

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ



PRESS BOOK

PRESS BOOK

ΚΡΗΤΗ, ΙΟΥΝΙΟΣ 2005



ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ



ΔΙΑΦΟΡΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ

Κρητική κουζίνα με σήμα

Ένα όνειρο πολλών ετών γίνεται πραγματικότητα. Με αυτά τα λόγια ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Παναγιωτόπουλος ανακοίνωσε χθες την υλοποίηση μιας πρωτοποριακής δράσης με τίτλο «Διατηρώντας την κρητική διατροφή CONCREDE», η οποία ανήκει στο πρόγραμμα καινοτόμων δράσεων της Περιφέρειας Κρήτης και χρηματοδοτείται από την Εμφωπαιική Επιτροπή, την Περιφέρεια Κρήτης και τους φορείς που το υλοποιούν.

Το πρόγραμμα αυτό προβλέπει τη χορήγηση σήματος ποιότητας σε χώρους εστίασης των ξενοδοχείων του νησιού, αλλά και σε εστιατόρια και ταβέρνες που θα προσφέρουν καλής ποιότητας κρητική κουζίνα, δηλαδή εδέσματα προσερισμένα στο κρητικό διατροφικό πρότυπο.

«Η κρητική κουζίνα βρέθηκε ξαφνικά να είναι διάσημη, χωρίς εμείς να έχουμε καμία συμμετοχή σε αυτό. Και μάλιστα βρέθηκε να γίνει διάσημη σε μια στιγμή που εμείς την καταποιούσαμε.

Αυτό το πρόγραμμα ξεκίνησε με πρωτοβουλία των ξενοδόχων.

Το πρόγραμμα προβλέπει: οι εστιατορείς και οι ξενοδοχοί που ακολουθούν μια σειρά από οδηγίων, αυτοί θα πιστοποιούνται μετά από έλεγχο ότι μαγειρεύουν καλή κρητική κουζίνα.

Οι έλεγχοι θα γίνονται με τη βοήθεια τεχνολογίας, δηλαδή η χρήση του ελαιολάδου θα αποδεικνύεται στο φασματογράφο και θα γίνεται υποχρεωτικά ένας έλεγχος κάθε χρόνο. Το πρόγραμμα θα διαρκέσει μέχρι το τέλος του 2005» ανέφερε ο κ. Παναγιωτόπουλος.

Συμφωνά με τον ίδιο, οι πιστοποιήσεις θα ξεκινήσουν από τον ερχόμενο Νοέμβριο. Θα υπάρχουν έντυπες οδηγίες που θα εξηγούν στους ενδιαφερόμενους ακρι-

βώς με ποιο τρόπο και ποιους κανόνες πρέπει να ακολουθήσουν ώστε να πιστοποιηθούν, ενώ οι διαδικασίες δε θα είναι πολύπλοκες.

Όπως είπε, υπάρχουν πολλά για εκείνους που θα ακολουθήσουν το πρόγραμμα. «Ο εστιατορείς και ο ξενοδόχος που θα χρησιμοποιεί ελαιόλαδο και θα πιστοποιη-

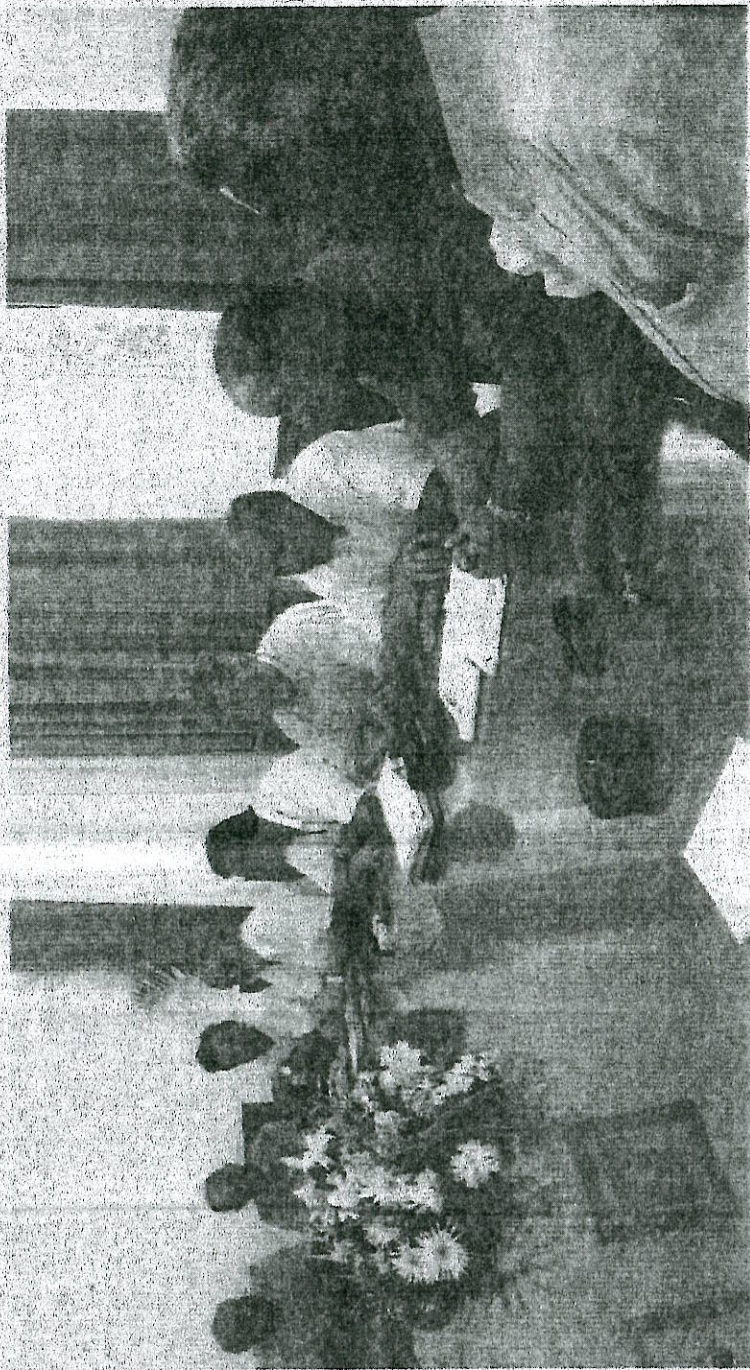
μιστούν και θα προβληθούν μέσω κάποιων καταλόγων, στους οποίους θα αναγράφονται τα πιστοποιημένα ξενοδοχεία».

Θα οργανωθούν παράλληλα αφού θα ιδρυθεί λέσχη των πιστοποιημένων σημείων.

Σκοπός της οργάνωσης είναι να συνεχιστεί το πρόγραμμα αυτό κι όταν δε θα

νή διάσταση της κρητικής διατροφής. Προσφέρουμε την υγιεινή διάσταση στον τουρισμό μας».

Ο πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Ηρακλείου κ. Γ. Καλουτσάκης σημείωσε ότι πρόκειται για μια καλή ευκαιρία να προβάλουμε την κρητική διατροφή παράλληλα με την υγεία. «Προστρέπω όλους όσους



Στηριγμάτο από τη συνέντευξη Τύπου

χρηματοδοτείται άλλος».

Από την πλευρά του ο καθηγητής Ιατρικής κ. Καστανάς τόνισε ότι δε θα πρέπει να μιλάμε για μεσογειακή διατροφή στην Κρήτη. «Έχουμε κάτι καλύτερο, την υγιει-

ασχολούνται με τη διατροφή να συμμετάσχουν σε αυτό το πρόγραμμα. Θα έχει

πολλαπλασιαστικά οφέλη και για τις επιχειρήσεις, αλλά και για την τοπική κοινωνία» κατέληξε.

Διατηρώντας την Κρητική διατροφή

ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΒΕΡΝΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΚΑΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ένα άριστο ετόν γίνεται πραγματικότητα για την Ελληνική Ακαδημία Γαστρονομίας με την εφαρμογή του πρώτου σήματος ποιότητας στην Ελλάδα.

Η χορηγηση αυτού του σήματος ποιότητας σε χώρους επίσκεψης των ξενοδοχείων του νησιού αλλά και σε εστιατόρια και ταβέρνες που θα προσφέρουν καλής ποιότητας κρητική κουζίνα προβλέπεται στο πλαίσιο ενός προγράμματος κανονικών δράσεων της Περιφέρειας Κρήτης.

Η συγκεκριμένη πρωτοποριακή δράση έχει τίτλο: "Διατηρώντας την Κρητική διατροφή - COON-CRED". Χρηματοδοτείται και από την Ε.Ε. και θα διαρκέσει μέχρι το

τέλος του 2005. Η παρουσίαση του προγράμματος έγινε χθες κατά τη διάρκεια συνέντευξης Τύπου που παραχώρησε η Ελληνική Ακαδημία Γαστρονομίας.

Ο πρόεδρος της Ακαδημίας κ. Παναγιώτακος, εξέφρασε τη συγκίνηση του που η προσπάθειά τους - πάντα σε συνεργασία με τις Ενώσεις Ξενοδόχων Κρήτης και τους Επιστόμους - απέδωσε θετικά αποτελέσματα.

Όπως χαρακτηριστικά δήλωσε "η κρητική κουζίνα βρέθηκε ξαφνικά να είναι διάσημη, χωρίς εμείς να έχουμε καμιά συμμετοχή σ' αυτό. Και μάλιστα βρέθηκε να γίνει διάσημη σε μια στιγμή που εμείς την



κακοποιούμε.

Το πρόγραμμα αυτό έχει στόχο να αλλάξει τη γαστρονομική φωνή γωμά της Κρήτης και να δημιουργήσει το ποιοτικό υπόβαθρο για την προσέλευση γαστρονομικού τουρισμού".

Ο κ. Παναγιώτακος εξήγησε ότι το πρόγραμμα προβλέπεται

την εφαρμογή κέριων οδηγίων από ξενοδόχους και επιστόμους, οι οποίοι και θα πιστοποιούνται.

Η πιστοποίηση θα γίνεται μέσω ελέγχων, με τη βοήθεια της τεχνολογίας. Ειδικά πιστοδείγματα χρησιμότητάς του ελασκόδου θα αποδεικνύονται στο φασεματογράφο.

Οι πιστοποιήσεις θα ξεκινή-

σουν από τον ερχόμενο Νοέμβριο. Θα υπάρχουν έντιμες οδηγίες για τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθήσουν οι ενδιαφερόμενοι, ενώ η αξιολόγηση θα γίνεται από ειδικά εκπαιδευμένα άτομα.

Συμφωνεί με τον κ. Παναγιώτακο το οφέλη για όλους ενταχθούν στο πρόγραμμα είναι πολλά και σημαντικά. Αν ενός θα υποστηρίχθούν από την Ελληνική Ακαδημία Γαστρονομίας μελέτες, πληροφορίες και κατάρτισης, απ' όπου θα κερδίσουν πολλά σε επίπεδο προβολής.

Από την πλευρά του ο καθηγητής Ιστορίας κ. Νίκος Καταναΐτης περιέγραψε ότι στην Κρήτη δεν υπάρχει να μιλάμε για μεσογειακή διατροφή. "Εμείς έχουμε κάτι το ιδιαίτερο και το θεωρούμε ασφαλώς καλύτερο, την υγιεινή διατροφή της κρητικής διατροφής. Προσφέρουμε την υγιεινή διατροφή στον τουρισμό μας".

ΚΥΡΙΑΚΗ
20/6

Σήμα κρητικής κουζίνας στα ξενοδοχεία και εστιατόρια της Κρήτης

Το πρώτο σήμα ποιότητας που καθιερώνεται στο χώρο της διατροφής, της εστίασης και της γαστρονομίας είναι πλέον γεγονός! Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, σε συνεργασία με τις Ενώσεις Ξενοδόχων της Κρήτης και τους Εστιάτορες βρίσκεται στην ευχάριστη θέση να ανακοινώσει ότι ξεκινά η υλοποίηση μια πρωτοποριακής δράσης με τίτλο: «Διατηρώντας την Κρητική διατροφή - CONCREd», που ανήκει στο Πρόγραμμα Καινοτόμων Δράσεων της Περιφέρειας Κρήτης και χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, την Περιφέρεια Κρήτης και τους φορείς που το υλοποιούν.

Πρόκειται για ένα πρόγραμμα που προβλέπει τη χορήγηση σήματος ποιότητας σε χώρους εστίασης των ξενοδοχείων του νησιού αλλά και σε εστιατόρια και ταβέρνες που θα προσφέρουν καλής ποιότητας κρητική κουζίνα, δηλαδή εδέσματα προσαρμοσμένα στο κρητικό διατροφικό πρότυπο. Οι επί μέρους λεπτομέρειες εφαρμογής αποσκοπούν στο να διασφαλιστεί η πολυδιαφημισμένη διεθνώς Κρητική Διατροφή και να αποτελέσει ποιοτικό τουριστικό πόρο, ενώ παράλληλα θα μπορέσει να προωθήσει τον διατροφικό πολιτισμό και τα προϊόντα του νησιού. Στόχος των φορέων που συνεργάζονται στην εφαρμογή του προγράμματος είναι να αλλάξει η γαστρονομική φυσιογνωμία της Κρήτης και να δημιουργηθεί το ποιοτικό υπόβαθρο που θα μπορέσει ακόμη και



να προσελκύσει τον - περιζήτητο από όλους τους προορισμούς - γαστρονομικό τουρισμό.

Το σημαντικό για την περίπτωση είναι ότι η πρωτοποριακή για τα ελληνικά δεδομένα δράση εφαρμόζεται με τη συνεργασία των τουριστικών φορέων του νησιού που αποσκοπούν στο να δημιουργήσουν καινούργια ποιοτικά δεδομένα στον τουρισμό μας.

Στο πρόγραμμα συμμετέχουν ισότιμα και οι τέσσερις Ενώσεις Ξενοδόχων της Κρήτης αξιοποιώντας υποδειγματικά μίαν από τις μεγάλες δυνατότητες του τόπου, δεδομένου ότι η «κρητική διατροφή» είναι γνωστή πλέον σε όλο τον κόσμο.

Έχοντας σημαντική ελληνική και διεθνή εμπειρία, η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης μελέτησε ένα πρότυπο εφαρμογής της τοπικής γαστρονομίας για το οποίο έχει ήδη εκδηλωθεί διεθνές ενδιαφέ-

ρον. Για την παρασκευή των εδεσμάτων που αποτελούν τη βάση αυτού του προτύπου θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο καθώς και άλλα προϊόντα της Κρήτης, εκείνα που διαμορφώνουν τον χαρακτήρα και τη φυσιογνωμία της παραδοσιακής διατροφής και γαστρονομίας.

Τα καταστήματα που θα συμμετάσχουν στο πρόγραμμα θα εφοδιάζονται με ειδικό σήμα ποιότητας το οποίο θα έχει ελληνική και διεθνή σφραγίδα, καθώς η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης προωθεί την επέκτασή του στις άλλες μεσογειακές χώρες μέσω του «Κονσερβατουάρ Μεσογειακής Διατροφής» στο οποίο εκπροσωπεί τη χώρα μας. Παράλληλα θα υπάρχει και μια σειρά άλλων ευεργετημάτων, όπως ελληνική και διεθνής προβολή, παροχή ειδικού υλικού, οργανωτική και τεχνική βοήθεια.

Σχεδιάζουμε την πολιτική στον τουρισμό

Μιλούν στην "Π" ο τ. υπουργός Τουρισμού Ν. Σκουλάς και ο πρόεδρος της Ακαδημίας Γεύσης Α. Παναγιωτόπουλος

Της Κορίνας Καφετζοπούλου

Στην θεσμοθέτηση Περιφερειακού Συμβουλίου Τουρισμού, στην ίδρυση φορέα τουριστικού μάρκετινγκ, και στην ίδρυση παρατηρητηρίου τουρισμού, προχωρεί η Περιφέρεια Κρήτης σε συνεργασία με τους ιδιώτες, στα πλαίσια της πρώτης συγκροτημένης προσπάθειας που γίνεται για την ενιαία τουριστική προβολή της Κρήτης.

Την ίδια ώρα, ξεκινούν και οι ενέργειες για την πιστοποίηση της κρητικής κουζίνας. Για το θέμα αυτό μιλούν στην "Π" ο τ. υπουργός Τουρισμού Νίκος Σκουλάς και ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης Αντώνης Παναγιωτόπουλος.

Νέα πολιτική χαράζεται για την ενιαία τουριστική προβολή του νησιού. Ο περιφερειάρχης Κρήτης Θανάσης Καρούντζος στα πλαίσια της διημερίδας για την τουριστική προβολή της Κρήτης και την κρητική διατροφή, εισηγήθηκε τρεις καινοτόμες δράσεις, οι οποίες υλοποιούνται πρώτη φορά στο νησί, αλλά και σε πανελλαδικό επίπεδο.

Το επόμενο δίμηνο σύμφωνα με τον κ. Καρούντζο θα θεσμοθετηθεί Περιφερειακό Συμβούλιο Τουρισμού που:

- θα παράγει πολιτική
- θα δίνει κατευθύνσεις
- και θα διαχειρίζεται κρίσεις.

Το Περιφερειακό Συμβούλιο Τουρισμού θα θεσμοθετηθεί και θα υφίσταται όπως και το Περιφερειακό Συμβούλιο. Μέλη του όμως θα είναι και τουριστικοί φορείς. Ταυτόχρονα θα ιδρυθεί φορέας τουριστικού μάρκετινγκ που:

- θα προβάλλει
- θα φιλοξενεί
- θα υποδέχεται
- θα σχεδιάζει
- θα υλοποιεί.

Οι δράσεις αυτές θα χρηματοδοτηθούν από την Περιφέρεια, καθώς όπως τονίστηκε οι εκθέσεις δεν αποδίδουν και πιο σύγχρονη προβολή θεωρείται η άμεση διαφήμιση.

Επίσης θα ιδρυθεί παρατηρητήριο τουρισμού που :

- θα συγκεντρώνει αξιόπιστα στοιχεία
- θα παρακολουθεί συγκεκριμένα μεγέθη
- θα μετρά την ικανοποίηση, την ωφέλεια, την απόδοση
- θα είναι ένα σύγχρονο και αποδοτικό εργαλείο στην υπηρεσία της Κρήτης.

Επιπλέον θα ξεκινήσει η σήμανση όλων των δρόμων της Κρήτης, ενώ θα υποστηριχθούν όλες οι πύλες εισόδου του νησιού.

ΕΝΙΑΙΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

Η ΚΡΗΤΗ

Ο πρώην υπουργός Τουρισμού Νίκος Σκουλάς, μιλώντας στην “Τ” χαιρέτισε την προσπάθεια που είναι σε εξέλιξη και την χαρακτήρισε ως την πιο σημαντική εξέλιξη στα τουριστικά θέματα της Ελλάδας, από άποψη αποτελεσμάτων που θα καθοδηγήσει πλέον συγκροτημένα τις εξελίξεις.

Εξίσου σημαντικό είναι ότι η Κρήτη πλέον θα είναι ενιαίος τουριστικός προορισμός.

Ολοι συμφώνησαν ότι δεν πρέπει να γίνεται διαχωρισμός ανά νομό. Οι τουρίστες στο εξής θα γνωρίζουν ότι θα επισκεφθούν την Κρήτη.

Η μελέτη που υλοποιήθηκε σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί “άσκηση επί χάρτου”.

Για το master plan της τουριστικής προβολής ερωτήθηκαν οι ίδιοι οι τουριστικοί φορείς του νησιού αλλά και τα τουριστικά γραφεία του εξωτερικού. Από την έρευνα, προκύπτει ότι εκτός από τον ποιοτικό τουρισμό που ούτως ή άλλως επισκέπεται το νησί, βαρύτητα πρέπει να δοθεί και στον εσωτερικό τουρισμό που μέχρι σήμερα δεν έχει προσεγγιστεί.

Η επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου, τέθηκε ξανά στο τραπέζι των συζητήσεων. Όπως τόνισε ο κ. Σκουλάς δεν είναι δυνατόν η Πορτογαλία που θεωρείται νέος τουριστικός προορισμός, την περίοδο Νοεμβρίου-Μαρτίου να συγκεντρώνει το 28,95% της τουριστικής κίνησης και η Κρήτη μόλις το 5%.

Η Κρήτη με την πρωτοβουλία που έλαβε και με την συνεργασία που ξεκινά με τον ιδιωτικό τομέα, θα μπορεί να απολαύσει όσα μέχρι σήμερα στερήθηκε. Και θα αποδείξει ότι αποτελεί έναν αξιόπιστο τουριστικό προορισμό που μπορεί να προσφέρει τα πάντα, όχι μόνο ήλιο και θάλασσα.

ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Από την έρευνα που πραγματοποιήθηκε, προκύπτει ότι στις κατευθύνσεις της τουριστικής προβολής πρώτη προτεραιότητα μετά τους Ολυμπιακούς Αγώνες του 2004 είναι η γαστρονομία. Ιδιαίτερα το κρητικό διατροφικό πρότυπο που απολαμβάνει παγκόσμια αναγνώριση, είναι ένας πολύτιμος τουριστικός πόρος, που δυστυχώς παραμένει ανεκμετάλλετος.

Το συγκριτικό αυτό πλεονέκτημα επιτέλους θα αξιοποιηθεί με εντελώς συγκεκριμένες ενέργειες και κυρίως σοβαρότητα, δουλειά και μεθοδικότητα. Επίκεντρο πλέον θα είναι τα τοπικά προϊόντα και η κρητική κουζίνα υψηλής ποιότητας. Αγροτικά προϊόντα όπως το λάδι, το κρασί, τα γαλακτοκομικά αλλά και οι παραδοσιακές κρητικές γεύσεις. Η αρχή αυτής της σημαντικής προσπάθειας ξεκινάει από την πιστοποίηση της κρητικής κουζίνας. Όπως τόνισε μιλώντας στην “Τ” ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, Αντώνης Παναγιωτόπουλος, ξεκινάει ένα πρόγραμμα που θα αξιοποιηθεί η κρητική διατροφή ως τουριστικός πόρος.

Συγκεκριμένα από την Περιφέρεια, την Ευρωπαϊκή Ένωση, αλλά και την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης και τις 4 ενώσεις ξενοδόχων Κρήτης, χρηματοδοτήθηκε ένα πρόγραμμα ουσιαστικής παρέμβασης στην κρητική διατροφή, το οποίο θα πιστοποιεί εστιατόρια ξενοδοχείων και εστιατόρια και ταβέρνες της Κρήτης, τα οποία θα εφαρμόζουν συγκεκριμένα πρότυπα και ταυτόχρονα θα προβάλλονται σε όλα τα τουριστικά έντυπα.

Όπως εξήγησε ο κ. Παναγιωτόπουλος, οι ιδιοκτήτες εστιατορίων και ταβερνών, που θέλουν να πιστοποιηθούν πρέπει αλλά να προσφέρουν την κρητική κουζίνα με γνήσια κρητικά προϊόντα όπως λάδι, τυρί αλλά και άλλα προϊόντα. Οσοι ενδιαφέρονται θα μπορούν να επισκεφθούν τις Ενώσεις των ξενοδόχων και να συμπληρώσουν τα σχετικά έγγραφα.

Στη συνέχεια, άνθρωποι που έχουν εκπαιδευτεί θα επισκέπτονται τα καταστήματα και θα δοκιμάζουν ως πελάτες τα πιάτα που προσφέρονται και θα διαπιστώνεται αν τα προϊόντα είναι κρητικά ή “μαϊμού”.

Σε περίπτωση που τα προϊόντα δεν είναι γνήσια κρητικά, τότε θα δίνεται άλλη μια ευκαιρία στους ιδιοκτήτες σε χρόνο που δεν θα γνωρίζουν οι ίδιοι.

Επίσης θα δημιουργηθεί μια οργάνωση όλων των πιστοποιημένων εστιατορίων. Η οργάνωση θα διαχειρίζεται το ποσό που θα κατατεθεί για τη συμμετοχή τους προκειμένου να συνεχιστεί το πρόγραμμα που σε πρώτη φάση θα διαρκέσει δύο έτη.

“ΤΡΟΠΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ”

Οι προτεινόμενες δράσεις προβολής, έχουν ως βασική πηγή χρηματοδότησης το ΠΕΠ Κρήτης. Όμως οι ανάγκες μιας τέτοιας προσπάθειας είναι πολύ μεγαλύτερες, κατά συνέπεια θα πρέπει να αξιοποιηθούν όλες οι ευκαιρίες από άλλα προγράμματα π.χ. Επιχειρησιακά υπουργείων, και κυρίως να ζητηθεί η συνδρομή του ιδιωτικού τομέα, ο οποίος όμως πρέπει να πεισθεί για τις προθέσεις και τους στόχους της Πολιτείας για να συμμετάσχει ενεργά.

Τέλος ορισμένες από τις δράσεις μπορούν να υλοποιηθούν χωρίς κόστος.

- Η προβολή είναι μια εξελικτική διαδικασία που επιβάλλεται από τους νόμους της αγοράς και δε σταματά ποτέ. Εάν η προσπάθεια αυτή σταματήσει, η αποτυχία είναι δεδομένη.
- Το Μάρκετινγκ Πλαν είναι ένα σχέδιο, μια δημόσια επένδυση της Περιφέρειας δύσκολα μετρήσιμη από πλευράς αποτελεσμάτων.
- Οι στόχοι πρέπει να υπακούουν σε πολιτικές και στρατηγικές συγκεκριμένες και τα μέσα πρέπει να είναι αυστηρά επιλεγμένα, διότι και οι πόροι δεν μας περισσεύουν και τα λάθη του παρελθόντος δεν πρέπει να επαναληφθούν και ο χρόνος που χάνεται είναι πράγματι πολύτιμος.
- Τα αποτελέσματα είναι συνήθως μεσομακροπρόθεσμα και είναι δύσκολο να εντοπιστούν και να προσδιοριστούν χρονικά.
- Η προβολή δεν μπορεί να επέμβει στο ίδιο το προϊόν και να το διαμορφώσει όσον αφορά την απόδοση, την ποιότητα, τον χρόνο, το κόστος. Αυτά είναι υπόθεση των επιχειρηματιών.
- Η Κρήτη με την διαφήμισή της πρέπει να κάνει επένδυση για την μελλοντική της ανάπτυξη.

Όλα όσα αναφέραμε σήμερα θα μείνουν κενό γράμμα και η σημερινή συνάντηση θα είναι απλώς άλλη μια συνάντηση εάν δεν μιλήσουμε ξεκάθαρα, αν δεν παραμείνουμε υπεύθυνοι, αν δεν δεσμευτούμε, αν δεν κάνουμε δηλαδή το επόμενο βήμα.

Η επιτυχία του σχεδιασμού ή της εφαρμογής είναι υπόθεση όλων των εμπλεκόμενων με τον τουρισμό και όχι μόνο της Περιφέρειας που σχεδιάζει και χρηματοδοτεί μια τέτοια πρωτοβουλία. Η πρότασή μας είναι εντελώς συγκεκριμένη: Επιβάλλεται η συνεργασία ιδιωτικού και δημόσιου τομέα όπου η Πολιτεία θα βάζει τους κανόνες του παιχνιδιού, θα έχει την πρωτοβουλία και ο ιδιωτικός τομέας θα οδηγεί την κούρσα και θα διοικεί.

Επίσης χρειάζεται η ίδρυση και λειτουργία εργαλείων-μέσων υλοποίησης και εφαρμογής.

Έχει διαβαστεί 93 φορές .

Τουριστική προβολή και κρητική διατροφή

Το σχέδιο μάρκετινγκ για την προβολή της Κρήτης

ΔΙΗΜΕΡΗ συνάντηση εργασίας για την ποιοτική αναβάθμιση του κρητικού τουρισμού σε συνδυασμό με την προβολή του οργανώνει η Περιφέρεια Κρήτης την Παρασκευή 12 και το Σάββατο 13 Δεκεμβρίου, στο ξενοδοχείο «Ατλαντίς» στο Ηράκλειο.

Στη συνάντηση θα παρουσιαστεί το Σχέδιο Μάρκετινγκ (Marketing Plan) για την προβολή της Κρήτης ως ενιαίου τουριστικού προορισμού και θα συζητηθούν οι δράσεις που απαιτούνται για την επιτυχημένη εφαρμογή του.

Το σχέδιο ανατέθηκε από τον Γενικό Γραμματέα της Περιφέρειας Κρήτης σε ελληνικό μελετητικό γραφείο και εκπονήθηκε σε συνεργασία με τους διευθυντές όλων των γραφείων του ΕΟΤ στο εξωτερικό και εκπροσώπους του ιδιωτικού τουριστικού τομέα. Με τον τρόπο αυτό οι ασχολούμενοι με τον τουρισμό πρόσφεραν πολύτιμες πληροφορίες για τις απαιτήσεις των υποψηφίων επισκεπτών του νησιού και διατύπωσαν προτάσεις για την καλύτερη και πιο αποτελεσματική προβολή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της Κρήτης.

Για το αποτέλεσμα της μελέτης θα γίνει δημόσια παρουσίαση και συζήτηση το απόγευμα της πρώτης ημέρας, την Παρασκευή 12 Δεκεμβρίου και ώρα 6 μ.μ.

Στο πλαίσιο της ίδιας συνάντησης θα πραγματοποιηθεί το Σάββατο ώρα 10 π.μ. σε συνεργασία με την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, ειδική ημερίδα για την κρητική διατροφή και θα παρουσιαστεί επισήμως το Πρόγραμμα Πιστοποίησης της Κρητικής Κουζίνας.

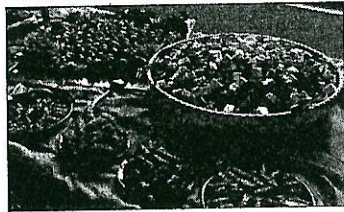
Με στόχο την αξιοποίηση της τεράστιας προβολής του κρητικού διατροφικού προτύπου αναζητήθηκαν δράσεις που θα οδηγήσουν στη σύνδεση του κρητικού τουρισμού με αυτό το πρότυπο. Έτσι σχεδιάστηκε το Πρόγραμμα Πιστοποίησης με πρωτοβουλία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, η οποία προσέφερε - όπως πάντα - ανιδιοτελώς και αφιλοκερδώς τις πολύτιμες γνώσεις της, σε συνεργασία με τις τέσσερις Ενώσεις Ξενοδόχων του νησιού, τους Εστιάτορες και άλλους συναφείς με το αντικείμενο φορείς.

Το πρόγραμμα πιστοποίησης της Κρητικής Κουζίνας, που έχει ως βασική αρχή τη σύνδεση της προσφερόμενης σε χώρους μαζικής εστίασης κρητικής κουζίνας με τις βασικές αρχές του κρητικού διατροφικού προτύπου, θέτει ως προϋπόθεση τη χρήση ελαιολάδου και την τήρηση των όρων που διασφαλίζουν τα πολύτιμα πλεονεκτήματα αυτού του προτύπου σε συνδυασμό με την ποιοτική γεύση. Η εφαρμογή του προγράμματος αναμένεται να

αρχίσει κατά τους αμέσως επόμενους μήνες.

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Παρασκευή 12 Δεκεμβρίου (18.00 - 21.00): Παρουσίαση του Marketing Plan για την τουριστική προβολή της Κρή-



της ως ενιαίου τουριστικού προορισμού. Την εναρκτήρια ομιλία θα κάνει ο Γενικός Γραμματέας της Περιφέρειας Κρήτης κ. Αθ. Καρούντζος. Την παρουσίαση του Marketing Plan θα κάνει ο Πρό-

εδρος της Εταιρίας Αναπτυξιακών Μελετών κ. Νίκος Δρακωνάκης.

Σάββατο 13 Δεκεμβρίου (10.00 - 14.30): Τουρισμός και Κρητική διατροφή (με επιμέλεια της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης).

Τα θέματα θα αναπτύξουν:

- Αντ. Παναγιωτόπουλος, Πρόεδρος Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης: Η Κρητική δια-

τροφή, πολύτιμο συνθετικό στοιχείο της τουριστικής μας προσφοράς.

- Αλέξανδρος Σκαλτσούνης, καθηγητής Φαρμακογνωσίας στη Φαρμακευτική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών:

Κρητική Διατροφή και βιοποικιλότητα της κρητικής χλωρίδας.

- Ηλίας Καστάνας, καθηγητής Ιατρικής Σχολής Πανεπιστημίου Κρήτης: Αντιοξειδωτικά - Το κρυμμένο μυστικό της Κρητικής Δίαιτας.

- Νίκος Ψιλάκης, Δημοσιογράφος - Συγγραφέας: Διατροφή και πολιτισμός. Το παράδειγμα της Κρήτης.

- Κώστας Τοικνάκης δ.φ. Ιστορικός, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών: Διαιτητικές συμπεριφορές στην Κρήτη της Βενετικής Περιόδου. Η περίπτωση του ρυζιού.

- Αντώνης Παναγιωτόπουλος, Πρόεδρος Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης: Παρουσίαση του προγράμματος Πιστοποίησης Κρητικής Κουζίνας.

Τις συζητήσεις θα συντονίσει ο τ. Υπουργός Τουρισμού κ. Νίκος Σκουλάς.

ΤΩΡΑ ΔΕΝ ΕΙΣΙΤΕ ΜΟΝΟΙ

→ **Δημιουργία & λειτουργία παιδικών σταθμών** ←

→ **Δημιουργία & λειτουργία βρεφονηπιακών σταθμών** ←

→ **Δημιουργία & λειτουργία κέντρων δημιουργικής απασχόλησης παιδιών & παιδιών με αναπηρίες** ←

→ **Ανάπτυξη κέντρων φροντίδας ηλικιωμένων** ←

→ **Ανάπτυξη προγραμμάτων "Βοήθεια στο σπίτι"** ←

ΔΡΑΣΕΙΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΠΕΠ ΚΡΗΤΗΣ 2000-2006

Γνωρίστε σήμερα τις δυνατότητες που σας δίνουν οι ΔΡΑΣΕΙΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ του ΠΕΠ ΚΡΗΤΗΣ 2000-2006

→ Κάθε ενδιαφερόμενος μπορεί να πάρει περισσότερες πληροφορίες στο δήμο διαμονής του

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΠΕΠ ΚΡΗΤΗΣ

Το Έργο συγχρηματοδοτείται κατά 75% από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Ξεανά τις επόμενες ημέρες η εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή" ή "CONCREd" στο οποίο συμμετέχει η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η Περιφέρεια Κρήτης, οι 4 Ενώσεις Ξενοδόχων Κρήτης, η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης και ο Οργανισμός Ανάπτυξης Σητείας.

Το πρόγραμμα αυτό δίνει τη δυνατότητα σε όσους επιθυμούν, εφόσον αξιολογηθούν ότι τηρούν τις κατάλληλες προδιαθέσεις, να πιστοποιηθούν ότι προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα.

Την προσαρθία αυτή και την έναρξη της εφαρμογής της παρουσίασαν χθες κατά την διάρκεια συνεύθεσης Τύπου ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος και εκπρόσωπος των Ξενοδόχων ο κ. Ανδρέας Μεταξάς.

