



ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΕΤΠΑ 2000-06

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΚΡΗΤΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ

CRETE INNOVATIVE REGION
(C R I N N O)

ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 1.5.1
ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 2.3.1

ΠΡΟΤΥΠΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

*«ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ» Ή «CONCRED»
&
«ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΕΩΝ»*

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΤΥΠΟΥ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΓΕΥΣΗΣ
ΕΓΚΡΙΣΗ - ΥΠΟΓΡΑΦΗ	
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΓΕΥΣΗΣ	
ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΧΑΝΙΩΝ	
ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΡΕΘΥΜΝΗΣ	
ΕΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΩΝ ΛΑΣΙΘΙΟΥ	
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ	

ΙΟΥΝΙΟΣ 2003



Ελληνική Ακαδημία Γεύσης

Αστική Εταιρία μη Κερδοσκοπικού Χαρακτήρα

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ CONCRED

1. ΜΕΡΟΣ Α: Γενικά

Το Ευρωπαϊκό πρόγραμμα της Περιφέρειας Κρήτης «Διατηρώντας την Κρητική Κουζίνα» ή «CONCRED» δίνει την δυνατότητα σε όσους επιθυμούν, να πιστοποιηθούν ότι προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα εφόσον αξιολογηθούν ότι τηρούν όσα περιγράφονται στο κείμενο που ακολουθεί.

Όσοι λοιπόν επιθυμούν να συμμετάσχουν στο πρόγραμμα θα υπογράψουν σύμβαση με τους οργανωτές του προγράμματος ότι δέχονται να αξιολογηθούν με την διαδικασία και τους όρους που περιγράφονται στο κείμενο που ακολουθεί.

1.1 Σκοποί του προγράμματος

Σκοπός του προγράμματος είναι να συμβάλει στην διάσωση και την διάδοση της κρητικής κουζίνας. Γι αυτό, εντοπίζει σημεία – κλειδιά της τοπικής γαστρονομικής παράδοσης, τα οποία επιδιώκει να διασφαλίσει διαχρονικά ώστε να διατηρηθεί ο γαστρονομικός και ο υγιεινός χαρακτήρας της.

Ταυτόχρονα, η διασφάλιση της ποιότητας της κουζίνας σε ένα αριθμό πιστοποιημένων σημείων, θα επιτρέψει την αξιοποίηση της κρητικής διατροφής σαν συγκριτικού πλεονεκτήματος και πρόσθετου οικονομικού πόρου.

1.2 Διάρκεια του προγράμματος

Το πρόγραμμα έχει διάρκεια μέχρι το τέλος του 2005. Στο διάστημα αυτό, ευελπιστεί να δημιουργήσει ένα δίκτυο από εστιατόρια που έχουν ιδιαίτερη επιθυμία και ενδιαφέρον να προωθήσουν την αξία της τοπικής κουζίνας της Κρήτης. Κατά την διάρκεια του προγράμματος θα στηρίζει την προσπάθεια αυτή με δημοσιότητα και προβολή και θα βάλει τις βάσεις για την δημιουργία ενός δικτύου που θα συνεχίσει την δραστηριότητα προς αυτή την κατεύθυνση και μετά το πέρας του προγράμματος.

1.3 Άλλα οφέλη

Τα εστιατόρια που θα ενταχθούν, πέρα από το σήμα που θα πιστοποιεί την καλή τους κουζίνα, θα έχουν το όφελος της δημοσιότητας και της διαφήμισης που θα τους προσφέρει το πρόγραμμα σαν σύνολο και ονομαστικά (σε καταλόγους με τα πιστοποιημένα σημεία). Στην ιδέα της προβολής της κρητικής κουζίνας έχουν

συνταχθεί η Περιφέρεια (φορέας του προγράμματος), οι Νομαρχίες, οι Δήμοι, τα Επιμελητήρια, οι δημοσιογράφοι...

1.4 Ποιοι δικαιούνται να ενταχθούν στο πρόγραμμα

Το CONCREED πιστοποιεί χώρους εστίασης ανεξάρτητους ή ξενοδοχείων που προσφέρουν καλής ποιότητας κρητική κουζίνα, ανεξαρτήτως είδους, κατηγορίας ή μεγέθους εστιατορίου ή μεγέθους εδεσματολογίου.

