

Διατηρώντας την κρητική διατροφή



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΓΕΥΣΗΣ
ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΧΑΝΙΩΝ
ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΡΕΘΥΜΝΟΥ
ΕΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΛΑΣΙΘΙΟΥ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ



α

Γ Ε Ν Ι Κ Α



Τι είναι

Το πρόγραμμα (**Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή**) ή (**CONCRED**), είναι ένα πρόγραμμα που χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, την Περιφέρεια Κρήτης και τους φορείς:

- ▶ Ελληνική Ακαδημία Γεύσης (ΕΛΑΓ) (Συντονιστής του Προγράμματος)
- ▶ Οργανισμός Ανάπτυξης Σητείας (Σύμβουλος Διαχείρισης)
- ▶ Ένωση Ξενοδόχων Ηρακλείου
- ▶ Σύνδεσμος Ξενοδόχων Λασιθίου
- ▶ Σύλλογος Ξενοδόχων Ρεθύμνου
- ▶ Σύλλογος Ξενοδόχων Χανίων

Το πρόγραμμα, που έχει ως αντικείμενο την πιστοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα, αποτελεί καινοτόμο ενέργεια και υπάγεται στο Περιφερειακό «Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών CRINNO – Κρήτη Καινοτόμος Περιφέρεια».



Σκοπός

Σκοπός του προγράμματος είναι να συμβάλει:

- ▶ στη διατήρηση του γαστρονομικού χαρακτήρα της κρητικής κουζίνας
- ▶ στη διατήρηση του υγιεινού χαρακτήρα της
- ▶ στην ανάδειξη της κρητικής κουζίνας σε συγκριτικό πλεονέκτημα και σημαντικό πόρο για την οικονομία του νησιού.



Για να πετύχει τους δύο πρώτους σκοπούς, το πρόγραμμα δημιουργήσε, με την συνεργασία ειδικών, μια σειρά κανόνων με βάση τους οποίους ειδικά εκπαιδευμένοι αξιολογητές θα πιστοποιούν τα εστιατόρια. Οι κανόνες αυτοί εξηγούνται αναλυτικά στη συνέχεια.

Για να πετύχει τον τρίτο σκοπό, το πρόγραμμα προβλέπει ότι θα διαφημίσει τα πιστοποιημένα εστιατόρια με κάθε δυνατό τρόπο, ώστε να έχουν επιτυχία στην προσπάθειά τους και να προσελκύσουν και άλλους στο πρόγραμμα.



Διάρκεια

Η διάρκεια του προγράμματος είναι δύο χρόνια. Για να εξασφαλιστεί η συνέχεια του προγράμματος, τα πιστοποιημένα σημεία θα εντάσσονται αυτομάτως σε δίκτυο που θα αποσκοπεί στην εξέλιξη και την προβολή τους, καθώς και στην εδραίωσή τους, μέσα από συνεργασίες με αντίστοιχα δίκτυα άλλων περιοχών της Μεσογείου. Το πρόγραμμα προβλέπει ότι το δίκτυο αυτό θα διαχειρίζεται το ποσόν που καταβάλλουν τα εστιατόρια για να πιστοποιηθούν καθώς και μια ετήσια συνδρομή. Η διοίκηση του δικτύου θα επιδιώξει να αντλήσει και άλλους πόρους (Ευρωπαϊκά προγράμματα, χορηγίες, εκδηλώσεις) για να πετύχει τον σκοπό της, δηλαδή να προβάλλει τα πιστοποιημένα εστιατόρια και να τα βοηθήσει να εξελιχθούν.

Όσο διαρκεί το πρόγραμμα, την διοίκηση του δικτύου θα ασκεί μικτή ομάδα στην οποία θα έχουν πλειοψηφία εκπρόσωποι των φορέων του προγράμματος. Αυτό είναι αναγκαίο γιατί υπάρχουν δεσμεύσεις για τον τρόπο με τον οποίο θα χρησιμοποιηθούν οι πόροι αυτοί όσο διαρκεί το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, η διαχείριση θα γίνεται αποκλειστικά από το δίκτυο.