Σκοπός του προγράμματος είναι να συμβάλει στη διάδοση και διάδοση της κρητικής κουζίνας.

Γι' αυτό ενισχύει τημεία- κλειδιά της τοπικής γαστρονομικής παράδοσης, τα οποία επιδιώκει να διασφαλίσει διαχρονικά, ώστε να διατηρηθεί ο γαστρονομικός και ο ηθικός χαρακτήρας της.



Συμμίτευτο από την συνέλευση Τύπου



ή μεγέθους εστιατορίων ή μεγέθους εδρασηολογίου.

Λέγοντας "καλής ποιότητας κουζίνα" τα μέλη της Ακαδημίας Γεύσης, αλλά και τα 24 άτομα που είναι εστιατορικοί για να ελέγξουν τους χώρους αιτούς εννοούν εστιατόρια που προσφέρουν κουζίνα που περιλαμβάνει αρκετά μαγειρευτά, σαπριά, άφθονα πράσινα χόρτα και λαχανικά.

Εστιατόρια που μαγειρεύουν μόνο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και που χρησιμοποιούν, όπως υποστηρικτικά προϊόντα και αυθεντικές παρασκευές που σέβονται τις αρχές της κρητικής κουζίνας και υιοθετούνται για να διατηρήσουν τον υγιεινό

της χωροταξία.

Για να πάρει το σήμα πιστοποίησης ένα εστιατόριο, πρέπει οπωσδήποτε να αξιολογηθεί από ομάδα τουλάχιστον 2 αξιολογητών. Σε περίπτωση απουσίας, ο ιδιοκτήτης ενημερώνεται για τους λόγους για τους οποίους δεν πιστοποιήθηκε και η αξιολόγηση θα επαναληφθεί μια ακόμα φορά από άλλη ομάδα. Αν οι δυο αξιολογητές είναι ανεπιτυχείς, το κατόπιν απορρίπτεται και πρέπει να κάνει νέα αίτηση. Για το σκοπό αυτό, ο εστιατορικός υποβάλλει αίτηση, η οποία ταυτόχρονα αποτελεί και αίτηση μεταξένου εστιατορίου και των φορέων του προγράμματος για την

επιλογή των όρων του προγράμματος.

Κάθε εστιατόριο θα αξιολογείται τουλάχιστον μια φορά το χρόνο. Ο εστιατορικός είναι προχρησιμμένος να δέχεται χωρίς προειδοποίηση την ομάδα αξιολόγησης. Η αξιολόγηση μπορεί να οδηγήσει σε λύση της συμβίωσης και άμεση αφαίρεση του σήματος, αν κάποιος από τους θεμελιώδεις όρους δεν τηρείται, ή σε ολιγακία, αν δεύτεροι όροι δεν πληρούνται. Σε περίπτωση που οι εστιατορικοί αγνοούντα σωστήματα, τα όργανα αξιολόγησης έχουν την δυνατότητα να αφαιρέσουν το σήμα προσωρινά ή οριστικά, αν κρίνουν ότι τίθεται κίνδυνος για την

των παρεχόμενων υπηρεσιών.

Σύμφωνα με τον κ. Παναγιωτόπουλο, το ζητούμενο είναι στα εστιατόρια που θα ενταχθούν στο πρόγραμμα, να μπορεί να διατηρείται καλές πραγματικά κρητική κουζίνα.

Από σήμερα ξεκινάει μια "κούρσα ενημέρωσης" των εστιατορίων από το Ρέθυμνο και στη συνέχεια θα ακολουθήσουν και οι άλλες περιοχές για να εξηγηθούν πιο ειδικά το πρόγραμμα εστιατορικών, να τους δώσουμε ενημερωτικό υλικό και έπειτα θα περιηγηθούμε τις αίτησεις τους' επεξηγήσει ο ίδιος. Ο κ. Μεταξάς από την πλευρά των Ξενοδόχων εξέφρασε

την ικανοποίησή του για την εφαρμογή του προγράμματος αυτού, αναφέροντας ότι "επειδή κοιτάζομασε για τους πελάτες μας που δεν μένουν μόνο στα ξενοδοχεία μέσα, αλλά βγαίνουν και έξω, θέλουμε να αναγεννάμε διαρκώς την κρητική κουζίνα και να μπορούν να κάνουν την επιλογή τους.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να προσβληθούν έμπιστα αιτήσεων μαζί με το παρόν κείμενο από την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, από τον Σύλλογο Ξενοδόχων Χανίων, από τον Σύλλογο Ξενοδόχων Ρεθύμνης, από την Ένωση Ξενοδόχων Ηρακλείου και από τον Σύλλογο Ξενοδόχων Ασσάθου.

Όχι στους εκβιασμούς των τουριστικών πρακτόρων

Σε χαμηλό επίπεδο βρίσκονται οι κρατήσεις στα ξενοδοχεία των Χανίων, προσηλώνοντας μια όχι και τόσο καλή χρονιά για τον τουρισμό του Νομού. Παρόσο οι ξενοδοχοί για την ώρα δεν προτίθενται να προχωρήσουν σε μειώσεις των τιμολογίων τους στους του ορεγατοί, όπως τονίσθηκε και κατά την χθεσινή γενική συνέλευση της Ένωσής τους προκειμένου να συζητηθούν μια σειρά ζητήματα που "κάνει" τον κλάδο αυτό.

Οι κρατήσεις μέχρι στιγμής είναι χαμηλές, γύρω στο 25% χαμηλότερες σε σύγκριση με περσινά για τα γραφεία από το Τερμινάλ και Μ. Βρετανία. Υπάρχει μια αποθρόνιση στη Γαλλία και μικρή μείωση από τις Σκανδιναβικές χώρες. Όπως καταλαβαίνετε η σελόν δεν πάει καθόλου καλά παρά το γεγονός ότι είναι Ολυμπιακή χρονιά και περιμένουμε ένα παύροσασκό κύμα τουρισμού και μπρος τα "Χ.Ν.", δηλαδή στα "Χ.Ν." ο πρόεδρος της Ένωσής κ Γιώργος Βουγιουκλάκης.

Σχέτικά με το ενδεχόμενο να ρίξουν τα τιμολόγια τους προκειμένου να αναστραφεί το αρνητικό κλίμα ο κ. Βουγιουκλάκης επισήμανε ότι ένα τέτοιο ενδεχόμενο δεν υπάρχει για την ώρα. "Δεν σκεφτόμαστε κάτι τέτοιο. Είναι ακόμα νωρίς", ανέφερε χαρακτηριστικά.

ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΤΩΝ ΧΑΝΙΩΝ Η ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Η συνέλευση αποφάσισε και το θέμα της επικοινωνίας της Κρητικής διατροφής στα μέλη των

Περιφέρειας Κρήτης με τίτλο "Διατροφής την Κρητική Διατροφή" ή "CONCHED".

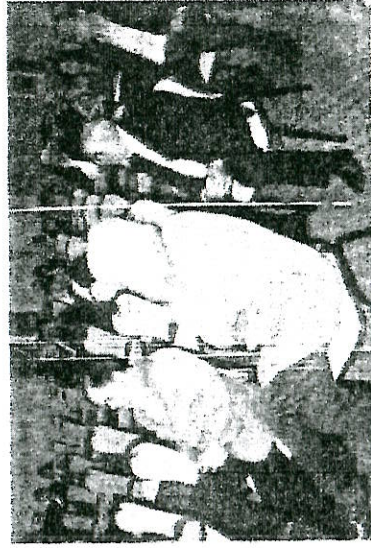
Σύμφωνα με το πρόγραμμα ελεγκτές από την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης θα επισκέπτονται μυστικά τα εστιατόρια των ξενοδοχείων που έχουν εκδηλώσει ενδιαφέρον για το πρόγραμμα και το εφάρμοζον θα τρώει, θα πίνουν και φεύγοντας θα πιστοποιούν ή όχι το ενδιαφέρον του ξενοδοχείου βάσει του κατά πόσο τρέει τις υποχρεώσεις του. Επίσης θα κάνουν πιστοποίηση κατά πόσο το λάδι που χρησιμοποιείται είναι έξιτρα παρθένο και αγνό βάσει χημικών αναλύσεων και άλλους ποιοτικούς ελέγχους. Μέχρι στιγμής υπάρχει ενδιαφέρον από αρκετά ξενοδοχεία να εγγραφούν στο πρόγραμμά τους κανονικά την Κρητική διατροφή και τις επίσημες εβδομάδες θα γίνουν οι πρώτες επιθέσεις.

Την συνέλευση επίσης απωχόλησαν οι προοπτικές για τα τιμολόγια του 2004, η τιμολογιακή πολιτική των συμβολαίων του 2005, η συλλογική σύμβαση των ξενοδοχειακόλλων των Χανίων.

νομολογία για τις παιδικές

ΤΑ ΕΝΟΙΚΙΑΣΟΜΕΝΑ ΔΙΔΜΑΤΙΑ

Τη γενική της συνέλευση πραγματοποιήσε χθες το πρωί και η Ένωση Εκμεταλλεύτων Τουριστικών Καταλυμάτων Χανίων παρουσία του κ. Στέλιου Πολυκράτη, προέδρου της Συντονιστικής Ενοικιαζομένων Δωμάτων Ελλάδας. "Στόχος μας είναι να υπαίξει μια φωνή στον κλάδο μας. Ηδη έχουμε ενταχθεί στον ΣΕΤΕ και τώρα γίνεται προσπάθεια για να ενταχθούμε στο



Η νέα τουριστική χρονιά, η εισαγωγή της κρητικής διατροφής στα ξενοδοχεία και άλλα σημαντικά θέματα συζητήσαν οι χθεσινή γενική συνέλευση των ξενοδοχών του Νομού Χανίων.



Επισημοί της συνέλευσης: ο πρόεδρος της Ένωσής διατροφής κ. Γιώργος Βουγιουκλάκης, ο πρόεδρος της Ένωσής διατροφής κ. Γιώργος Βουγιουκλάκης, ο πρόεδρος της Ένωσής διατροφής κ. Γιώργος Βουγιουκλάκης, ο πρόεδρος της Ένωσής διατροφής κ. Γιώργος Βουγιουκλάκης.

στο ΛΑΕΠ έχει μια φωνή ενώ εμείς που συμμετείχαμε με 18% στο ΛΑΕΠ δεν μπορούμε να αρθρώσουμε κανό λόγο", ανέφερε σε δηλώσεις του ο κ. Πολυκράτης, ο οποίος και υπεγράψε τη σύμβαση του να πηράξουν οι μικροενοικητές στις νέες τεχνολογίες ώστε να φέρουν πελάτες και να ξεφύγουν από τον ασφυκτικό "ενοικιαζομένο" των μεγάλων του ορεγατοίς.

Επίσης ο κ. Πολυκράτης επισήμανε την ανάγκη των ιδιοκτητών των εννοικιαζομένων να στραφούν στην ποιότητα και όχι στην ποσότητα. "Οι επιχορήγεις μας είναι μικρές, οικογενειακές. Προσπαθούμε να περάσουμε στους συναδέλφους το μήνυμα ότι η ποιότητα πρέπει να κυριαρχεί και όχι η ποσότητα. Δηλαδή καλύτερα 5-6 σύγχρονα δωμάτια παρά 20 υποβαθμισμένα. Αν τα καταλάβουν αυτοί, το μέλη μας τότε τα πράγματα θα πάνε καλύτερα. Ηδη 3.000 επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα έχουν εκμεταλλευτεί για τον εκσυγχρονισμό τους το πρόγραμμα του Υπουργείου Ανάπτυξης και είμαστε σε καλό δρόμο".

Κατακτά... καρδιές η κρητική διατροφή

Του ΠΑΡΓΟΥ ΚΩΝΣΤΑ

Προσδοκώμενα από 200 δημοτικότητα μέσα στο 2004 σε όλη την Κρήτη θα προσφέρουν στους Κρητική διατροφή. Μεγάλος αριθμός των κρητικών αφορά και τα Χανιά αφού τα έθνη, κατατάσσεται ξενοδοχείων και άλλες επιχειρήσεις αυτού του είδους, όπως δηλώνει στα "Χ.Ν." ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος, που έχει και την ειδική υλοποίηση ενός προγράμματος που θέλει να τοποθετήσει την Κρητική διατροφή σχεδόν παντού.

"Πιστεύουμε ότι για φέτος 2004 κατακτά η εστιατόρια ξενοδοχείων θα μπουν στο πρόγραμμα που υλοποιείται με τη συμβολή της Περιφέρειας και συνδέεται «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή», αναφέρει ο κ. Παναγιωτόπουλος.

Το πρόγραμμα αφορά εστιατόρια και ξενοδοχεία σε όλη την Κρήτη, οι ιδιοκτήτες των οποίων θα πρέπει να λάβουν τις σχετικές πληροφορίες στους Στόλους Ξενοδοχείων του κάθε νομού. Μέχρι στιγμής έχουν γίνει ενήμερες ημερίδες σε Ρέθυμνο και Ηρά-

κλαιο και έχουν πραγματοποιηθεί σε Χανιά και Αγ. Νικόλαο, για μετά τις εκδηλώσεις.

Το πρόγραμμα έχει διάρκεια μέχρι



το 2005 και

CAPOEIRA STA XANIA

MAGHMATA TOY ΔΙΑΣΗΜΟΥ ΒΡΑΖΙΛΙΑΝΙΚΟΥ ΠΟΝΕΜΙΚΟΥ ΧΟΡΟΥ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΡΟΦΕΣΟΡ "MANEL ARIZA PRIETO" ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ "BANZO DE SENZALA" (BARCELONA) ΤΟΥ CONTRA MESTRE "EDIANDRO"

ΠΡΩΤΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ: 9- 14 ΜΑΡΤΙΟΥ

τοπικής κοινότητας της Κρήτης. Τα εστιατόρια που θα ενταχθούν στο πρόγραμμα, πέρα από το σήμα που θα πιστοποιεί την καλή τους κοινότητα θα έχουν το όφελος της δημοσιότητας και της διαφήμισης που θα τους προσφέρει το πρόγραμμα σαν σύνολο και ονομαστικά.

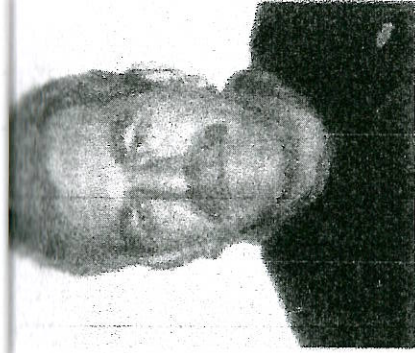
ΤΑ ΚΡΗΤΗΡΙΑ

Για να πιστοποιηθούν για τρία χρόνια όπως προκύπτει το πρόγραμμα, ως εστιατόρια που προσφέρουν Κρητική κοινότητα, θα πρέπει να διαθέτουν:

- Αρκετή μαγειρευτή, όσπρια, αφέλινα ψάρια, ζυμακάκια και λαχανικά.
- Να μαγειρεύουν μόνο με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
- Να χρησιμοποιούν όπου μπορούν κοπριά πρόδινα και αυθεντικές παρασκευές, που σέθενται τις αρχές της Κρητικής κοινότητας και να είδω- για να διατηρήσουν τον οργανισμό τους υγιή.
- Δεκά θα είναι και τα εστιατόρια που σφραγίσουν ένα τμήμα του κατάλογου τους σε άλλες προελαστές ή φιλοσοφίας αυτές, κατά προτεραιότητα μεσογειακών περιοχών, αφού να μην αναρτήσουν γαστρονομικό ή τον υγιεινό χαρακτήρα της Κρητικής κοινότητας.

Την διαδικασία του ελέγχου και κατά πόσο τηρούνται από τους εστιατόρια όπως είναι οι προελαστές, θα αναλάβει ειδική ομάδα ελεγκτών, που θα έχουν με φορέα το χρονογράφο για μία επιθεώρηση, η οποία και πιστοποιεί τα σημεία.

"Οι άνθρωποι αυτοί είναι είτε γεννημένοι, είτε ανδρωμένοι που έχουν σχέση με το καλό φαγητό και εστιάζουν



Προσωπικά θα ήθελο να συμμετάσχω σε αυτό το πρόγραμμα αλλά να μπουν και άλλα εστιατόρια των Χανίων, λέει ο κ. Αποστολόγιος.



Ειδικά βλέπει τη συμμετοχή του στο πρόγραμμα ο κ. Γκιόκας του εστιατορίου "Αστέρη".

ΕΣΤΙΑΤΟΡΕΣ ΤΩΝ ΧΑΝΙΩΝ

"Είμαστε θετικοί στο πρόγραμμα"

Θετικά βλέπουν την συμμετοχή τους στο πρόγραμμα, ιδίως ότι έτσι θα αναθεωρηθεί σημαντικά το πρόγραμμά τους. "Για μας θα είναι πολύ καλό αυτό και μεσάρι να μπουν πολλά μαγαζιά από τις, όπως δεν είναι πολλά τα εστιατόρια που κάνουν το ίδιο", αναφέρει ο κ. Σίφης Γκιόκας, υπεύθυνος του εστιατορίου "Αστέρη".

"Έχουμε φτάσει σε μια κακή εποχή που υπάρχει ανάγκη για κάτι πιστό και καλύτερο. Έτσι θα καταλάβει και ο κόσμος που θα ήθελα να συμμετάσχω σε αυτό το πρόγραμμα αλλά να μπουν και άλλα εστιατόρια των Χανίων", υποστηρίζει ο κ. Αποστολόγιος, ιδιοκτήτης της επάρκας "Αποστόλης" στο πόδι λιμένα.

Μιας της κοινότητας", υποστηρίζει ο κ. Παναγιωτόπουλος.

Εκπαιδευτικά για το τι θα προσέξουν πριν μπουν στο τραπεζάκι, τι θα προσφέρουν, πως θα το πιστοποιήσουν για την αναφορά τους, πως θα καταχωρηθούν στον καταμετρητή και τι θα κάνουν μετά, πως θα κάνουν διάγνωση κοινότητας και φωνητικό για τη συμμετοχή τους, δεν θα αποκαλύπτουν την ιδιότητά τους παρά στο τέλος, αφού πρώτα

έχουν δοκιμάσει με τη φρενιλά και έχουν πάρει γνώση.

"Δεν θα υλοποιήσουμε τον ΕΦΕΤ. Στόχος μας είναι να δούμε κατά πόσο τα μαγαζιά που συμμετέχουν στο πρόγραμμα προσφέρουν καλή Κρητική κοινότητα. Επίσης θα ελέγξουμε την κοινότητα και τον χώρο όπου φυλάσσεται το προϊόν", τονίζει ο κ. Παναγιωτόπουλος,

ο οποίος λέει ότι τα εστιατόρια θα κατατάσσονται σε ειδικά λογαριασμούς, ο οποίος μετά το 2005 και τη λήξη του προγράμματος θα διατεθεί για τις ανάγκες του φορέα πιστοποίησης και θα δημοσιογραφηθεί.

Σημειώνεται ότι ανάλογη πρόταση έχει γίνει και από τον Σύνδεσμο Ελλοειστών Διημερίων Κρήτης και στους ελεγκτές. Παναγιωτόπουλος έχουν γίνει ήδη συζητήσεις με δημόσιους οργανισμούς η ιδέα να πραγματοποιηθεί.

Σε τουριστική «έρημο» μετατρέπεται το Λασιίθι!

Ο τουρισμός οδηγείται σε μαρασμό με ευθύνη του κράτους

ΚΑΤΩ από τον σκληρό τίτλο «Σε τουριστική «έρημο» μετατρέπεται το Λασιίθι» δημοσιεύεται στην οικονομική σελίδα της ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ του Σαββάτου συνέντευξη του Προέδρου της Ένωσης Ξενοδόχων Ν. Λασιθίου κ. Μανώλη Κριτωτάκη στον Στάθη Κουσουνή, στην οποία υπογραμμίζεται ότι «σε «μαρασμό» οδηγείται ο τουρισμός του Νομού Λασιθίου και ιδιόμορφα του Αγ. Νικολάου με ελάχιστες εξαιρέσεις, καθώς τα τελευταία χρόνια κλείνουν η μία μετά την άλλη οι ξενοδοχειακές μονάδες». Το άρθρο της ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗΣ αναφέρει τα ακόλουθα:

Σε «μαρασμό» οδηγείται ο τουρισμός του Νομού Λασιθίου και ειδικότερα του Αγ. Νικολάου με ελάχιστες εξαιρέσεις, καθώς τα τελευταία χρόνια κλείνουν η μία μετά την άλλη οι ξενοδοχειακές μονάδες. Επιρροήοντας τις ευθύνες στο Υπουργείο Ανάπτυξης και στον ΕΟΤ ο πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Λασιθίου, κ. Μανώλης Κριτωτάκης, καταγγέλλει ότι μόνο στον Άγιο Νικόλαο την τελευταία δεκαετία έχουν κλείσει περίπου 30 ξενοδοχειακές μονάδες.

Ο κ. Κριτωτάκης τονίζει ότι η αδιαφορία της πολιτείας, παρά τις επανειλημμένες κρούσεις από τους τουριστικούς φορείς της περιοχής, έχει δημιουργήσει ξενοδοχεία «φαντάσματα» στην πόλη του Αγίου Νικολάου, καθώς το υφιστάμενο πλαίσιο κινήτρων είναι ανεπαρκές για τους επιχειρηματίες να προχωρήσουν σε ανακαινίσεις και επαναιετοποίηση των μονάδων τους. Όπως επισημαίνει χαρακτηριστικά «ο Νομός Λασιθίου είναι ο συραγός της Κρήτης παρά το γεγονός ότι είναι ο ωραιότερος νομός της. Κάθε χρόνο στους άλλους νομούς προσιθθενται 2.000 - 4.000 κρεβάτια. Στην περιοχή μας οι αντίστοιχοι αριθμοί είναι ασήμαντοι. Από το 1986 έχει χαρακτηριστεί η περιοχή μας σαν κορεσμένη με αποτέλεσμα να μην επιτρέπεται η δόμηση σε γη κάτω των 20.000 τετραγωνικών μέτρων. Παρά τις προσπάθειες της Ένωσης με την υποστήριξη της Νομαρχιακής και Δημοτικής Αυτοδιοίκησης, οι προσπάθειές μας για άρση του περιορισμού αυτού δεν καρποφόρησαν».

Επίσης, ο κ. Κριτωτάκης εκφράζει τον προβληματισμό του για την εξέλιξη της τουριστικής κίνησης στην περιοχή του Λασιθίου, εκτιμώντας ότι αν δεν υπάρξει κινητοποίηση από την πολιτεία θα ακολουθήσει καθοδική πορεία και το 2004. Η Ένωση Ξενοδόχων Λασιθίου αποφάσισε την επόμενη περίοδο να δώσει εκπτώσεις έως και 25% σε όσους επιλέξουν να κάνουν διακοπές στην περιοχή τους. Όσον αφορά την πορεία του τουρισμού άλλων ανταγωνιστικών προορισμών (Τουρκία, Ισπανία κ.λπ.), επισημαί-

νει ότι δαπανούν τεράστια κονδύλια σε σχέση με εμάς για την προβολή τους, γεγονός το οποίο αποτιμώνται θετικά και στα μεγέθη τους.

Η ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΓΕΥΣΗΣ

Εξάλλου, πρωτοβουλία για την προβολή του κρητικού τουρισμού έχει αναλάβει η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, σε συνεργασία με τις Ενώσεις Ξενοδόχων και των εσπιατόρων του νησιού. Όπως τονίζει ο αντιπρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Λασιθίου και πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος, θα ξεκινήσει άμεσα στην Κρήτη η υλοποίηση μιας πρωτοποριακής δράσης με τίτλο: Διατηρώντας την κρητική διατροφή - Consted.




Οι κ.κ. Εμμ. Κριτωτάκης και Αντ. Παναγιωτόπουλος

Σύμφωνα με το πρόγραμμα αυτό, οι χώροι εστίασης των ξενοδοχείων, τα εσπιατόρια και οι ταβέρνες που θα προσφέρουν καλής ποιότητας κρητική κουζίνα, δηλαδή εδέσματα προσαρμοσμένα στο κρητικό διατροφικό πρότυπο, θα αποκοτούν σήμα ποιότητας που θα πιστοποιεί ότι προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα.

Το πρόγραμμα, που υλοποιείται με τη συνεργασία των εσπιατόρων της Κρήτης, εντάσσεται στο Πρόγραμμα Καινοτόμων Δράσεων της

Περιφέρειας Κρήτης (ΕΤΠΑ) και χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, την Περιφέρεια Κρήτης και τους φορείς που το υλοποιούν. Τα καταστήματα που θα συμμετάσχουν στο πρόγραμμα θα εφοδιάζονται με ειδικό σήμα ποιότητας, το οποίο θα έχει ελληνική και διεθνή σφραγίδα, καθώς η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης προωθεί την επέκτασή του στις άλλες μεσογειακές χώρες μέσω του «Κονσερβατουάρ Μεσογειακής Διατροφής» στο οποίο εκπροσωπεί τη χώρα μας.



ΦΙΡΦΙΡΗΣ Α.Ε.

Ηλεκτρολογικό υλικό, Ηλεκτρικά
1ο Χιλιόμετρο Αγίου Νικολάου - Κριτσάς
Τηλ: (28410)24924 - 28653 Fax: (28410)27111
E-mail: firfiris@agn.forthnet.gr http://www.firfiris.gr

**ΔΡΟΣΙΣΤΕ ΚΑΙ ΧΑΡΕΙΤΕ
ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ
ΜΕ ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΠΟ ΤΟ
ELECTRO POLIS ΦΙΡΦΙΡΗΣ Α.Ε.**

**Κλιματιστικό 12000 BTU
Ψύξης - Θέρμανσης
στην τιμή των 9000 BTU!!!**

Καλό Καλοκαίρι

με
ας
τον
επι-
κα, οι

Συμμετοματάρια

Σήμερα

Τετάρτη 31 Μαρτίου
Υγιαίου τερομ., Ακακίου ομολ.
Ανατολή ηλίου 6.12 - Δύση 18.47
Σελήνη 11 ημερών

Φαρμακεία

Στον Άγιο Νικόλαο: Αικατερίνη Ταβλά.
Στην Ελούντα: Νικόλαος Αντωνόπουλος.
Στην Νεάπολη: Μενέλαος Φουλεδάκης.
Στην Ιεράπετρα: Ιωάννης Πάγκαλος.
Στη Σητεία: Γεώργιος Μπαγορόδης.

Νοσοκομείο Αγίου Νικολάου

Γομφιεύοντα τμήματα: Παθολογικό, Ουρολογικό, Χειρουργικό, Μαιευτικό - Γυναικολογικό, Παιδιατρικό, Ο.Ρ.Λ., Ορθοπαιδικό, Μ.Τ.Ν., Καρδιολογικό και Μ.Ε.Θ.

Κινηματογράφοι

- «Ρεξ» Αγίου Νικολάου: Παρασκευή: Ώρες 6 και 9.30 μ.μ. «*Το Ληθάδι που δακρύζει*». Σκηνοθεσία: Θόδωρος Αγγελόπουλος.
- «Σινέ Μινώα» Νεάπολης: Ώρες 7.30 και 10 μ.μ. «*Scary Movie 3*». Πρωταγωνιστούν: Άννα Φάρις, Τσάρλι Σιν, Ντεβίλ Ρισοφρις, Ρετζίνα Χολ.
- «Σινέ Μινώα» Ιεράπετρας: Ώρες 7.30 και 10 μ.μ. «*Όταν γνωρίσα την πόλη*». Πρωταγωνιστούν: Μιχέλ Στέλερ, Τζένιφερ Άνισον, Άλεξ Μπαλάντζου, Φίλιπ Σέιμουρ Χόφμαν.
- «Σινέ Μινώα» Σητείας: Ώρα 5.30 μ.μ. «*Spy Kids 3-D Τριδιάστατοι κατάσκοποι*». Πρωταγωνιστούν: Αντόνιο Μπανιέρας, Κάρολα Κουτζίνο, Αλέξα Βέγκα, Σιλβέστερ Σταλόνε. Ώρες 7.30 και 10 μ.μ. «*Το μεγάλο φαθόρι*». Πρωταγωνιστούν: Τζομ Μάγκουαϊρ, Τζεφ Μπρίτζες, Κρις Κούπερ, Ελζαμπεθ Μπανκς.

Παγκρήτεια σύσκεψη για την ασφάλεια διατροφής

ΣΤΑ γραφεία της Περιφερειακής Διεύθυνσης Κρήτης ΕΦΕΤ πραγματοποιήθηκαν χθες συνεχείς συσκέψεις με σκοπό το σαφή καθορισμό των αρμοδιοτήτων και των ορίων ευθύνης κάθε ελεγκτικής αρχής για την καλύτερη ασφάλεια της διατροφής στα πλαίσια των δοκιμαστικών αθλητικών γεγονότων, των Ολυμπιακών και Παραολυμπιακών αγώνων.

Στις συσκέψεις συμμετείχαν η Αντιπρόεδρος του ΕΦΕΤ κ. Βασιλειάδου, οι Διευ-

θύνσεις Γεωργίας, Κτηνιατρικής, Υγιεινής και Εμπορίου της Κρήτης, το Περιφερειακό Κέντρο Ποιοτικού Ελέγχου Κρήτης του Υπουργείου Γεωργίας, οι Χημικές Υπηρεσίες Ηρακλείου και Χανίων, το Κτηνιατρικό Εργαστήριο Ηρακλείου και το Εργαστήριο Κλινικής Βακτηριολογίας Παρασιτολογίας και Ζωοανθρωπονόσων της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Κρήτης. Διαπιστώθηκε διάθεση συνεργασίας και προθυμία για το καλύτερο αποτέλεσμα

Η Φλόγα στην Αθήνα κάτω από δρακόντεια μέτρα ασφαλείας

ΚΑΤΟ από δρακόντεια μέτρα ασφαλείας θα αφιχθεί σήμερα η Ολυμπιακή φλόγα στο Παναθηναϊκό Στάδιο, μέτρα τα οποία θα δώσουν μια πρώτη «γεύση» για το τι πρόκειται να αντιμετωπίσουν οι Αθηναίοι τον Αύγουστο, κατά τη διάρκεια των Ολυμπιακών Αγώνων.

Όπως ανακοινώθηκε από την Αστυνομία, από τις 4 το απόγευμα μέχρι τις 8 το βράδυ θα απαγορεύεται η είσοδος, η διέλευση και η παραμονή του κοινού στον Εθνικό Κήπο και το Ζάππειο. Η πρόσβαση προς το Παναθηναϊκό Στάδιο θα γίνεται μόνο από τις οδούς Αρδηττού, Βασιλίσσης Όλγας και Βασιλέως Κωνσταντίνου και θα αρχίζει από τις 4.30 για να ολοκληρωθεί στις 7. Το σημαντικό είναι ότι όλοι θα ελέγχονται εξονυχιστικά.

Για το λόγο αυτό η αστυνομία παρακαλεί όσοι προσέλθουν στο Στάδιο για την τελετή να μην έχουν μαζί τους τσάντες ή άλλες αποσκευές, καθώς και αντικείμενα που θα δημιουργήσουν προβλήματα κατά τον αστυνομικό έλεγχο και καθυστέρηση στη διαδικασία εισόδου.

Σε όλους τους δρόμους που βρίσκονται γύρω από το Παναθηναϊκό Στάδιο, θα απαγορεύεται η στάση και η στάθμευση από τις 6 το πρωί μέχρι τη λήξη της τελετής. Στα μέτρα ασφαλείας για την τελετή της άφιξης της Ολυμπιακής φλόγας θα συμμετάσχουν περίπου 1.500 αστυνομικοί όλων των υπηρεσιών που θα βρίσκονται παντού στο Παναθηναϊκό Στάδιο και στις περιοχές γύρω από αυτό.

Για να γίνει και πάλι «φιλικός» ο τουριστικός Άγιος Νικόλαος

Προτάσεις των επαγγελματιών εστιατορίων και μπαρ

ΥΠΟ το φάσμα της απειλής άλλης μια πολύ άσχημης τουριστικής σεζόν, πραγματοποιήθηκε χθες η γενική συνέλευση του Συλλόγου επιχειρηματιών εστιατορίων, μπαρ, καφετεριών και συναφών επαγγελματιών περιοχής Δήμου Αγίου Νικολάου.

Στη συνέλευση έγινε απολογισμός των πεπραγμένων του απερχόμενου Δ.Σ. από τον Πρόεδρο του Δ.Σ. κ. Γεωργ. Μιχαηλίδη, καταγράφηκαν τα προβλήματα και τα αιτήματα του κλάδου και παράλληλα έγινε ενημέρωση για διάφορα ειδικά θέματα.

Ο Πρόεδρος της «Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης» κ. Αντ. Παναγιωτόπουλος ενημέρωσε για το πρόγραμμα «Διατροφώνας της Κρητικής Διατροφή», του οποίου αντικείμενο είναι η πιστοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα με στόχο τη διατήρηση και διασφάλιση του αυθεντικού χαρακτήρα και της ποιότητας της κρητικής κουζίνας και προσκάλεσε τους επιστόρους «που έχουν το μεράκι» να συμμετάσχουν το πρόγραμμα, γιατί με την συμμετοχή τους θα βγουν κερδισμένοι.

Ο λογιστής κ. Δημ. Κουντανάκης ενημέρωσε για φορολογικά θέματα αναλύοντας το φορολογικό τοπίο στο οποίο καλούνται να λειτουργήσουν οι επιχειρήσεις του κλάδου το προσεχές διάστημα.

Σε παρέμβαση που έκανε ο Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Λασιθίου κ. Νικ. Τζανόπουλος, υποστηρίζοντας σχετικό αίτημα του Συλλόγου, υπογράμμισε την ανάγκη επέκτασης του τέλους εκδιδόμενων λογαριασμών σε όλα τα καταστήματα που λειτουργούν με άδεια του ΕΟΤ σύμφωνα με το τουριστικό ωράριο, υπογραμμίζοντας παράλληλα την ανάγκη εφαρμογής της αρχής της ανταποδοτικότητας από πλευράς του Δήμου που εισπράττει τα τέλη αυτά.

Αναφερόμενος στις εκτιμήσεις για τη νέα τουριστική περίοδο, τόνισε ότι θα είναι μια πολύ «δύσκολη» χρονιά, αφού η πορεία των κρατησεων δεν εξελίσσεται καθόλου ικανοποιητικά μέχρι σήμερα.

Στην ανάγκη επέκτασης τέλους επί των εκδιδόμενων λογαριασμών σε όλα τα καταστήματα που λειτουργούν βάσει του τουριστικού ωραρίου, επισήμανε ο Πρόεδρος του Συλλόγου κ. Μιχαηλίδης, σημειώνοντας ότι είναι υποχρέωση όλων όσων προσπορίζονται από τον τουρισμό και όχι μόνο των καταστημάτων του κλάδου τους - να συμβάλουν ανάλογα προκειμένου να χρηματοδοτούνται δράσεις και υποδομές που στοχεύουν στην προβολή και ανάδειξη του τουριστικού προϊόντος, την ενίσχυση της επισκεψιμότητας και της τουριστικής κίνησης από την



οποία ωφελημένες πάλι θα είναι οι τουριστικές επιχειρήσεις.