Λέγοντας «καλής ποιότητας κρητική κουζίνα», εννοούμε εστιατόρια που προσφέρουν κουζίνα που περιλαμβάνει αρκετά μαγειρευτά, όσπρια, άφθονα πράσινα χόρτα και λαχανικά.

Εννοούμε εστιατόρια που μαγειρεύουν μόνο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, γιατί θέλουμε η Κρήτη να καθιερωθεί σαν πατρίδα του καλού ελαιολάδου.

Εννοούμε εστιατόρια που χρησιμοποιούν, όπου μπορούν, τοπικά προϊόντα και αυθεντικές παρασκευές, που σέβονται τις αρχές της κρητικής κουζίνας και νοιάζονται για να διατηρήσουν τον υγιεινό της χαρακτήρα.

Δεχόμαστε εστιατόρια που αφιερώνουν ένα τμήμα του καταλόγου τους σε άλλης προέλευσης ή φιλοσοφίας πιάτα, κατά προτίμηση τοπικά πιάτα άλλων μεσογειακών περιοχών, αρκεί να μην ανατρέπουν τον γαστρονομικό ή τον υγιεινό χαρακτήρα της κρητικής κουζίνας.

Αν, για παράδειγμα, ένα εστιατόριο έχει 20 πιάτα κρητικά και 10 πιάτα που περιέχουν όλα κρέμα γάλακτος, δεν θα πιστοποιηθεί. Θα πιστοποιηθεί όμως αν έχει ένα τμήμα με φαγητά σχάρας ή με ζυμαρικά, αφού ελέγξουμε ότι, όπου υπάρχουν σάλτσες, αυτές είναι συμβατές με την μεσογειακή κουλτούρα.

Δεχόμαστε εστιατόρια που προσφέρουν δημιουργική κουζίνα, εφόσον κάνουν εκτεταμένη χρήση των υλικών του τόπου και ακολουθούν το πνεύμα και την φιλοσοφία της κρητικής διατροφής καθώς και τις αρχές της μαγειρικής δημιουργικής τέχνης. Για τα εστιατόρια αυτά, θα συσταθεί ειδική επιτροπή αξιολόγησης και θα δοθεί άλλου χρώματος σήμα, στο οποίο θα αναγράφεται η φράση «Δημιουργική Κουζίνα»

1.5 Διάρκεια σήματος και προϋποθέσεις:

- ✓ Το σήμα χορηγείται για μια **τριετία** στον **εστιάτορα** για το **εστιατόριο** το οποίο αναφέρεται.
- ✓ Για να πάρει το σήμα ένα εστιατόριο, πρέπει οπωσδήποτε να αξιολογηθεί από ομάδα 2 τουλάχιστον αξιολογητών. Σε περίπτωση αποτυχίας, ο ιδιοκτήτης ενημερώνεται για τους λόγους για τους οποίους δεν πιστοποιήθηκε και η αξιολόγηση θα επαναληφθεί μία ακόμα φορά από άλλη ομάδα. Αν οι δύο αξιολογήσεις είναι ανεπιτυχείς, το κατάστημα απορρίπτεται και πρέπει να κάνει νέα αίτηση.
- ✓ Για το σκοπό αυτό ο εστιάτορας υποβάλλει αίτηση η οποία ταυτόχρονα αποτελεί και σύμβαση μεταξύ του εστιάτορα και των φορέων του προγράμματος για την αποδοχή των όρων του προγράμματος.

Κάθε εστιατόριο θα αξιολογείται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο. Ο εστιάτορας είναι υποχρεωμένος να δέχεται χωρίς προειδοποίηση την ομάδα αξιολόγησης. Η αξιολόγηση μπορεί να οδηγήσει σε λύση της συμβάσεως και άμεση αφαίρεση του σήματος αν κάποιος από τους θεμελιώδεις όρους δεν τηρείται ή σε σύσταση, αν δευτερεύοντες όροι δεν πληρούνται. Σε περίπτωση που οι συστάσεις αγνοούνται συστηματικά, τα όργανα αξιολόγησης έχουν την δυνατότητα να αφαιρέσουν το σήμα προσωρινά ή οριστικά, αν κρίνουν ότι θίγεται καίρια η ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών.

- ✓ Το σήμα αφαιρείται και στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - αλλαγή αδειάς λόγω αλλαγής ιδιοκτήτη,
 - μετακόμιση (στην περίπτωση αυτή, απλά καταβάλλεται το παράβολο του αρχικού ελέγχου και το σήμα χορηγείται με σύντομη διαδικασία),
 - αλλαγή του χαρακτήρα του εστιατορίου (π.χ. πιτσαρία, ψησταριά, κινέζικο).

