

IMIC 2014
Εισηγήση: Γ. Καλώστος
24/02/14

Ένα μεγάλο ευχαριστώ στον Ηλιότοπο, τον κ. Κωνσταντινίδη και την ομάδα του για την πρόσκληση να βρίσκομαι σήμερα μαζί σας για να σας ενημερώσω σχετικά με το Aegean Cuisine.

Πλησιάζοντας τον επίλογο ενός, για άλλη μια φορά, τόσο πετυχημένου συνεδρίου, όπως όλα τα IMIC, έρχονται στον νου κάποιες σκέψεις,

Όπως διαπιστώσαμε λοιπόν παρακολουθώντας τις εργασίες αυτού του Συνεδρίου, υπάρχουν πολλοί λόγοι αλλά και πολλά περιθώρια επιμήκυνσης της τουριστικής περιόδου, αν κάθε τόπος αναγνωρίσει και αξιοποιήσει με προσφορότερο τρόπο τα πλεονεκτήματά του και σχεδιάσει ένα ελκυστικό πλάνο για επισκέπτες εκτός καλοκαιρινής περιόδου, το οποίο μπορεί να περιλαμβάνει τον σχεδιασμό ιδιαίτερων εκδηλώσεων και δραστηριοτήτων.

Στο πλαίσιο της αυξανόμενης ζήτησης, της επιθυμίας και της απαίτησης των ταξιδιωτών για περισσότερο αυθεντικές εμπειρίες, όπως ακούσαμε κατά την διάρκεια του Συνεδρίου υπάρχει πλήθος από αξιόλογες δραστηριότητες που μπορεί να αναπτυχθούν και αξιοποιηθούν ανάλογα με τα γούστα και τις προτιμήσεις των επισκεπτών αλλά πάντα σύμφωνα με τον χαρακτήρα και τις ιδιαιτερότητες του κάθε τόπου.

Όμως δεν είναι τυχαίο ότι αυτό που διαπιστώθηκε από όλες τις μορφές τουρισμού που παρουσιάστηκαν χθές και σήμερα στο Συνέδριο, αλλά και σε κάθε τουριστική δραστηριότητα η μπράντα που αναπτύσσεται για την εξειδίκευση και διαφοροποίηση του προσφερόμενου τουριστικού προϊόντος είναι ότι η γαστρονομία, δηλαδή τα τοπικά προϊόντα/τρόφιμα και το φαγητό είναι τα πιο σημαντικά συστατικά της εμπειρίας που προσφέρεται.

Χρειάστηκαν τρία ή περισσότερα IMIC αφιερωμένα στην Γαστρονομία και πλήθος άλλων εκδηλώσεων για να διαπιστώσουμε ότι το φαγητό εξασφαλίζει την συσχέτιση με τους προορισμούς και την προσφερόμενη δραστηριότητα, καθώς εκτός από φυσική ανάγκη αντιπροσωπεύει την ταυτότητα και τη μοναδικότητα ενός προορισμού, δίνοντας στους επισκέπτες μια εικόνα του πολιτισμού του τόπου που επισκέπτονται.

Οι γεύσεις των τοπικών προϊόντων, το μαγείρεμα του φαγητού και η παρουσίασή του καθώς και το συνολικό περιβάλλον της εστίασης δημιουργούν αναμνήσεις που επηρεάζουν και πολλές φορές προσδιορίζουν την ταξιδιωτική εμπειρία.

Η προσφορά μιας προσιτής και καλής κουζίνας στους επισκέπτες ωφελεί τον προορισμό ποιοτικά και ποσοτικά. Η δοκιμή της τοπικής κουζίνας συνεπάγεται ταυτόχρονα δοκιμή του διαφορετικού, μύηση σε έναν άλλο τρόπο ζωής. Μέσα από τη γαστρονομία, η τουριστική εμπειρία εμπλουτίζεται με την ανάδειξη ενός τοπικού «lifestyle» δίνοντας στον προορισμό ένα σημαντικό στοιχείο διαφοροποίησης.

Το καλό φαγητό επίσης, αποτελεί κριτήριο για το χαρακτηρισμό ενός προορισμού ως ποιοτικού. Είναι ευνόητο ότι η αντίληψη του επισκέπτη για τους ποιοτικούς προορισμούς συγκαταλέγει -μεταξύ άλλων- γενικές υποδομές, καλά ξενοδοχεία, καθαρό περιβάλλον, εξυπηρέτηση και μέρη όπου μπορεί κανείς να απολαύσει καλής ποιότητας φαγητό.

Αναμφίβολα, η ποιότητα επιβραβεύεται. Όταν ο επισκέπτης διαπιστώσει ότι ένας προορισμός έχει καλό φαγητό, είναι πρόθυμος να δαπανήσει μεγαλύτερα ποσά π.χ. με το να δοκιμάζει περισσότερα εδέσματα στους χώρους εστίασης, με το να αγοράζει γαστρονομικά δώρα κ.ο.κ. Το καλό φαγητό λοιπόν, υποκινεί υψηλότερη τουριστική δαπάνη.