Ο κ. Μιχαηλίδης κάνοντας απολογισμό των πεπραγμένων του Δ.Σ. επισήμανε, μεταξύ άλλων, την τοποθέτηση πινακίδων «καλωσορίσματα» των επισκεπτών στις εισόδους της πόλεως, την συμβολή του σωματείου στη βελτίωση της τηλεφοροαρκής σήμανσης για την κίνηση των επισκεπτών, την παραγωγή cd rom σε συνεργασία με το Δήμο που μοιράστηκε σε εταιρείες κρουαζιερόπλοιων, το διαγωνισμό για την βράβευση κερμμένων ανάδειξης της λίμνης με στόχο την τουριστική προβολή του Αγίου Νικολάου, τη συμμετοχή και υποβολή προτάσεων στη Δημοτική Επιτροπή Τουρισμού, την διετή αναστολή (2000 -2002) εφαρμογής της «συνάφειας» κλπ.

Αναφερόμενος στα προβλήματα που αντιμετωπίζουν επαγγελματίες του κλάδου, είπε ότι αυτά σχετίζονται και με τη λειτουργία της πόλης, υποδεικνύοντας ως ανάγκη προτεραιότητας την λήψη μέτρων για την αντιμετώπιση του κυκλοφοριακού, της στάθμευσης και της ηχορύ-

πανσης. Τόνισε την ανάγκη εφαρμογής «δακτυλίου» στην κίνηση των οχημάτων στο κέντρο της πόλεως. Αντέκρουσε όσους συνεχίζουν να υποστηρίζουν ότι ο Άγιος Νικόλαος είναι ακριβή πόλη στις υπηρεσίες που προσφέρει ο κλάδος των εστιατορίων, μπαρ και καφετεριών, σημειώνοντας ότι ο Άγιος Νικόλαος είναι πιο φθηνός σε σύγκριση με πολλές άλλες περιοχές της Ελλάδας.

Από μέλη του Συλλόγου έγιναν εισηγήσεις, οι οποίες αφορούν την ανάγκη λήψης πρωτοβουλιών ώστε ο Άγιος Νικόλαος να γίνει πιο ελκυστικός, φιλικός στον επισκέπτη, τονίζοντας ότι η πόλη, ως τουριστικός προορισμός, έχει χώσει την ικανότητα να ικανοποιεί και να διασκεδάσει τον τουρίστα, σε βαθμό που να τον παρακινεί να επιστρέψει, όπως συνέβαινε παλαιότερα, για να κάνει διακοπές στην περιοχή, αποδίδοντας στο γεγονός αυτό, σε ένα μεγάλο βαθμό, την κρίση που αντιμετωπίζει η περιοχή επί αρκετά

χρόνια. Τόνισαν τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος κυρίως των μπαρ λόγω του πολύ αυστηρού τρόπου αστυνόμευσης που, όπως είπαν, ενοχλεί και τους επισκέπτες της περιοχής, καθώς και η υπερβολή στους ελέγχους και η εξάντληση της ασπυρότητας των αστυνομικών οργάνων στις επιβληθείσες κυρώσεις, δυσφήμισαν τον Άγιο Νικόλαο και προκάλεσαν ζημία στην τουριστική κίνηση.

Θάνασαν τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος κυρίως των μπαρ λόγω του πολύ αυστηρού τρόπου αστυνόμευσης που, όπως είπαν, ενοχλεί και τους επισκέπτες της περιοχής, καθώς και η υπερβολή στους ελέγχους και η εξάντληση της ασπυρότητας των αστυνομικών οργάνων στις επιβληθείσες κυρώσεις, δυσφήμισαν τον Άγιο Νικόλαο και προκάλεσαν ζημία στην τουριστική κίνηση.

Επίσης συζητήθηκαν διάφορα άλλα θέματα και προτάσεις, και ακολούθησε η ψηφοφορία για την ανάδειξη νέου Δ.Σ.

ΝΙΚΟΣ ΤΡΑΝΤΑΞ

Κακοδιοίκηση σε δήμους - νομαρχίες

ΤΑ ασφαλιστικά Ταμεία, οι Δήμοι και οι Νομαρχίες εμπλέκονται στις 6 από τις 10 περιπτώσεις κακοδιοίκησης, σύμφωνα με την ετήσια έκθεση για το 2003 που παρουσίασε χθες ο Συνήγορος του Πολίτη Γιώργος Καμίνης, σε συνέντευξη τύπου. Από το σύνολο των 16.009 αναφορών που υποβλήθηκαν στον Συνήγορο κατά το 2003, οι 10850 κατατέθηκαν εντός του έτους, ενώ 5159 είχαν υποβληθεί εντός του 2002, αλλά η διερεύνησή τους συνεχίστηκε μέσα στο 2003.

Οι περισσότερες από τις 10850 αναφορές και για την ακρίβεια οι 4162 που αντιστοιχούν σε ποσοστό 38,36%, αφορούν τον κύκλο σχέσεων κράτους-πολίτη και ακολουθεί ο κύκλος κοινωνικής προστασίας με 28,18% των αναφορών.

ΕΡΓΑΤΟΥΠΑΛΛΗΛΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ 31 ΜΑΡΤΗ 2004

24ΩΡΗ ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΗ ΑΠΕΡΤΙΑ

- Για υπογραφή ικανοποιητικής Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας.
- Αυξήσεις 8%.
- Άμεση μείωση του χρόνου εργασίας.
- Για την υπεράσπιση των Συλλογικών Συμβάσεων.
- Για να καμφθεί η εργοδοτική αδιαλλαξία. Όλοι στη Συγκέντρωση, Τετάρτη 10 η.μ. στο Εργατικό Κέντρο Λασιθίου

Κανονικά

το Festos Palace

Οι Μινωικές Γραμμές ενημερώνουν το επαθιακό κοινό ότι η απεργία της 31ης Μαρτίου δεν θα επηρεάσει την προγραμματισμένη αναχώρηση του Festos Palace από το λιμάνι του Ηρακλείου. Έτσι το πλοίο θα αναχωρήσει κανονικά την Τετάρτη 31 Μαρτίου και ώρα 21.00.

Υποχρεωτική αργία την Πρωτομαγιά

Ο υπουργός Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας υπέγραψε χθες την απόφαση που καθορίζει την 1η Μαΐου 2004, ως ημέρα υποχρεωτικής αργίας για όλα τα καταστήματα, τις βιομηχανικές, βιοτεχνικές επιχειρήσεις, εκμεταλλεύσεις και εργασίες γενικά που αργούν κατά τις Κυριακές.

Σήμα ποιότητας για την κρητική διατροφή

Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης και οι συνεργαζόμενοι φορείς (Ενώσεις Ξενοδόχων της Κρήτης και Ο.Α.Σ.) προκηρύσσουν διαγωνισμό για να επιλέξουν διακριτικό σήμα για τα κατ'εξοχή προϊόντα που θα εντάχθούν στο πρόγραμμα "CONCRED" (Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή). Το σήμα αυτό θα κοσμήσει όλα τα σχετικά με το πρόγραμμα έντυπα και θα τυπωθεί

με ανεξίτηλα χρώματα προκειμένου να χρησιμοποιηθεί από τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια που λαμβάνουν μέρος στο πρόγραμμα.

Η επιτροπή, που θα αποτελέσει από ειδικούς και εκπροσώπους της Ακαδημίας, θα αξιολογήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν, με κριτήρια την αισθητική και λειτουργική αριστεία τους αλλά και το κατά

πασον εκφράζουν τις αρχές και τις επιδιώξεις του προγράμματος (ανάδειξη της κρητικής διατροφής, της κρητικής παραδοσιακής κουζίνας και των βασικών προϊόντων που τη συνθέτουν).

Οι συνεργαζόμενοι φορείς φιλοδοξούν να καταστήσουν το σήμα αυτό ως βασικό στοιχείο αναγνώρισης της ιδιαίτερης τιμής των ποιοτικών χώρων εστία-

σης στην Κρήτη και θα φροντίσουν για τη σωστή προβολή του εντός και εκτός Ελλάδος. Για την πρόταση που θα επιλεγεί έχει προβλεφθεί και χρηματική αμοιβή.

Προθεσμία υποβολής προτάσεων έως και την 20η Μαΐου 2004.

Πληροφορίες δίδονται στο τηλέφωνο 2810-302366 (κα Σόγια Παναγιωτίδου).

"ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ"

23/4/2004

Διαγωνισμός για το σήμα ποιότητας

Το σήμα ποιότητας, με το οποίο θα αναγνωρίζονται διεθνώς τα καταστήματα που προσφέρουν κρητική διατροφή προωθώντας το ελαιόλαδο και τα κύρια αγροτικά προϊόντα της Κρήτης, ετοιμάζει η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης. Το σήμα αυτό θα προβληθεί στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, προκειμένου να αποκτήσει τη μεγαλύτερη δυνατή αναγνωρισιμότητα και στη συνέχεια να τοποθετηθεί σε όλα τα ξενοδοχεία και τους χώρους εστίασης που θα ενταχθούν στο πρόγραμμα Concred (Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή). Για το λόγο αυτό η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης και οι συνεργαζόμενοι φορείς (Ενώσεις Ξενοδόχων των τεσσάρων νομών

της Κρήτης και ο Ο.Α.Σ.) ζητούν από ειδικούς σχεδιαστές και γραφίστες προτάσεις προκειμένου να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Υπενθυμίζεται ότι η πρωτοποριακή για την Ελλάδα πρωτοβουλία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης έχει ήδη προκαλέσει διεθνές ενδιαφέρον και θεωρείται βασικό ποιοτικό κριτήριο για την αναβάθμιση όχι μόνο των χώρων εστίασης αλλά και του ίδιου του τουριστικού προϊόντος του νησιού. Επιπλέον, θα δημιουργήσει το υπόβαθρο, προκειμένου να προβληθούν και να προωθηθούν με αποτελεσματικό τρόπο τα αγροτικά μας προϊόντα. Προβλέπει τη δημιουργία ενός δικτύου

ξενοδοχείων και εστιατορίων που θα προσφέρουν κρητική διατροφή με ποιοτικά χαρακτηριστικά, θα πιστοποιούνται από εκπαιδευμένους αξιολογητές και θα προβάλλονται από το πρόγραμμα.

Η ΕΛΑΓ και οι συνεργαζόμενοι φορείς θέλησαν να ζητήσουν τη συνεργασία των ειδικών και να καταλήξουν στην επιλογή της πρότασης εκείνης που θα χρησιμοποιείται παντού κατά τα επόμενα χρόνια για τη δήλωση της ποιοτικής παραδοσιακής διατροφής. Επειδή το πρόγραμμα Concred εντάσσεται μέσα σε ένα ευρύτερο φιλόδοξο σχέδιο, που έχει ως στόχο την ποιοτική αναβάθμιση και την επιστημονική αντιμετώπιση της πολυδιαφημισμένης κρη-

τικής διατροφικής παράδοσης, η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης ζητεί από καλλιτέχνες ή γραφίστες να επικοινωνήσουν μαζί της και να καταθέσουν τις προτάσεις των μέχρι την 20 Μαΐου (τηλέφωνο 2810-302366, κ. Σόνια Παναγιωτίδου). Επιτροπή από ειδικούς θα αξιολογήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν με κριτήρια την αισθητική και λειτουργική αρτιότητά τους αλλά και το κατά πόσον εκφράζουν τις αρχές και τις επιδιώξεις του προγράμματος (ανάδειξη της κρητικής διατροφής, της κρητικής παραδοσιακής κουζίνας και των βασικών προϊόντων που τη συνθέτουν). Για την καλύτερη πρόταση προβλέπεται και χρηματική αμοιβή.

Ανάπλαση της κεντρικής

Ετοιμάζεται το σήμα ποιότητας για τα καταστήματα που προσφέρουν Κρητική διατροφή

Το σήμα ποιότητας με το οποίο θα αναγνωρίζονται διεθνώς τα καταστήματα που προσφέρουν κρητική διατροφή προσφώνεται το ελαιώδες και τα κύρια αρωματικά προϊόντα της Κρήτης ετοιμάζει η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης. Το σήμα αυτό θα προβληθεί στην Ελλάδα και στο εξωτερικό προκειμένου να αποκτήσει τη μεγαλύτερη δυνατή αναγνωρισιμότητα και στη συνέχεια να τοποθετηθεί σε όλα τα ξενοδοχεία και τους χώρους εστίασης που θα ενταχθούν στο πρόγραμμα CONCREC (Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή). Για το λόγο αυτό η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης και οι συνεργαζόμενοι φορείς (Ενώσεις Ξενοδόχων των τεσσάρων νομών της Κρήτης και ο ΟΑΣ) ζητούν από ειδικούς σχεδιαστές και γραφίστες προτάσεις προκειμένου να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Υπενθυμίζεται ότι η πρωτοποριακή για την Ελλάδα πρωτοβουλία της Ελλη-

νικής Ακαδημίας Γεύσης έχει ήδη προκαλέσει διεθνές ενδιαφέρον και θεωρείται βασικό ποσοτικό κριτήριο για την αναβάθμιση όχι μόνο των χώρων εστίασης αλλά και του ίδιου του τουριστικού προϊόντος του νησιού.

Επιπλέον, θα δημιουργήσει το υπόβαθρο προκειμένου να προβληθούν και να προωθηθούν με αποτελεσματικό τρόπο τα αγροτικά μας προϊόντα. Προβλέπεται η δημιουργία ενός δικτύου Ξενοδοχείων και εστιατορίων που θα προσφέρουν κρητική διατροφή με ποσοτικά χαρακτηριστικά, θα πιστοποιούνται από εκπαιδευμένους αξιολογητές και θα προβάλονται από το πρόγραμμα.

Η ΕΛΑΓ και οι συνεργαζόμενοι φορείς θέλησαν να ζητήσουν τη συνεργασία των ειδικών και να καταλήξουν στην επιλογή της πρότασης εκείνης που θα χρησιμοποιείται παντού κατά τα επόμενα χρόνια για τη δήλωση της ποιτικής παραδοσιακής διατροφής. Επειδή το

πρόγραμμα CONCREC εντάσσεται μέσα σε ένα ευρύτερο φιλοδοξο σχέδιο που έχει ως στόχο την ποσοτική αναβάθμιση και την επιστημονική αντιμετώπιση της πολυδιαφημισμένης κρητικής διατροφής παράδοσης η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης ζητεί από καλλιτέχνες ή γραφίστες να επικοινωνήσουν μαζί της και να καταθέσουν τις προτάσεις τους μέχρι την 20 Μαΐου (τηλέφωνα 2810/302.366, κα Σόνια Παναγιωτίδου).

Επιτροπή από ειδικούς θα αξιολογήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν με κριτήρια την αισθητική και λειτουργική αρτιότητα τους αλλά και το κατά πόσον εκφράζουν τις αρχές και τις επιδιώξεις του προγράμματος (ανάδειξη της κρητικής διατροφής, της κρητικής παραδοσιακής κουζίνας και των βασικών προϊόντων που τη συνθέτουν). Για την καλύτερη πρόταση προβλέπεται και χρηματική αμοιβή.

Το πρόγραμμα πιστοποίησης εστιατορίων κρητικής κουζίνας

Ελάχιστο ενδιαφέρον στον Άγιο Νικόλαο

ΣΤΟ στάδιο της πιστοποίησης των εστιατορίων που θα προσφέρουν κρητική διατροφή εισέρχεται το πρόγραμμα για τη διατήρηση της κρητικής διατροφής που χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, την Περιφέρεια Κρήτης, την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης που είναι συντονιστής του προγράμματος, τον Οργανισμό Ανάπτυξης Σητείας ως Σύμβουλο Διαχείρισης και τους Συνδέσμους και τις Ενώσεις Ξενοδόχων.

«Στο στάδιο αυτό έχει ολοκληρωθεί η εκπαίδευση 22 ατόμων τα οποία θα κάνουν τις αξιολογήσεις των εστιατορίων και τώρα παρουσιάζουμε τα έντυπα που εξηγούν τους κανόνες που θα ισχύσουν καθώς και τις αιτήσεις αξιολόγησης για να ξεκινήσουμε κανονικά τη διαδικασία», δήλωσε ο Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος, κατά τη διάρκεια της παρουσίασης που έγινε στην αίθουσα του Επιμελητηρίου στον Άγιο Νικόλαο. Η πρώτη παρουσίαση έγινε στο Ρέθυμνο ενώ θα ακολουθήσουν και άλλες στην υπόλοιπη Κρήτη. Μέχρι τώρα η ανταπόκριση που υπάρχει στην υπόλοιπη Κρήτη είναι αρκετά μεγάλη με εξαίρεση τον Άγιο Νικόλαο όπου το ενδιαφέρον είναι ελάχιστο.

«Πιστεύω ότι το Ρέθυμνο, τα Χανιά αλλά και το Ηράκλειο θα έχουν αρκετή ανταπόκριση. Στο νομό μας δεν μπορώ να πω ακόμα κάτι θετικό. Υπάρχει ενδιαφέρον από τη Σητεία αλλά στον Άγιο Νικόλαο μάλλον τον επόμενο χρόνο θα προχωρήσει το πρόγραμμα», σημείωσε ο κ. Παναγιωτόπουλος ενώ όταν ρωτή-

θηκε γιατί υπάρχει αυτή η αρνητική εξέλιξη σε μια περιοχή όπου έχει ενημερωθεί κατά κόρον τα τελευταία χρόνια για την προσπάθεια αυτή και την αξία της Κρητικής Διατροφής, αιτιολόγησε το γεγονός αναφέροντας ότι πρόκειται για θέμα κουλτούρας της κάθε περιοχής. «Το Ρέθυμνο και τα Χανιά έχουν αναπτύξει κάποιες παρέες εστιατορίων που έχουν κάνει μέχρι τώρα καλή δουλειά στην προσπάθεια να εφαρμόσουν την κρητική διατροφή και είναι πολύ πιο εύκολο να προσαρμοστούν στους κανόνες που ζητάμε για να πιστοποιηθούν. Εδώ είναι κάπως πιο δύσκολα ακόμα τα δεδομένα», ανέφερε.

Το πρόγραμμα της κρητικής κουζίνας θα διαρκέσει δύο χρόνια και μετά από την περίοδο αυτή τα πιστοποιημένα εστιατόρια θα εντάσσονται αυτόματα σε δίκτυο που αποσκοπεί στην προβολή και στην εδραίωση τους, μέσα από συνεργασίες με αντίστοιχα δίκτυα άλλων περιοχών της Μεσογείου αλλά και μέσα από την προβολή ολόκληρου του ομίλου των εστιατορίων αυτών. Η προβολή θα γίνει καταρχήν με έντυπα και καταλόγους των καταστημάτων που θα κυκλοφορούν στην Ολυμπιακή Αεροπορία, στις τουριστικές εκθέσεις του εξωτερικού αλλά και τοπικά θα γίνουν κάποιες σημαντικές εκδηλώσεις στην Κρήτη για την προβολή των εστιατορίων και της κρητικής διατροφής.

Τα εστιατόρια που θέλουν να συμμετέχουν στο πρόγραμμα πρέπει να συμπληρώσουν μια αίτηση που μπορούν να προμηθευθούν από τον Σύνδεσμο Ξενοδόχων Λασιθίου και τον ΟΑΣ, να καταθέ-

σουν ένα ποσό 150 ευρώ και σε διάστημα ενός μηνός θα επισκεφθούν οι αξιολογητές το εστιατόριο - ως πελάτες - προκειμένου να κάνουν την αξιολόγηση. Μετά την ολοκλήρωση της και εφόσον το αποτέλεσμα είναι θετικό, θα αποσταλεί στο εστιατόριο μετά από λίγες μέρες η έκθεση αξιολόγησης και το σήμα της κρητικής κουζίνας. Η δημιουργία του σήματος έχει ανατεθεί και αναμένεται η παράδοσή του τις επόμενες μέρες. Το σήμα θα περιλαμβάνει ένα χαρακτηριστικό σύμβολο της κουζίνας που θα περικλείεται ανάμεσα στα αστέρια που συμβολίζουν τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Σε περίπτωση που υπάρχει απόρριψη στην πρώτη αξιολόγηση υπάρχει δυνατότητα και για δεύτερη.

Επτά είναι οι βασικές προϋποθέσεις για κάθε εστιατόριο προκειμένου να κριθεί θετικά. Η άψογη καθαριότητα, η χρήση του παρθένου ελαιόλαδου, η ελληνική σαλάτα παρασκευασμένη παραδοσιακά και όχι με μαρούλι και λάχανο, επίσης θα πρέπει να προσφέρονται δύο τουλάχιστον κρητικά τυριά, πατάτες φρέσκιες, τηγανισμένες σε ελαιόλαδο, ελληνικός καφές που θα παρασκευάζεται στη φωτιά και όχι στη μηχανή του εσπρέσσο και το κουβέρ πρέπει να περιλαμβάνει ελιές ή αρωματισμένα λάδια ή πάστα ελιάς ή και τοπικό ορεκτικό και τουλάχιστον ένα είδος καλής ποιότητας φρέσκο μαύρο ψωμί και κρητικό παξιμάδι κατά προτίμηση διαφόρων τύπων.

MIX: ΑΤΣΑΛΑΚΗΣ



**ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΜΕ 20 ΧΡΟΝΙΑ
στο χώρο μας!!!**

... και προσφέρουμε σε όλα τα ζευγάρια του 2004 ένα τριήμερο γαμήλιο ταξίδι σε LUX Ξενοδοχείο στα πανέμορφα νησιά της Σαντορίνης και της Πάρου όλα πληρωμένα!!!

... Όσο για τη βάπτισμα, δώρο μας ο στολισμός της εκκλησίας με μπαλόνια...

Και ακόμα 20ήμερο προσφορών με 50% στα ενδύματα μας...

ΟΙΚΟΣ ΝΥΦΙΚΩΝ - ΒΑΠΤΙΣΤΙΚΩΝ
ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ - PHOTO - VIDEO - ΒΡΑΔΥΝΑ ΡΟΥΧΑ
Μπαλόνια - Πυροτεχνήματα - Μπουμπονιέρες - Ανθοστολισμός

Κ. Καραμανλή 26 - Αγ. Νικόλαος, τηλ 29410-25548

διπλασιαστεί η σεξουαλική ζωή των Ελλήνων, οι οποίοι κατέχουν μια από τις πρώτες θέσεις στην Ευρώπη. Στον διπλασιασμό αυτό συνέβαλαν καθοριστικά οι νέες θεραπευτικές μέθοδοι και οι φαρμακευτικές παρεμβάσεις με θεα-

την προηγούμενη εβδομάδα, σύμφωνα με τις τιμοληψίες που ανακοίνωσε χθες το Υπουργείο Ανάπτυξης, ενώ σε ανοδική τροχιά παρέμειναν οι τιμές και των άλλων καυσίμων.

Η μέση τιμή της αμόλυβδης ξεπερνά τα 80 λεπτά σε όλους τους νομούς της

καταγράφεται η υψηλότερη τιμή) φθάνει στα 90,5 λεπτά.

Η μέση τιμή της σούπερ βενζίνης είναι 89 λεπτά το λίτρο, σε 22 νομούς ξεπερνά τα 90 λεπτά και στις Κυκλάδες (παρά το γεγονός ότι εκεί ισχύει μειωμένος συντελεστής ΦΠΑ 13 %) φθάνει στα 95,1 λεπτά.

λαιο στα 39,4 λεπτά.

Υπενθυμίζεται ότι στις 10 και 11 Ιουνίου θα συζητηθεί στο Συμβούλιο Υπουργών Οικονομίας της Ε.Ε. η ελληνική πρόταση για μείωση της φορολογίας στα καύσιμα σε περιόδους διεθνών κρίσεων, όπως αυτή που διανύουμε τώρα.

2015/04

Το Συντονιστικό για τις πυρκαγιές

Υπό την προεδρία του Νομάρχη θα συνεδριάσει σήμερα στις 10 π.μ. το Συντονιστικό Νομαρχιακό Όργανο Λασιθίου, με στόχο τον συντονισμό των εμπλεκόμενων υπηρεσιών για την αποτελεσματική αντιμετώπιση των πυρκαγιών, ενόψει της καλοκαιρινής περιόδου.

Θα συζητηθούν και προτάσεις από τους φορείς για την πρόληψή τους.

Οι τιμές των ξενοδοχείων

Οι τιμές των ξενοδοχείων φέτος θα κινηθούν στα περσινά επίπεδα με τάσεις μείωσης μέχρι 10%, τόσο στην Αθήνα όσο και στις άλλες τουριστικές περιοχές, διαβεβαίωσε ο υπουργός Τουρισμού Δ. Αβραμόπουλος.

Ο κ. Αβραμόπουλος επανέλαβε ότι το πρόβλημα των αυξημένων τιμών στα καταλύματα αφορά μόνο το 10% των ξενοδοχείων και, όπου υπήρξαν τέτοια περιστατικά, ελέγχθηκαν από τις αρμόδιες υπηρεσίες του ΕΟΤ. Υπενθύμισε ακόμα ότι και σε άλλες πόλεις και χώρες που διοργάνωσαν Ολυμπιακούς αγώνες, παρατηρήθηκαν ανάλογα φαινόμενα.

Το πρόγραμμα κρητικής κουζίνας

ΤΗΝ παρουσίαση του ενημερωτικού εντύπου που πληροφορεί τους ενδιαφερόμενους εστιάτορες της Κρήτης για το πρόγραμμα ένταξης στο δίκτυο εστιατορίων κρητικής διατροφής, παρουσίασε χθες το απόγευμα στο Επιμελητήριο Λασιθίου ο Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος.

Όπως ανακοίνωσε, το πρόγραμμα βρίσκεται στο στάδιο της πιστοποίησης των εστιατορίων που θα προσφέρουν κρητική διατροφή. Το πρόγραμμα χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, την Περιφέρεια Κρήτης, την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης που είναι συντονιστής του προγράμματος, τον Οργανισμό Ανάπτυξης Σητείας ως Σύμβουλο Διαχείρισης και τους Συνδέσμους και τις Ενώσεις των Ξενοδόχων των τεσσάρων Νομών της Κρήτης.

Στο πρόγραμμα μπορούν να πιστοποιηθούν όλα τα εστιατόρια που λειτουργούν είτε αυτόνομα είτε μέσα σε ξενοδοχεία, ανεξάρτητα από την κατηγορία ή το μέγεθος τους, εφόσον προσφέρουν



Ο κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος

κυρίως κρητική κουζίνα, ακόμα και αν προσφέρουν κάποια πιάτα άλλης κουζίνας. Οι όροι και οι υποδείξεις είναι συγκεκριμένοι καθώς και η αξιολόγηση που θα γίνεται

από ειδικούς αξιολογητές. Τα εστιατόρια που θα ενταχθούν θα διαθέτουν ειδική σήμα και θα ενταχθούν σε δίκτυο προβολής. Μ.Α.

Εικοσιτετράωρη απεργία στη ΔΕΗ

ΕΙΚΟΣΙΤΕΤΡΑΩΡΗ πανελλαδική απεργία πραγματοποιούν σήμερα οι εργαζόμενοι στη ΔΕΗ μετά από απόφαση της ΓΕΝΟΠ-ΔΕΗ που διεκδικεί συλλογική σύμβαση εργασίας που θα εξασφαλίζει αυξήσεις στους μισθούς τουλάχιστον 8%.

Η ΓΕΝΟΠ-ΔΕΗ απέρριψε την πρόταση της ΔΕΗ για αυξήσεις 3% από 1/1/2004 και ακόμα 2,5% από 1/9/2004. Την πρόταση αυτή που δίνει μεσοσταθμικά ετήσια αύξηση 3,83%, η ΓΕΝΟΠ χαρακτηρίζει «απαράδεκτη και κατώτερη των προσδοκιών, κατώτερη της Εθνικής Γενικής Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας που υπέγραψε πρόσφατα η ΓΣΕΕ».

**Ημερίδα Συλλόγου
Ξενοδόχων Χανίων
για την κρητική
διατροφή**

"ΧΑΝΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ"

13/6/2004

Ο Σύλλογος Ξενοδόχων του Νομού Χανίων διοργανώνει Ημερίδα την Τρίτη 15 Ιουνίου με θέμα: "Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή με Ασφάλεια και Υγιεινή".

Θα μιλήσουν:

- Ο Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεωργίας κ. Αντώνης Παναγιωτοπούλος.
- Η Τεχνική Σύμβουλος, ειδική στο HACCP, κ. Αλεξάνδρα Καμπλάκη.
- Ο Σύμβουλος Ανάπτυξης Επιχειρήσεων κ. Κώστας Στυλιανάκης.
- Από την Διεύθυνση Κτηνιατρικής Χανίων, ως εκπρόσωπος του ΕΦΕΤ ο κ. Μιχάλης Μεσσαριτάκης.

Η εκδήλωση θα γίνει στο Ξενοδοχείο **Sitios Village** στο Κάτω Δαράτσο Νέας Κυδωνίας. Ώρα προσέλευσης 17:00 μ.μ. και έναρξης 17:30 μ.μ.

Τηλέφωνο πληροφοριών: 28210-32102 ή 28210-32146.

“Η κρητική διατροφή σαν στοιχείο του τουριστικού προϊόντος”

Χ ρ υ σ ά φ ι σ τ α χ έ ρ ι α μ α ς

Εδώ και πολύ πιο λίγα χρόνια απ' ό,τι σήμερα νομίζουμε, η Κρήτη πρόσθεσε στην περιουσία της την... Κρητική Διατροφή.

Η Κρητική Διατροφή πιστώθηκε στον λογαριασμό της Κρήτης το δεύτερο μισό της δεκαετίας του '90, ηλυσίζοντας στους πόρους της, ίσως με το πιο διαφημισμένο προϊόν στον κόσμο. Πράγματι, μέχρι σήμερα, η ένταση των πρωτοσέλιδων και των σαλονιών σε όλον τον έγκυρο διεθνή τύπο, αυξάνει συνεχώς καθώς τα ερευνητικά δεδομένα φέρνουν συνεχώς στο φως νέα στοιχεία για την αποτελεσματικότητα του κρητικού διατροφικού προτύπου (των δεκαετιών του '60 και '70) στην υγεία των πιστών του.

Μέχρι να φτάσουμε στο σημείο να μιλάμε δικαιωματικά για την «διατροφή μας», μεσολάβησε ένα εξ' ίσου σημαντικό γεγονός που σήμερα μας διαφεύγει ως αυτονόητο: Η μνημειώδης δουλειά του Νίκου και της Μαρίας Ψιλάκη με τίτλο «Κρητική Παραδοσιακή Κουζίνα», η οποία τεκμηρίωσε την τόσο κρητική προέλευσή της κρητικής κουζίνας όσο και την ιδιαιτερότητά της.

Η τεράστια δύναμη της Κρητικής Διατροφής είναι ιδιαίτερα αισθητή εκτός Κρήτης και ειδικά σε όσους ασχολούνται με την διατροφή ή την γαστρονομία. Εκεί, το κρητικό διαβατήριο σου στρώνει κόκκινο χαλί στα Foras της Μεσογειακής γαστρονομικής κουλτούρας.

Ένα ακόμη βήμα συμπλήρωσε την αξία της κρητικής διατροφής: Ενώ η κρητική κουζίνα διαφημίστηκε σαν το πιο υγιεινό διατροφικό πρότυπο, ωστόσο, φιλότιμες προσπάθειες “κουζουλών” και ο ενθουσιασμός των δημοσιογράφων όλου του κόσμου, την έχουν προβάσει και ως μια ιδιαίτερα γευστική κουζίνα, κάτι που αναμφισβήτητα είναι, αν και είναι αδύνατον να το αντιληφθεί ο επισκέπτης, εκτός αν μαγειρεύει κάποιος στο σπίτι του κρητική κουζίνα.

Η επαγγελματική κουζίνα της Κρήτης έχει πάρει από καιρό διαζύγιο με την κρητική κουζίνα.

Κέρδη και ζημιές

Το όφελος που έχει αποκομίσει η Κρήτη από αυτή την τεράστια διαφήμιση μέχρι σήμερα, είναι περίπου...0.

Ίσως και κάτι λιγότερο όπως θα δούμε...

Πράγματι:

Ελάχιστα ξενοδοχεία ή εστιατόρια αποκομίζουν κάποιο όφελος προσφέροντας τοπική κουζίνα.

Ομάδες περιηγητών που έχουν ειδικά γαστρονομικά ενδιαφέροντα (κρασί, κουζίνα) μετά από μάταιες προσπάθειες πάνε αλλού.

Αντίθετα, η δραστηριότητα των ξενοδοχείων μετατοπίζεται γρήγορα προς μορφές ασύμβατες με την κρητική διατροφή (all inclusive).



Αντώνης Παναγιωτόπουλος
Μηχανολόγος,
Πρόεδρος Ελληνικής
Ακαδημίας Γεύσης

Τα εκτός ξενοδοχείων εστιατόρια έχουν ασπασθεί άλλα είδη κουζίνας, συχνά την κατ' ευφημισμό αποκαλούμενη «τουριστική».

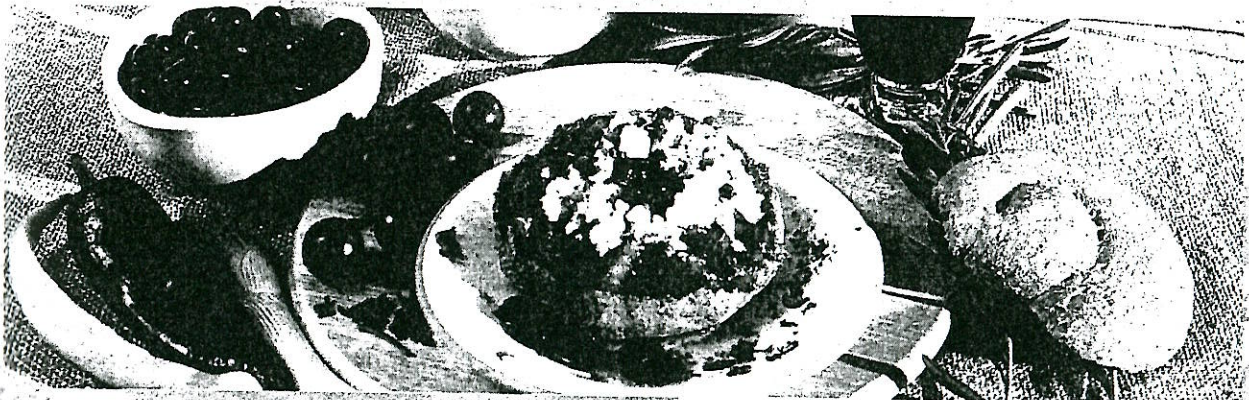
Η κρητική διατροφή έχει γίνει ταμπέλα για να στεγάσει κάθε είδους μαγειρική έμπνευση (π.χ. «όλα στα κάρβουνα»), αλλά και να προωθήσει διάφορες εμπορικές δραστηριότητες, όπως εισαγόμενα μπαχαρικά και T-shirts.