1.6 Υποβολή αίτησης

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να προμηθευτούν έντυπα αιτήσεων μαζί με το παρόν κείμενο από την Περιφέρεια Κρήτης, δ/νση τμήμα....., από τις Ενώσεις ξενοδόχων, από τα Δημοτικά καταστήματα.

Η αίτηση περιλαμβάνει:

- ✓ Έντυπο όπου δηλώνεται το όνομα του εστιάτορα ΚΑΙ η επωνυμία και η διεύθυνση του καταστήματος που επιθυμεί να πιστοποιηθεί.
- ✓ Ότι δέχεται τους όρους της αξιολόγησης όπως αναφέρονται στο παρόν κείμενο
- ✓ Δήλωση ότι έχει εφαρμόσει τις υποχρεωτικές προϋποθέσεις που αναφέρονται στο πρότυπο.
- ✓ Ότι έλαβε υπόψη τις οδηγίες που αναφέρονται στο πρότυπο.
- ✓ Φωτοαντίγραφο της άδειας λειτουργίας
- ✓ Αντίγραφο κατάθεσης 150 € σε λογαριασμό που αναφέρεται
- ✓ Αποδοχή της υποχρέωσης για ετήσια συνδρομή 100 € εφόσον πιστοποιηθεί.
- ✓ Αντίγραφο καταλόγου του εστιατορίου. (Δεν είναι απαραίτητο να υπάρχει σταθερός κατάλογος. Ζητείται ο κατάλογος για να σχηματιστεί μια εικόνα για τον προσανατολισμό του εστιατορίου.

Όλες οι επιχειρήσεις που υποβάλλουν αίτηση θα ελεγχθούν, εκτός αν τα δικαιολογητικά δεν ικανοποιούν τις προϋποθέσεις ένταξης, οπότε θα κληθεί ο επιχειρηματίας για διορθωτικές ενέργειες.

2. ΜΕΡΟΣ Β: ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ

α. Υποχρεωτικοί όροι

1. Καθαριότητα

Τα εστιατόρια που θα υποβάλλουν αίτηση θα πρέπει οπωσδήποτε:

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

2. Ελαιόλαδο

Να χρησιμοποιεί 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 τηγανιτά, 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.

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, γλυστρίδα, 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 άκομψο «Χωριάτικη» και να προτυποποιήσει την σαλάτα αυτή για να εξαλειφθούν οι γνωστές κακομοιρίες. Θεωρήσαμε σωστό να στηρίζουμε την ίδια λογική.

4. Τυρί

Πρέπει να προσφέρονται 2 τουλάχιστον κρητικά τυριά.

Η Ελλάδα είναι από τις πρώτες ή ίσως η πρώτη χώρα στην κατανάλωση τυριών. Είναι λοιπόν υποχρεωτικό να συμπεριληφθούν τοπικά τυριά της Κρήτης στον κατάλογο.

5. Τηγανιτές πατάτες

Εφόσον προσφέρει πατάτες τηγανιτές, θα τις ονομάζει “Ελληνική πατάτα τηγανιτή” με την υποχρεωτική περιγραφή “Πατάτα φρέσκια τηγανισμένη σε ελαιόλαδο”.

Η κακομοιριά της προτηγανισμένης πατάτας, στα γράσα της φριτέζας δεν είναι αποδεκτή. Εφόσον υπάρχει τηγανιτή πατάτα, θα είναι αυθεντική και θα κοστολογείται ανάλογα.

6. Καφές

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

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.

Οι όροι αυτοί είναι υποχρεωτικοί. Αν ένα εστιατόριο δεν είναι συμβατό με οποιονδήποτε από τους παραπάνω όρους, ο έλεγχος διακόπτεται και δεν πιστοποιείται.

B. Γευστική Δοκιμή

Οι αξιολογητές εξετάζουν το γευστικό αποτέλεσμα. Αποφαίνονται θετικά εφόσον το φαγητό είναι παραδεκτό.

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

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

Το γευστικό αποτέλεσμα λαμβάνει υπόψη του αν το φαγητό σερβίρεται όσο πρέπει ζεστό, αν τα υλικά είναι καλής ποιότητας ή το ίδιο το φαγητό είναι φρέσκο. Ακόμη, ελέγχει την ορθή εκτέλεση 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.