6

ΠΟΙΟΙ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΘΟΥΝ



Όλα τα εστιατόρια της Κρήτης που λειτουργούν είτε αυτόνομα είτε μέσα σε ξενοδοχεία, ανεξάρτητα από την κατηγορία ή το μέγεδός τους, εφόσον προσφέρουν κυρίως κρητική κουζίνα.

Δεν θα αποκλειστούν εστιατόρια που προσφέρουν και πιάτα άλλης κουζίνας (π.χ. σπαγγέτι), εφόσον όμως προσφέρουν **κυρίως** κρητική κουζίνα.

Για τον λόγο αυτό, μαζί με την αίτηση, ζητάμε και έναν κατάλογο του εστιατορίου. Δεν έχει καμία σημασία το μέγεθος του καταλόγου. Ένα εστιατόριο που μαγειρεύει κάθε μέρα δύο διαφορετικά πιάτα θα πιστοποιηθεί το ίδιο όπως και ένα με σαράντα, αν ακολουθεί τους κανόνες που εξηγούνται παρακάτω.





ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ



Ένα εστιατόριο πιστοποιείται ως εξής:

- 1. Συμπληρώνει μια αίτηση που ο εστιάτορας μπορεί να βρει στις Ενώσεις Ξενοδόχων των τεσσάρων νομών, τον ΟΑΣ ή να ζητήσει στα τηλέφωνα που δίνουμε για πληροφορίες στο τέλος. Με την αίτηση, ζητάμε και έναν κατάλογο του εστιατορίου.
- 2. Καταθέτει το ποσό των 150 (εκατόν πενήντα) ευρώ στον λογαριασμό που αναγράφεται στην αίτηση.
- 3. Μέσα σε ένα μήνα από την στιγμή που υπέβαλε την αίτηση, θα επισκεφθούν το εστιατόριο οι αξιολογητές χωρίς ειδοποίηση. Οι αξιολογητές θα εμφανιστούν σαν πελάτες και θα κάνουν την αξιολόγηση. Αφού ολοκληρώσουν, θα ζητήσουν να μιλήσουν με τον ιδιοκτήτη. Θα του εξηγήσουν σε γενικές γραμμές τον τρόπο που αξιολόγησαν και ενδεχομένως θα του κάνουν κάποιες παρατηρήσεις. Εφόσον το αποτέλεσμα της αξιολόγησης είναι θετικό, μέσα σε μερικές μέρες θα αποστέλλεται στο εστιατόριο η έκθεση αξιολόγησης και το σήμα.
- 4. Στην περίπτωση που η αξιολόγηση είναι αρνητική, ο εστιάτορας πάλι θα παραλάβει αναλυτική έκθεση γιατί δικαιούται δεύτερη αξιολόγηση. Ορίζεται μαζί με τον εστιάτορα προθεσμία για την συμμόρφωσή του στις παρατηρήσεις των αξιολογητών και επαναλαμβάνεται η αξιολόγηση μετά την ημερομηνία αυτή χωρίς νέα αίτηση.
- 5. Εάν και τη δεύτερη φορά δεν υπάρξει θετική αξιολόγηση η αίτηση απορρίπτεται.
- 6. Με την πιστοποίησή του, ένα εστιατόριο αποκτά δικαιώματα και υποχρεώσεις. Τα δικαιώματά του είναι η συμμετοχή στο δίκτυο των πιστοποιημένων εστιατορίων και τα οφέλη από την διαφήμισή του. Οι υποχρεώσεις του είναι να εξακολουθεί να τηρεί τις οδηγίες του προγράμματος και να δέχεται τους αξιολογητές του προγράμματος απροειδοποίητα, γιατί σύμφωνα με το πρόγραμμα, κάθε εστιατόριο θα ελέγχεται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο. Με την παραλαβή του σήματος θα υπογράφεται λοιπόν σύμβαση που κατοχυρώνει τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις του εστιάτορα.



δ

ΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



Οι αξιολογητές έχουν εκπαιδευτεί να πιστοποιούν με βάση τις οδηγίες που παρουσιάζονται αναλυτικά στη συνέχεια.