Ετσι, σήμερα, αντί να έχουμε κάνει κάποια βήματα για την αξιοποίηση ενός πόρου που τόσο γενναϊόδωρα η διεθνής επιστημονική κοινότητα εναπόθεσε στα χέρια μας, απ' ό,τι φαίνεται καταβάλουμε φιλότιμες προσπάθειες να τον απαξιώσουμε.

Η ίδια και χειρότερη κατάσταση επικρατεί στο διαδίκτυο. Ελέγξαμε τις λέξεις cuisine (7910000 καταχωρήσεις), Cretan diet (4050 καταχωρήσεις) και Cretan cuisine (3790 καταχωρήσεις).

Στην πρώτη αναζήτηση, η Ελληνική κουζίνα είναι ανύπαρκτη (πολύ δε μάλλον η κρητική), με εξαίρεση ένα χριστιανό που την χρησιμοποίησε για να πουλάει υλικά στις ΗΠΑ.

Στην δεύτερη, βρίσκει κανείς ό,τι θέλει. Στις πρώτες σελίδες, ένας που πουλάει σουβενίρ και T-shirts ενώ



στην τρίτη, στο όνομα Cretan Cuisine βγαίνει το εστιατόριο Gabbiano στο Μακρύ-Γιαλό «με Ελληνική και Διεθνή κουζίνα».

Στο ξενοδοχείο στη Μαδρίτη

Στο ξενοδοχείο που έμεινα στη Μαδρίτη είδα πέρυσι τέσσερα φυλλάδια που διαφήμιζαν τέσσερις διαφορετικές παλέτες γαστρονομικών δρόμων: tapas (=μεζέ), κρασιά, αφρώδεις οίνους και δεν θυμάμαι τι άλλο. Κάθε φυλλάδιο πρόσφερε δύο τρία εναλλακτικά προγράμματα κάθε μέρα.

Το ίδιο γίνεται σε κάθε τουριστική περιοχή της Γαλλίας, της Ιταλίας, τώρα ξεκίνησε και η Τουρκία, ο Λίβανος, το Μαρόκο, η Ινδία.

Έχετε ποιος είναι ο πρωταθλητής; Η Ταϊλάνδη. Πουλάνε τα περισσότερα γαστρονομικά προγράμματα από κάθε άλλον προορισμό σε Ευρωπαίους και όχι μόνο.

Στο West Cork

Έχετε το West Cork; Είναι στην νοτιοδυτική Ιρλανδία. Μέρος άγονο, πολύ αραιοκατοικημένο και χωρίς τουρισμό. Επεσαν στα χέρια μου τα έντυπά τους για το πρόγραμμα πιστοποίησης των εστιατορίων τους. Οι άνθρωποι δεν έχουν καν τοπική κουζίνα και έχουν τυποποιήσει μία κουζίνα που θα ονομάζαμε "fast food" με ντόπια κρέατα. Ντράπηκα όταν είδα τα έντυπά τους. Είμαστε πολύ πίσω, σε σχέση με αυτούς που δεν έχουν τίποτα να προβάλουν και πού να το προβάλουν.

Αχ, Ελλάδα....

Μα είναι πράγματι τουριστικός πόρος η κρητική διατροφή;

Για να χαρακτηρίσουμε τουριστικό πόρο την κρητική διατροφή, πρέπει να υπάρχει κάποιος τρόπος να προσθέτει αξία στο βασικό προϊόν πακέτο, με αποτέλεσμα ή:

Να αυξάνει την τιμή πώλησής του προϊόντος, ή

Να επιστρέφει πόρους σε αυτούς που επενδύουν σε αυτό αυξανοντας τη ζήτηση, ή

Να προσελκύσει νέους πελάτες με ειδικό ενδιαφέρον στην κουζίνα ή την διατροφή, ή

Να συνδυάζει κάποια από αυτά τα οφέλη

Και στις τρεις περιπτώσεις, ο τόπος καρπούται την διαφορά είτε σε αριθμό επισκεπτών, είτε σε έσοδα ανά επισκέπτη.

Ας δούμε τι από όλα μπορεί να ισχύει σήμερα.

Η αύξηση της τιμής του τουριστικού προϊόντος λόγω της κρητικής διατροφής δεν φαίνεται ρεαλιστικός στόχος αυτή την στιγμή. Πράγματι ζούμε σε μια περίοδο όπου το σύνολο των εμπλεκόμενων με τον τουρισμό φαίνεται να βρίσκονται σε κρίση αφού για τέσσερα συνεχή χρόνια οι τιμές χαμηλώνουν, οι πληρότητες πέφτουν,

οι μεγάλοι οργανισμοί κλυδωνίζονται.

Μεθυσμένος, θα παρατηρήσετε, αυτά συμβαίνουν στην αγορά μαζικού τουρισμού και όχι στο τμήμα της αγοράς που διακινείται ιδιωτικά ή μέσω Internet. Σωστό μεν, αλλά, όσο ο τουρισμός της Κρήτης βασίζεται στον μαζικό τουρισμό και όχι στον ιδιωτικό τουρισμό, δεν θα βρεις επιχειρηματία να σκέφτεται να επενδύσει στην διατροφή για να απορροφήσει αύριο.

Οι κάνουν μικρές επιχειρήσεις και ανταμειβονται γι αυτό, αλλά στο σύνολο του τουριστικού προϊόντος τα ποσοστά είναι ακόμα αμελητέα.

Κατά τον ίδιο τρόπο, επιχειρηματίες που να επενδύσουν στην κρητική διατροφή με την προσδοκία ότι θα έχουν μεγαλύτερη ζήτηση δεν βρίσκεις εύκολα. Επενδύουν σε ανακαινίσεις, επενδύουν σε κάθε είδους νεωτερισμό που θα δώσει αυτό το κάτι παραπάνω στην περιγραφή, αλλά όχι στην διατροφή. Οι ανακαινίσεις, τα Jacuzzi, οι πισίνες φέρνουν καλύτερη τιμή, όχι όμως η κρητική διατροφή. Κανείς δεν είναι διατεθειμένος να περιμένει να δει αν μια επένδυση στην κρητική κουζίνα θα του φέρει περισσότερο κόσμο, γιατί πρέπει πρώτα να εξασφαλίσει την επιβίωσή του.

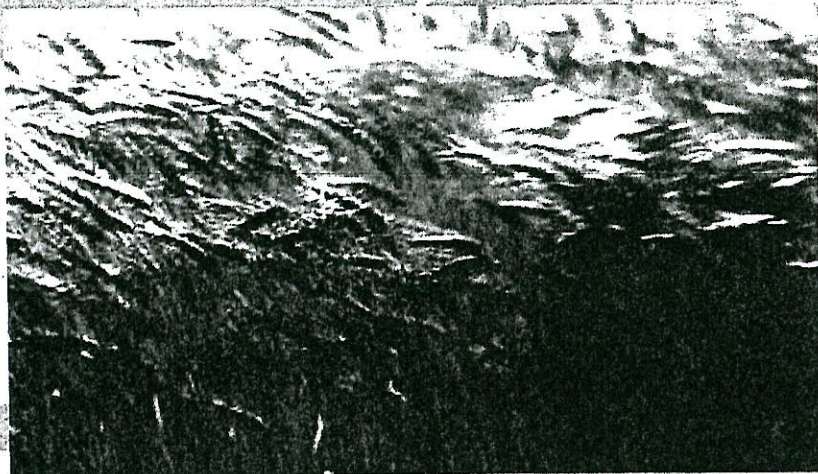
Υπάρχουν και πάλι οι λίγοι, οι φτωχίνοι, οι ελαφρείς, που τώρα είναι κάπως περισσότεροι. Υπάρχουν όμως και οι άλλοι που λένε «Εμείς μαγειρεύουμε κρητική κουζίνα, αλλά όχι με «λαϊόλαδο» που είναι πολύ επικίνδυνο, όχι μόνο γιατί θα μάθουν στους ξένους ότι η κρητική κουζίνα είναι βαριά, λιπαρή και όχι τόσο γευστική, αλλά γιατί θα πουν και στους τουριστικούς τους πόσο άσχημα πήγε η «επένδυση» στην κρητική διατροφή.

Ο τουρισμός ειδικού ενδιαφέροντος όμως είναι ήδη εδώ. Μας κτυπά την

πόρτα εδώ και καιρό κι εμείς διστάζουμε να ανοίξουμε. Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης μόνο, έχει οργανώσει πολλές εκδηλώσεις για ομάδες με ειδικά ενδιαφέροντα στη γαστρονομία. Μιλάμε για γκρουπ καθηγητών πανεπιστημίου του Yale και του Harvard, για την διεθνή ακαδημία Γεύσης, για ομάδες επαγγελματιών (μαγείρων, δημοσιογράφων...) και ιδιωτών.

Από τα προγράμματα αυτά έχει ήδη διαμορφωθεί εμπειρία. Ξέρουμε ότι σε κάθε ξενοδοχείο, υπάρχουν κάποιοι άνθρωποι που ενδιαφέρονται να γνωρίσουν την πραγματική κρητική διατροφή. Άνθρωποι που καταλαβαίνουν ότι αυτή η εμπειρία πρέπει να πληρωθεί.

Έτσι, πολλά ξενοδοχεία έχουν ήδη τοπικές εφαρμογές για ένα τμήμα της πελατείας τους (αλά καρτ, ειδικά μενού) ή για ειδικές ομάδες (γκρουπς) από τις οποίες κερδίζουν χρήματα. Τέτοιες εφαρμογές είναι σήμερα εφικτές σε κάθε ξενοδοχείο, σε κάθε εστιατόριο. Μια επέκταση των εφαρμογών αυτών θα αλλάξει τον γαστρονομικό χάρτη της Κρήτης και θα φέρει όγκο τουριστών με ειδικά ενδιαφέροντα στην γαστρονομία.



Για να γίνει κατανοητό τι εννοώ, θα σας περιγράψω τρία παραδείγματα εφαρμογών τουρισμού γαστρονομικού ενδιαφέροντος που ανέπτυξε η ΕΛΑΓ σε συνεργασία με το «Istron Bay» και το «Εναγρον».

1. Λέσχη γαστρονόμων της κρητικής διατροφής

Από το 2001 σχεδιάστηκε αρχικά για την γαλλική αγορά ένα προϊόν που ονομάζεται «Λέσχη Γαστρονόμων της Κρητικής Διατροφής».

Σύμφωνα με το πρόγραμμα αυτό, γεύμα και δείπνο είναι γαστρονομικά γεύματα διαφόρων μορφών, εμπνευσμένα από την κουζίνα της Κρήτης και περιλαμβάνουν και ποτά: κρασιά, διάφορα αποστάγματα, γλυκά κρασιά, αρωματισμένα αποστάγματα, λικέρ, αφεψήματα και μη αλκοολικά ποτά. Στη διάρκεια μιας εβδομάδας προσφέρει μια ικανοποιητική εμπειρία τόσο της κουζίνας, όσο και του αμπελώνα της Κρήτης, αλλά και αρκετών διαφορετικών μορφών τελετουργίας φαγητού, όπως για παράδειγμα, «κουζάκια με μεζέ», ψαρόσουπα με φρέσκο ψάρι,

γαμήλιο δείπνο, ή θεματικά γεύματα όπως «Γεύσεις του Καζαντζάκη», «βυζαντινό γεύμα» κλπ.

Το προϊόν αυτό μπορεί να αυξήσει τα έσοδα του πακέτου έως και 50% την υψηλή περίοδο.

2. Μαθήματα κρητικής κουζίνας

Από το 2003 άρχισαν με επιτυχία τα «μαθήματα κρητικής κουζίνας», ένα προϊόν που σχεδιάστηκε για την αγγλική αγορά.

Περιλαμβάνει θεωρητική εισαγωγή και μια εβδομάδα δουλειάς στην κουζίνα



με την επίβλεψη σεφ, δύο εκδρομές για το κρασί και το λάδι αντίστοιχα και μια σειρά από γαστρονομικές εμπειρίες της κρητικής κουζίνας.

Το προϊόν αυτό μπορεί να αυξήσει την τιμή του πακέτου μέχρι 150%

3. Περιηγήσεις γαστρονομικού ενδιαφέροντος

Από το 2000 έχουμε οργανώσει διαδρομές γαστρονομικού ενδιαφέροντος στην Κρήτη, με διαμονή σε περισσότερα από ένα σημεία. Η περίοδος διαμονής, συνήθως μια εβδομάδα, σχεδιάζεται

από την αρχή στην βάση: «Που θα πάς, ποιον θα δεις, τι θα φας, τι θα πεις».

Τέτοια προϊόντα έχουν προσφερθεί σε Τούρκους, Αμερικανούς, Ιάπωνες, Ελβετούς κλπ. Οι διαδρομές αυτές περιλαμβάνουν εκδρομές σε συγκεκριμένα σημεία στα οποία προσφέρονται εμπειρίες για κρασί, τυρί, τσιπουδιά, ελαιόλαδο... Όλα τα γεύματα είναι προσχεδιασμένα με τρόπο που η γευστική εμπειρία να είναι όσο το δυνατόν πιο πλήρης.

Ο γαστρονομικός τουρισμός έχει αρχίσει και είναι για όλους.

Η καρδιά του γαστρονομικού τουρισμού είναι η ανάγκη του επισκέπτη να έλθει σε επαφή με τον τόπο που επισκέφθηκε. Η διατροφή μπορεί να είναι το πεδίο μιας τέτοιας επαφής αλλά εξ ίσου σημαντική είναι η επαφή με τους ανθρώπους, την ιστορία, τον πολιτισμό, την φύση.

Έτσι, ο τουρισμός ειδικού ενδιαφέροντος είναι σύνθετος γιατί απαιτεί και καλό σχεδιασμό ώστε να προβάλλει την επαφή με τον πολιτισμό, την ιστορία, τη φύση, τα προϊόντα, αλλά και ανθρώπους, ανθρώπους με μεράκι που να υλοποιήσουν αυτή την επαφή. Ανθρώπους η Κρήτη έχει...

Έτσι, σήμερα βλέπουμε ότι κάθε επιχειρηματίας του τουρισμού είναι δυνατόν να αναπτύξει μικρές τοπικές εφαρμογές της κρητικής διατροφής και να κερδίσει από αυτές.

Όταν οι εφαρμογές αυτές ξεπεράσουν μια κρίσιμη μάζα, οργανωθούν και προβληθούν, τότε η ζήτηση θα μας βρει. Γιατί η ζήτηση υπάρχει εκεί έξω και αδρανεί γιατί δεν ξέρει ότι μπορεί να βρει αυτό που έχει ανάγκη.

Σκοπός της ΕΛΑΓ είναι να βοηθήσει τους επαγγελματίες να αναπτύξουν τις απαραίτητες υποδομές για να ανοίξει επιτέλους και για την Κρήτη ο τουρισμός γαστρονομικού ενδιαφέροντος...

Κλειδί η πιστοποίηση εστιατορίων (CONCRED)

Ένα σημαντικό βήμα προς την κατεύθυνση αυτή είναι η πιστοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρόγραμμα CONCRED. Το πρόγραμμα αυτό που διαχειρίζεται η ΕΛΑΓ και στην οποία συμμετέχουν οι ενώσεις ξενοδόχων των τεσσάρων νομών της Κρήτης και ο ΟΑΣ (Οργανισμός Ανάπτυξης Σπτείας) έχει σκοπό να δημιουργήσει ένα δίκτυο πιστοποιημένων εστιατορίων (ανεξαρτητών και εστιατορίων ξενοδοχείων) που ανταποκρίνονται σε κάποια απλά αλλά αυστηρά και καθοριστικά ποιοτικά κριτήρια.

Το δίκτυο αυτό, που θα προβληθεί από το πρόγραμμα αλλά και πολλούς φορείς της Κρήτης, φιλοδοξεί να αποτελέσει τον πυρήνα ανάπτυξης τουρισμού γαστρονομικού ενδιαφέροντος στην Κρήτη.

Απονέμονται τα πρώτα σήματα στα εστιατόρια που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος "Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή - CONCREd"

Με επισημότητα και οργάνωση οι πρώτοι φορέων που ασχολούνται με την ποιότητα των προϊόντων και τη γευστικότητα ανακινούν ότι ξεκινά η ουσιαστική εφαρμογή ενός προγράμματος που φιλοδοξεί να αναβιβάσει τους χώρους εστίασης της Κρήτης και να συμβάλει ουσιαστικά στην ποιότητα αναβάθμιση του τουρισμού μας. Για πρώτη φορά στην Ελλάδα χορηγείται σε ξενοδοχεία και εστιατόρια ειδικό σήμα πιστοποίησης ότι συγκεκριμένο χώρο εστίασης προσφέρουν πισωκή παραδοσιακή κρητική κουζίνα και ότι χρησιμοποιούν για την παρασκευή των παραδοσιακών εδεσμάτων οπιολεστικά και μόνο ελαιόλαδο.

Σήμερα, Παρασκευή 11 Φεβρουαρίου 2005, στις 11 το πρωί, σε μια επίσημη τελετή που θα γίνει στην αίθουσα εκδηλώσεων της Περιφέρειας Κρήτης, με την παρουσία του Γ.Γ. της Περιφέρειας Κρήτης κ. Σερμαέλη Ίσκα, θα δοθούν σήματα στις 10 πρώτες επιχειρήσεις εστιατορίων και ξενοδοχείων απ' όλη την Κρήτη που έχουν ελεγχθεί από ειδικούς και ταυτοποιηθούν όλες τις προϋποθέσεις του προγράμματος. Υπευθύνεται ότι για τη χορήγηση των σημμάτων ακολουθείται μια αυστηρή αντικειμενική διαδικασία (το ελαιόλαδο, για παράδειγμα, απαιτείται προδεδειγμένη για τη χορήγηση του σήματος, ελέγχεται σε ειδικό εργαστήριο του Πανεπιστημίου Κρήτης) και ότι οι μηχανισμοί μέσω των οποίων ελέγχονται οι χορηγηθείσες επιχειρήσεις είναι εντάξει με τους κανόνες, ο ρόλος των οποίων είναι όχι να απεικονίσουν άκαμπτο ελεγχόμενο μηχανισμό αλλά να συνεργαστούν ουσιαστικά με τους ενδιαφερόμενους και να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Αξίζει να αναφερθεί ότι, αν και εφόσον οι επιχειρήσεις του προγράμματος παρακολουθήσουν πολλά σεμινάρια και πέρασαν από επίσημη διαδικασία εκπαίδευσης. Στο τέλος των εκπαιδευτικών σεμιναρίων αξιολογήθηκαν και οι ίδιοι

προκειμένου να διαπισωθεί το κατά πόσον μπορούν να ανταφούν την ευθύνη των ελεγχών και των αξιολογήσεων των χώρων εστίασης.

Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία της Ελληνικής Ακαδημίας Τυποποίησης και την ευθύνη των ελεγχών και τη διαδικασία χορήγησης των σημμάτων, των τεσσάρων Ένοχων Ξενοδοχείων της Κρήτης (Δανών, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου), του Οργανισμού Ανάπτυξης Στρατεύων και της συνδρομητή Γενικής Γραμματείας της Περιφέρειας Κρήτης. Στη σημερινή εκδήλωση εκπροσωπούνται και των συνεργαζόμενων φορέων θα ενημερωθούν εκτενέστερα για τους στόχους του προγράμματος και θα ακολουθήσει η χορήγηση των πιστοποιητικών και ειδικών σημμάτων τα οποία θα αναρτηθούν στα καταστήματα εστίασης για να αποτελούν κριτήριο ποιότητας και καλής γεύσης.

Η ίδρυση προβλεπεί τη κρητική διατροφική προτίτηση και, κατά συνέπεια, της κρητικής παραδοσιακής κουζίνας, μας βοηθήσει να αντιστοιχίσουμε στην Κρήτη, δεν υπάρχουν μέχρι σήμερα συνταγομαζίες προσαρμοσμένες ούτως ώστε να διατηρηθεί η καλή εικόνα και η καλή ψήλη της κρητικής διατροφής και να προσεταστεί πριν εκφυλιστεί με παραδοσιακές και ευκαιριακές προτιμήσεις.

Η συνεργασία των φορέων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα CONCREd αποτελεί και "αρχή στην προσετασία αυτής της καλής ψήλης και στην αξιοποίηση της προβλεπής προς όφελος του τουρισμού, των παραδοσιακών προϊόντων και του πολιτισμού μας, δηλαδή προς όφελος της ίδιας της κοινωνίας. Το "σήμα κρητικής κουζίνας" προδιδάσκει ότι είναι καλή και νόστιμη κουζίνα αλλά και σεβαστική διατροφής. Ο αρχές αυτές διαφοροποιούν τον υγιεινό χαρακτήρα της (καταναλωτική προσέταση) υγιεινών εξαιρετικής ποιότητας

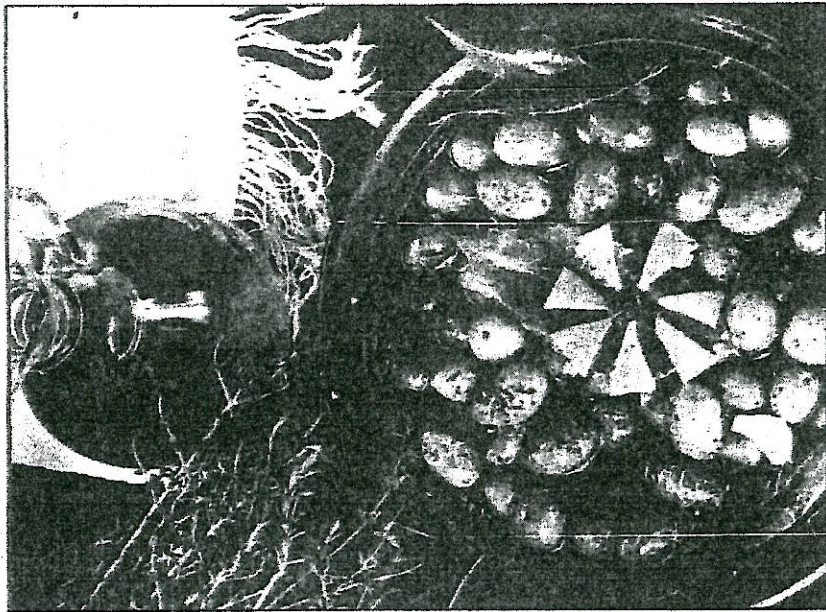
πυρές, χόρτων, λαχανικών, σπέρμων και φρούτων). Διαφοροποιούν ακόμη την απόλυτη καθαριότητα στην κουζίνα και τους άλλους χώρους, τη σωστή εξυπηρέτηση και πελάτη και τη χρήση αλλά και τη διάθεση στα εστιατόρια εκλεκτών τοπικών και προϊόντων (π.χ. ελαιόλαδο, κρασί, εκτός, τυριά Κρήτης κ.α.)

Φυλλάδιο στα αεροπλάνα της AEGEAN

Το πρόγραμμα προβλέπει τη διεθνή προβολή του καθαρού και ποιοτικού προγράμματος εστιατορίων με ειδική ιστοσελίδα και φυλλάδιο. Ήδη έχει ολοκληρωθεί η ουσιαστική ερευνητική εταιρεία AEGEAN η διανομή (στην αρχή της τουριστικής περιόδου) των φυλλαδίων και των καταλόγων των πιστοποιημένων εστιατορίων στα αεροπλάνα που εκτελούν δρομολόγια στην Κρήτη. Οι συνεργαζόμενοι φορείς εκδίδουν θερμές ευχαριστίες στους ανθρώπους της εταιρείας για τη συνεργασία και τη γενική υποστήριξη του προγράμματος. Επίσης, μέχρι τώρα υπήρξε θετική ανταπόκριση στο αίτημα για τη διανομή των φυλλαδίων αυτών και από την ANEK, την οποία επίσης οι συνεργαζόμενοι φορείς ευχαριστούν. Επίσης, σε πολλά ξενοδοχεία του νησιού όπως και σε διευθυντές τουριστικές εκδόσεις θα υπάρχει και προφορικό υλικό για το πρόγραμμα και για τους πιστοποιημένους χώρους εστίασης. Τις φέλλες επίσημες πιέρες προκειται να αρχίσουν συλλήψεις με στελέχη εταιρειών ταξίμων καθώς και υπευθύνους κρουαζιεροπλοίων που προσεγγίζουν λιμάνια της Κρήτης.

Με τον τρόπο αυτό οι ξενοί επισκέπτες μας θα ενημερώνονται για τις ιδιαίτερες της κρητικής διατροφής, τον υγιεινό χαρακτήρα της και θα μπορούν να γνωρίζουν για τους χώρους στους οποίους μπορούν να τη γευθούν.

Οι συνεργαζόμενοι φορείς ευχαριστούν θερμά τα πρόσωπα και τις επιχειρήσεις



- νες
- Το εστιατόριο του συγκροτήματος "Ένωση", στην Αξό Μυλοποτάμω
 - Το εστιατόριο "Κυριάκος", στο Ηράκλειο
 - Το εστιατόριο "Μερόπαι", στο Ηράκλειο
 - Το εστιατόριο "Ηράκλειο", στη Σητεία
 - Η ταβέρνα "Πανόραμα", στο Σητεία. Α.Δ. ΜΗΤΗΣ
 - Το εστιατόριο "Πέος", του ξενοδοχείου TERRAMARIS, στη Χερσονήσο
 - Το εστιατόριο "Συμπίκος", στο Ρεθύμνο
 - Η ταβέρνα "του Χοχότου", στο Ρεθύμνο (περιοχή Γάλλου)
- ρήσεις που βασίζονται είτε να υλοποιηθεί το δικό του, όσο και φιλόδοξα, πρόγραμμα. Ιδιαίτερα ευχαριστούμε τους χορηγούς που ανέβηκαν στην επιχείρηση και σπονδία των γυναικών με την ευκαιρία σπονδίας των πρώτων σημμάτων. ΑΕ-GEAN AIRLINES, ΤΥΠΟΚΡΕΤΑ - ΑΦΟΙΚΑ-ΖΑΝΑΚΗ, ΤΗ ΗΕΛΛΑΣ.
- ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΚΡΗΤΙΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΜΕ ΣΗΜΑ

Θα απονεμηθούν τα πρώτα σήματα κρητικής διατροφής

ΣΗΜΕΡΑ στις 11 το πρωί, σε τελετή που θα πραγματοποιηθεί στην αίθουσα εκδηλώσεων της Περιφέρειας Κρήτης, με την παρουσία του Γενικού Γραμματέα κ. Σεραφείμ Τσόκα, θα δοθούν σήματα στις δέκα πρώτες επιχειρήσεις εστιατορίων και ξενοδοχείων απ' όλη την Κρήτη που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή-CONCRED».

Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, που έχει και την ευθύνη των ελέγχων και της διαδικασίας χορήγησης των σημάτων, των τεσσάρων Ενώσεων Ξενοδόχων της Κρήτης (Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου), του Οργανισμού Ανάπτυξης Σπετίας και τη συνδρομή της Γενικής Γραμματείας της Περιφέρειας Κρήτης.

Υπενθυμίζεται ότι για τη χορήγηση των σημάτων ακολουθείται μια απολύτως αντικειμενική διαδικασία (το ελαιόλαδο, για παράδειγμα, απαραίτητη προϋπόθεση για τη χορήγηση του σήματος, ελέγχεται σε ειδικό εργαστήριο του Πανεπιστημίου Κρήτης) και ότι οι μηχανισμοί μέσω των οποίων ελέγχονται οι χώροι εστίασης στελεχώνονται από ειδικευμένους συνεργάτες, ο ρόλος των οποίων είναι όχι να αποτελέσουν άκαμπτο ελεγκτικό μηχανισμό αλλά να συνεργαστούν ουσιαστικά με τους ενδιαφερόμενους και να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Η συνεργασία των φορέων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα CONCRED αποσκοπεί κατ' αρχήν στην προστασία της καλής εικόνας και φήμης της κρητικής διατροφής και στην αξιοποίηση της προβολής προς όφελος του τουρισμού, των παραδοσιακών προϊόντων και του πολιτισμού μας, δηλαδή προς όφελος της ίδιας της κοινωνίας.

Το «σήμα κρητικής κουζίνας» προϋποθέτει όχι μόνο καλή και νόστιμη κουζίνα αλλά και σεβασμό των αρχών της κρητικής παραδοσιακής διατροφής.

Στην σημερινή τελετή, την οποία θα συντονίζει ο δημοσιογράφος κ. Νίκος Ψιλάκης, θα απευθύνει χαιρετισμό ο Γ.Γ της Περιφέρειας Κρήτης κ. Σεραφείμ Τσόκας ενώ παράλληλα θα χαιρετίσουν ο Πρόεδρος του Συνδέσμου Ξενοδόχων Κρήτης κ. Τ. Καλουτσάκης και οι Πρόεδροι Ξενοδόχων Ρεθύμνου και Χανίων.

Το πρόγραμμα «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή-CONCRED» θα παρουσιάσει ο Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Α. Παναγιωτόπουλος.

Στη συνέχεια θα δοθούν τα σήματα στις επιχειρήσεις: εστιατόριο «Αυλή» στο Ρέθυμνο, στο παραδοσιακό καφενείο της «Villa Arhanes», στο εστιατόριο του «Έναγρον» στην Αξό Μυλοποτάμου, στα εστιατόρια «Κυριάκος» στο Ηράκλειο, «Μεράστρι» στο Ηράκλειο και «Μπαλκόνι» στη Σπετία. Στην ταβέρνα «Πανόραμα» στο Σπήλι, στο εστιατόριο «Πίθος» του ξενοδοχείου Terra Maris, στο εστιατόριο «Συμπόσιο» στο Ρέθυμνο και στην ταβέρνα «του Χρήστου» στο Ρέθυμνο.

ΠΑΤΡΙΣ 11/2/05

Τα πρώτα "σήματα" κρητικής διατροφής

Σήμερα στις 11 το πρωί, σε τελετή που θα πραγματοποιηθεί στην αίθουσα εκδηλώσεων της Περιφέρειας Κρήτης, με την παρουσία του περιφερειάρχη κ. Στραφειμ Τσοκά, θα δοθούν σήματα στις 10 πρώτες επιχειρήσεις εστιατορίων και ξενοδοχείων απ' όλη την Κρήτη που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος «Διατροφή-CONCREd».

Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, που έχει και την καθόνη των ελέγχων και της διαδικασίας χορήγησης των σημάτων, των τε-

αρίων Ενώσεων Ξενοδόχων της Κρήτης (Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου), του Οργανισμού Ανάπτυξης Σπειρας και τη συνδρομή της Γενικής Γραμματείας της Περιφέρειας Κρήτης.

Η συνεργασία των φορέων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα CONCREd αποσκοπεί και' αρχόν στην προαγωγή της καλής εικόνας και φήμης της κρητικής διατροφής και στην αξιοποίηση της προβολής προς όφελος του τουρισμού, των παραδοσιακών προϊόντων και του πολιτισμού μας, δηλαδή προς όφελος της ίδιας της κοινωνίας. Το «σήμα κρητικής

κοζινίσας» προσιοθεί όχι μόνο καλή και νοσημη κουζίνα αλλά και σεβασμό των αρχών της κρητικής παραδοσιακής διατροφής.

Στην αυριανή τελετή, την οποία θα συντονίζει ο δημοσιογράφος Νίκος Ψηλακίς, θα απευθύνει χαιρετισμό ο γ.γ. της Περιφέρειας Κρήτης κ. Στραφειμ Τσοκάς ενώ παράλληλα θα χαιρετίσουν ο περιφερειάρχης κ. Στραφειμ Τσοκάς, ο γενικός διευθυντής του προγράμματος Ξενοδόχων Κρήτης κ. Τ. Καλοκαινάκης και οι πρόεδροι Ξενοδόχων Ρεθύμνου και Χανίων.

Το πρόγραμμα «Διατροφή-CONCREd» θα παρουσιάσει

ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Α. Παναγιωτοπούλου.

Στη συνέχεια θα δοθούν τα σήματα στις επιχειρήσεις. Τα πρώτα κρητικά εστιατορία με σήμα είναι:

Το εστιατόριο "Αυλή" στο Ρεθύμνο, το παραδοσιακό καφενεύο στο κρητικό αρχοντικό "Villa Athanas" στις Άνω Αρχάνες, το εστιατόριο του αγροκάμπιους "Εναγριον" στην Αθή Μυλοποταμού, το εστιατόριο "Κηριάκος" στο Ηράκλειο, το εστιατόριο "Μεράσιμ" στο Ηράκλειο, το εστιατόριο "Μηλακόλι" στη Σπείρα, η ταβέρνα "Πανόραμα" στο Σπύλι Δ.

Λάμπης, το εστιατόριο "Πίθος" του ξενοδοχείου TERRA MARIS στη Χερσιάνησσ, το εστιατόριο "Σημιόριο" στο Ρεθύμνο, η ταβέρνα "του Χρήσιου" στο Ρεθύμνο (περιοχή Γάλλου).

Boutique: MOS

Έως 50%

Μεγάλες προσφορές:

Κοστούμια 59,90 ευρώ • Σακιάκια 25 ευρώ

Μπλουζές: από 10-20 ευρώ

• Φορέτες: πεντελόνια: 15 - 20 ευρώ

Ποικιλία σε μεγάλα νούμερα.

Δημοκρατίας 85 Γ.η.λ.: 2810-320200

Τα πρώτα σήματα "κρητικής κουζίνας"

Η απονομή των πρώτων σημάτων στα εστιατόρια που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-Concert", έγινε χθες το πρωί στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης.

Με την εκδήλωση αυτή ξεκίνησε η διαδικασία πιστοποίησης των εστιατορίων που προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-Concert", έγινε χθες το πρωί στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης.

Συγχαίρει ο Σύνδεσμος

Ο Σύνδεσμος Εστιατορίων Ηρακλείου συγχαίρει τα πιστοποιημένα μέλη του εστιατορίου "Κυριάκος" και "Μεράκι".

Σε σχετική ανακοίνωση αναφέρονται:

Η "πιστοποίηση κρητικής διατροφής" έγινε από την Ελληνική Ακαδημία Τεχνών, προσπαθώντας να αξιολογήσει τα εστιατοριακά σήματα που διαθέτουν οι εστιατορικοί επιχειρηματίες στην Ελλάδα, σύμφωνα με τα κριτήρια που ορίζει ο Σύνδεσμος Εστιατορίων Ηρακλείου. Η διαδικασία πιστοποίησης των εστιατορίων που προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-Concert", έγινε χθες το πρωί στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης.



Πλήθος κόσμου παραβρέθηκε στην εκδήλωση.

Εξαιρετικά επιτυχημένη η απονομή των πρώτων σημάτων στα εστιατόρια που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-Concert", έγινε χθες το πρωί στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης.

Με την εκδήλωση αυτή ξεκίνησε η διαδικασία πιστοποίησης των εστιατορίων που προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-Concert", έγινε χθες το πρωί στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης.