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

Γ. Οδηγίες

Αν το εστιατόριο ικανοποιεί τους υποχρεωτικούς όρους του προτύπου και περάσει την γευστική δοκιμή, τότε αξιολογείται σε 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, σε τρόπο που να διαφοροποιείται από άλλα εστιατόρια της περιοχής του.
- ✓ Αν υπάρχει μετάφραση να είναι σωστή

- ✓ Ο κατάλογος να επεξηγεί τα εδέσματα, αναφέροντας προέλευση, βασικά υλικά και τρόπο παρασκευής, ιδίως αν απευθύνεται σε μη ντόπιους
- ✓ 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 την 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 χώροι με 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 Οινολόγιο

Θα αξιολογείται η προσπάθεια του εστιατόρα στην παρουσίαση του κρητικού 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 εστίατορα 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 εστίατορας 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 αξιολογείται με 15 βαθμούς.

Στην αξιολόγηση το εστιατόριο θα πρέπει να συγκεντρώνει τουλάχιστον 65/100 της βαθμολογίας.

3. ΜΕΡΟΣ Β: ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

3.1 Σύνθεση ομάδας αξιολογητών

Η ομάδα των αξιολογητών έχει δύο αξιολογητές και ένα εθελοντή-γραμματέα, που θα είναι φοιτητής της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Κρήτης. Και τα τρία μέλη έχουν υποστεί ειδική εκπαίδευση. Η εκπαίδευση περιλαμβάνει δύο μέρη: Το γενικό μέρος (γαστρονομική εκπαίδευση) και το ειδικό μέρος (εκπαίδευση αξιολόγησης). Η εκπαίδευση είναι υποχρεωτική για όλους τους αξιολογητές που θα πρέπει να έχουν αξιολογηθεί επαρκείς στα εκπαιδευτικά προγράμματα.

Για την δημιουργική κουζίνα, οι αξιολογητές θα οριστούν με ευθύνη της ΕΛΑΓ εκ των εκπαιδευτών.

3.2 Οργάνωση των αξιολογήσεων

Οι αιτήσεις θα συγκεντρώνονται στην γραμματεία του προγράμματος. Οι πιστοποιημένοι αξιολογητές θα επιλέγονται με τυχαίο τρόπο και θα καθορίζεται με την γραμματεία η ομάδα ελέγχου και η ημερομηνία και η ώρα της αξιολόγησης. Ο αξιολογητής θα πληροφορείται το όνομα του εστιατορίου που θα ελέγξει την ημέρα του ελέγχου. Θα υπάρχει απαγόρευση εντοπιότητας.

Μετά την αξιολόγηση συντάσσεται έκθεση που τεκμηριώνει την απόφαση πιστοποίησης ή όχι και ο επικεφαλής της αποστολής οφείλει να ενημερώσει προσωπικά τον υπεύθυνο του καταστήματος και ιδιαίτερα σε περιπτώσεις προβλημάτων.

Οι οργανωτές προτίθενται να δημιουργήσουν μια ομάδα υποστήριξης για εστιατόρες που επιθυμούν επιπλέον συμβουλές.

3.3 Ο εστιατορας

Ο εστιατορας οφείλει να δέχεται την ομάδα αξιολογητών, οποτεδήποτε και αν εμφανίζεται. Οι αξιολογήσεις γίνονται χωρίς προειδοποίηση και το κόστος των φαγητών βαρύνει τον εστιατορα. Οι αξιολογητές είναι εφοδιασμένοι με ειδικές ταυτότητες που θα επιδεικνύουν μετά την γευστική δοκιμή και έγγραφο της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης που τους δίνει την εντολή να κάνουν την αξιολόγηση.

Μετά το τέλος της αξιολόγησης, οι μεν αξιολογητές μπορεί να ζητήσουν επί πλέον πληροφορίες (π.χ. για την παρασκευή φαγητών ή για τους χώρους φύλαξης των κρασιών) και να εξηγήσουν στον εστιατορα πώς αξιολόγησαν το εστιατόριό του και γιατί. Θα πρέπει επίσης να απαντήσουν σε ερωτήσεις «Τι πρέπει να αλλάξω για να πιστοποιηθώ;» εφόσον τους ζητηθεί.

Γραπτή έκθεση θα σταλεί με συστημένη επιστολή από την Γραμματεία του προγράμματος μαζί με την πιστοποίηση ή την ανακοίνωση της απόρριψης.