Οι οδηγίες αυτές χωρίζονται σε τρία μέρη:

1. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Είναι 7 απλές προϋποθέσεις για κάθε εστιατόριο, ανεξάρτητα μεγέθους ή κατηγορίας. Αν έστω και μία δεν τηρείται, η αξιολόγηση είναι αρνητική.

2. ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Η γευστική δοκιμή έχει σκοπό να διαπιστώσει ότι η κουζίνα που προσφέρεται είναι ευπρεπής και αποδεκτή σαν κρητική κουζίνα.

3. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

Είναι πέντε οδηγίες στις οποίες λαμβάνεται υπόψη η κατηγορία και το είδος του εστιατορίου. Οι αξιολογητές βαθμολογούν στην καδεμιά και το ζητούμενο είναι να συγκεντρώνει το εστιατόριο τουλάχιστον 65/100.



1

Υ Π Ο Χ Ρ Ε Ω Τ Ι Κ Ο Ι Ο Ρ Ο Ι

1.1 Καθαριότητα

Τα εστιατόρια που θα υποβάλλουν αίτηση θα πρέπει οπωσδήποτε:

- ▶ Να έχουν άφογη καθαριότητα στους χώρους παρασκευής, εστίασης, στις προθήκες και στους χώρους αποθήκευσης.
- ▶ Να έχουν **άφογη καθαριότητα** στους χώρους υγιεινής.
- ▶ Το προσωπικό θα πρέπει να τηρεί τους όρους της προσωπικής υγιεινής.

Ο έλεγχος των αξιολογητών δεν υποκαθιστά τον έλεγχο των αρμοδίων υπηρεσιών. Συνιστά έλεγχο «με μάτι πελάτη». Στον έλεγχο αυτό, το εστιατόριο πρέπει να περνά σαν καθαρό.

1.2 Ελαιόλαδο

Τα εστιατόρια που θα υποβάλλουν αίτηση θα πρέπει να χρησιμοποιούν αποκλειστικά **εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο**.

Αν, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κάποια συνταγή απαιτεί βούτυρο, θα χρησιμοποιηθεί βούτυρο γάλακτος τοπικής παραγωγής και καλής ποιότητας. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να **αναφέρεται στον κατάλογο**.

Για τα τηγανητά, απαιτείται επίσης η χρήση ελαιολάδου. Συνιστούμε την χρήση τηγανιού ή τουλάχιστον μικρής φριτέζας (π.χ. 4 λίτρων) ώστε το ελαιόλαδο να αλλάζει τακτικά με μικρό σχετικά κόστος.

■ Η αποκλειστική χρήση του ελαιολάδου είναι εξαιρετικά σημαντική γιατί διασφαλίζει τόσο την γευστική ταυτότητα όσο και τον υγιεινό χαρακτήρα της κρητικής κουζίνας. Κάθε παράβαση συνιστά λόγο αρνητικής πιστοποίησης ή αφαίρεσης του σήματος. Λόγω της σοβαρότητας του όρου αυτού, η χρήση ελαιολάδου θα διαπιστώνεται με λήψη δειγμάτων που θα αναλύονται σε φασματογράφο. Γι' αυτό, οι εστιατορές θα πρέπει να αναγράφουν οπωσδήποτε τις συνταγές που περιέχουν ζωικά λίπη και να προσέχουν από πού προμηθεύονται το ελαιόλαδο.



1.3 “Ελληνική σαλάτα”

Πρέπει να προσφέρεται «Ελληνική Σαλάτα» με την περιγραφή «ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, φέτα ή καλό λευκό τυρί Κρήτης και ελαιόλαδο», να σερβίρεται φρεσκοκομμένη και με αρίστης ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο. Μπορεί να εμπλουτίζεται με χορταρικά και μυρωδικά εποχής (π.χ. ρόκα, γλιστρίδα, μαϊντανό, ραδίκιο, κάπαρη...). Λάχανο, καρότο και μαρούλι **δεν επιτρέπονται**.

■ Ο Ε.Ο.Τ. προσπαθεί με αντίστοιχο πρόγραμμα να καθιερώσει διεθνώς την ονομασία «Ελληνική» αντί για το άκομπο «Χωριάτικη» και να προτυποποιήσει τη σαλάτα αυτή για να εξαλειφθούν οι γνωστές κακομοιρίες. Θεωρήσαμε σωστό να στηρίξουμε την ίδια λογική.