Ο Σύνδεσμος Εστιατορίων Ηρακλείου συγχαίρει τα πιστοποιημένα μέλη του εστιατορίου "Κυριάκος" και "Μεράκι".

Το πρώτο σήμα πιστοποίησης που απονεμήθηκε στο πλαίσιο του προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-Concert", έγινε χθες το πρωί στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης.

Με την εκδήλωση αυτή ξεκίνησε η διαδικασία πιστοποίησης των εστιατορίων που προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-Concert", έγινε χθες το πρωί στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης.

Αύριο η κοπή της πίτας του Σηπλαιολογικού Ομίλου στο σπάλαιο του Σκοτεινού

Ο Σηπλαιολογικός Όμιλος Κρήτης (Ση.Ο.Κ) διοργανώνει την ετήσια κοπή πίτας του, αύριο Κυριακή 13 Φεβρουαρίου στο σπάλαιο «Άγιο Περσευεύς» στο χωριό Σκοτεινό του Δήμου Γουβών. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί στον ημιμόλτο χώρο του σπλαιού, ξεκινώντας από τις 11 το πρωί, γερμίζοντας την μέρα με ευχάριστες δραστηριότητες.

- Πιο συγκεκριμένα:
- αναβάσεις -- καταβάσεις με μονό σκονί (για άσους θέλουν να δοκιμάσουν) • τραβήξεις • ασφαλείς επισκέψεις στο εσωτερικό του σπλαιού, σε ομάδες των 10 ατόμων με συνοδεία μέλους του σπλαιού • πραγματοποίηση του εκπαιδευτικού προγράμματος «Ένας Ύψος Κόσμος» από την μουσειολογική Κρητική Ένωση (περιορισμένος αριθμός συμμετεχόντων, για πληροφορίες - υπηρεσίες: Κρητική Ένωση, Τηλ:6978477805)
 - Κοπή πίτας • Νόστιμα μεζεδάκια με ρακό. Καλώνται λοιπόν, όλοι οι φίλοι και υποστηρικτές του σπλαιού, καθώς και αυτοί που επιθυμούν να τον γνωρίσουν από κοντά, στην φητινή κοπή της πίτας. Η πρόσκληση είναι ανοιχτή σε όποιον θέλει να χαρεί μαζί με κέρη και ζωντανά μια αξέχαστη Κυριακή στις 13 Φεβρουαρίου 2005.

Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή

Απονεμήθηκαν τα σήματα σε 10 επιχειρήσεις

Ως την κορύφωση μιας πρωτοβουλίας που έχουν αναληφθεί τα τελευταία χρόνια στην Κρήτη - πιθανόν και σε όλη τη χώρα - και αποσκοπούν στην προώθηση των προϊόντων και του πολιτισμού του νησιού, χαρακτηρίσε ο γενικός γραμματέας της Περιφέρειας Κρήτης κ. Σεραφείμ Τσόκας σε χαιρετισμό του, την απονομή σημάτων στις 10 πρώτες επιχειρήσεις εστιατορίων και ξενοδοχείων απ' όλη την Κρήτη που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή-Concept» σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε την Παρασκευή στην Περιφέρεια Κρήτης.

Στο χαιρετισμό του ο περιφερειάρχης πρότεινε τη δημιουργία Κέντρου Κρητικής Διατροφής, τόνισε την ανάγκη να οργανωθούν επιστημονικά συνέδρια με θέμα την κρητική διατροφή και επανέλαβε ότι πρέπει να προχωρήσουμε στην πιστοποίηση των κρητικών προϊόντων.

Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, που έχει και την ευθύνη των ελέγχων και της διαδικασία χορήγησης των σημάτων, των τεσσάρων Ενώσεων Ξενοδόχων της Κρήτης (Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου),



του Οργανισμού Ανάπτυξης Σητείας και τη συνδρομή της Γενικής Γραμματείας της Περιφέρειας Κρήτης.

Η συνεργασία των φορέων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα Concept αποσκοπεί κατ' αρχήν στην προστασία της καλής εικόνας και φήμης της κρητικής διατροφής και στην αξιοποίηση της προβολής προς όφελος του τουρισμού, των παραδοσιακών προϊόντων και του πολιτισμού μας, δηλαδή προς όφελος της ίδιας της κοινωνίας. Το «σήμα κρητικής κουζίνας» προϋποθέτει όχι μόνο καλή και νόστιμη κουζίνα αλλά και σεβασμό των αρχών της κρητικής παραδοσιακής διατροφής.

Την εκδήλωση, την οποία συντόνιζε ο δημοσιογράφος κ. Νίκος Ψιλάκης, χαιρέτισαν ο ευρωβουλευτής

κ. Σταύρος Αρναουτάκης, ο βουλευτής Ηρακλείου κ. Μανόλης Στρατάκης καθώς και εκπρόσωποι των Συνδέσμων Ξενοδόχων.

Το πρόγραμμα «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή-Concept», που έχει ως αντικείμενο τη πιστοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα και αποτελεί καινοτόμο ενέργεια που υπάγεται στο Περιφερειακό «Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών», παρουσίασε ο Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος, ο οποίος υπογράμμισε ότι το πρόγραμμα φιλοδοξεί να κάνει μια παρέμβαση στην κρητική διατροφή, διασώζοντάς την και προστατεύοντάς την. Ανέφερε ακόμη ότι οι έχοντες το σήμα θα δημιουργήσουν ένα φορέα,

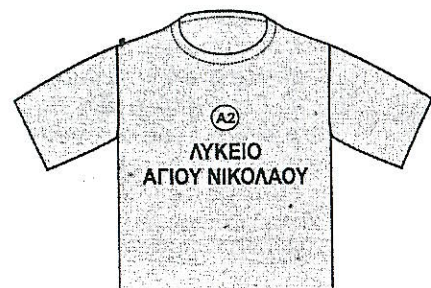
ο οποίος στο μέλλον ουσιαστικά θα αναλάβει να διαχειριστεί το πρόγραμμα.

Τέλος απονεμήθηκαν τα σήματα πιστοποίησης στις εξής επιχειρήσεις: Στο εστιατόριο «Αυλή» στο Ρέθυμνο, στο παραδοσιακό καφενείο στο κρητικό αρχοντικό «Villa Arhanes» στις Ανω Αρχάνες, στο εστιατόριο του αγροκτήματος «Εναγρον» στην Αξό Μυλοποτάμου, στο εστιατόριο «Κυριάκος» στο Ηράκλειο, στο εστιατόριο «Μεράστρι» στο Ηράκλειο, στο εστιατόριο «Μπαλκόνι» στη Σητεία, στην ταβέρνα «Πανόραμα» στο Σπήλι, στο εστιατόριο «Πίθος» του ξενοδοχείου Terra Maris στη Χερσόνησο, στο εστιατόριο «Συμπόσιο» στο Ρέθυμνο και στην ταβέρνα «του Χρήστου» στο Ρέθυμνο (περιοχή Γάλλου).

Σούπερ Προσφορά ΤΙΣ ΜΑΘΗΤΙΚΕΣ ΕΚΔΡΟΜΕΣ

Ρούτερ και μπλουζάκι τυπωμένα μπρός-πίσω
με τα λογότυπα που θέλετε
μόνο 19,95 € και τα δύο.

Με την εγγύηση ποιότητας **ZOE**



ΑΠΟΝΟΜΗ ΣΗΜΑΤΩΝ CONCREC

«Κέντρο κρητικής διατροφής»

Πρόταση περιφερειάρχη στη χθεσινή εκδήλωση

Τη δημιουργία κέντρου κρητικής διατροφής, με έδρα το νησί, πρότεινε ο γενικός γραμματέας της Περιφέρειας Κρήτης κ. Σαραφείμ Τσόκας, σε χαιρετισμό του κατά την απονομή σημάτων και βενδοχείων απ' όλη την Κρήτη που πραγματοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-CONCREC", σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε χθες στην Περιφέρεια Κρήτης.

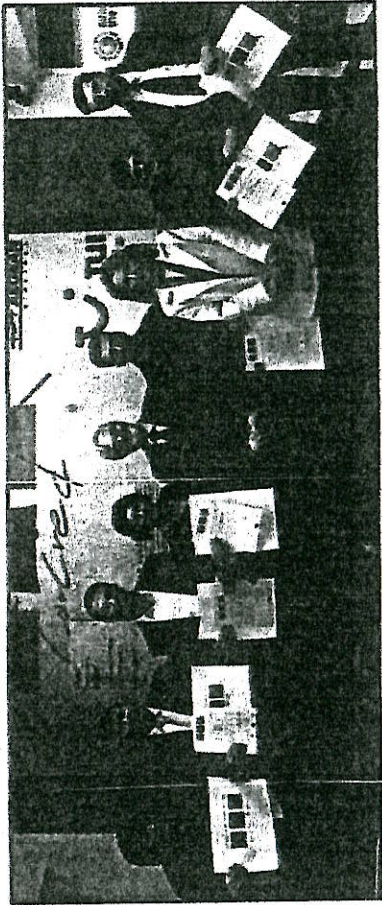
Ο περιφερειάρχης χαρακτήρισε την απονομή ως την "ακρόβωση" μιας από τις πιο σημαντικές πρωτοβουλίες που έχουν αναληφθεί τα τελευταία χρόνια στην Κρήτη, πιθανόν και σε όλη τη χώρα, και αποσκαπών στην προώθηση των προϊόντων και του πολιτισμού του νησιού.

Μάλιστα, στο χαιρετισμό του ο γενικός γραμματέας τόνισε την ανάγκη να οργανωθούν επισημικά συνέδρια με θέμα την κρητική διατροφή και επιμείλησε ότι «πρέπει να προχωρήσουμε στην πιστοποίηση των κρητικών προϊόντων».

Οι φορείς

Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, που έχει και την ευθύνη των ελέγχων και τη διαδικασία χορήγησης των σημάτων, των τσεσφρών Ενδόσεων Ξενοδόχων της Κρήτης (Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου) και του Οργανισμού Ανάπτυξης Στερείας και με τη συνδρομή της Γενικής Γραμματείας της Περιφέρειας Κρήτης.

Η συνεργασία των φορέων που συμμετέχουν στο



Ο περιφερειάρχης παρακλήθηκε την απονομή εις την κορύφωση μιας από τις πιο σημαντικές πρωτοβουλίες που έχουν υλοποιηθεί τα τελευταία χρόνια στην Κρήτη, πιθανόν και σε όλη τη χώρα, και αποσκαπών στην προώθηση των προϊόντων και του πολιτισμού του νησιού.

πρόγραμμα CONCREC αποσκοπεί καταρχήν στην προστασία της καλής εικόνας και της φήμης της κρητικής διατροφής και στην αξιοποίηση της προβολής, προς όφελος του τουρισμού, των παραδοσιακών προϊόντων και του πολιτισμού μας, δηλαδή προς όφελος της ίδιας της κοινωνίας. Το Ίζημα κρητικής κουζίνας "προσπαθεί" όχι μόνο καλή και νόστιμη κουζίνα, αλλά και σεβασμό των αρχών της κρητικής παραδοσιακής διατροφής.

Τη χθεσινή εκδήλωση, την οποία συντόνισε ο δημοσιογράφος Νίκος Ψιδάκης, χαιρέτησαν ο ευρωβουλευτής κ. Σταύρος Αρναουτάκης, ο βουλευτής Ηρακλείου κ. Μανώλης Στρατάκης, καθώς και εκπρόσωποι των Συνδέσμων Ξενοδόχων Ηρακλείου, Ρεθύμνου και Χανίων.

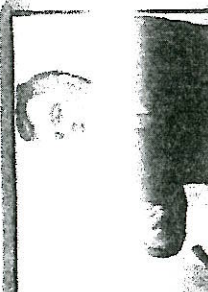
Το πρόγραμμα "Διατηρώντας την κρητική διατροφή-CONCREC", το οποίο έχει υλοποιήσει την πιστοποίηση των εστατηρίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα και αποτελεί καινοτόμο ενέργεια που υπάγεται στο Περιφερειακό Πρόγραμμα "Καινοτόμες ενέργειες CRINNO-Κρήτη: καινοτόμος περιφέρεια", παρουσίασε ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Α. Γιανναγιωτόπουλος.

Ο κ. Γιανναγιωτόπουλος υπογράμμισε ότι το πρόγραμμα φιλοδοξεί να κάνει μια παρέμβαση στην κρητική διατροφή, διασφαλίζοντας την και προστατεύοντάς την. Ανέφερε ακόμη ότι «είχοντες το σίμα θα δημιουργήσουν ένα φορέα, ο οποίος στο μέλλον ουσιαστικά θα αναλάβει να διαχειριστεί το πρόγραμμα».

Ποιοι πήραν σήματα

Τα σήματα πιστοποίησης απονεμήθηκαν από τον κ. Τσόκα, τον κ. Αρναουτάκη, τον κ. Στρατάκη, τον κ. Μανωλιγιωτόπουλο (βουλευτές Ηρακλείου) και τον κ. Ψιδάκη (δημοσιογράφος) και τον κ. Τσιουλάκη (πρόεδρος γενικού γραμματείας του ΕΣΤ) στις εξής εστατηρίες:

- Στο εστατήριο "Αυλάκι", στο Ρέθυμνο.
- Στο παραδοσιακό κέντρο "Νηλα Αθήνας", στις Άνω Αρχάνες.
- Στο εστατήριο του αγροκτήματος "Ένα-γρον", στην Αξός Μυλοποτάμου.
- Στο εστατήριο "Κουρίκος", στο Ηράκλειο.
- Στο εστατήριο "Μερόστρι", στο Ηράκλειο.
- Στο εστατήριο "Μπαλακόν", στη Σιτασία.
- Στην ταβέρνα "Παύλο", στο Σπίλι δήμου Λάρισης.
- Στο εστατήριο "Ηλιόφως" του ξενοδοχείου "Terra Maria", στη Σηροφόνη.
- Στο εστατήριο "Συμπόσι", στο Ρέθυμνο.
- Στην ταβέρνα "Τσούφου", στο Ρέθυμνο (προσωπικό Πύλλου).



«Μενάλο όπλο για την προβολή της Κρήτης»

το διαφυλάξουμε, αν θέλουμε να μιλάμε για μεριά του τουριστικού μέλλοντος του νησιού.

τον εστατήριο και άλλαι φορείς». «Κούτλου»

νοσείων που εδρεύουν στην παραδοσιακή διατροφή και στην παραδοσιακή εκδήλωση, επισημάνει ότι η απονομή των σημάτων κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, επισημάνει ότι η απονομή των σημάτων και άλλαι φορείς».

νοσείων που εδρεύουν στην παραδοσιακή διατροφή και στην παραδοσιακή εκδήλωση, επισημάνει ότι η απονομή των σημάτων και άλλαι φορείς».

υ ΝΕΑ ΚΡΗΤΗ
12/02/05

ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ

«Μεγάλο όπλο για την προβολή της Κρήτης»

Μιλώντας ο γενικός γραμματέας της Περιφέρειας Κρήτης κατά τη διάρκεια της επίσκεψής, επισήμανε ότι η απονομή των σπράτων αποτελεί την κορυφή μιας από τις πιο σημαντικές πρωτοβουλίες που έχουν αναληφθεί τα τελευταία χρόνια στην Κρήτη. Ένας φορέας», επισήμανε χαρακτηριστικά, «μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα, η Ελληνική Ακαδημία Γεωσίας, μας παραβίβει τα αποτελέσματα μιας δουλειάς που διαρκεί πολλά χρόνια και μας δίνει τις πρώ-

τες πιστοποιήσεις εσωτερικών και ξενόλογων που εδραιώνονται στην παραδοσιακή διατροφή και την παραδοσιακή κουζίνα. Χαράμασε που την απονομή του προγράμματος ανέλαβε η Ελληνική Ακαδημία Γεωσίας (ΕΛΑΓ), αλλά ότι μόνη της. Είναι μαζί οι Ενώσεις Ξενοδόχων των τεσσάρων νομών του νομού. Αλλάξιά, βλέπουμε μπροστά μας το συγκριτικό στην πράξη, σε μια προσπάθεια που μόνο καλό θα φέρει στην Κρήτη. Κι ακόμα, όπως με την προ-

φορούν, συνεργάζονται οι οργανώσεις των εστιάσεων και άλλοι φορείς».

«Οπλο»

Ο κ. Τσόκας τόνισε ακόμα ότι η κρητική διατροφή είναι «ένα μεγάλο όπλο για την προβολή της Κρήτης» και «αυτή η προβολή μας παρέχεται δωρεάν, σε επιστημονικά συνέδρια ή μέσω δημοσιεύσεων όλων των μεγάλων μέσων ενημέρωσης του κόσμου. Οφείλουμε λοιπόν, να αξιοποιήσουμε σωστά αυτό

το όπλο. Να τα προστατέψουμε και να το διαφυλάξουμε, αν θέλουμε να μείνουμε για ειδικό τουριστικό μέλος του νομού».

Η Ελληνική Ακαδημία Γεωσίας μελετά χρόνια τώρα αυτό το πρόβλημα και είχε την ευφυή ιδέα να το αξιοποιήσει. Ο Ένας που θα έρχεται θα μπορεί να αναγγείρει πλέον ένα σήμα, που φιλοδοξούμε όλοι να γίνει σήμα εγγύησης και εμπιστοσύνης. Από την πλευρά μας θα κάνουμε ό,τι είναι δυνατόν προκειμέ-



να να διασφαλιστεί η ποιότητα των κούρων εστίασης συνολικά, και να αποδειχθεί η πολυδιαφορισμένη κρητική διατροφή ένα ποιοτικό κριτήριο για την ανάπτυξη άλλων μορφών τουρισμού, αλλά και για την αναβάθμιση του ίδιου του σημερινού τουριστικού προϊόντος».

Κρητική κουζίνα με... βούλα

Δόθηκαν τα πρώτα σήματα πιστοποίησης σε εστιατόρια

Τα πρώτα δέκα σήματα πιστοποίησης σε εστιατόρια, που προσφέρουν ποιότητα παραδοσιακή κουζίνα, δόθηκαν χθες σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στην Περιφέρεια Κρήτης.

Το πρόγραμμα που υλοποιεί η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης φιλοδοξεί να αναβαθμίσει τους χώρους εστίασης της Κρήτης και να συμβάλει ουσιαστικά στην ποιότητα αναβολής του τουρισμού.

Όπως επισήμανε ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, κ. Αντώνης Παναγοτασιόπουλος, μέχρι το τέλος του χρόνου θα έχουν δοθεί συνολικά 100 σήματα. "Το ενδιαφέρον είναι αυξημένο και θα ήταν θετικό το να συνεχιστεί να υπάρχει αυτό το ενδιαφέρον από τους εστιατορείους, καθώς θα συμβάλει και ποιοτικά στην αναβάθμιση του τουρισμού, ενώ παράλληλα θα αποδώσει οικονομικά και σταματάει επιχειρηματίες", δήλωσε ο κ. Αντ. Παναγοτασιόπουλος.

Υπενθυμίζεται ότι για τη χορήγηση των σημάτων ακολουθείται μία απλούτως αντικειμενική διαδικασία (το ελατόδοτο, για παράδειγμα, απαραίτητη προϋπόθεση για τη χορήγηση του σήματος, ελέγχεται σε ειδικό εργαστήριο του Πανεπιστημίου Κρήτης) και ότι οι μηχανισμοί, μέσω των οποίων ελέγχονται οι χώροι εστίασης, στελεχώνονται από ειδικευμένους συνεργάτες, ο ρόλος των οποίων είναι όχι να αποτελέσουν έλεγχο αλλά να πιστοποιήσουν ουσιαστικά, αλλά να συνεργαστούν ουσιαστικά

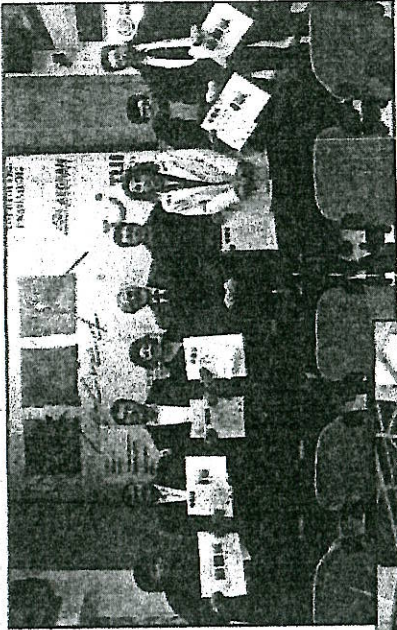
εξυπηρέτηση του πελάτη και τη χρήση αλλά και τη διάθεση στα εστιατόρια εκλεκτών τοπικών προϊόντων (π.χ. ελαιόλαδο, κρασί, ελιές, τυρί Κρήτης κ.ά.).

Παράλληλα, το πρόγραμμα προβλέπει και τη διεθνή προβολή του καβώς και των πιστοποιημένων εστιατορίων με ειδική ιστοσελίδα και φυλλάδια. Ηδη, έχει συμφωνηθεί με την αεροπορική εταιρία Aegean και τη ναυτιλιακή ANEK η διανομή των φυλλαδίων στα αεροπλάνα που κατευθύνονται στην



Κρήτη.

"Αν ρωτήσετε τους τουρίστες που έρχονται σήμερα στην Κρήτη τι γνωρίζουν για το νησί, κάποιοι θα σας απαντήσουν πως γνωρίζουν τον μινωικό πολιτισμό, την Κνωσό και μερικούς άλλους αρχαιολογικούς χώρους, κάποιοι άλλοι θα τη θυμούνται σαν ένα τόπο διακοπών με ήλιο και βλάσασα. Και πολλοί, δεν ξέρουν αν είναι οι περισσότεροι για να φανταζόμαστε, θα σας μιλήσουν για την κρητική διατροφή. Είναι ένα μεγάλο σπάλο για την Κρήτη η



Χθες δόθηκαν τα πρώτα δέκα σήματα πιστοποίησης σε εστιατόρια που προσφέρουν ποιότητα κρητική κουζίνα, σε ειδική εκδήλωση που έγινε στην Περιφέρεια Κρήτης.

- Τα πρώτα κρητικά εστιατόρια με σήματα:
- Το εστιατόριο "Αυλή", στο Ρέθυμνο
 - Το παραδοσιακό καφέ-νέο στο κρητικό αρχοντικό "Villa Athanas", στις Άνω Αρχάνες
 - Το εστιατόριο του αγροκτήματος "Ενάγρον", στην Αξό Μυλοποτάμου
 - Το εστιατόριο "Κυριάκος", στο Ηράκλειο
 - Το εστιατόριο "Μεράστρι", στο Ηράκλειο
 - Το εστιατόριο "Μπαλκόνι", στη Σητεία
 - Η ταβέρνα "Πανόραμα", στο Σπήλι Δ. Λαμίας
 - Το εστιατόριο "Πίτσες" του Ξενοδοχείου TERRA MARIS, στη Χερσόνησο
 - Το εστιατόριο "Σιμιθόσια", στο Ρέθυμνο
 - Η ταβέρνα "του Χρήστου", στο Ρέθυμνο (περιοχή Γάλλου)

12/2/2012
"ΓΑΜΜΗ"

Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή - ΟΛΥΜΠΕΤ

...ΜΕΤΑ ΕΡΧΕΤΕ

Ός την κορύφιση μιας από τις πιο σημαντικές πρωτοβουλίες που έχουν αναληφθεί τα τελευταία χρόνια στην Κρήτη, πιθανόν και σε όλη τη χώρα, και αποσκοπούν στην προώθηση των προϊόντων και του πολιτισμού του νησιού, χαρακτηρίζουμε ο Γ.Γ. της Περιφέρειας Κρήτης κ. Σεργίου Τζούκας, σε χαιρετισμό του, την απονομή σημάτων στις 10 πρώτες επιχειρήσεις εστιατορίων και ξενοδοχείων απ' όλη την Κρήτη που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος "Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή-CONGRED" σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στην Περιφέρεια Κρήτης.

Μόλις στο χαιρετισμό του ο Γ.Γ. πρότεινε τη δημιουργία Κέντρου Κρητικής Διατροφής, με έδρα το νησί, τόνισε την ανάγκη να οργανωθούν επιστημονικά συνέδρια με θέμα την κρητική διατροφή και επανέλαβε ότι πρέπει να προχωρήσουμε στην πιστοποίηση των κρητικών προϊόντων.

Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, που έχει και την ευθύνη των ελέγχων και της διαδικασίας χορήγησης των σημάτων, των τεσσάρων Ενώσεων Ξενοδόχων της Κρήτης (Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου), του Οργανισμού Αναπτυξιακής Σίτησης και της συνδρομής της Γενικής Γραμματείας της Περιφέρειας Κρήτης.

Η συνεργασία των φορέων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα CONGREΔ αποσκοπεί κατ' αρχήν στην προστασία της καλής εικόνας και φήμης της κρητικής διατροφής και στην εξασφάλιση της προβολής, προς όφελος του τουρισμού, των παραδοσιακών προϊόντων και του πολιτισμού μας, δηλαδή προς όφελος της ίδιας της κοινωνίας. Το "σημά κρητικής γούστου" προτιμάται όχι μόνο καλή και νόστιμη κουζίνα αλλά και σεβασμό των αρχών της κρητικής παραδοσιακής διατροφής.

Την εκδήλωση, την οποία συντόνισε ο δημοσιογράφος Νίκος Φλώκης, χαιρέτησαν ο ευρωβουλευτής κ. Σπύρος Αρναούτακης, ο βουλευτής Ηρακλείου κ. Μανώλης Στρατάκης καθώς και εκπρόσωποι των Συνδέσμων Ξενοδόχων Ηρακλείου, Ρεθύμνου και Χανίων.

Το πρόγραμμα "Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή-CONGRED", που έχει ως αντικείμενο την πιστοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα και αποτελεί καινοτόμο έργο που υλοποιείται στο Περιφερειακό Ψηφιδωτό Κανονισμό Ενεργειών CRINNO-Κρήτη Κανονισμός Περιφέρειας", παρουσίασε ο Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Α. Παναγιωτόπουλος.

Υπογράμμισε ότι το πρόγραμμα φιλοδοξεί να κάνει μια παρέμβαση στην κρητική διατροφή, διασφαλίζοντας την και προστατεύοντας την. Ανέφερε ακόμα ότι οι έχοντες το σήμα θα δημόσια οργήσουν ένα φερέα, ο οποίος στο μέλλον οικουμενικά θα αναφέρεται να διατίθεται το πρόγραμμα.

Τέλος, απονεμήθηκαν τα σήματα πιστοποίησης από τον κ. Τζούκα, τον κ. Αρναούτακη, τον κ. Στρατάκη, τον κ. Μερκαντωνάκη δήμαρχο Γαζίου και τον κ. Σκαλιάρη στην Γ.Γ.ΕΦ.ΟΙ στις ετήσιες επιχειρήσεις

- Στο εστιατόριο "Αυλή", στο Ρεθύμνο
- Στο παραδοσιακό κρηναίο στο κρητικό αρχοντικό "Villa Aithales", στις Άνυς Αρχάνες
- Στο εστιατόριο του αρχοντίματος "Εναγρον", στην Αξό Μυλοποτάμου
- Στο εστιατόριο "Κουράκος", στο Ηράκλειο
- Στο εστιατόριο "Μερόστρι", στο Ηράκλειο
- Στο εστιατόριο "Μπολινών", στη Σίτηα
- Στην ταβέρνα "Παναράκι", στο Σημίλι Δ. Λάρισης
- Στο εστιατόριο "Πίθος" του ξενοδοχείου TERRAMARIS, στη Χερσόνησο
- Στο εστιατόριο "Συμπόσιον", στο Ρεθύμνο
- Στην ταβέρνα "του Χρήστου", στο Ρεθύμνο (περιοχή Γάλλου)

Ο χαιρετισμός του κ. Τζούκα

"Η σημερινή εκδήλωση αποτελεί την κορύφιση μιας από τις πιο σημαντικές πρωτοβουλίες που έχουν αναληφθεί τα τελευταία χρόνια στην Κρήτη, πιθανόν και σε όλη τη χώρα, και αποσκοπούν στην προώθηση των προϊόντων και του πολιτισμού του νησιού. Και χαιρόμαστε που μια ομάδα πρωταξιωματικών ανθρώπων με τον ίδιο τους, χωρίς οικονομικά κίνητρα και χωρίς προσωπικά συμφέροντα κατόφεραν να φέρουν σε πέρας έναν άρξος φιλόδοξο σχέδιο.

Ένας φορέας μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα, η "Ελληνική Ακαδημία Γεύσης", μας παραδίδει σήμερα τα αποτελέσματα μιας δουλειάς που διαρκεί πολλά χρόνια και μας δίνει τις πρώτες πιστοποιήσεις εστιατορίων και ξενοδοχείων που ειδικεύονται στην παραδοσιακή διατροφή και την παραδοσιακή κουζίνα. Χαιρόμαστε που την υλοποίηση του προγράμματος ανέλαβε η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης (ΕΛΑΓ) αλλά όχι μόνη της. Είναι μαζί οι Ενώσεις Ξενοδόχων των τεσσάρων νομών του νησιού. Δηλαδή, βλέπουμε μπροστά μας τον συγκριτισμό στην πράξη σε μια συστράτευση που μόνο καλό θα φέρει στην Κρήτη. Κι ακόμη, όπως με πληροφόρησαν συνεργάτες οι οργανώσεις των εστιατορίων και άλλοι φορείς.

Ανρωτήστε τους τουρίστες που έρχονται σήμερα στην Κρήτη τι γνωρίζουν για το νησί, κάποια θα σας απαντήσουν πως γνωρίζουν το μεντικό πολιτισμό, την Κνωσό και μερικάς άλλους αρχαιολογικούς χώρους, κάποιοι άλλοι θα τη θυμούνται σαν ένα τόπο διακοπών με ήλιο και θέλασμα. Και πολλοί, δεν ξέρουν να είναι περισσότερο αλλά το φαντάζονται, θα σας μιλήσουν για την κρητική διατροφή. Είναι ένα μεγάλο όπλο για την Κρήτη η διεθνής προβολή της μέσω της διατροφής των κατοίκων της. Και αυτή η προβολή μας παρέχει διόρεση, σε επιστημονικά συνέδρια με πρωτοβουλία τουλάχιστον όλων των μεγάλων μέσων ενημέρωσης του κόσμου. Οφείδουμε, λοιπόν, να αξιοποιήσουμε σωστά αυτό το όπλο. Να το

προστατέψουμε και να το διαφυλάξουμε, αν θέλουμε να μείνουμε για ορεινό όμιλο του τουριστικού μέλλοντος του νησιού.

Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης μελετά χρόνια τώρα αυτό το πρόβλημα και είχε την ευχή, ιδέα να το αξιοποιήσει. Ο Ξένος που θα έρχεται θα μπορεί να αναγνωρίσει πλέον ένα σήμα που φιλοδοξούμε όλα να γίνει σήμα εγγύτητας και εμπιστοσύνης. Από την πλευρά μας θα κάνουμε ότι είναι δυνατόν προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα των χωρίων εστιατορίων συνολικά και να αποτελέσει η πολιτισμική κρητική διατροφή ένα πιστικό κρήτριο για την ανάπτυξη άλλων κρητικών τουρισμού αλλά και για την αναβάθμιση του ίδιου του σημερινού τουριστικού προϊόντος.

Δεν θα βέλθει να σας κουράσω.

Πρέπει όμως να μοιραστούμε μαζί σου σκέψεις που θα μας βοηθήσουν να κατορθώσουμε τόσο σημαντικές εναυποσκέψεις σαν τη σημερινή. Τοπική γαστρονομία σημαίνει πολιτισμός και τοπικά προϊόντα. Η διατροφή των Κρητικών δεν είναι εφεύρημα των τελευταίων δεκαετιών αλλά αποτέλεσμα της κοινής εμπειρίας και του παραδοσιακού πολιτισμού που αναπτύχθηκε στο νησί τώρα και 4.000 χρόνια. Είναι ένα παραδοσιακό πολιτισμικό ανάθεο και τον πολιτισμό μας μπορούμε να τον προβάλλουμε καλύτερα μέσα από πρόγραμμα που φανόνοται σπλά, μέσα από την καθημερινότητα. Εξ' ου πολύτιμο ε με τα μοναδικά εκθέματα των μουσείων μας είναι και ο πολιτισμός της καθημερινής ζωής. Επιπλέον, η κάθε τοπική κουζίνα γίνεται με υλικά που υπάρχουν στον τόπο στην κρητική διατροφή, δηλαδή τα προϊόντα που παρανοούνται στο χωράφι και στους ελαιώνας. Η προώθηση των παραδοσιακών διατροφικών αξιών συνεπάγεται και προώθηση των προϊόντων ενός τόπου. Και αυτό δεν είναι μόνο στόχος της γαστρονομίας αλλά και της πολιτικής.

Τέλος, ανηχίζουμε τους φορείς που είχαν την πρωτοβουλία και εμείς τους συμπαράστηθήκαμε, συγχαιρούμε και τους επιγεσηματίες που πείθοντο σήμερα ένα πολύτιμο σήμα το οποίο οφέλλονται να οφάνονται και να προστατεύουν, όπως οφάνονται και προστατεύουν τον πολιτισμό τους. Είναι αυτές οι δέκα οι πρωτοπόροι μας, καινούργιας ελπιδοφόρας προστάθειας και ευχάριστες να είναι πολλοί, κάθε μέρα και περισσότερο, οι επιχειρηματίες που οφάνονται τον πολιτισμό της κουζίνας και προβάλλουν σωστά την Κρήτη και τα προϊόντα της."



Απονομή των πρώτων σημάτων στα εστιατόρια που πιστοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος «Διατηρώντας της Κρητική Διατροφή - CONCRED»

Με υπερφάνεια και συγκίνηση οι εκπρόσωποι φορέων που ασχολούνται με τον τουρισμό, τον πολιτισμό και τη γαστρονομία ανακινούν ότι ξεκινά η ουσιαστική εφαρμογή ενός προγράμματος που φιλοδοξεί να αναβαθμίσει τους χώρους εστίασης της Κρήτης και να συμβάλει ουσιαστικά στην ποιοτική αναβάθμιση του τουρισμού μας. Για πρώτη φορά στην Ελλάδα χορηγείται σε ξενοδοχεία και εστιατόρια ειδικό σήμα που πιστοποιεί ότι οι συγκεκριμένοι χώροι εστίασης προσφέρουν ποιοτική παραδοσιακή κρητική κουζίνα και ότι χρησιμοποιούν για την παρασκευή των παραδοσιακών εδεσμάτων αποκλειστικά και μόνο ελαιόλαδο.

