



Η ΝΕΑ ΛΕΣΧΗ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΑΛΛΟΔΑΠΩΝ ΑΤΤΙΚΗΣ



Με τη σύμφωνη γνώμη της φυσικής ηγεσίας κατέστη δυνατή η έναρξη και η λειτουργία ενός σύγχρονου εστιατορίου στις εγκαταστάσεις της Διεύθυνσης Αλλοδαπών Αττικής, επί της οδού Πέτρου Ράλλη 24 στον Ταύρο. Η λειτουργία του ξεκίνησε στις 3 Δεκεμβρίου 2014. Η νέα λέσχη διαθέτει χώρους συνολικής έκτασης 350 τ.μ., η σάλα του εξυπηρετεί ταυτόχρονα 140 άτομα και λειτουργεί καθημερινά από τις 12:00 έως τις 16:00 και από τις 19:00 έως τις 23:00. **Έχει εφοδιαστεί με σύγχρονο επαγγελματικό εξοπλισμό και είναι πλήρως εναρμονισμένο με τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις του ενιαίου**

φορέα ελέγχου τροφίμων (ΕΦΕΤ). Το εστιατόριο της Λέσχης στελεχώνεται από είκοσι ένα (21) αστυνομικούς, οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την εύρυθμη λειτουργία του εστιατορίου (Οικονομική Διαχείριση – Έρευνα Αγοράς – Παρασκευή Γευμάτων – Τροφοδοσία Κρατουμένων – service – Καθαριότητα και Υγιεινή Χώρων). Το προσωπικό, εξ' αρχής, παράλληλα με τις μαγειρικές παρασκευές, εκπαιδεύτηκε και εκπαιδύεται σε θέματα που αφορούν τη μαγειρική τέχνη, δίνοντας καθημερινά τον καλύτερο εαυτό του στις δύσκολες συνθήκες που επικρατούν μέσα σε μια επαγγελματική κουζίνα (κοψίματα, εγκαύματα, υψηλές θερμο-

κρασίες κ.λπ.) προκειμένου να εξυπηρετήσουν τους συναδέλφους τους. Στο εστιατόριο παρασκευάζονται σε καθημερινή βάση οκτακόσιες (800) μερίδες φαγητού (γεύμα και δείπνο), με στόχο την καθημερινή εξυπηρέτηση του αστυνομικού προσωπικού και άλλες εξακόσιες (600) μερίδες για την ανάγκη σίτισης κρατουμένων της Δ/νσης Αλλοδαπών και της Δ/νσης Μεταγωγών Δικαστηρίων Αττικής. Το εβδομαδιαίο μενού του εστιατορίου διαθέτει μεγάλη ποικιλία (περίπου 30 διαφορετικές μαγειρικές παρασκευές) από την ελληνική και διεθνή κουζίνα, καλύπτοντας πλήρως τις διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου ανθρώπου για να είναι υγιής. Με





την παρέλευση ενός εξαμήνου από την ίδρυση και τη λειτουργία του, το εστιατόριο τυχάνει μεγάλης αποδοχής από το αστυνομικό προσωπικό, όχι μόνο των Διευθύνσεων που στεγάζονται εκεί, αλλά και των υπηρετούντων σε όλο το λεκανοπέδιο Αττικής, ξεπερνώντας τα προσδοκώμενα. Το γεγονός αυτό χαροποιεί ιδιαίτερα



τα ιδρυτικά στελέχη της Λέσχης, διότι πρώτον επιτεύχθηκε ο στόχος για τον οποίο ιδρύθηκε το εστιατόριο και δεύτερον η λειτουργία του εστιατορίου είναι αποτέλεσμα της βασικής αρχής που έγκειται στην καλή έρευνα για αγορά πρώτων υλών αρίστης ποιότητας, συνδυάζοντας παράγοντες σημαντικούς στην υγιή διαχείριση της



επιχείρησης όπως οι προσιτές τιμές, η ποσότητα, η γεύση, η εμφάνιση. Η Διεύθυνση Αλλοδαπών Αττικής πέραν του εστιατορίου διαθέτει κουρείο, κυλικείο και γυμναστήριο που επίσης συντείνουν στην οικονομική ανακούφιση των συναδέλφων στην παρούσα δύσκολη, οικονομικά, και όχι μόνον χρονική περίοδο. ■

Κατά τη διάρκεια της επίσκεψης μας (26.06.2015) στη Λέσχη συναντήσαμε ένα από τα ιδρυτικά στελέχη αυτής, ο οποίος τυχάνει να είναι και ο Chef του εστιατορίου. Είναι ο Ανθυπαστυνόμος Τεχοβίτης Ευάγγελος, ο οποίος υπηρετεί στην Ελληνική Αστυνομία από το 1993 και τοποθετήθηκε στη Λέσχη το 2014. Με τη μαγειρική ασχολείται από δέκα ετών, αρχικά ως κόμμι και εν συνεχεία φοιτώντας σε ιδιωτική σχολή μαγειρικής παρακολουθώντας πληθώρα σεμιναρίων με αντικείμενο τη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική τέχνη, (σεμινάριο Carving, αρχές οικονομίας και κοστολόγηση μενού, χρήση Π.Ο.Π στην Ελληνική κουζίνα, βάσεις Ιαπωνικής κουζίνας, πατέ και τερίνες με Ελληνική συνταγή, κυνήγι, μοντέρνες διακοσμήσεις με σοκολάτα κ.λπ.), αλλά και σύγχρονες μαγειρικές τέχνες, όπως είναι η μοριακή γαστρονομία και το sous vide (μαγείρεμα σε κενό αέρος) κ.λπ. Ανήκει, ως μέλος, σε σωματεία, όπως το Chef Club Αττικής, την Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος και την Παγκόσμια Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων WACS.