1.4 Τυρί

Πρέπει να προσφέρονται 2 τουλάχιστον κρητικά τυριά.

■ *Η Ελλάδα είναι η πρώτη χώρα στην κατανάλωση τυριών και ειδικά η Κρήτη έχει τεράστια τυροκομική παράδοση. Θεωρήσαμε επιβεβλημένο να συμπεριληφθούν δύο τουλάχιστον τοπικά τυριά της Κρήτης στον κατάλογο.*

1.5 Τηγανητές πατάτες

Εφόσον το εστιατόριο προσφέρει πατάτες τηγανητές, θα τις ονομάζει «**Ελληνικές πατάτες τηγανητές**» με την υποχρεωτική περιγραφή «Πατάτα φρέσκια τηγανισμένη σε ελαιόλαδο».

Η κακομοιριά της προτηγανισμένης πατάτας στα γράσα της φριτέζας δεν είναι αποδεκτή. Εφ' όσον υπάρχει τηγανητή πατάτα, θα είναι αυθεντική και θα κοστολογείται ανάλογα. Αν ο εστιατορας δεν θέλει να μπει στην διαδικασία της σωστής τηγανητής πατάτας, υπάρχουν τόσα άλλα είδη πατάτας που μπορούν να συνοδεύσουν άριστα κάθε φαγητό.

1.6 Καφές

Πρέπει να προσφέρεται και ελληνικός καφές που θα παρασκευάζεται στη φωτιά. (Όχι στη μηχανή εσπρέσο)

1.7 Κουβέρ

Το κουβέρ πρέπει να περιλαμβάνει: ελιές, ή/και αρωματισμένα λάδια, ή/και πάστα ελιάς, ή/και τοπικό ορεκτικό. Επίσης πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον ενός είδους καλής ποιότητας **φρέσκο μαύρο ψωμί και κρητικό παξιμάδι**, κατά προτίμηση διαφόρων τύπων.

■ *Στην Κρήτη, όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα, το πιο συνηθισμένο ψωμί, το ψωμί του λαού, που αποδείχτηκε ένας από τους ακρογωνιαίους λίθους της υγείας των κρητικών, ήταν το μαύρο ψωμί. Η ποικιλία των ψωμιών και των αρτοσκευασμάτων είναι επιθυμητή, όμως το πρόγραμμα ζητάει τουλάχιστον ένα μαύρο ψωμί και ένα μαύρο παξιμάδι, μια και το παξιμάδι είναι προϊόν συνυφασμένο με την Κρήτη.*

■ *Το κουβέρ, εκτός από το ψωμί, πρέπει να προσφέρει και ένα τουλάχιστον από τα προϊόντα που αναφέρονται. Για την Κρήτη, τοπικά ορεκτικά θα μπορούσαν ενδεικτικά να είναι: ξύγαλο ή αντίστοιχο μαλακό τυρί, νπι με γιαούρτι, γαύρος μαρινάτος, ψητή πιπεριά, μελιτζανοσαλάτα κλπ. Σε καμιά περίπτωση βουτυράκι. Ο εστιατορας μπορεί να προσφέρει βούτυρο σε πελάτες που το ζητούν αλλά δεν θα το προσφέρει στο κουβέρ.*



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Οι αξιολογητές εξετάζουν το γευστικό αποτέλεσμα. Αποφαίνονται δετικά εφ' όσον το φαγητό είναι παραδεκτό, ευπρεπές.

Ένα καλό γευστικό αποτέλεσμα είναι δυνατόν να αξιολογηθεί αρνητικά στην ακραία περίπτωση που το σέρβις είναι κακό ή αργό, ή η παρουσία του πιάτου είναι πάρα πολύ κακή.

■ Οι αξιολογητές δεν βαθμολογούν το φαγητό, απλώς **αποφαίνονται αν περνά ή δεν περνά**, διασφαλίζοντας ότι το εστιατόριο δεν σερβίρει κακό φαγητό.