Την Παρασκευή 11 Φεβρουαρίου 2005, στις 11 το πρωί, σε μια επίσημη τελετή που έγινε στην αίθουσα εκδηλώσεων της Περιφέρειας Κρήτης, με την παρουσία του Γ.Γ. της Περιφέρειας Κρήτης κ. Σαραφειμ Τσούκα, δόθηκαν σήματα στις 10 πρώτες επιχειρήσεις εστιατορίων και ξενοδοχείων απ' όλη την Κρήτη που έχουν ελεγχθεί από ειδικούς και πληρούν όλες τις προϋποθέσεις του προγράμματος. Υπενθυμίζεται ότι για τη χορήγηση των σημάτων ακολουθείται μια απολύτως αντικειμενική διαδικασία (το ελαιόλαδο, για παράδειγμα, απαραίτητη προϋπόθεση για τη χορήγηση του σήματος, ελέγχεται σε ειδικό εργαστήριο του Πανεπιστημίου Κρήτης) και ότι οι μηχανισμοί μέσω των οποίων ελέγχονται οι χώροι εστίασης στελεχώνονται από ειδικευμένους συνεργάτες, ο ρόλος των οποίων είναι όχι να αποτελέσουν άκαμπτο ελεγκτικό μηχανισμό αλλά να συνεργαστούν ουσιαστικά με τους ενδιαφερόμενους και να επιτύχουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Αξίζει

να αναφερθεί ότι, αν και ειδικό, οι συνεργάτες του προγράμματος παρακολούθησαν πλήρως σεμινάρια και πέρασαν από επίσημη διαδικασία εκπαίδευσης. Στο τέλος των εκπαιδευτικών σεμιναρίων αξιολογήθηκαν και οι ίδιοι παρακείμενου να διαπιστωθεί το κατά πόσον μπορούν να οδηγήσουν την ευθύνη των ελέγχων και των αξιολογήσεων των χώρων εστίασης. Το πρόγραμμα υλοποιείται με τη συνεργασία της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, που έχει και την ευθύνη των ελέγχων και τη διαδικασία χορήγησης των σημάτων, των τεσσάρων Ενώσεων Ξενοδόχων της Κρήτης (Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου), του Οργανισμού Ανάπτυξης Σπίτας και τη συνδρομή της Γενικής Γραμματείας της Περιφέρειας Κρήτης.

Στη σημερινή εκδήλωση οι εκπρόσωποι των συνεργαζόμενων φορέων θα ενημερωθούν εκτενέστερα για τους στόχους του προγράμματος και θα δικαιολογήσει η χορήγηση των πιστοποιητικών και ειδικών σημάτων τα οποία θα αναρτώνται στα καταστήματα εστίασης για να αποτεθούν κριτήριο ποιότητας και καλής γεύσης. Η διεθνής προβολή του κρητικού διατροφικού προτύπου και, κατά συνέπεια, της κρητικής παραδοσιακής κουζίνας, μας βοήθησε ανέτοιμους στην Κρήτη. Δεν υπήρξαν μέχρι σήμερα συντονισμένες προσπάθειες ούτε ώστε να διατηρηθεί η καλή εικόνα και η καλή φήμη της κρητικής διατροφής και να προστατευτεί πριν εκφυλιστεί με κερδοσκοπικές και ευκαιριακές πρωτοβουλίες.

Η συνεργασία των φορέων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα CONCRED αποσκοπεί και αρχόν στην προστασία αυτής της καλής φήμης και στην αξιοποίηση της

τους πιστοποιημένους χώρους εστίασης. Τις ημέρες επόμενες ημέρες πρόκειται να αρχίσουν συζητήσεις με στελέχη εταιρειών ταχύτερα καθώς και υπευθύνους κρουαζιεροπλοίων που προσεγγίζουν λιμάνια της Κρήτης.

Με τον τρόπο αυτό οι ξένοι επισκέπτες μας θα ενημερώνονται για τις ιδιαίτερες τιμές της κρητικής διατροφής, τον υγιεινό χαρακτήρα της και θα μπορούν να γνωρίζουν τους χώρους στους οποίους μπορούν να τη γνωρίσουν.

Οι συνεργαζόμενοι φορείς ευχαριστούν θερμά τα πρόσωπα και τις επιχειρήσεις που βοήθησαν ώστε να υλοποιηθεί το έργο, όσο και φιλόδοξο, πρόγραμμα. Ιδιαίτερα ευχαριστούμε τους χορηγούς που συνέβαλαν στην επιτυχία των εκδηλώσεων που γίνονται με την ευκαιρία απόνομης των πρώτων σημάτων: AEGEAN AIRLINES, ΤΥΠΟΚΡΕΤΑ - ΑΦΟΙ ΚΑΖΑΝΑΚΗ, ΤΗΙ HELLAS.

ΣΑ ΠΡΩΤΑ ΚΡΗΤΙΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΜΕ ΣΗΜΑ:

Το εστιατόριο «Αυλή», στο Ρέθυμνο
Το παραδοσιακό καφενείο στο κρητικό αρχοντικό «Villa Arhanes», στις Άνω Αρχάνες

Το εστιατόριο του αγροκτήματος «έναντων», στην Αξό Μυλοποτάμου
Το εστιατόριο «Κυριάκος», στο Ηράκλειο
Το εστιατόριο «Μερόστρι», στο Ηράκλειο
Το εστιατόριο «Μπαφκόν», στη Σπεία
Η ταβέρνα «Παναράκι», στο Σπήλι Δ. Αδείμης

Το εστιατόριο «Πίθος» του ξενοδοχείου TERRA MARIS, στη Χερσόνησο
Το εστιατόριο «Συμπόσιο», στο Ρέθυμνο
Η ταβέρνα «του Χρήστου», στο Ρέθυμνο (περιοχή Γαλήου)

12/02/05 ΠΟΜΠΙΤΑ

Εστιατόρια κρητικής διατροφής με ... βούλα

ΗΡΑΚΛΕΙΟ
Της ΑΝΝΑΣ ΣΤΕΡΓΙΟΥ

Κρητική διαίτα και με τη... βούλα, πλέον για δέκα εστιατόρια της μεγαλονήσου που προάγουν την κρητική διατροφή, η οποία βασίζεται σε παραδοσιακές συνταγές με αγνά υλικά.

Η πρωτοβουλία ξεκίνησε πριν από οκτώ χρόνια περίπου από την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης (ΕΛΑΓ), με πρόεδρο τον Αντώνη Παναγιωτόπουλο και αντιπρόεδρο τον Νίκο Ψιλλάκη, με έδρα το Ηράκλειο.

Σε συνεργασία με άλλους φορείς και μέλη της ΕΛΑΓ, γιατρούς, μάγειρες, γαστρονόμους, ξενοδόχους κ.ά., έγιναν γνωστά τα ευεργετικά αποτελέσματα της κρητικής διατροφής στην υγεία και διδάχθηκαν παραδοσιακά κρητικά πιάτα σε Έλληνες μαγειρούς, ώστε να ενταχθούν στο μενού των ξενοδοχείων της Κρήτης.



Σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε την περασμένη Παρασκευή στην αίθουσα της Περιφέρειας Κρήτης, χορηγήθηκαν τα πρώτα σήματα πιστοποίησης για τα δέκα εστιατόρια, στο πλαίσιο του προγράμματος

«Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή-Concred».

Το πρόγραμμα υλοποιείται από την ΕΛΑΓ, η οποία έχει και την ευθύνη των ελέγχων, των επανελέγχων και της διαδικασίας χορήγησης των σημάτων, τις τέσσερις Ενώσεις Ξενοδόχων της Κρήτης (Χανίων, Ρεθύμνου, Ηρακλείου και Λασιθίου), καθώς και από τον Οργανισμό Ανάπτυξης Σητείας με τη συνδρομή της Γενικής Γραμματείας Περιφέρειας Κρήτης.

Βασική προϋπόθεση είναι η προαγωγή της κρητικής κουζίνας, δίχως προσμίξεις άλλων υλικών, ώστε να διατηρήσει και τη γαστρονομική της ταυτότητα, αλλά και τον υγιεινό της χαρακτήρα, με την κατανάλωση φρέσκων υλικών, χορταρικών, λαχανικών, οσπρίων και φρούτων που την έκαναν διάσημη. Συνεκτιμώνται επίσης ο παράγοντας «αισθητική», δηλαδή, η καθαριότητα των χώρων, η αρχιτεκτονική, ο σεβασμός στον πελάτη κ.ά.

Σήμα πιστοποίησης διαθέτουν πλέον: τα εστιατόρια «Αυλή» και «Συμπόσιο» στο Ρέθυμνο, «Κυριάκος» και «Μεράστρι» στο Ηράκλειο, καθώς και το «Μπαλκόνι» στη Σητεία, το παραδοσιακό καφενείο στο κρητικό αρχοντικό «Villa Arhanes» στις Ανω Αρχάνες Ηρακλείου, το εστιατόριο του αγροκτήματος «Εναγρον» στην Αξό Μυλοποτάμου, οι ταβέρνες «Πανόραμα» στο Σπήλι και «Του Χρήστου» στον Γάλλο Ρεθύμνου, καθώς και το εστιατόριο «Πίθος» του ξενοδοχείου «Terra Maris» στη Χερσόνησο Ηρακλείου.

Στόχος είναι να εξαπλωθεί η κρητική διατροφή, χωρίς όμως να αλλοιωθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της -εξ ου και όσοι εστιάτορες, σεφ κ.ά. θέλουν, μπορούν να απευθύνονται για περισσότερες πληροφορίες στα γραφεία της ΕΛΑΓ: Αθηνάς 18, Ηράκλειο, τηλ.: 2810-301406, e-mail: academy@stepc.gr

ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ - 14/02/2005

Καλή μας όρεξη, αλλά πώς;..

Γεύση, γεύμα, πρόγευμα και... απόγευμα. Γευματίζω, γενικώς και αορίστως, που σημαίνει «δήθεν» και, κοινώς, «σαβουριάζω»; 'Η γευματίζω εν επιγνώσει -δηλαδή απολαμβάνω τη μέγιστη καθημερινή ανάγκη, το φαγητό, δίνοντας στη γεύση χάρη, διάρκεια και μνήμη; Ντολμαδάκια, χορτοπιτάκια και χοχλιοί με χόντρο, ασκόλιμπροι αυγολέμονο, σκαλτσούνια, σταμναγκάθια και τυριά άφθονα, κόκορας κρασάτος, κουνέλι σαβόρε, σπανάκι με γίγαντες, χταπόδι πιλάφι και αγκινάρες α λα πολίτα. Προπαντός, ψωμί μαύρο ζυμωτό και αγνό ελαιόλαδο. Καλή μας όρεξη, αλλά πώς;..

Τα ανωτέρω συνιστούν, μέσες-άκρες, την περίφημη τώρα πια, επιστημονικά και γαστρονομικά διαπιστωμένη για την υγιεινή και τη νοστιμιά της, Κρητική Διατροφή, μέρος - και... μέλος- εκλεκτό της ευρύτερης Μεσογειακής. Κρητική διατροφή, αλλά ποια; «Με σταφίδα και βότανα από την Τουρκία, πατάτα από την Αίγυπτο, καρύδια από την Πολωνία, ελαιόλαδο από την Τυνησία»; αναρωτιέται ο Αντώνης Παναγιωτόπουλος, πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης, η οποία εδρεύει στο Ηράκλειο...

Οι ωραίες ιδέες γεννιούνται σ' ένα ωραίο γεύμα -παλαιά ιστορία τα συμπόσια! Πάνε τώρα κοντά δέκα χρόνια που μια εκλεκτή συντροφιά Κρητών (και... υιοθετημένων), απαιτητικών στη γεύση και τολμηρών στη σκέψη, βλέποντας τη ρυπαρή «χιονοσιβάδα» του κακού γευστικού γούστου να κατακυλάει και να κατακλύζει, συνέλαβαν την ιδέα τής αντίστασης, και ίδρυσαν, από την «τσέπη» τους και χωρίς ίδιον όφελος, μόνο από σκέτο φιλότιμο (με την αρχετυπική σημασία της λέξης), την Ακαδημία Γεύσης. Τους παρακολούθησα σχεδόν από τα πρώτα βήματα. Εργάστηκαν με επιστημοσύνη μέλισσας και καρτερία μερμηγκισού. Θέσπισαν αυστηρές προδιαγραφές, καθιέρωσαν ενδεδειγμένους ελέγχους γεύσης και έπεισαν. Την περασμένη Παρασκευή απένειμαν τις πρώτες δέκα πιστοποιήσεις (διπλώματα) ποιότητας σε ισάριθμα κρητικά εστιατόρια. Για τα οποία η Ακαδημία εγγυάται -τι περισσότερο;- σεβασμό στον πελάτη, με γεύσεις κρητικές και καθαριότητα εφάμιλλη. Καλή αρχή...

ΠΕΤΡΟΣ ΜΑΝΤΑΙΟΣ

ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ - 17/02/2005

Η χάμπουργκερ τζενερέισον...

Να μείνω στο χθεσινό «Μαθήματα διατροφικής αγωγής». Πρόταση που έκανα στα υπουργεία Παιδείας, Υγείας και στο Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, να συζητήσουν τρόπους εισαγωγής μαθημάτων διατροφής στα σχολεία. Χθες αφορμή ήταν δημοσίευμα («Κυριακάτικη», 13/2) για τον «φαύλο κύκλο» της παχυσαρκίας στον «δυτικό κόσμο» (ο υπόλοιπος αντιμετωπίζει μάλλον προβλήματα υποσιτισμού, αλλά αυτό είναι ένα άλλο ζήτημα...). Οπου, ενώ τα «τρόφιμα-σκουπίδια», που προωθούν και επιβάλλουν, με θειικά και αθέμιτα μέσα, πανίσχυρες πολυεθνικές τροφίμων και αλυσίδες μαζικής εστίασης, ευθύνονται εν πολλοίς για την παχυσαρκία (850 εκατομμύρια αριθμούν σήμερα παγκοσμίως οι υπέρβαροι και 300 οι παχύσαρκοι!). Συγχρόνως, οι ίδιοι άνθρωποι, δαπανούν τεράστια ποσά για αδυνάτισμα, και ασύλληπτα, προκειμένου να αντιμετωπίσουν ασθένειες συνδεδεμένες με την παχυσαρκία...

Σήμερα, αφορμή έδωσε διεθνής προειδοποίηση (19/2) της βρετανικής Υπηρεσίας Ασφάλειας Τροφίμων για την καρκινογόνο (όπως και το κάπνισμα...) χρωστική ουσία «Σουδάν 1», που χρησιμοποιήθηκε σε 350 διαφορετικά είδη τροφίμων στη Βρετανία και εξήχθη σε πολλές χώρες, και στην Ελλάδα, όπως δημοσίευσαν ελληνικές εφημερίδες και μετέδωσαν τηλεοπτικά δελτία. Ουσία απαγορευμένη στην Ευρωπαϊκή Ένωση από τον περασμένο Ιούνιο, για την οποία ο εδώ Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων επρόκειτο, αυτή την εβδομάδα, να κινήσει μηχανισμό ελέγχου...

Δεν μαθαίνουμε όσα θα έπρεπε (έχουμε άλλα... σοβαρότερα). Όμως, τα πράγματα γύρω από τη διατροφική αγωγή στα σχολεία έχουν και φωτεινή πλευρά. Ήδη η Ε.Ε. ενθαρρύνει πρωτοβουλία ευρωπαϊκών μη κερδοσκοπικών σωματείων, με «πιλότο» τη Μεσογειακή Διατροφή και σύνθημα «Τα παιδιά της Μεσογείου και η κουζίνα τους». Πρώτη συνάντηση (μετέχουν και μεσογειακές χώρες εκτός Ε.Ε., ενώ τη χώρα μας εκπροσωπεί η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης), στις 9 Μαρτίου, στην πόλη Βικ της Καταλονίας. *Salus populi suprema lex esto*. Η «χάμπουργκερ τζενερέισον» πρέπει να... ξεματιαστεί...

ΠΕΤΡΟΣ ΜΑΝΤΑΙΟΣ

ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ - 24/02/2005



N. ΠΑΠΑΝΩΤ

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ
27/2/05

ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ...ΚΑΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΥΛΑ!

Οι δέκα πρώτες πιστοποιήσεις σε κρητικά εστιατόρια με εξαιρετική παραδοσιακή κουζίνα παραδόθηκαν πριν από λίγες ημέρες από την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης. Κι εμείς σπεύσαμε να δοκιμάσουμε τους μεζέδες τους. Κείμενο: Ντίνος Κιούσης

Μια παρέα ρομαντικών από την Κρήτη με διάθεση, μεράκι και τρέλα, από την καλώς εννοούμενη πλευρά, σήκωσε το λάβαρο για την καλή μας φίλη και τον τουρισμό κι έτσι για μία ακόμη φορά η ιδιωτική πρωτοβουλία μας βγάζει ασπρόπρόσωπους! Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, μια αστική μη κερδοσκοπική εταιρεία, είναι το απότοκο των προσπάθειών και των σκέψεων αυτής της παρέας, που σήμερα εκτός των άλλων πιστοποιεί εστιατόρια και ταβέρνες με καλή κρητική κουζίνα, σέρβις και καθαριότητα. Στις 11/2/2005 ήμουν στην μικρή τελετή παραδόσεως των 10 πρώτων πιστοποιήσεων σε ισάριθμα εστιατόρια και ταβέρνες και το Σαββατοκύριακο που έμεινα εκεί έφαγα σε τρία από αυτά. Μπορώ να σας διαβεβαιώσω πως δοκίμασα νοστιμιτάτα και πεντακάθαρη Κρητική Κουζίνα. «...στην εποχή μας βλέπουμε να σαρώνονται από τους ανέμους της παγκοσμιοποίησης όλα τα προπύργια της ιδιαίτερότητάς μας. Η αποταμίευση γίνεται δάνειο, η γλώσσα μας γίνεται

τραβεστί, τα ρούχα μας σχεδιάζονται σε άλλα κέντρα μόδας και κατασκευάζονται στου... διαβόλου τη μάνα (κατά προσφιλή πολιτική έκφραση, τα ντοματάκια που βάζουμε στο φαγητό μας καλλιεργούνται από ανθρώπους που δεν τα βάζουν στο στόμα τους, συσκευάζονται στην Κίνα κι επιστρέφουν. Η Τουρκία μάς δεξιώνεται στο αρχαιολογικό μουσείο της Σμύρνης ανάμεσα σε μάρμαρα με ελληνικές μόνον επιγραφές και οι περί τα γαστρονομικά ασκούμενοι ερίζουν για το τίνος είναι ο καφές, τα τυλιχτά ή τα σοροπιαστά, σε μια εποχή που τα νέα προϊόντα εισβάλλουν με απίστευτους ρυθμούς στα σπίτια μας». Τα θλιβερά αλλά και εξόχως πραγματικά αυτά λόγια ανήκουν στον κ. Αντώνη Παναγιωτόπουλο, πρόεδρο Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης. Η ΕΛΑΓ κηρύσσει ότι ο πολιτισμός της Γεύσης, που άνησε στην γη που πατάμε και φώτισε όλον τον κόσμο, είναι συνέχεια με τον σημερινό και καθήκον μας είναι να φροντίσουμε να είναι συνέχεια και με τον αυριανό. Οι άνθρωποι της ΕΛΑΓ έβλεπαν τον «σάλο» που είχε ξεκινήσει η δημοσιοποίηση στοιχείων της περιφημής «μελέτης των 7 χωρών» στο

εξωτερικό και στην Ελλάδα δεν «κουνιόταν» τίποτα. Έτσι αποφάσισαν να κινηθούν. Η ΕΛΑΓ και ο πρόδρομός της, η Εταιρεία Γραμμάτων και Τεχνών Ανατολικής Κρήτης έκαναν το πρώτο μεγάλο βήμα το 1996 και διοργάνωσαν ένα σεμινάριο επιμόρφωσης μαγείρων που γνώρισε μεγάλη επιτυχία. Η ΕΛΑΓ ιδρύθηκε ένα χρόνο αργότερα, το 1997, κι αρχίζει την παραγωγή έργου είτε διοργανώνοντας επίσημα δείπνα του ΕΟΤ και των πρεσβειών μας, είτε συντονίζοντας ξένα ΜΜΕ που έρχονται να μάθουν για την κρητική διατροφή, είτε διοργανώνοντας διαλέξεις, συμπόσια και σεμινάρια. Το 1999, συμμετέχει σαν ιδρυτικό μέλος στην πολυεθνική οργάνωση με τίτλο «Conservatoire des Cuisines Mediterraneeen» με σκοπό την προώθηση των τοπικών προϊόντων μέσω της μεσογειακής διατροφής. Τέλος, την άνοιξη του 2003 εγκρίνεται η πρόταση της ΕΛΑΓ «Διατηρώντας την Κρητική Κουζίνα» (αρκτικόλεξο CONCRED) από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, σαν πρόγραμμα καινοτόμου δράσεως της Περιφέρειας Κρήτης. Κι αυτό είναι ίσως το καλύτερο που

έχει γίνει ποτέ σε αυτήν τη χώρα για την Ελληνική Κουζίνα εν γένει. Το Πρόγραμμα είναι στην ουσία μια πιστοποίηση διά σήματος ενός εστιατορίου. Η αρχική ιδέα, βέβαια, ανήκει στον τέως Γ.Γ. ΕΟΤ φίλιτο κ. Νίκο Σκουλά που είχε όλη την καλή διάθεση αλλά δυστυχώς υπήρχε και η αδράνεια του κρατικού μηχανισμού. Όπως και να 'χει το πράγμα, η ΕΛΑΓ κατόρθωσε να το πραγματοποιήσει. Όπως είπε και ο πρόεδρος της ΕΛΑΓ στη συνέντευξη Τύπου: «Σήμερα ορίσαμε θεματοφύλακες της παράδοσής μας στον κρίσιμο πολιτιστικά, διατροφικά και οικονομικά χώρο της Γεύσης, αυτούς που έδωσαν άριστο δείγμα γραφής και έχουν έννομο συμφέρον από την προβολή και την προστασία της κρητικής διατροφής». Ξεκίνησε το 1956. Μελετήθηκαν 12.763 άνδρες ηλικίας 40 με 59 ετών (τότε) από 7 χώρες, κωριζόμενοι σε 16 υποομάδες. Πρόκειται για ομάδες πληθυσμού από χώρες και περιοχές με διαφορετικό επίπεδο ανάπτυξης, διαφορετικό πολιτισμό και διαφορετικές συνήθειες. Συγκεκριμένα, ήταν 3 ομάδες πληθυσμού από την Ιταλία, 5 από

τη Γιουγκοσλαβία, 2 από την Ιαπωνία, 1 από την Φινλανδία, 1 από τις ΗΠΑ, 1 από την Ολλανδία και δύο από την Ελλάδα (Κρήτη και Κέρκυρα). Όταν έφταν τα αποτελέσματα της έρευνας η δεκαετία του '80 προκάλεσαν σάλο παγκοσμίως. Η ομάδα της Κρήτης τρέφει άκρα υγείας! Πέρα όμως από αυτά τα καρδιακά νοσήματα ήταν σχεδόν άγνωστα στο νησί όπως επίσης οι παθήσεις ήταν οι νεοπλασίες (καρκινογενέσεις). Η θνησιμότητα από στεφανιαία νόσο ανά 100.000 κατοίκους / 10 χρόνια ήταν 9 για την Κρήτη, 61 για την Ιαπωνία, 145 στη Γιουγκοσλαβία και οι πιο μεγάλες ήταν στις ΗΠΑ και τη Σουηδία με 424 και 466 αντίστοιχα. Ακολούθησε η μελέτη του Γάλλου καθηγητή S. Renaud σε ασθενείς που είχαν ήδη υποστεί έμφραγμα μυοκαρδίου και βρισκόταν υπό ιατρική παρακολούθηση. Διείχε τους ασθενείς σε δύο ομάδες όπου η πρώτη ομάδα διατηρούσαν σύμφωνα με τις οδηγίες της Αμερικανικής Καρδιολογικής Εταιρείας και η άλλη με το κρητικό διατροφικό πρότυπο. Τα αποτελέσματα κι εκεί εκπληκτικά. Από την ομάδα με την κρητική δίαιτα πέθαναν συνολικά 8 άνθρωποι και από την άλλη 20!

Η Κρητική διατροφή

Η Κρητική καταναλώνει περισσότερες θερμίδες ουσίες απ' όλους. Σχεδόν τριπλάσιες από τον Αμερικανό και 1,5 φορές περισσότερο από τους κατοίκους άλλων μεσογειακών περιοχών. Όμως δεν τρώει σχεδόν ποτέ ζωικά λίπη και ποτέ σιπορέλαιο. Καταναλώνει σε μεγάλες ποσότητες αγνό ελαιόλαδο, τις περισσότερες φορές ωμό πάνω σε σαλάτες ή παξιμάδι. Στη κρητική διατροφή το κρέας είναι μόνο για τις Κυριακές και τις γιορτές, ενώ αντίθετα το ψωμί είναι σε μεγάλη ποσότητα, σχεδόν τριπλάσιο από αυτό που καταναλώνει ο μέσος Αμερικανός. Βέβαια, το ψωμί από είναι πάντοτε πυρρούχο.

Τα όσπρια και τα λαχανικά είναι η καθημερινή τροφή. Χωρίς όσπρια δεν περνάει δεύτερη ή τρίτη μέρα, χωρίς λαχανικά και άγρια χόρτα δεν περνάει ούτε μέρα. Τόσο πολύ είναι ο Κρητικός εξοικειωμένος με αυτά που ακόμα και το αρνί του Πάσχα δεν το έτρωγε ποτέ σκέτο. Ήταν με αγκινάρες, με ραδικά ή με μαρούλια. Σπανιότατα ήταν της σουβλάς. Τα Χριστούγεννα έτρωγε κορινό με σπύρι και τις Απόκριες κρέας με αποξηραμένα λαχανικά ή χορταρικά. Την παραμονή του γάμου στην Μεσαρά το επίσημο τραπέζι είναι κρέας με ρεβίθια.

Τα πολλά φρούτα είναι χαρακτηριστικό της κρητικής διατροφής. Ποσότητες τετραπλάσιες από τους κατοίκους άλλων μεσογειακών περιοχών, 6 φορές περισσότερα από τους Ολλανδούς και δυο φορές περισσότερα από τους Αμερικανούς. Το ψάρι αποτελεί αγαπητό έδεσμα ακόμα και το παστό πλην όμως λίγο, κυρίως για τους κατοίκους της ενδοκράας. Τέλος, το κρασί με το φαγητό αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της κα-

θημερινότητας, ένα ή δύο ποτήρια. Μάλιστα δίδασκαν και τα παιδιά τους να πίνουν. Πίστευαν πως το κρασί κάνει καλό και απ' ό,τι φαίνεται είχαν δίκιο.

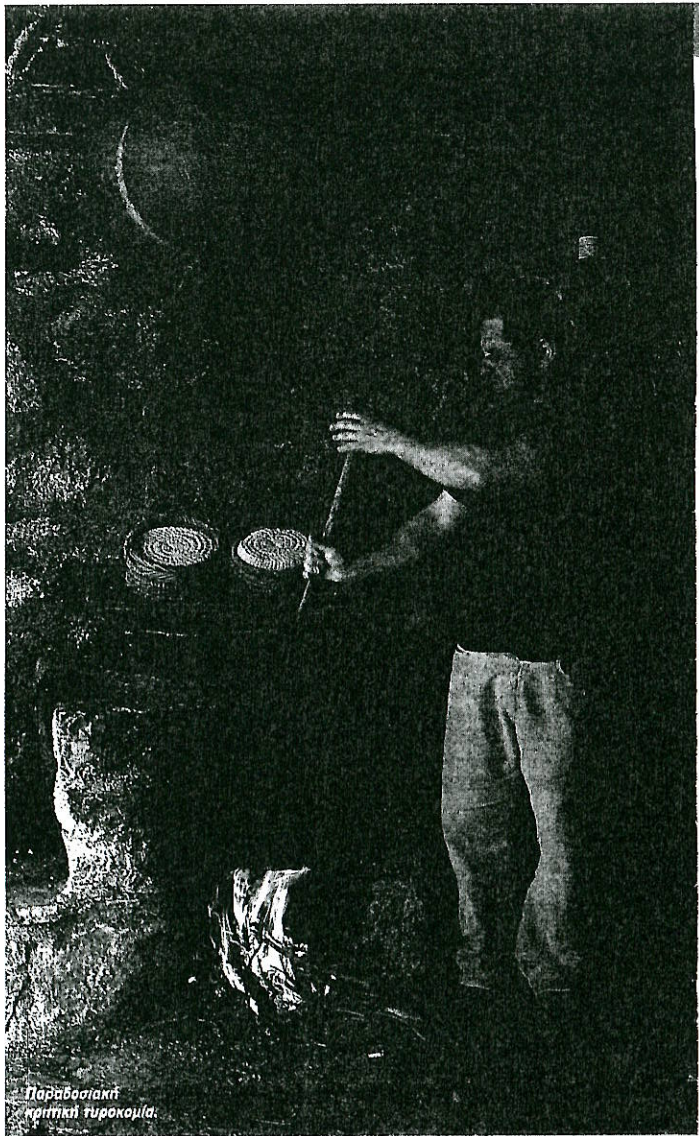
Τα κριτήρια αξιολόγησης

Δεν έχει σημασία εάν το εστιατόριο λειτουργεί αυτόνομα ή ανήκει σε ξενοδοχειακή μονάδα. Σημασία έχει να ακολουθεί ορισμένους συγκεκριμένους κανόνες στο προσφερόμενο μενού:

1. Να χρησιμοποιεί μόνο παρθένο ελαιόλαδο. Όταν χρησιμοποιεί βούτυρο, αυτό θα πρέπει να είναι τοπικής παραγωγής, ώστε να διασφαλίζει τη γευστική ταυτότητα και τον υγιεινό χαρακτήρα της κρητικής κουζίνας.
2. Η ελληνική σαλάτα να περιέχει ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, φέτα ή καλό λευκό τυρί και να είναι εμπλουτισμένη με παρθένο ελαιόλαδο. Προαιρετικά μπορεί να περιλαμβάνει και μυρωδικά εποχής. Λάχανο, καρτό και μαρούλι δεν επιτρέπονται.
3. Να προσφέρει τουλάχιστον δύο κρητικά τυριά.
4. Οι τηγανιτές πατάτες να είναι φρέσκιες και τηγανισμένες σε ελαιόλαδο. Οι προτηγανισμένες απαγορεύονται.
5. Να προσφέρει ελληνικό καφέ παρασκευασμένο στη φωτιά και όχι σε μηχανή εσπρέσο.
6. Το κουβέρ να περιλαμβάνει ελιές ή/και αρωματισμένα λάδια, ή/και πάστα ελιάς, ή/και τοπικό ορεκτικό (π.χ. ξυνόγαλο ή μαλακό τυρί). Επίσης πρέπει να περιλαμβάνει οπωσδήποτε ένα είδος καλής ποιότητας φρέσκο μαύρο ψωμί και κρητικό παξιμάδι.
7. Η γεύση που προσφέρεται θα πρέπει να είναι ευπρεπής και αποδεκτή σαν κρητική κουζίνα.
8. Στο κρασί (εκτός από τις ειδικές οδηγίες φύλαξης και σερβιρίσματος), το εστιατόριο πρέπει να προσφέρει κρητικής προέλευσης κρασιά και προαιρετικά, χαρακτηριστικά κρασιά από την υπόλοιπη Ελλάδα.
9. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι, τέλος, η καθαριότητα στους χώρους παρασκευής, εστίασης, στις προθήκες και στους χώρους εστίασης, καθώς και στους χώρους υγιεινής. ■

ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΔΕΚΑ ΚΡΗΤΙΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΜΕ ΣΗΜΑ

- «Αυλή» στο Ρέθυμνο.
- «Βίλλα Αρχάνες» στις Άνω Αρχάνες.
- «Εναγρον» στην Αξό Μυλοποτάμου.
- «Κυριάκος» στο Ηράκλειο.
- «Μερσάτρι» στο Ηράκλειο.
- «Μπαλόνι» στη Σπεία.
- «Πανόραμα» στο Σπήλι Δ. Λάμης.
- «Πίθος» στο ξενοδοχείο Terra Maris στη Χερσόνησο.
- «Συμπόσιο» στο Ρέθυμνο.
- «Η ταβέρνα του Χρήστου» στο Ρέθυμνο.



Παραδοσιακή κρητική τυροκομία.



Γευσιγνωσία κρητικών μεζεδων!

Ο πολιτισμός της γεύσης

Σε μια εποχή όπου το εύκολο και γρήγορο φαγητό πάει να γίνει κανόνας και η... παχουλοποίηση θεσμός στο πνεύμα της παγκοσμιοποίησης, το να προσφέρεις σωστή και νόστιμη γεύση είναι μια γενναία πράξη πολιτισμού.

Στην Κρήτη εδώ και μερικά χρόνια η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης (εταιρεία μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα) αγωνίζεται για την ανάδειξη και προώθηση της ντόπιας παραδοσιακής κουζίνας σε επίπεδο ελληνικό και διεθνές. Επιστημονικές έρευνες έχουν ήδη δείξει ότι ιδιαίτερα η κρητική διατροφή (λάδι, χόρτα, όσπρια, λαχανικά, φρούτα, κρασί) όπως και άλλες παραδοσιακές κουζίνες της Μεσογείου εξασφαλίζουν καλή υγεία και μακροζωία.

Μετά από συστηματική προετοιμασία, η ΕΛΑΓ παρουσίασε πρόσφατα στο Ηράκλειο τα πρώτα σήματα που χορήγησε σε δέκα εστιατόρια και ταβέρνες της μεγαλονήσου. Σήματα με τον κωδικό «Concred», που πιστοποιούν ότι προσφέρουν ποιοτική κρητική κουζίνα παρασκευάζοντας παραδοσιακά εδέσματα μόνο από ελαιόλαδο και διαθέτοντας ένα καλό και καθαρό περιβάλλον (ειδικοί συνεργάτες της ελέγχουν κατά διαστήματα τα συμβεβλημένα εστιατόρια αν τηρούν τις προδιαγραφές).

Σ' ένα απ' αυτά, το «Εναγρον», που βρίσκεται σε μια βουνοπλαγιά στην Αξό Μυλοποτάμου, γευτήκαμε... πολιτιστικούς μεζέδες όπως σφουγγάτο με χόρτα του βουνού, κουνέλι ξεκαυκαλωτό, λαχανοντολμάδες κ.ά. Όπως και όμορφα κρασιά μικρών παραγωγών που κάνουν ό,τι καλύτερο περνάει από το χέρι τους για ν' απολαμβάνει ο ουρανίσκος και να χαίρεται ευωδιά η μύτη (υπάρχουν εκεί και ξενώνες για γνήσιους φυσιολάτρες που μπορούν να μάθουν πολλά για τις κρητικές γαστρονομικές παραδόσεις).

Μακάρι να επεκταθεί και εκτός Κρήτης αυτή η συμβεβλημένη «αλυσίδα» σωστής κι ελεγχόμενης παραδοσιακής κουζίνας. Η δραστήρια Ελληνική Ακαδημία Γεύσης δείχνει το δρόμο. Κι όπως λέει το μέλος της, ο δημοσιογράφος και συγγραφέας Νίκος Ψιλάκης, «διατηρώντας τις διατροφικές συνήθειες με τις οποίες μεγαλώσαμε κι εμείς και οι παππούδες μας, οι μακρινοί και οι πρόσφατοι, διατηρούμε τον πολιτισμό και την ταυτότητά μας».

ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΙΔΑΛΗΣ

ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ - 28/02/2005

Επίτράψεως κάνουν την κουζίνα... κρητική



Επιτράψεως κάνουν την κουζίνα... κρητική

Επιτράψεως κάνουν την κουζίνα... κρητική

Επιτράψεως κάνουν την κουζίνα... κρητική

Επιτράψεως κάνουν την κουζίνα... κρητική

1. Το λάδι που χρησιμοποιείται στην επιτράψεως πρέπει να είναι καθαρό και να μην έχει υποστεί καύση.
2. Το λάδι που χρησιμοποιείται στην επιτράψεως πρέπει να είναι καθαρό και να μην έχει υποστεί καύση.
3. Η επιτράψεως πρέπει να γίνεται σε καθαρό και στεγνό περιβάλλον.
4. Το λάδι που χρησιμοποιείται στην επιτράψεως πρέπει να είναι καθαρό και να μην έχει υποστεί καύση.
5. Το λάδι που χρησιμοποιείται στην επιτράψεως πρέπει να είναι καθαρό και να μην έχει υποστεί καύση.

Διεθνής προβολή στις επιχειρήσεις

Διεθνής προβολή στις επιχειρήσεις

Διεθνής προβολή στις επιχειρήσεις

Διεθνής προβολή στις επιχειρήσεις

Διεθνής προβολή στις επιχειρήσεις

Διεθνής προβολή στις επιχειρήσεις

ΠΑΡΕΙΣ 26/4/05

Πιστοποιημένα εστιατορία με κρητική διατροφή

Η Ελληνική Ακαδημία Τεχνών και ο Σύνδεσμος Ξενοδοχείων Κρήτης, καθώς όπως και ο Σύνδεσμος Εστιατορίων Ελλάδας αλλά και τους συνάδελφους της Κρήτης, τα εγκατέστησαν στο πρόγραμμα των πιστοποιημένων εστιατορίων κρητικής διατροφής, εντασσόμενοι έτσι στην

πρωτοβουλία που γίνεται για την προώθηση του γεωγραφικού εμπορίου.

Όπως είναι σε συνεντεύξη Τύπου, ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Τεχνών Αντώνης Παπαδόπουλος, ο πρόεδρος του Σωλλόγου Ξενοδοχείων Κρήτης

Ηρακλής Τσίμης Κοσκινός και εκπρόσωποι των Σωλλόγων Ξενοδοχείων Αισθίσιου, Ρεθύμνου και Χερσονήσου, καθώς και την πιο προεξοχόμενη κερσόναση στην κρήνη, την ημερομηνία δεκάτο τρίτου, έτσι που να την

αποδείχνουμε, αποδεικνύοντας καλύτερα τον ίδιο τον πολιτισμό μας.

Η Ελληνική Ακαδημία Τεχνών, εκπροσωπούμενη από τον δικέτη των πιστοποιημένων εστιατορίων, διαφημιζοντάς τα μέσω των διαδικτύων στους ετα-

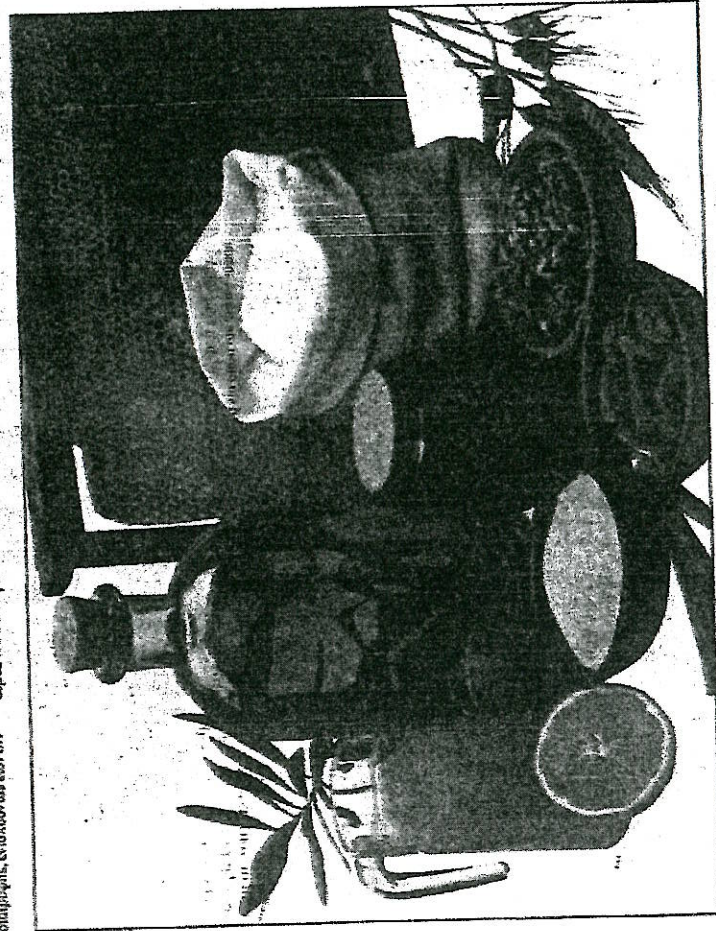
νομένους Σωλλόγους γράφει και γιατρονομίας που υπάρχουν ανά τον κόσμο.

Ηδη, τα σχετικά έντυπα διατίθενται σε όλους τους επιβάτες της Aegean Airlines και της ANEK.

Θα ηρμίξει να σημειωθεί ότι

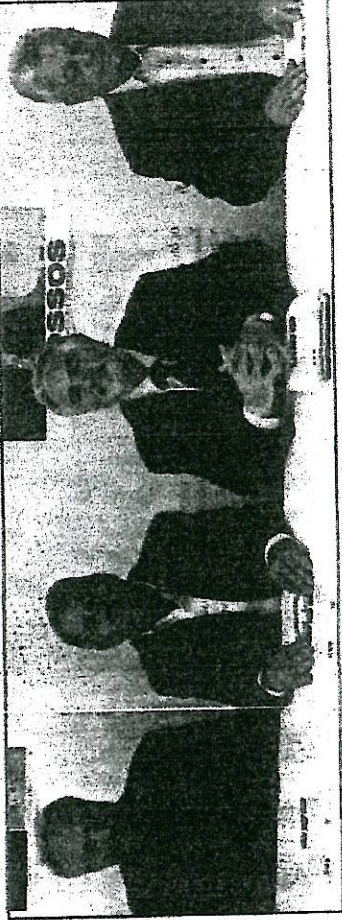
Οπως επιστημονικά στη διάρκεια της ανένανθης Ψευδο, είναι κοινά να πάρε η Κρήτη τη θέση που της αξίζει, στο χώρο του γεωγραφικού πολιτισμού. Περνώντας στη συνέχεια, οι πρώτους του Σωλλόγου Ξενοδοχείων Κρήτης

Νίκος Βουρβάκης, ο Αντιπρόεδρος του Σωλλόγου Ξενοδοχείων Κρήτης, ο Πρόεδρος του Σωλλόγου Ξενοδοχείων Κρήτης, ο Πρόεδρος του Σωλλόγου Ξενοδοχείων Κρήτης, ο Πρόεδρος του Σωλλόγου Ξενοδοχείων Κρήτης



«Ομάδα να πιστοποιήσει την Κρήτη στη θέση που της αξίζει, στο χώρο του γεωγραφικού πολιτισμού»

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ



Στην εικόνα από τα επάνω δεξιά: Τίτσο για το πρόγραμμα πιστοποίησης των εστιατορίων "Διατηρώντας την κρητική διατροφή" (ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ)

Θα βρεθείτε σ' ένα κόσμο καλύτερο. Πισίνα, Spa, μασάζ, προσωπικός γυμναστής, Shower Jet, είναι μερικές μόνο από τις υπηρεσίες που σας παρέκοννται. Ακολουθήστε μας σ' ένα ταξίδι, με προορισμό την απόλαυσή σας. Ένα ταξίδι που θα κάνετε καθημερινά.

Το πρόγραμμα κρητικής διατροφής στην Ιεράπετρα

Ανταποκρίθηκαν πολλοί εστιάτορες

Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης σε συνεργασία με την Μορφωτική Στέγη Ιεράπετρας διοργάνωσαν ενημερωτική συνάντηση με τους εστιάτορες της περιοχής για το πρόγραμμα «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή» που προωθεί την Κρητική Κουζίνα. Η συνάντηση πραγματοποιήθηκε το Σάββατο στην αίθουσα του Δημοτικού Συμβουλίου Ιεράπετρας. Η πρόεδρος της Μορφωτικής Στέγης κ. Γεωργία Μεντινίδου είχε την επιμέλεια της συγκέντρωσης.

Ο Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος ανέπτυξε τα πλεονεκτήματα που μπορεί να προσφέρει στους εστιάτορες η πιστοποίηση του προγράμματος. Όπως είπε, το πρόγραμμα «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή» (CONCRED) είναι ένα πρόγραμμα που χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, την Περιφέρεια Κρήτης και τους φορείς: Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, Οργανισμός Ανάπτυξης Σητείας, Ένωση Ξενοδοχών Ηρακλείου, Σύνδεσμος Ξενοδοχών Λασιθίου, Σύλλογοι Ξενοδοχών Ρεθύμνου και Χανίων. Έχει ως αντικείμενο την πιστοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα, αποτελεί καινοτόμο ενέργεια και υπάγεται στο Περιφερειακό Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών «Κρήτη Καινοτόμος Περιφέρεια».

Ο κ. Παναγιωτόπουλος παρουσίασε το καινοτόμο αυτό πρόγραμμα στο οποίο πολλοί έχουν στραμμένο το βλέμμα και τις ελπίδες τους. «Αυτό που συμβαίνει σήμερα στην Κρήτη συμβαίνει και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας και της Μεσογείου, ιδίως στις τουριστικές περιοχές. Πόλεις με γαστρονομική παράδοση, όχι βέβαια τόσο πλούσια όσο η δική μας, ούτε τόσο ξεκουστή για την υγιεινή της διάσταση, κινδυνεύουν να

ισοπεδώσουν την κληρονομιά τους. Σε μια περίοδο που ο καθένας ισχυρίζεται ότι μαγειρεύει κρητικά «όλα στα κάρβουνα» ή κρητική

ρακίτσα της και η ανάδειξη της κρητικής κουζίνας σε συγκριτικό πλεονέκτημα και σημαντικό πόρο για την οικονομία του νησιού.



Οι οργανωτές κ. Γεωργία Μεντινίδου και κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος

κουζίνα αλλά με σπαρέλαο, το πρόγραμμα «Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή» φιλοδοξεί να κάνει την ανατροπή διασώζοντας την κουζίνα μας. Είναι μια πρόκληση και μια πρόσκληση σ' αυτούς που νοιάζονται για την παράδοση του τόπου μας».

Στόχοι

Στόχος του προγράμματος είναι: Η διατήρηση του γαστρονομικού χαρακτήρα της κρητικής κουζίνας, η διατήρηση του υγιεινού χα-

ρκτήρα του προγράμματος είναι για δύο χρόνια, και πρέπει τα εστιατόρια να τηρούν κάποιους υποχρεωτικούς όρους για να συμμετάσχουν: Να έχουν άψογη καθαριότητα στους χώρους παρασκευής, εστίασης και αποθήκευσης, καθαριότητα στους χώρους υγιεινής, ενώ το προσωπικό θα πρέπει να τηρεί τους όρους προσωπικής υγιεινής. Τα εστιατόρια θα πρέπει να χρησιμοποιούν αποκλειστικά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, θα πρέπει να προσφέρουν «Ελ-

ληνική Σαλάτα» που θα περιέχει συγκεκριμένα υλικά, θα πρέπει να προσφέρουν δύο είδη κρητικών τυριών και σε αυτό το σημείο αξίζει να σημειώσουμε ότι η Ελλάδα είναι η πρώτη στην κατανάλωση τυριών και ειδικά η Κρήτη έχει τεράστια τυροκομική παράδοση, οι τηγανιτές πατάτες θα πρέπει να είναι φρέσκες και μαγειρεμένες σε ελαιόλαδο, θα πρέπει να προσφέρεται ελληνικός καφές ο οποίος θα παρασκευάζεται σε φωτιά, το κουβέρ θα πρέπει να περιλαμβάνει φρέσκο μαύρο ψωμί και κρητικό παξιμάδι. Η χρηματική επιβάρυνση της συμμετοχής των εστιατορίων είναι 150 ευρώ για την πιστοποίηση και 100 ευρώ για την ετήσια συνδρομή.

Οι εστιάτορες της πόλης της Ιεράπετρας άκουσαν με ενδιαφέρον τους όρους συμμετοχής στο πρόγραμμα, ενώ ο κ. Παναγιωτόπουλος δεσμεύτηκε ότι θα ακολουθήσουν και άλλες συναντήσεις στην Ιεράπετρα για όσους δεν κατάφεραν λόγω φόρτου εργασίας να παραρευθούν και να πληροφωρηθούν για αυτό το καινοτόμο πρόγραμμα.

ΕΙΡΗΝΗ ΚΑΤΡΟΤΖΑΝΑΚΗ

Ανάδειξη της πλατείας του Τζαμιού

ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ από το Δημοτικό Συμβούλιο Ιεράπετρας, η εκτέλεση της διαμόρφωσης και ανάδειξης του περιβάλλοντος χώρου του Μουσουλμανικού Τεμνίου, στην Κάτω Μερά Ιεράπετρας.

Ο προϋπολογισμός της δαπάνης του έργου είναι 110.820 ευρώ.

Η μελέτη προβλέπει να γίνουν:

- Οικοδομικές και ηλεκτρολογικές εργασίες και κυρίως καθαιρέσεις του υφιστάμενου περιμετρικού κρασιπέδου του περιβάλλοντος χώρου καθώς και καθαιρέσεις των υφιστά-

μενων επιστρώσεων της πλατείας στα τμήματα που απαιτείται, για την σωστή και έντεχνη κατασκευή των νέων επιστρώσεων.

- Δημιουργία νέου ρέθρου εγκιβωτισμού των υλικών επιστρώσεων στην θέση του παλαιού.

- Επένδυση μπροστά από το χώρο της οθωμανικής βρύσης και στην είσοδο του Οθωμανικού Τεμνίου, με ορθογωνικές ανισομεγέθεις πλάκες Γορτύνης διαφόρων διαστάσεων.

- Επίστρωση του λοιπού χώρου με ακανόνιστες πλάκες τοπικής προελεύ-

σεως (Καλαμακάς ή Πρίνας).

- Κατασκευή οριζοντίων και κάθετων λωρίδων από κεραμικά πλακίδια Cotto.

Επίσης προβλέπεται να τοποθετηθούν καθιστικά (παγκάκια) καθώς και μονοί κάδοι απορριμμάτων. Όλα τα παραπάνω θα είναι παραδοσιακού τύπου.

Στην ομάδα ηλεκτρολογικών εργασιών περιλαμβάνονται όλες οι απαιτούμενες εργασίες για την τοποθέτηση νέων φωτιστικών σωμάτων με χαλύβδινο ιστό παραδοσιακού τύπου και κάλυμμα βάσης από χυτοσίδηρο. Ε.Καφ.



Τα πρωτοσέλιδα

ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΕΙΣ εδώ και τώρα ζητά ο Ν. Γκαργκάνας - «Η παρούσα κατάσταση δεν είναι δυνατή να διατηρηθεί για πολύ» - Επικροτεί την κυβερνητική πρωτοβουλία για διάλογο στο ασφαλιστικό η ΤτΕ προβλέπει ρυθμό ανάπτυξης 3% και πληθωρισμό 4%... Ημερα κινδύνου και για τον υψηλό δανεισμό...

Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ: ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ - Συνιστά η Τράπεζα της Ελλάδος - Προβλέπει ανάπτυξη 3% το 2005.

ΤΑ ΝΕΑ: Αύξηση στα όρια ηλικίας ζητά ο Γκαργκάνας - ΑΣΦΑΛΙΣΜΕΝΟΙ ΣΕ ΝΕΥΡΙΚΗ ΚΡΙΣΗ - Ανοίγει επισήμως σήμερα το Ασφαλιστικό η Κυβέρνηση.

ΕΘΝΟΣ: Την κρυφή ατζέντα της κυβέρνησης ανοίγει ο Ν. Γκαργκάνας - ΣΤΡΩΝΕΙ ΧΑΛΙ ΓΙΑ ΑΓΡΙΑ ΜΕΤΡΑ.

ΕΤΙΜ: ΚΩΔΩΝ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ - Η έκθεση του διοικητού της Τραπεζής Ελλάδος.

Η ΧΩΡΑ: Νέα σκληρά μέτρα ζητάει ο Διοικητής της ΤτΕ κ. Γκαργκάνας - ΓΟΛΓΟΘΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ.

ΑΥΡΙΑΝΗ: Αύξηση ορίων συνταξιοδότησης και νομιμοποίηση όλων των μεταναστών για να σωθούν τα ταμεία, ζητάει ο Διοικητής της Τραπεζής της Ελλάδος - ΚΑΤΑΓΓΙΔΑ ΓΚΑΡΓΚΑΝΑ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΟ.

ΑΠΟΦΑΣΗ: Τον κώδωνα του κινδύνου κρούει ο Ν. Γκαργκάνας - ΛΥΣΗ ΤΩΡΑ ΓΙΑ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΟ.

ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΗ: Η Τράπεζα της Ελλάδος προειδοποιεί τράπεζες και νοικοκυριά - ΠΑΓΙΔΑ ΣΤΑ ΣΤΕΓΑΣΤΙΚΑ.

ΚΛΕΥΘΕΡΟΣ: Ρηθικέλευθε προτάσεις για το Ασφαλιστικό και το Εργασιακό - ΣΗΜΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΑΠΟ ΓΚΑΡΓΚΑΝΑ.

Η ΛΥΓΗ: ΓΣΕΕ - ΑΔΕΔΥ αντιδρούν στο περιτύλιγμα διαλόγου - Η ΚΥΒΕΡΝΗΣΗ ΑΠΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΤΟ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΟ! Υποβολές για σκληρά μέτρα ο διοικητής της Τράπεζας της Ελλάδος - Την ίδια ώρα η κυβέρνηση φορτώνει στα ελλειμματικά ταμεία 10,5 δις. ευρώ από τις συνταξιοδοτήσεις.

ΡΙΖΟΣΠΑΤΗΣ: Συνέρχεται σήμερα η ΟΚΕ - ΔΙΑΛΟΓΟΣ - ΑΠΙΘΗ ΜΕ ΣΤΟΧΟ ΤΟ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΟ.

ΚΛΕΥΘΕΡΟΥΠΙΑ: Έκθεση της ΕΛ.ΑΣ. προειδοποιούσε από το 2004 - ΚΑΙ ΜΑΦΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠ' ΤΑ ΚΙΝΕΖΙΚΑ.

ΤΟ ΒΗΜΑ: Μεγάλες αυξήσεις στα εγχώρια προϊόντα - Στροφή προς τα εισαγόμενα - ΠΑΣΧΑ... ΕΚΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ - Ακριβότερο 10% - 27% το πασχάλινό τραπέζι - Στις συνοικιακές αγορές οι τιμές απογειώθηκαν.

ΑΔΕΣΜΕΥΤΟΣ ΤΥΠΟΣ (Ρίζου): Πόρισμα - Καταπέλτης του Συνηγόρου του Πολίτη - ΑΣΤΟΚΕΣ ΔΕΣΜΕΥΣΕΙΣ ΧΙΛΙΑΔΩΝ ΟΙΚΟΠΕΔΩΝ!

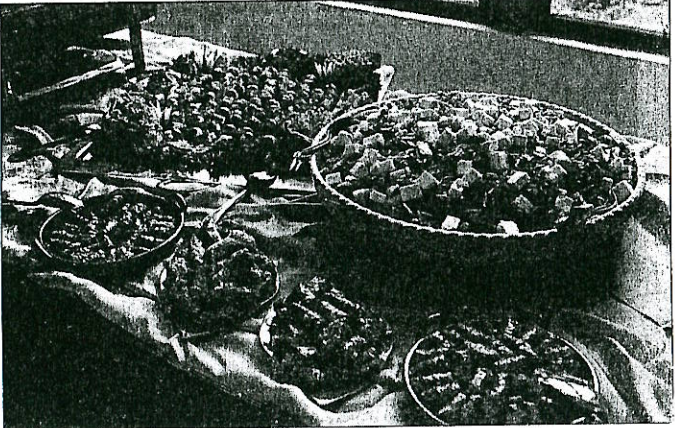
ΚΛΕΥΘΕΡΟΣ ΤΥΠΟΣ: ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ - 3.538 ΘΕΣΕΙΣ ΣΤΟ ΔΗΜΟΣΙΟ.

ΚΛΕΥΘΕΡΗ ΩΡΑ: Οι εν πολλοίς αμαρτίαις περπεσόντες διαπλεκόμενοι ας γνωρίζουν ότι σήμερα είναι η ώρα της αυτογνωσίας και - «ΟΙ ΚΑΤΣΙΑΝΕΣ» ΑΣ ΑΚΟΥΣΟΥΝ ΤΟ ΤΡΟΠΑΡΙΟ ΤΟΥΣ.

Πρόγραμμα αξιοποίησης του γαστρονομικού τουρισμού

Παγκρήτιο δίκτυο πιστοποιημένων εστιατορίων

ΝΕΟΥΣ «δρόμους» επιχειρεί να ανοίξει ο Σύνδεσμος Ξενοδόχων Κρήτης, αξιοποιώντας τη δυναμική του διεθνούς ρεύματος υπέρ της υγιεινής διατροφής και την μοναδικότητα της παραδοσιακής Κρητικής Κουζίνας.



Έτσι, μέσα από την προώθηση των κρητικών παραδοσιακών προϊόντων και του πολιτισμού που συνοδεύει την τέχνη της γαστρονομίας παράλληλα με την πλούσια παράδοση, τον πολιτισμό και τις ομορφιές του νησιού, ο Σύνδεσμος των Ξενοδόχων σε συνεργασία με την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης επιχειρεί, ουσιαστικά, τη δημιουργία ενός νέου, διαφοροποιημένου από τα ήδη προσφερόμενα στο νησί, τουριστικού προϊόντος.

έχουν ως αντικείμενο, σε διεθνές επίπεδο, τη γαστρονομία, ανακοινώνοντάς τους ότι «η Κρήτη ανοίγει για γαστρονομικό τουρισμό».

Όπως ανέφερε ο κ. Παναγιωτόπουλος, στόχος είναι το αργότερο ο ερχόμενος Σεπτέμβριος. Θα σχεδιασθούν «διαδρομές γαστρονομίας» στο νησί, που θα δίνουν την δυνατότητα στους επισκέπτες μιας τέτοιας διαδρομής (4 - 5 εστιατορίων) να αποκομίζουν «σφαιρική» εικόνα της κρητικής κουζίνας και των κρητικών κρασιών.

Ο Γαστρονομικός Τουρισμός υπάρχει διεθνώς και έχει ήδη αναπτυχθεί σε πολλά μέρη, ακόμη και σε γειτονικές, ανταγωνίστριες τουριστικά χώρες, ενώ στην Κρήτη δεν υπάρχει σχεδόν τίποτα σχετικά.

«Αυτό θέλουμε να ανοίξουμε τώρα, τόνισε ο κ. Παναγιωτόπουλος, αξιοποιώντας τους πόρους του προγράμματος καινοτόμων δράσεων που συγχρηματοδοτούν η Ευρωπαϊκή Ένωση, η Περιφέρεια Κρήτης

και η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης».

Ούτως ή άλλως αυτή η προσπάθεια έχει ξεκινήσει, έχει δρομολογηθεί, χωρίς επιστροφή, συνέχισε και υπογράμμισε ότι πρέπει να έχει διάρκεια και δεν έχει σχέση με τον αριθμό των συμμετεχόντων. Ο άμεσος στόχος είναι να συμμετέχουν περί τους 50 επιχειρηματίες σε ολόκληρο το νησί.

Με τη διαχείριση που θα κάνουν οι ίδιοι στο «πρόϊόν» που θα προσφέρουν μέσω του Δικτύου, θα προσδιοριστεί και η βιωσιμότητα και η διάρκειά τους. Η τήση που διαμορφώνεται είναι οι επιχειρήσεις - εστιατόρια και τα ξενοδοχεία που συμμετέχουν, να δραστηριοποιούνται με τρόπο ώστε να κάνουν όλο και πιο δύσκολη την κατάσταση για όσους δεν είναι ενταγμένοι στο δίκτυο, ανεβάζοντας τον πήχη του ανταγωνισμού. Η

Ακαδημία Γεύσης θα ελέγχει διαρκώς τους συμμετέχοντες.

Ο Πρόεδρος του Συνέσμου κ. Τάκης Καλουτσάκης είπε ότι στόχος της προσπάθειας αυτής είναι η συγκρότηση ενός παγκρήτιου δικτύου από πιστοποιημένα ξενοδοχεία, εστιατόρια και τάβερνες, που θα αποτελούν «πρέσβεις» της Κρητικής κουζίνας, όπου οι επισκέπτες του νησιού μας θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν την αυθεντική κρητική διατροφή.

Απαντώντας σε ερώτηση για την πεντημενη τουριστική περίοδο, ο κ. Καλουτσάκης δήλωσε ότι η πορεία της μέχρι στιγμής, όπως αποτυπώνεται από τις πραγματοποιημένες αφίξεις των πτήσεων τσάρτερ, δε είναι καθόλου ενθαρρυντική, αφού είναι μειωμένη κατά 20%.

ΝΙΚΟΣ ΤΡΑΝΤΑΣ

ΣΟΥΒΛΕΣ
• Μπαταρίας - ρεύματος
• Μικρές και κοκορέτσι
• Ψησταριές υγραερίου

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ
ΕΜΜ. ΤΖΩΡΤΖΗΣ
Κ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗ 34 - ΤΗΛ. 28410-26.600
ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ

ΚΟΥΡΙΝΟΣΠΟΡ και ENTER
Ενημερώνουμε την πελατεια μας ότι στο καινούριο **ΚουρίνοΣπορ** διατίθενται μαζί με την αθλητική και μια πολύ μεγάλη casual συλλογή σε νεανικά ανδρικά και γυναικεία ρούχα
Το καινούριο **ENTER** θα συνεχίσει να λειτουργεί σαν **Stock House** με μεγάλη ποικιλία σε ρούχα παισιότητα, φόρμες σε εκκλησιαστικές τιμές για όλες τις ηλικίες
Σας ευχόμαστε Καλό Πάσχα
Μ. ΜΕΤΑΞΑΚΗ 8, τηλ. 28410-28459, 23916

9 Muses

Οι 9 Muses και η Σεφ Αθηνά Ρολοπούλου σας προτείνουν για τη Μεγάλη Εβδομάδα ξεχωριστά ροφήσιμα πιάτα και για τη βραδιά της Ανάστασης παραδοσιακά πιάτα όπως μαγειρίτσα, χωριάτικη κρεατόπιτα, αρρί οφτό στο φούρνο ή με άγρια κόρτα αγγολέμονο
Ακτή Θεμιστοκλέους 3, Άγιος Νικόλαος
Τηλ. για κρατήσεις 28410-24240, 6972-85655

Κριτική διατροφή στα ξενοδοχεία

Ενημερωτική συνάντηση για το πρόγραμμα Πιστοποίησης της Κριτικής Κουζίνας πραγματοποιήθηκε χθες το πρωί στις Αρχάνες.

Στη συνάντηση συμμετείχαν ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης Νίκος Παναγιωτόπουλος, μέλη της Αναπτυξιακής Ηρακλείου και ιδιοκτήτες εστιατορίων της περιοχής.

Σύμφωνα με τον κ. Παναγιωτόπουλο « σκοπός της συνάντησης ήταν κυρίως να προσελκύσουμε εστιατόρια της περιοχής των Αρχανών και της γύρω περιοχής, που ξέρουμε ότι υπάρχουν αξιόλογα εστιατόρια, τα οποία όμως δεν έχουν πληροφορηθεί για το πρόγραμμα πιστοποίησης της κριτικής κουζίνας.

Έτσι λοιπόν ήταν μια σκόνη για όλους εστιατόρες επιθυμούσαν να την παρακολουθήσουν, όπου σκοπός δεν ήταν τόσο να εξηγηθούν οι προδιαθέσεις με τις οποίες θα αποκτήσουν την πιστοποίηση, αλλά κυρίως για να τους εξηγηθούν τα οφέλη, τα οποία θα αποκτήσουν, αν πιστοποιηθούν».

Όπως αναφέρει ο ίδιος, σκοπός των μελών της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης είναι αυτή τη στιγμή να δημιουργή-

γίσουν ένα «ντισί κριτικής διατροφής» μέσα σε κάθε ξενοδοχειακή μονάδα.

«Ξέρουμε ότι δεν είναι δυνατόν αυτή τη στιγμή οι ξενοδοχοί να υιοθετήσουν εκατό τοις εκατό το κριτικό διατροφικό πρότυπο, γιατί οι εποχές είναι πάρα πολύ δύσκολες, αλλά τουλάχιστον αυτό μπορούμε να το πετύχουμε. Μέσα σε κάθε ξενοδοχείο να υπάρχει ένα «ντισί της κριτικής διατροφής», όπου οι άνθρωποι που επιθυμούν να το γευτούν, να έχουν τη δυνατότητα τουλάχιστον να πουν ότι δοκίμασαν ελληνική κριτική κουζίνα», επιστημάνει ο κ. Παναγιωτόπουλος.

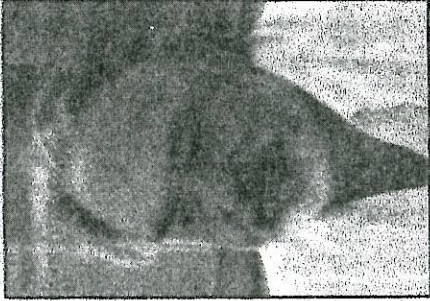
Σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης η πιστοποίηση της κριτικής διατροφής που θα διαθέτει ένα ξενοδοχείο είναι το κλειδί για να προσελκύσει ένας καινούριος πελάτης, ο οποίος είναι άγνωστος στην Κρήτη, ο πελάτης που ενδιαφέρεται για τη γεύση.

«Τέτοιοι άνθρωποι υπάρχουν πολλοί. Ο κόσμος αυτός γυρνάει όλον τον κόσμο, εκτός από την Ελλάδα και εκτός από την Κρήτη, γιατί δεν υπάρχει καμία οργάνωση».

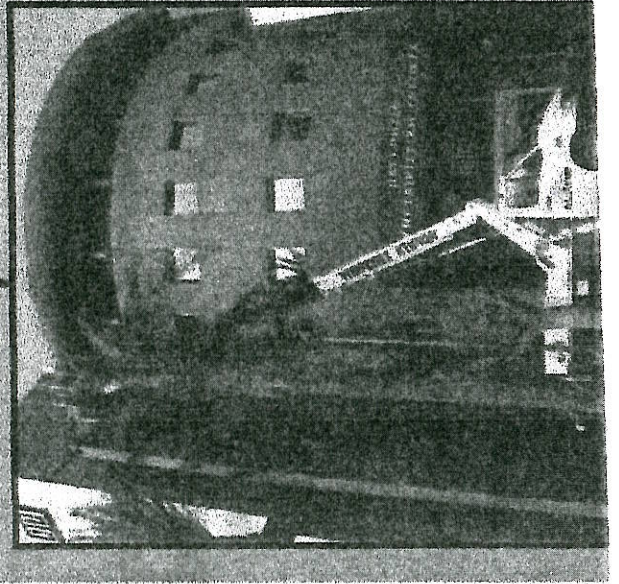
Αυτό που ζητάμε και αυτό που προσπαθούμε να κάνου-

με με αυτό το πρόγραμμα, εκτός από όλα τα άλλα, είναι να ανοίξουμε τις πύλες της Κρήτης σε αυτόν τον τουρισμό, ο οποίος βέβαια είναι ένας τουρισμός με οικονομική άνεση», καταλήγει ο ίδιος.

Ο πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης κ. Παναγιωτόπουλος



ΕΙΛΟΣ
Ανεβαίνει
Ακόμα πιο
ψηλά...

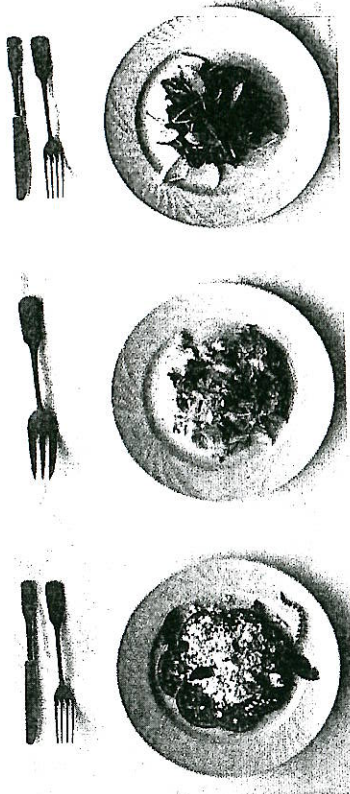


21/5/05, 21/5/05

ελεύθερος χρόνος

Επιμέλεια: Έσθη Τολικά / Εύη Σκλασινιώτη

"Ελληνική Ακαδημία Γεύσης"



Στη μέχρι σήμερα πορεία της, η "ΕΛΑΓ" αγωνίζεται για την επίτευξη ολόενα και υψηλότερων στόχων. Στις επιδιώξεις της συγκαταλέγεται η έρευνα και μελέτη σχετικά με την πρόελευση γαστρονομικών συνθηκών και παραδόσεων στον χώρο της μαγειρικής, της ζαχαροπλαστικής αλλά και της ποτοποιίας. Καταβάλει προσπάθειες για να αναπτύξει πρότυπα εφαρμογής της παραδοσιακής γαστρονομίας σε χώρους εστίασης, καθώς και να προτυποποιήσει παραδοσιακά εδέσματα, φαγητά αλλά και γλυκά για επαγγελματική εφαρμογή. Φροντίζει για την περιφρούρηση της παραδοσιακής γαστρονομίας από ευκαιριακούς επαγγελματίες, ενώ συνεργάζεται με αντίστοιχους φορείς του εξωτερικού.

"Ένας πλούσιος "κατάλογος" δραστηριοτήτων, αποδεικνύει το πάθος με το οποίο το ανθρώπινο δυναμικό της "ΕΛΑΓ" έχει ταχθεί στην αποστολή του. Ως μια από τις πιο λαμπρές στιγμές στην πορεία της αναφέρεται η ανάληψη, τον Οκτώβριο του 1997, της υλοποίησης του πιλοτικού προγράμματος του ΕΟΤ "Εϊδικό σήμα για την ελληνική κου-

Η παραδοσιακή κουζίνα παραδίδει "μαθήματα" γαστρονομίας!

