση, πισίνα, τεχνικοί, αναλώσιμα	Προς κοστολόγηση ανά εξοπλισμό και πρόγραμμα εργασιών.
Λογισμικό, υποστήριξη, τραπεζικά, marketing	Προς κοστολόγηση με χωριστή έγκριση υπηρεσιών τρίτων.
Άδειες, ασφάλειες, λογιστικά, φόροι, εξωτερικοί σύμβουλοι	Προς κοστολόγηση και ταξινόμηση· ορισμένα εξαιρούνται από τον ορισμό NOI της πηγής.

Χωρίς διπλή χρέωση

Δεν προσθέτουμε τις ενδεικτικές κατηγορίες πάνω στα συγκεντρωτικά ποσά. Απαιτείται αντιστοίχιση λογαριασμών για να φανεί τι περιλαμβάνεται ήδη. CAPEX, κεφάλαιο κίνησης και μη λειτουργικές επιβαρύνσεις παρακολουθούνται χωριστά.

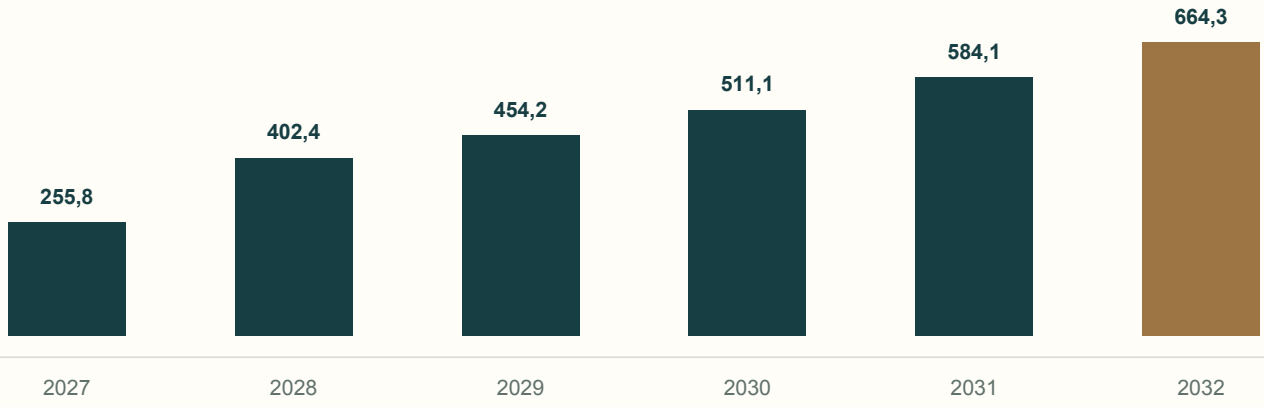
ΜΟΝΟ ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ · ΟΧΙ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Προβλέψεις, με σαφείς ορισμούς.

Το παρακάτω είναι το αρχικό οικονομικό μοντέλο 2027-2032, όχι πραγματοποιημένα αποτελέσματα ούτε νέο σενάριο προσωπικού.

Μέγεθος	2027	2028	2029	2030	2031	2032
Πληρότητα	78,94%	81,31%	83,75%	86,26%	88,85%	91,52%
TREVPOR (€)	133,7	155,0	162,1	169,5	177,3	185,5
Καθαρός κύκλος εργασιών (χιλ. €)	1.396,0	1.667,7	1.796,1	1.934,7	2.084,3	2.245,7
GOP-A (χιλ. €)	284,2	457,3	516,1	580,8	663,8	754,9
NOI μετά τις αμοιβές (χιλ. €)	255,8	402,4	454,2	511,1	584,1	664,3

NOI μετά τις αμοιβές διαχειριστή · χιλ. € · πρόβλεψη



Διασταύρωση με το οικονομικό διάγραμμα

Το S2, σελ. 1, εμφανίζει έσοδα 1.396 → 2.246 χιλ. € και «κέρδη προ φόρων και αποσβέσεων» 256 → 664 χιλ. €. Είναι οι στρογγυλοποιήσεις του κύκλου εργασιών και του NOI της αρχικής πρότασης. Ο τίτλος του γραφήματος δεν ισοδυναμεί με GOP-A.

Προϋποθέσεις του μοντέλου: 189 ημέρες λειτουργίας και 13.230 διαθέσιμες διανυκτερεύσεις δωματίων ετησίως (S3, σελ. 15), μαζί με την εκτέλεση του προτεινόμενου CAPEX (S3, σελ. 13). Οι παραδοχές δεν αποτελούν εγγύηση επίτευξης.

ΜΗΤΡΩΟ ΑΝΟΙΚΤΩΝ ΖΗΤΗΜΑΤΩΝ

Οι αντιφάσεις δεν κρύβονται.

Τα παρακάτω διατηρούνται ως ανοιχτά ζητήματα της αρχικής πρότασης. Η προγενέστερη παραγόμενη παρουσίαση δεν τα επιλύει.