■ Στην αξιολόγηση λαμβάνεται υπόψη αν το φαγητό σερβίρεται όσο πρέπει ζεστό, αν τα υλικά είναι καλής ποιότητας ή το ίδιο το φαγητό είναι φρέσκο. Ακόμη, ελέγχεται η ορθή εκτέλεση των συνταγών που αναφέρονται με την παραδοσιακή τους ονομασία. Γι' αυτό, αν ο εστιατορας δεν ακολουθεί την ορθή παρασκευή ή δεν χρησιμοποιεί τα σωστά υλικά, δεν πρέπει να αναφέρει το πιάτο με την παραδοσιακή του ονομασία.

■ Ειδική μέριμνα υπάρχει για εστιατόρια που σερβίρουν δημιουργική κουζίνα. Στην περίπτωση αυτή, η αξιολόγηση γίνεται από επιλεγμένη ομάδα ειδικών αξιολογητών. Η ανάγκη ειδικής αξιολόγησης διαπιστώνεται από τον κατάλογο που επισυνάπτεται στην αίτηση. Στην περίπτωση της δημιουργικής κουζίνας, για να χαρακτηριστεί κρητική, πρέπει να βασίζονται τα πιάτα σε κλασικούς συνδυασμούς γεύσεων της κρητικής κουζίνας και να τηρούνται οι οδηγίες του Αρχέστρατου για τις αραιές σάλτσες και τα διακριτικά μπαχαρικά και αρώματα.



Το καλό φαγητό είναι ο πιο σπουδαίος λόγος για να πιστοποιηθεί ένα εστιατόριο.

ΟΔΗΓΙΕΣ

Αν το εστιατόριο πληροί τους υποχρεωτικούς όρους του προτύπου και περάσει την γευστική δοκιμή, τότε αξιολογείται με βάση μία σειρά οδηγιών. Στην αξιολόγηση αυτή μετρά το είδος, η κατηγορία και το μέγεθος του εστιατορίου.

1. Εδεσματολόγιο

Αξιολογείται το εδεσματολόγιο, ως προς τα εξής σημεία:

- **Πρωτοτυπία:** δηλαδή η προσπάθεια του εστιατορα να περιλάβει στο εδεσματολόγιο συνταγές χαρακτηριστικές για μια περιοχή της Κρήτης

και όχι πολύ συνηθισμένες, έτσι ώστε να διαφοροποιείται από άλλα εστιατόρια της περιοχής του.

- **Μετάφραση:** αν υπάρχει μετάφραση, θα πρέπει να είναι σωστή.
- **Επεξηγήσεις:** ο κατάλογος πρέπει να επεξηγεί τα εδέσματα, αναφέροντας προέλευση, βασικά υλικά και τρόπο παρασκευής, ιδίως αν απευθύνεται σε μη ντόπιους
- **Εμφάνιση:** αξιολογείται η αισθητική του καταλόγου.

■ Για το πρόγραμμα το εδεσματολόγιο είναι σημαντικό, ενώ ο κατάλογος δεν είναι. Με την έννοια αυτή, αν ένα εστιατόριο μαγειρεύει κάθε μέρα τρία φαγητά και τα παρουσιάζει σε ένα πίνακα, είναι απολύτως σεβαστό. Ωστόσο, η πρωτοτυπία είναι βασική ποιότητα που οδηγεί στην αναζήτηση και κατ' επέκταση στη διάσωση της παράδοσης και γι' αυτό αξιολογείται με 20 βαθμούς σε σύνολο 45 για την οδηγία αυτή.

Ακολουθεί η ερμηνεία του καταλόγου με 10 βαθμούς που έχει ιδιαίτερη σημασία για τα καταστήματα στα οποία συχνάζουν αλλοδαποί. Μετά, η επεξήγηση των εδεσμάτων με 9 βαθμούς και η αισθητική του καταλόγου με 6 βαθμούς. Σαν αισθητική εννοούμε το να μην είναι κακόγουστος ή λερωμένος ο κατάλογος σε σημείο που να ενοχλεί.

2. Κρασί

Υπάρχουν δύο οδηγίες. Η μία αφορά στην μεταχείριση του προϊόντος και η άλλη στον κατάλογο.