Η "Ελληνική Ακαδημία Γεύσης" κάνει τα πρώτα της βήματα το 1997. Η ιστορία της, ωστόσο, ξεκινά το 1996 με την ίδρυση της "Εταιρείας Γραμμάτων & Τεχνών Ανατολικής Κρήτης". Πρωταρχική επιδίωξη της "ΕΓΤΑΚ" τίθεται η αναβάθμιση της κουζίνας ξενοδοχείων και εστιατορίων του νησιού και ξεκινά, έτσι, μια προσπάθεια ένταξης σ' αυτήν των κρητικών προϊόντων. Η προσπάθεια βρίσκει ανταπόκριση και γίνεται η αφορμή για τη δημιουργία της "ΕΛΑΓ"! Σήμερα, η "ΕΛΑΓ" εξακολουθεί να επιδιώκει την ανάδειξη του ελληνικού γαστρονομικού πολιτισμού ενώ είναι σε θέση να επιδειξει πλούσια δράση στην ευρύτερη προώθηση του πολιτισμού της Γεύσης.

ζίνα" στην Κρήτη. Η πλέον πρόσφατη κατάκτησή της, ωστόσο, ήταν ο διαμορφωθείσα η έγκριση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή του προγράμματος "Διατηρώντας την Κρητική Κουζίνα" (αρκτικόλεξο CONCREED) ως πρόγραμμα καινοτόμου δράσεως της Περιφέρειας Κρήτης. Με "ορμητήριο" τον Άγιο Νικόλαο και σημείο αναφοράς το κρητικό διατροφικό πρότυπο, το Δ.Σ. και ο πρόεδρος της "ΕΛΑΓ", κ. Αντώνης Παναγιωτόπουλος, θα συνεχίσουν να είναι πιστοί υπηρέτες της ελληνικής γεύσης, μιας γεύσης που πρέπει και μπορεί να μείνει ζωντανή, να "ταξιδέψει" τον κόσμο και να μαγεύει με τις χάρες της. Την "ΕΛΑΓ" και τη δράση της περιγράφουν απόλυτα τα λόγια με τα οποία μας υποδέχεται στη δικτυακή της σελίδα (www.academyoftaste.gr), και με τα οποία θα "κλείσουμε" αυτή την παρουσίαση: "Συνεπαρμέντοι από την κρητική μας κουζίνα, σαν τυμβωρύχοι και εξερευνητές στο ναό της δημιουργικής απλότητας, καθαρότητας και διαύγειας, ανακαλύπτουμε ταυτόχρονα έναν πολιτισμό αρχαίο και σύγχρονο..."

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ



ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ - ΣΥΝΕΔΡΙΑ

ΟΜΙΛΗΤΕΣ*

- 1^η Ημέρα:**
- Εναετήσια Ομιλία: **Αθανάσιος Καρούντζος**, Γενικός Γραμματέας Περιφέρειας Κρήτης.
 - **Νίκος Αραμπαράκης**, Πρόεδρος της Εταιρίας Αναπτυξιακών Μελετών (ΕΤΑΜ): Παρουσίαση του Marketing Plan της Περιφέρειας Κρήτης.
 - Σχολιασμός, τοποθετήσεις, προτάσεις φορέων και επιχειρηματιών.
- 2^η Ημέρα:**
- Έναξη: **Γενικός Γραμματέας της Περιφέρειας Κρήτης**.
 - **Αντώνης Παναγιωτόπουλος**, Πρόεδρος Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης: Η Κρητική διατροφή, πόλιτιμο συνθετικό στοιχείο της τουριστικής μας προσφοράς.
 - **Α. Σκαλιτσάνης**, καθηγητής Φαρμακολογίας στη Φαρμακευτική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών: Κρητική Διατροφή και βιοποικιλότητα της γήινης γλωσσίδας.
 - **Ηλίας Καστανάς**, καθηγητής Ιατρικής Πανεπιστημίου Κρήτης: Αντιοξειδωτικά - Το κρυμμένο μυστικό της Κρητικής Δίαιτας.
 - **Νίκος Ψιλάκης**, Δημοσιογράφος - Συγγραφέας: Διατροφή και πολιτισμός. Το παράδειγμα της Κρήτης.
 - **Κώστας Τσιανόλης** δ.φ. Ιστορικός, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών: Διατηρητικές συμπεριφορές στην Κρήτη της Βενετικής Περίοδου. Η περίπτωση του ρυζιού.
 - **Αντώνης Παναγιωτόπουλος**, Πρόεδρος Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης: Παρουσίαση του προγράμματος Πιστοποίησης Κρητικής Κοψίδας (CONCRED).
 - Σχολιασμός, τοποθετήσεις, προτάσεις φορέων και επιχειρηματιών.

* Τη σύζηση θα συντονίσει ο τ. Υπουργός Τουρισμού **Νίκος Σκουλάς**

Π Ρ Ο Σ Κ Λ Η Σ Η



Υπηρεσία Διαχείρισης
Επιχειρησιακού
Προγράμματος Κρήτης



Ανάπτυξη παρωσι: Ανάπτυξη για όλους

Παρασκευή 12 Δεκεμβρίου 2003, 18:00 έως 21:00

Παρουσίαση του Marketing Plan για την τουριστική προβολή της Κρήτης ως ενιαίου τουριστικού προορισμού.

- Σχολιασμός και συζήτηση με εκπροσώπους φορέων και τουριστικούς επιχειρηματίες

Σάββατο 13 Δεκεμβρίου 2003, 10:00 έως 14:30

Τουρισμός και Κρητική διατροφή (με επιμέλεια της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης)

- Η Κρητική Κουζίνα ως τουριστικός πόρος
- Το Κρητικό διατροφικό πρότυπο
- Διατροφή και πολιτισμός στην Κρήτη
- Παρουσίαση του Προγράμματος Πιστοποίησης της Κρητικής Κουζίνας (CONCRED)

Θα ακολουθήσει δεξίωση

Ο Γενικός Γραμματέας της Περιφέρειας Κρήτης **Αθανάσιος Καρούντζος** προσκαλεί

τ.

στη διημερίδα που οργανώνει η Περιφέρεια Κρήτης με τη συνεργασία
της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης

την Παρασκευή 12^η και το Σάββατο 13^η Δεκεμβρίου στο ξενοδοχείο **ATLANTIS**,
Μιραμπέλου και Υγείας, Ηράκλειο Κρήτης

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης, οι Ενώσεις Ξενοδόχων της Κρήτης και ο Σύνδεσμος Εστιάτορων Ηρακλείου έχουν την τιμή να σας προσκαλέσουν σε εκδήλωση παρουσίασης του προγράμματος
"CONCRED - Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή"

την Πέμπτη 20 Μαΐου και ώρα 18.00 στην αίθουσα

"Καστελάκη" Επιμελητηρίου Ηρακλείου.

Στόχος του προγράμματος είναι η ανάδειξη της Κρητικής κουζίνας σε συγκρητικό πλεονέκτημα και σημαντικό πόρο για την οικονομία του νησιού.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΝΑΤ. ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΕΣΣΕ
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ

Καλούνται όλοι οι συναδέλφοι εστιάτορες του Νομού Ηρακλείου μέλη και μη

α) που ενδιαφέρονται να συμμετάσχουν στο σεμινάριο κατάρτισης εργαζομένων ΛΑΕΚ 1-25 για κατάρτιση σε ξένες γλώσσες: Αγγλικά-Γαλλικά-Γερμανικά-Ισπανικά-Ιταλικά διάρκειας 100 ωρών και επιδότηση με 500 ευρώ για κάθε εργαζόμενο
β) που επιθυμούν να συμμετάσχουν στο πρόγραμμα CONCRED "Κρητικής κουζίνας"

γ) σεμινάριο τεχνικού ασφαλείας Γ' κατηγορίας

Να επικοινωνήσουν με τον Σύνδεσμο μέχρι και 24/3/04

Πληροφορίες: 2810/261 262, 262 473, 6977/713 875

Αγ. Ιωάννης Χωτός 12, Μαλάδες Ηρακλείου

Ο περιφερειάρχης Α. Κρήτης ΠΟΕΣΣΕ
και πρόεδρος των Δ.Σ. εστιάτορων

Πάρις Γεώργιος

ΠΑΤΡΙΣ

19/3/04



Επιμελητήριο
Ηρακλείου



ΚΕΚ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ
ΣΧΟΛΕΣ

Γ' ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ 2000-2006

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ 2000-2006»

«Ανάπτυξη & υλοποίηση προγραμμάτων κατάρτισης σε μείζονος σημασίας παρεμβάσεις στο πλαίσιο δικτύων τουριστικού ενδιαφέροντος» της Πράξης 8.1.5.1

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Το ΚΕΚ Τεχνικές Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου διοργανώνει στο Ηράκλειο, Προγράμματα Συμπληρωματικής Κατάρτισης Μαγείρων και Εστιατόρων στο γνωστικό αντικείμενο:

Α/Α	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	ΩΡΕΣ		ΑΡ. ΑΤΟΜΩΝ
		ΘΕΩΡΙΑ	ΠΡΑΚΤΙΚΗ	
1	ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΜΑΓΕΙΡΩΝ & ΕΣΤΙΑΤΟΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΧΩΡΟ Το πρόγραμμα αποσκοπεί στην εισαγωγή ενός καλά μελετημένου προτύπου εφαρμογής της κρητικής κουζίνας στον επαγγελματικό χώρο εστίασης και στην εξοικείωση με τις ανάγκες των προγραμμάτων πιστοποίησης της Ελληνικής Κουζίνας του Ε.Ο.Τ. και του προγράμματος πιστοποίησης της Κρητικής Κουζίνας CONCREC που διαχειρίζεται η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης.	64	56	20
2	ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΜΑΓΕΙΡΩΝ & ΕΣΤΙΑΤΟΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΧΩΡΟ Το πρόγραμμα αποσκοπεί στην εισαγωγή ενός καλά μελετημένου προτύπου εφαρμογής της κρητικής κουζίνας στον επαγγελματικό χώρο εστίασης και στην εξοικείωση με τις ανάγκες των προγραμμάτων πιστοποίησης της Ελληνικής Κουζίνας του Ε.Ο.Τ. και του προγράμματος πιστοποίησης της Κρητικής Κουζίνας CONCREC που διαχειρίζεται η Ελληνική Ακαδημία Γεύσης.	64	56	20

• Σε ποιους απευθύνεται:

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε εργαζόμενους, μαγείρους και εστιατόρες.

• Στόχος -

Ευρύτερος στόχος των Προγραμμάτων είναι η διάσωση και καθιέρωση της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας (εθνική και τοπική, μαγειρική και ζαχαροπλαστική)

• Έναρξη

Το πρόγραμμα θα ξεκινήσει την 1η Φεβρουαρίου και θα υλοποιείται πρωινές ώρες

• Απαιτούμενα Δικαιολογητικά

Επικυρωμένο Φωτοαντίγραφο Τίτλου Σπουδών (εάν υπάρχουν) και Αστυνομικής Ταυτότητας, Φωτογραφία, Βιογραφικό σημείωμα, Υ.Δ. Ν.1599/86 σχετικά με την παρακολούθηση άλλων επιδοτούμενων προγραμμάτων κατάρτισης.

Μετά το τέλος του προγράμματος παρέχεται βεβαίωση επιμόρφωσης ενώ οι καταρτιζόμενοι επιδοτούνται με 2,34 € ανά ώρα κατάρτισης.

Για πληροφορίες Κορωναίου 14, ΤΚ 71202 Ηράκλειο

τηλ. 2810-342.136 και 2810-331.590 κα Χαλκιάδακη ή κα Θεοδωράκη

MeDiet

2005

2nd International Conference

Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future

*Focusing on Olive Oil and
Traditional Food Products*

20-22 April 2005

National Hellenic Research Foundation,
Athens

INTERNATIONAL PROGRAMME COMMITTEE

Connie Lambrou - Phillipson, Chair
Institute of Paleonutrition, Greece
Elliot Berry
Hebrew University Hadassah Medical School, Israel
Giovanni De Gaetano
Universita Cattolica, Italy
Constantinos Dimopoulos
National and Kapodistrian University of Athens, Greece
Yiorgos Kotseridis
Agricultural University of Athens, Greece
Aicha Lemtouni
Institute for Language and Communication Studies, Morocco
Paraskevas Tokouzbaldes
President of "Filaios", Greece
Antonia Trichopoulou
National and Kapodistrian University of Athens, Greece
Maria Tsimidou
Aristotle University of Thessaloniki, Greece
Effie Vasilopoulou
National and Kapodistrian University of Athens, Greece

INTERNATIONAL STEERING COMMITTEE

Rekia Belahsen
Chouaib Doukkali University, Morocco
Malika Bouchenak
University of Es-Senia, Algeria
Elias Castanas
University of Crete, Greece
Sandro Dermiri
Forum of Mediterranean Food Cultures, Italy
Denis Lairon
INSERM Unit 476, France
C. Fergus Lowe
University of Wales, U.K.
Anthony Kafatos
University of Crete, Greece
Daan Kromhout
RIVM, The Netherlands
Miguel Martinez-Gonzalez
University of Navarra, Spain
Antonia Matalas
Harokopio University of Athens, Greece
Sofronios Papoutsoglou
National Agricultural Research Foundation, Greece
John Phillipson
Institute of Paleonutrition, Greece
Luis Serra-Majem
University of Las Palmas de Gran Canaria, Spain
Euphrosyne Rizopoulou-Egoumenidou
University of Cyprus, Cyprus
Antonis Zambelas
Harokopio University of Athens, Greece

ORGANIZING COMMITTEE

Paraskevas Tokouzbaldes, Chair
President of "Filaios"
Dimitrios Drakos
Prefect of Messinia
Othonas Hristoulakis
Secretary General of the Chamber of Rethymno, Crete
George Karabatos
Commercial and Industrial Chamber of Messinia
Aris Kefaloyiannis
Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
Kostas Konstantinidis
Heliotopos Conferences
Maria Liatsou
Heliotopos Conferences
Konstantinos Mallidis
National Agricultural Research Foundation
Argyro Moudatsou
Chamber of Heraklion
Nikolaos Psyllakis
Union of Greek Biocultivators
Evangelos Spanoudakis
Chamber of Chania
Nontas Spyropoulos
National Interprofessional Organization of Vine and Wine

ORGANIZERS

Heliotopos Conferences
Address: 28, Ypsilantou str.,
GR-17236, Dafni-Athens, Greece
Phone: +30 210 9730697, Fax: +30 210 9767208
E-mail: mediet@heliotopos.net
<http://heliotopos.conferences.gr/mediet2005>

Under the Auspices of the:

- Ministry of Development
- Ministry of Tourism - Greek National Tourism Organization
- Municipality of Athens
- Hellenic Food Authority
- Food Industrial Research and Technological Development Company

08:30-09:30 Registrations

09:30 - 10:00 Opening Ceremony

Chair: Connie PHILLIPSON, Institute of Paleonutrition, Greece
Paraskevas TOKOUZBALIDES, "Filaios" Assoc. of Friends of Olive Oil, Greece

10:00 - 11:00 SESSION 1 - INTRODUCTION

Chair: Paraskevas TOKOUZBALIDES, "Filaios" Assoc. of Friends of Olive Oil, Greece

10:00 - 10:30 Introductory Keynote Speech

Mediterranean Diet and Health: Current Status and Problems
Antonia TRICHOPOULOU, National and Kapodistrian University of Athens, Greece

10:30 - 11:00 Keynote Speech

Hereditary Bondsmen: A Genial View of Transmittable Slavery
Connie PHILLIPSON, Institute of Paleonutrition, Greece

11:00 - 11:30 Coffee Break

11:30 - 13:30 SESSION 2 - EVOLUTION OF THE MEDITERRANEAN DIET & EXPERIENCE FROM OTHER DIETS

Chair: Maria TSIMIDOU, Aristotle University of Thessaloniki, Greece

Dietary Change in Greece as Depicted through the Early Cookbooks

Alkistis PALLIDOU, Harokopio University of Athens, Greece

The Evolution of Dietary Models in Post-War Greece: From Mediterranean to the Industrial Diet

Yannis SOTIROPOULOS, University of Ioannina, Greece

The Barcelona Process and the Importance of the Mediterranean Diet

Sandro DERNINI, Forum on Mediterranean Cultures, Italy

Identification of Dietary Patterns in Four Mediterranean EU Members States and Monitoring Changes Over Time

Eleni OIKONOMOU, University of Athens, Greece

The Moroccan Diet: From Tradition to modernism!

Aicha LEMTOUNI, Institut Agronomique et Veterinaire Hassan II, Morocco

Dietary Practice Change in Moroccan Sahraoui Ethnic Group

Rekia BELAHSEN, Chouaib Doukkali University, Morocco

Facilities to Develop Dietetic Foods with Low Protein and Low Carbohydrate Content

Erika ACS, Cereal Research Non-Profit Co., Hungary

13:30 - 14:30 Lunch Break

14:30 - 16:30 SESSION 3 - SPREAD OF MEDITERRANEAN DIET AMONG THE POPULATION & MEDITERRANEAN DIET IN OUR LIVES

Chair: Miguel A. MARTINEZ-GONZALEZ, University of Navarra, Spain

14:30 - 15:00 Keynote Speech

Positive Deviance as a Basis for Behavioral Change in the Management of Obesity and Compliance to the Mediterranean Lifestyle

Elliot BERRY, Hebrew University Hadassah Medical School, Israel

15:00 - 16:30 Oral Presentations

The Teenager's Mediterranean Diet: Setting Healthy Eating Habits from an Early Age

Eleni LINOS, Oxford University, United Kingdom

Conced & Medocc: A Cultural and an Intercultural Intervention of the Greek Academy of Taste for the Re-Orientation of the Professional Cuisine of Crete and the Shift of the Alimentation Habits of the Young People Towards a Mediterranean Lifestyle

Antonis PANAYOTOPOULOS, Greek Academy of Taste, Greece

Seafood Consumption and Mediterranean Diet

Sofronios PAPOUTSOGLU, Agricultural University of Athens, Greece

The Mediterranean Diet Revisited: A comparison between Sardinia and Malta

Sophie TESSIER, INSERM-CRLC, France

The Defense of Traditional Artisan Campania's Pizza and the First Certified Hand Made Genuine Neapolitan Pizza (UNI 10791:98 norm) in the World

Eugenio Luigi IORIO, Second University of Naples, Italy

16:30 - 17:00 Coffee Break

17:00 - 19:00 Round Table Discussion I - Mediterranean Diet in Contemporary Cuisine

Coordinator: Ilias MAMALAKIS

George HATZIYIANNAKIS, "Selene" Restaurant, Santorini

Othonas HRISTOULAKIS, "Othonas" Restaurant, Rethymno

Lefteris LAZAROU, "Varouko" Restaurant, Athens

Hristoforos PESKIAS, "48" Restaurant, Athens

Timos PETRIDIS, "Kallisti" Restaurant, Athens

Tasos TOLIS, Chefs Club, Athens

Kostas TOULOUMTZIS, "Enoteca" Wine Restaurant, Athens

19:00 - 20:00 Welcome Reception

09:00 - 11:00 SESSION 4 - MEDITERRANEAN DIET AND CHRONIC DEGENERATIVE DISEASES

Chair: Aicha LEMTOUNI, Institut Agronomique et Veterinaire Hassan II, Morocco

09:00 - 09:30 Keynote Speech

Alpha Omega Trial: Results from the Pilot Study

Daan KROMHOUT, National Institute for Public Health and the Environment, The Netherlands

09:30 - 11:00 Oral Presentations

Olive Oil and the Prevention of Cancer

Elias CASTANAS, University of Crete, Greece

Mediterranean Dietary Pattern and Change in Weight and Body Mass Index in the Sun Study

Almudena SANCHEZ-VILLEGAS, University of Las Palmas de Gran Canaria, Spain

Proven to be Beneficial in the Prevention as well as the Management of Diabetes, the Mediterranean Diet is an Important Tool for the Diabetic and his Educator

Despina VARAKLA, Athens Medical Group, Greece

The Israeli Gender Paradox: Higher Women Risk Vs De-Mediterranean Diet

Niva SHAPIRA, Tel-Aviv University, Israel

Food Consumption in an Agricultural Community of Morocco:

Comparison with the Traditional Mediterranean Diet

Rekia BELAHSEN, Chouaib Doukkali University, Morocco

11:00 - 11:30 Coffee Break

11:30 - 13:30 SESSION 5 - MEDITERRANEAN DIET AND CURRENT RESEARCH

Chair: Elias CASTANAS, University of Crete, Greece

11:30 - 12:00 Keynote Speech

Scientific Evidence of Interventions on the Mediterranean Diet: A Systematic Review

Luis SERRA MAJEM, Foundation for the Advancement of the Mediterranean Diet, Spain

12:00 - 13:30 Oral Presentations

Food Quality and Safety under FP6: Towards the 4th Call. Topics and Support Networks for Researchers

Gorgias GAROFALAKIS, ETAT S.A., Greece

Greek Flora Derived Plant Extracts/Constituents Demonstrate Selective

Estrogen Receptor Modulator (SERM) Like Properties

Paraskevi MOUTSATSOU, University of Athens, Greece

Quercetin Internalization in Breast and Hepatocellular Cancer Cells

Artemissia-Phoebe NIFLI, University of Crete, Greece

Plasma Carotenoids in Elderly Men Aged 80 and Over: Differences

between Crete and Zutphen (NL)

Brian BUIJSSE, National Institute for Public Health and the

Environment, The Netherlands

The Use of Olive Leaf Extract in Naturopathic Medicine

Matina CHRONOPOULOU, Therapeutic Nutrition, Naturopathic

Medicine, Greece

13:30 - 14:30 Lunch Break

14:30 - 16:00 SESSION 6 - MEDITERRANEAN DIET AND CURRENT RESEARCH (continued)

Chair: Antonia TRICHOPOULOU, National and Kapodistrian University of Athens, Greece

14:30 - 15:00 Keynote Speech

A Pilot Study of Mediterranean Diet in Primary Cardiovascular Prevention: The Predimed Trial

Miguel A. MARTINEZ-GONZALEZ, University of Navarra, Spain

15:00 - 16:00 Oral Presentations

The Nutrition Value and the Flavonoid Content

of the Mediterranean Diet in Greece

Stavroula SOUKARA, University of Athens, Greece

Occurrence of Ochratoxin in Wines and its Behaviour during the Winemaking Process

Yorgos KOTSERIDIS, Agricultural University of Athens, Greece

Olive oil, the Mediterranean diet, and Arterial Blood Pressure: The

Greek European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) Study

Theodora PSALTOPOULOU, University of Athens, Greece

Effect of Mediterranean Diet Wild Green Plants on the Postprandial

Platelet Activity of Patients with the Metabolic Syndrome

Tzortzis NOMIKOS, Harokopio University of Athens, Greece

16:00 - 16:30 Coffee Break

ΠΑΓΚΡΗΤΙΟ ΠΡΟΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΞΑΓΩΓΩΝ



Συνδεδεσμένος Εξαγωγέων Κρήτης

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΞΑΓΩΓΩΝ: Η ΜΟΝΗ ΔΙΕΞΟΔΟΣ

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΞΑΓΩΓΩΝ: Η ΜΟΝΗ ΔΙΕΞΟΔΟΣ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 14 ΜΑΪΟΥ 2005
CAPSIS BEACH HOTEL - ΑΓΙΑ ΠΕΛΑΓΙΑ

Σ.Ε.Κ.

Σ.Ε.Β.Ε.

ΧΟΡΗΓΟΣ

αθήνα

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ

Υπό την αιγίδα & με τη στήριξη των:
Περιφέρειας Κρήτης
Εθνικού Συμβουλίου Εξαγωγών
Υπουργείου Οικονομίας & Οικονομικών
Υπουργείου Εξωτερικών
Υπουργείου Ανάπτυξης



Υπουργείο Διαχείρισης
Επιχειρησιακών

ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ (ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ)

ΕΝΟΤΗΤΑ III

13:30 - 13:45: «Καινοτομία και ανάπτυξη νέων εξαγωγικών προϊόντων - υπηρεσιών».

κ. Χ. Καρβαράδης, & κ. Α. Καραντινός, Megarplast A.E., Βιομηχανία πλαστικών, Ηράκλειο

13:45 - 14:00: «Μικρομεσαίες επιχειρήσεις και τρόποι προώθησης των Κρητικών προϊόντων στο εξωτερικό». κ. Ζωγράφης Γεώργιος, Γ&N Ζωγράφης Ο.Ε., Εταιρεία παραγωγής και τυποποίησης ατομικών μεριδίων μαρμελάδας και βουτύρου, Ρέθυμνο

14:00 - 14:15: «Μέθοδοι διείσδυσης του ελαιολάδου στη διεθνή αγορά».

κ. Κεφαλογιάννης Άρης, Εξαγωγική εταιρεία Ελληνικών προϊόντων ΓΛΙΑ, Αθήνα

14:15 - 14:45: Ερωτήσεις - Συμπεράσματα

ΕΝΟΤΗΤΑ IV

ΕΜΜΕΣΟΙ ΚΑΙ ΑΜΕΣΟΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΙΚΟΙ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΓΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΕΣ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

14:45 - 15:00: «Η σημασία της τυποποίησης των κρητικών προϊόντων για την προώθησή τους στη διεθνή αγορά». κ. Ανυφαντάκης Εμμανουήλ, Ομάδας καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Πρόεδρος Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος

15:00 - 15:15: «Η αναγκαιότητα των εξαγωγών για την ανάπτυξη των επιχειρήσεων και της τοπικής οικονομίας». Ιωάννης Λεμπιδάκης, Πρόεδρος Παγκρήτιας Συνεταιριστικής Τραπεζας.

15:15 - 15:30: «Διαφοροποιημένο marketing και ανάδειξη του συγκριτικού πλεονεκτήματος των κρητικών προϊόντων στην αγορά του εξωτερικού».

κ. Εμμανουήλ Μαθιανάκης, Διευθυντής Πωλήσεων και Marketing Καταστημάτων Αφορολογητων ειδών Α.Ε.

15:30 - 15:45: «Η Κρητική διατροφή σαν όχημα προώθησης των εξαγωγών των προϊόντων της Κρήτης». κ. Παναγιωτόπουλος, Πρόεδρος της Ελληνικής Ακαδημίας Γεύσης

15:45 - 16:00: «Η τεχνολογική ευφυΐα ως συγκριτικό πλεονέκτημα στην προώθηση εξαγωγών». κ. Π. Ιγγνατιάδης, κ. Α. Σαϊτάκης, κ. Κ. Γαλανάκης,

κ. Γ. Παπαμυηλ, Επισημιακό και Τεχνολογικό Πάρκο Κρήτης

16:00 - 16:30: Ερωτήσεις - Συμπεράσματα

16:30 Τέλος Εργασιών - Γεύμα

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ



ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΙΣ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ CONCREC ΣΤΟΝ ΤΟΠΙΚΟ ΤΥΠΟ

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ	ΙΟΥΝΙΟΣ 2005																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
ΠΑΤΡΙΔΑ																															
ΝΕΑ ΚΡΗΤΗ																															
ΧΑΝΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ																															
ΡΕΘΕΜΝΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ																															
ΑΝΑΤΟΛΗ																															

4ΧΡΩΜΙΑ
Α/Μ

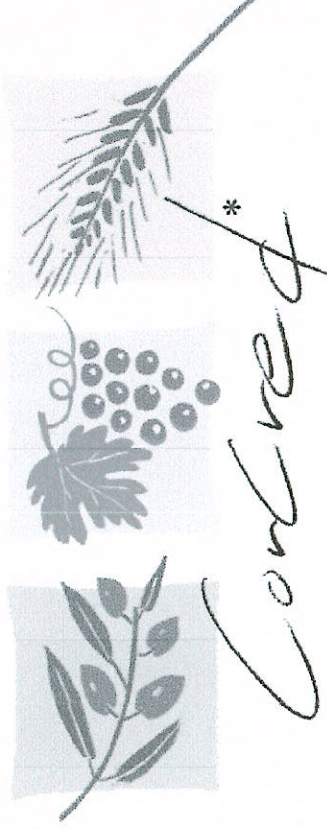


Αν αγαπάτε την κρητική διατροφή, την προσφέρετε στο εστιατόριο ή στο ξενοδοχείο σας και νοιώθετε αδικία από τον τρόπο που συνάδελφοί σας την επικαλούνται και την κακοποιούν, αν νοιώθετε μόνος μέσα στη ζούγκλα,

Ελάτε μαζί μας! Πιστοποιηθείτε και σεις τώρα!

- Θα καταξιωθείτε σαν ποιοτική επιχείρηση, έχοντας την πιστοποίηση από την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης και τις Ενώσεις Ξενοδόχων της Κρήτης!
- Θα διαφημιστείτε και θα προβληθείτε στην Ελλάδα και το εξωτερικό!
- Θα γίνετε μέλος του Δικτύου Πιστοποιημένων Εστιατορίων, μέσω του οποίου θα προσεγγίσετε οργανώσεις της Ελλάδας και του εξωτερικού που ενδιαφέρονται για τη γαστρονομία!
- Θα αποκτήσετε περισσότερη και πιο απαιτητική πελατεία, όπως πολλοί συνάδελφοί σας!

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ



* Το πρόγραμμα "CONCRED-Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή" έχει ως αντικείμενο την πιστοποίηση εστιατορίων -μεμονωμένων ή εντός ξενοδοχείων - που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα. Το πρόγραμμα αποτελεί καινοτόμο ενέργεια και υπάγεται στο Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών "CRINNO" της Περιφέρειας Κρήτης.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- 2810 301406 (Ελληνική Ακαδημία Γεύσης)
- 2810 288108 (Ένωση Ξενοδόχων Ηρακλείου)
- 28310 55873 (Σύλλογος Ξενοδόχων Ρεθύμνου)
- 28210 91129 (Σύλλογος Ξενοδόχων Χανίων)
- 28410 25944 (Σύνδεσμος Ξενοδόχων Λασιθίου).

www.concred.gr



Τα πρώτα εστιατόρια

με Σήμα Κρητικής Κουζίνας

- Το εστιατόριο "Αυλή", στο Ρέθυμνο
- Το παραδοσιακό καφενείο στο κρητικό αρχοντικό "Villa Arhanes", στις Άνω Αρχάνες
- Η ταβέρνα "El Greco" του ξενοδοχείου Aldemar Royal Mare Village
- Το εστιατόριο του αγροκτήματος "Εναγρον", στην Αζό Ρεθύμνου
- Το εστιατόριο "Κυριάκος", στο Ηράκλειο
- Το εστιατόριο "Μεράστρι", στο Ηράκλειο
- Το εστιατόριο "Μπαλκόνι", στη Σητεία
- Το εστιατόριο "Οθωνας", στο Ρέθυμνο
- Η ταβέρνα "Πανόραμα", στο Σπήλι Δ. Λάμπης
- Το εστιατόριο "Πίθος" του ξενοδοχείου TERRA MARIS, στη Χερσόνησο
- Η ταβέρνα "Πιπεριά", στους Πεύκους Λασιθίου (Μακρύ Γιαλός)
- Το εστιατόριο του Ξενοδοχείου "Sirios Village" στο Δαράτσο Χανίων
- Το εστιατόριο "Συμπόσιο", στο Ρέθυμνο
- Το εστιατόριο "Τα Τρία Πεύκα", στο Ηράκλειο
- Η ταβέρνα "του Χρήστου", στο Ρέθυμνο (περιοχή Γάλλου)
- Η ταβέρνα "Χρυσούλα", στο Ρέθυμνο (Αδελιανός Κάμπος)

Αν αγαπάτε την κρητική διατροφή, την προσφέρετε στο εστιατόριο ή στο ξενοδοχείο σας και νοιώθετε αδικία από τον τρόπο που συνάδελφοί σας την επικαλούνται και την κακοποιούν, αν νοιώθετε μόνος μέσα στη ζούγκλα,

Ελάτε μαζί μας! Πιστοποιηθείτε και σεις τώρα!

- Θα καταξιωθείτε σαν ποιοτική επιχείρηση, έχοντας την πιστοποίηση από την Ελληνική Ακαδημία Γεύσης και τις Ενώσεις Ξενοδόχων της Κρήτης!
- Θα διαφημιστείτε και θα προβληθείτε στην Ελλάδα και το εξωτερικό!
- Θα γίνετε μέλος του Δικτύου Πιστοποιημένων Εστιατορίων, μέσω του οποίου θα προσεγγίσετε οργανώσεις της Ελλάδας και του εξωτερικού που ενδιαφέρονται για τη γαστρονομία!
- Θα αποκτήσετε περισσότερη και πιο απαιτητική πελατεία, όπως πολλοί συνάδελφοί σας!

ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ



*Concred**

* Το πρόγραμμα "CONCRED-Διατηρώντας την Κρητική Διατροφή" έχει ως αντικείμενο την πιστοποίηση εστιατορίων -μεμονωμένων ή εντός ξενοδοχείων - που προσφέρουν καλή κρητική κουζίνα. Το πρόγραμμα αποτελεί καινοτόμο ενέργεια και υπάγεται στο Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών "CRINNO" της Περιφέρειας Κρήτης.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- 2810 301406 (Ελληνική Ακαδημία Γεύσης)
- 2810 288108 (Ένωση Ξενοδόχων Ηρακλείου)
- 28310 55873 (Σύλλογος Ξενοδόχων Ρεθύμνου)
- 28210 91129 (Σύλλογος Ξενοδόχων Χανίων)
- 28410 25944 (Σύνδεσμος Ξενοδόχων Λασιθίου).

www.concred.gr



Τα πρώτα εστιατόρια

με Σήμα Κρητικής Κουζίνας

- Το εστιατόριο "Αυλή", στο Ρέθυμνο
- Το παραδοσιακό καφενείο στο κρητικό αρχοντικό "Villa Arhanes", στις Άνω Αρχάνες
- Η ταβέρνα "El Greco" του ξενοδοχείου Aldemar Royal Mare Village
- Το εστιατόριο του αγροκτήματος "Εναγρον", στην Αζό Ρεθύμνου
- Το εστιατόριο "Κυριάκος", στο Ηράκλειο
- Το εστιατόριο "Μεράστρι", στο Ηράκλειο
- Το εστιατόριο "Μπαλκόνι", στη Σητεία
- Το εστιατόριο "Οθωνας", στο Ρέθυμνο
- Η ταβέρνα "Πανόραμα", στο Σπήλι Δ. Λάμπης
- Το εστιατόριο "Πίθος" του ξενοδοχείου TERRA MARIS, στη Χερσόνησο
- Η ταβέρνα "Πιπεριά", στους Πεύκους Λασιθίου (Μακρύ Γιαλός)
- Το εστιατόριο του Ξενοδοχείου "Sirios Village" στο Δαράτσο Χανίων
- Το εστιατόριο "Συμπόσιο", στο Ρέθυμνο
- Το εστιατόριο "Τα Τρία Πεύκα", στο Ηράκλειο
- Η ταβέρνα "του Χρήστου", στο Ρέθυμνο (περιοχή Γάλλου)
- Η ταβέρνα "Χρυσούλα", στο Ρέθυμνο (Αδελιανός Κάμπος)