Ζήτημα	Ακριβής διαφορά / εκκρεμότητα	Πηγή
Βάση base fee	Οι όροι γράφουν 5% επί καθαρών εσόδων διαμονής. Το μοντέλο δίνει 69,8 χιλ. €, ίσο με 5% επί κύκλου εργασιών 1.396,0 χιλ. €.	S3, σελ. 15-16, 19
Διατύπωση 2027	Οι όροι γράφουν «για το 2027 το base fee θα είναι (10%)». Το μοντέλο κρατά base 5% και incentive 28,4 χιλ. € επί GOP-A 284,2 χιλ. €. Δεν αλλάζουμε τη διατύπωση.	S3, σελ. 16-17, 19
Δύο βάσεις εσόδων δωματίων	Net Accommodation Revenue 1.216,7 χιλ. € έναντι γραμμής business plan 1.222,1 χιλ. € για το 2027. Ο συνολικός κύκλος εργασιών χρησιμοποιεί τη δεύτερη.	S3, σελ. 15
Μισθοδοσία / prime cost	Οι αποκλίσεις καταγράφονται αναλυτικά στη συμφωνία αριθμών. Κανένα ποσό δεν υιοθετείται ως τελική εργοδοτική δέσμευση.	S3, σελ. 11, 16
Δυναμικότητα	Οι όροι γράφουν «περίπου 70 δωμάτια», τελικά βάσει άδειας. Οι 13.230 / 189 δίνουν 70 κλειδιά ως παράγωγο υπολογισμό.	S3, σελ. 15, 19
Success fee / στόχοι	Κενή γραμμή ετήσιων στόχων και κενό ποσό σωρευτικού NOI· ασαφείς εκφράσεις «+90%» και «101%».	S3, σελ. 20
Δεσμευτικότητα όρων	Ο τίτλος της σελ. 19 αναφέρει «ΔΕΣΜΕΥΤΙΚΟ ΚΕΙΜΕΝΟ», ενώ η σελ. 20 γράφει «Μη δεσμευτικό Heads of Terms».	S3, σελ. 19-20
CAPEX / εικόνες	Η σελ. 18 επιβεβαιώθηκε οπτικά: ενδεικτικός προϋπολογισμός επένδυσης 1.000.000-1.200.000 €, χωριστά από λειτουργικά έξοδα. Δεν είναι προσφορά ή δεσμευμένο κόστος. Οι εικόνες μετασχηματισμού είναι οπτικοποιήσεις.	S3, σελ. 4, 18 · S1, σελ. 13-14

Οι αναφορές όρων είναι καταγραφή του περιεχομένου, όχι ερμηνεία ή επιβεβαίωση ισχύος σύμβασης. Απαιτείται ενιαία διορθωμένη έκδοση από τον συντάκτη πριν χρησιμοποιηθούν ως οικονομικές δεσμεύσεις.

ARCHIPELAGOS (1).pdf · σελ. 4, 11, 15-20
Archipelagos-Finest-Hospitality.pdf · σελ. 13-16

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΠΟΜΕΝΑ ΒΗΜΑΤΑ

Από την πρόταση στην ελεγχόμενη λειτουργία.

Μία ομάδα, μία γραμμή λογοδοσίας και σαφής σειρά ενεργειών πριν διατεθούν οι υπηρεσίες στους επισκέπτες.

Στάδιο	Συγκεκριμένο παραδοτέο	Ευθύνη
Συμφωνία βάσης	Διορθωμένο φύλλο μισθοδοσίας, κατανομή ανά μήνα/ρόλο και συμφωνία με P&L.	Διαχειριστής + ιδιοκτήτης + λογιστήριο
Πρόγραμμα ομάδας	Ονομαστικές βάρδιες, αναπληρώσεις, διαλείμματα, ρεπό, δεξιότητες και κάλυψη υπηρεσιών.	GM με υπευθύνους τμημάτων
Προϊόν και προμήθειες	Οριστικοποιημένες συνταγές, κοστολόγηση μενού, κατάλογος αλλεργιογόνων και προσφορές λειτουργικών.	Chef + F&B + ιδιοκτήτης
Τεχνολογική ετοιμότητα	Καταγραφή εγκατεστημένων συστημάτων, δοκιμή κρατήσεων, POS, PMS, αιτημάτων και εφεδρειών.	GM + F.O. manager + αρμόδιοι πάροχοι
Δοκιμή υπηρεσιών	Πιλοτική άφιξη, καθαρισμός, πρωινό, bar και room service με πραγματικές μετακινήσεις και μετρημένο φόρτο.	GM + σύνολο υπευθύνων
Έναρξη και έλεγχος	Ανοίγουν μόνο οι υπηρεσίες με επιβεβαιωμένη ετοιμότητα. Καθημερινό handover, εβδομαδιαίο report, μηνιαία συμφωνία.	GM / διαχειριστής προς ιδιοκτήτες

Τι εγκρίνεται ως επιχειρησιακή κατεύθυνση

Το μοναδικό οργανόγραμμα της πηγής, οι προτεινόμενες ευθύνες, η ελεγχόμενη γκάμα μενού και η αρχή μέτρησης ποιότητας. Οι επιμέρους δαπάνες και τα ωράρια χρειάζονται τελική συμφωνία.

Τι παραδίδεται με αυτή την έκδοση

Τοπική ελληνική ιστοσελίδα και PDF με το ίδιο περιεχόμενο. Συνοδευτικά: μητρώο πέντε πηγών με hashes, αντιστοίχιση σελίδων, αριθμητικός έλεγχος και αρχείο ελέγχου εμφάνισης.

Προτεραιότητα της πρότασης είναι να αναλάβει η διοίκηση την καθημερινή εκτέλεση με τεκμηριωμένη λογοδοσία. Οι οικονομικές και επιχειρησιακές εκκρεμότητες παραμένουν ορατές μέχρι να επιλυθούν.