2.1 Σερβίρισμα & φύλαξη

Μεγάλη προσοχή πρέπει να δίδεται στην θερμοκρασία σερβιρίσματος των κρασιών και στο ποτήρι σερβιρίσματος. Επίσης θα ελέγχεται αν ο χώρος φύλαξης τα προφυλάσσει από τις ακτίνες του ήλιου, τις οσμές και απότομες αλλαγές θερμοκρασίας.

Οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος πρέπει να είναι:

- ▶ 6-8°C για τα γλυκά και αφρώδη
- ▶ 8-12°C για τα λευκά και ροζέ ξηρά
- ▶ 10-14°C για νέα φρουτώδη κόκκινα
- ▶ 16-18°C για ώριμα κόκκινα

Η φύλαξη των κρασιών πρέπει να γίνεται σε χώρους με όσο το δυνατόν πιο σταθερή θερμοκρασία, προφυλαγμένους από φως, οσμές, κραδασμούς. Ιδανικοί είναι οι χώροι με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 70-75%.

Το ποτήρι πρέπει να είναι υποχρεωτικά κολονάτο με χείλη γυρτά προς τα μέσα (τουλίπα). ▶ Η οδηγία αυτή έχει 20 βαθμούς.



2.2 Κατάλογος κρασιών (Οινολόγιο)

Θα αξιολογείται η προσπάθεια του εστιάτορα να παρουσιάσει τον κρητικό αμπελώνα με ικανή εκπροσώπηση στον κατάλογο των εμφιαλωμένων οίνων. Εφόσον υπάρχουν οίνοι από άλλες περιοχές, θα αξιολογείται η προσπάθεια παρουσίασης χαρακτηριστικών οίνων από την υπόλοιπη Ελλάδα. Συνιστάται η σύντομη περιγραφή των βασικών χαρακτηριστικών τους, όπως προέλευση (περιοχή – ονομασία προέλευσης), χρονιά, χρώμα (λευκός-ροζέ-ερυθρός), τα σάκχαρα (ξηρός-ημίξηρος-ημίγλυκος-γλυκός) και η ποικιλία. Χύμα κρασί επιτρέπεται. Και στην περίπτωση αυτή, συνιστάται να αναγράφονται τα ίδια στοιχεία στον κατάλογο.

- Η οδηγία αυτή παίρνει 10 βαθμούς και μετρά ιδιαίτερα η κατηγορία και το είδος του καταστήματος.

3. Σέρβις

Οι σερβιτόροι του καταστήματος πρέπει να είναι ενημερωμένοι για τα προσφερόμενα φαγητά και κρασιά. Το δίκτυο θα επιδιώξει να συμβάλει στη διαδικασία αυτή με εκπαιδευτικά προγράμματα, αλλά αυτό δεν απαλλάσσει τον εστιάτορα από την υποχρέωση να διδάσκει το προσωπικό του για τα συστατικά και την προέλευση των παραδοσιακών πιάτων, την προέλευση και την χρονιά παραγωγής των κρασιών.

- Βαθμολογείται με 10 βαθμούς, αξιολογείται το είδος και η κατηγορία του εστιατορίου.

4. Βιτρίνα, χώρος, αισθητική

Η βιτρίνα, η διακόσμηση και η επίπλωση, δεν θα πρέπει να είναι ευτελούς αισθητικής και υλικής αξίας.

■ Πλαστικά πιάτα, ευτελή πλαστικά καθίσματα, ευτελή πλαστικά φυτά, συνιστούν λόγο αρνητικής αξιολόγησης. Σε πολυτελή εστιατόρια, μινωδιές και θόρυβοι κουζίνας είναι απαράδεκτοι. Το νόημα αυτής της οδηγίας είναι να αξιολογείται αν ο εστιάτορας παρέχει ένα ευχάριστο, μη ευτελές, περιβάλλον εστίασης. Οι αξιολογητές δεν κρίνουν την διακόσμηση ή την αξία της αλλά καλούνται να απαντήσουν σε δύο ερωτήματα:

- Είναι ευχάριστο το περιβάλλον του εστιατορίου;
 - Θα ξαναγύριζα με την παρέα μου για φαγητό;
- ▶ Η οδηγία αυτή αξιολογείται με 15 βαθμούς.

Για τις 4 παραπάνω οδηγίες που αξιολογούνται, το εστιατόριο θα πρέπει να συγκεντρώνει τουλάχιστον 65 / 100 της βαθμολογίας.



Ξ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΑΠΩΛΕΙΑ ΤΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ



Το σήμα που συνοδεύει την πιστοποίηση ισχύει μέχρι του τέλους του προγράμματος CONCREd. Μετά από την ημερομηνία αυτή, το δίκτυο θα αποφασίσει για την διαδικασία ανανέωσης των σημάτων.

Τα εστιατόρια που έχουν πιστοποιηθεί **ΧΑΝΟΥΝ** το σήμα τους:

- ▶ Αν βρεθούν ότι έπαυσαν να τηρούν κάποιον από τους υποχρεωτικούς όρους ή αξιολογηθούν αρνητικά σε μελλοντικές πιστοποιήσεις
- ▶ Αν αλλάξει η άδεια του εστιατορίου λόγω αλλαγής ιδιοκτήτη
- ▶ Αν μετακομίσει σε άλλο κτήριο (στην περίπτωση αυτή, απλά καταβάλλεται το παράβολο του αρχικού ελέγχου και το σήμα χορηγείται με σύντομη διαδικασία)
- ▶ Αν αλλάξει ο χαρακτήρας του εστιατορίου με αποτέλεσμα να πάψει να προσφέρει κυρίως κρητική κουζίνα.

ΣΤ

ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΙ

Το CONCREd είναι πράγματι ένα καινοτόμο πρόγραμμα στο οποίο πολλοί έχουν στραμμένο το βλέμμα και τις ελπίδες τους. Αυτό που συμβαίνει σήμερα στην Κρήτη συμβαίνει και σε πολλές περιοχές της Ελλάδας και της Μεσογείου, ιδίως στις τουριστικά αξιοποιημένες. Περιοχές με γαστρονομική παράδοση, όχι βέβαια τόσο πλούσια σαν την δική μας, ούτε τόσο ξακουστή για την υγιεινή της διάσταση, κινδυνεύουν να ισοπεδώσουν την κληρονομιά τους.

Άλλες πάλι περιοχές τα κατάφεραν καλύτερα και κερδίζουν χρήματα αξιοποιώντας την παραδοσιακή τους κουζίνα.

Σε μια περίοδο που ο καθένας ισχυρίζεται ότι μαγειρεύει κρητικά «όλα στα κάρβουνα» ή κρητική κουζίνα αλλά με σπορέλαιο, το CONCREd φιλοδοξεί να κάνει την ανατροπή διασώζοντας και αξιοποιώντας την κουζίνα μας.

Το CONCREd είναι μια πρόκληση και μια πρόσκληση σ' αυτούς που νοιάζονται για την παράδοση του τόπου τους, σ' αυτούς που έχουν το μεράκι να την υπηρετήσουν ρισκάροντας ίσως κάτι σήμερα, για να δρέψουν αύριο τους καρπούς των πρωτοπόρων. Για να γίνουν υπόδειγμα γι' αυτούς που μας παρακολουθούν με προσδοκίες...





ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



Για περισσότερες πληροφορίες για το πρόγραμμα ή για ηλεκτρονική αποστολή των εντύπων μπορείτε να επικοινωνήσετε με τους συνεργαζόμενους φορείς:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΓΕΥΣΗΣ

Τηλ. 2810 301406

Fax: 2810 301407

e-mail: academy@stepc.gr



ΕΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Τηλ. 2810 288108 / 288905

Fax 2810 287975

e-mail: info@cretehotels.org



ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΡΕΘΥΜΝΗΣ

Τηλ. 28310 55873

Fax 28310 55873

e-mail: rethotel@otenet.gr



ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΧΑΝΙΩΝ

Τηλ. 28210 91129

Fax: 28210 91129



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

Τηλ. 28410 24749

Fax: 28410 24570





ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΕΤΠΑ 2000 - 2006

Περιφερειακό πρόγραμμα καινοτόμων ενεργειών

ΚΡΗΤΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ

CRETE INNOVATIVE REGION (CRINNO)