Τέλος, έχει διαπιστωθεί ότι η φήμη ενός προορισμού για την καλή κουζίνα του, προσελκύει νέες κατηγορίες επισκεπτών οι οποίοι μπορεί να έχουν ειδικό ενδιαφέρον για γαστρονομικές δραστηριότητες.

Τι είναι Aegean Cuisine..

Πολλοί από τους παρευρισκόμενους σήμερα εδώ μπορεί ήδη να γνωρίζετε από προηγούμενες παρουσιάσεις τι είναι Aegean Cuisine.

Όμως επιτρέψατε μου να πω δυο λόγια για όσους δεν γνωρίζουν και πολύ περισσότερο να σας ενημερώσω όλους εκ μέρους του Επιμελητηρίου Κυκλάδων, τόσο για τις μέχρι σήμερα εξελίξεις, όσο και για το τι έχει σχεδιάσει για το επόμενο χρονικό διάστημα σχετικά με την ανάπτυξη του Δικτύου Aegean Cuisine, όπως αυτό έχει ενταχθεί στο έργο προβολής της Περιφέρειας Ν. Αιγαίου και χρηματοδοτείται αντίστοιχα από την Περιφέρεια.

AEGEAN CUISINE είναι το σήμα, κατατεθέν, το brand name (η μπράντα), η ταυτότητα του επαγγελματικού δικτύου επιχειρήσεων μαζικής εστίασης (εστιατόρια, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, κ.λ.π.), επιχειρήσεων παραγωγής, μεταποίησης και εμπορίας ποιοτικών, τοπικά (Αιγαιοπελαγίτικων) παραγόμενων προϊόντων τροφίμων, οίνων και ποτών, καθώς και των τουριστικών επιχειρήσεων όπως ξενοδοχείων, ταξιδιωτικών γραφείων και άλλων επιχειρήσεων οι οποίες δραστηριοποιούνται στον τομέα του τουρισμού, του πολιτισμού και γαστρονομίας των νησιών του Αιγαίου.

AEGEAN CUISINE είναι το «εργαλείο» που δημιουργήθηκε από ενέργειες του Επιμελητηρίου Κυκλάδων σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Δωδεκανήσου για την ανάπτυξη και καλλιέργεια επιχειρηματικών συνεργειών με σκοπό την αξιοποίηση της ιδιαίτερα πλούσιας αιγαιοπελαγίτικης οινο-γαστρονομίας, προς όφελος της ανάδειξης και προβολής των τοπικά παραγόμενων προϊόντων, αλλά και της προώθησης του θεματικού τουρισμού των νησιών του Ν. Αιγαίου.

Οι βασικές παραδοχές που οδήγησαν στην δημιουργία και στην σύσταση αυτού του δικτύου είναι:

1- Ο τουρισμός αποτελεί την κύρια πηγή εισοδήματος των νησιών του Αιγαίου. Τα νησιά του Αιγαίου, προσφέρουν εξαιρετικές συνθήκες τουρισμού οι οποίες χαρακτηρίζονται από τον συνδυασμό καθαρής

θάλασσας, λαμπρού ήλιου, πλούσιας ιστορίας, παράδοσης και πολυσχιδούς πολιτισμού.

2- Η ανάδειξη και η εξωστρέφεια των ποιοτικών τοπικά παραγόμενων προϊόντων και της τοπικής οινο-γαστρονομίας, με παραδοσιακό, αλλά και με δημιουργικό τρόπο η οποία αποτελεί παράγοντα τουριστικής και κατ' επέκταση οικονομικής ανάπτυξης των νησιών. Τα νησιά του Αιγαίου παράγουν μια εξαιρετική ποικιλία προϊόντων τα οποία χαρακτηρίζονται από τον συνδυασμό γεύσης, ποιότητας και μοναδικότητας.

3- Η τουριστική και η οικονομική ανάπτυξη των νησιών επιτυγχάνεται μόνο μέσα από συνεργίες και επιχειρηματικές συνεργασίες.

4- Η ανάπτυξη του τουρισμού των νησιών μας εξαρτάται από:

- Την βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών
- Τον εμπλουτισμό του τουριστικού προϊόντος
- **Την επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου**

Έγινε πλέον σαφές και από τις μέχρι τώρα εισηγήσεις και τις εργασίες του Συνεδρίου ότι η επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου εξαρτάται από

- Το εκσυγχρονισμό και την βελτίωση των κατά τόπους υποδομών για την διευκόλυνση της προσβασιμότητας των προορισμών
- Την έξυπνη εξειδίκευση του τουριστικού προϊόντος που παρέχεται από τα ξενοδοχεία, εστιατόρια και άλλες τουριστικές επιχειρήσεις
- Την αλλαγή πλεύσης από τον μαζικό στον θεματικό τουρισμό με αντίστοιχη στροφή στις ειδικές μορφές τουρισμού και την διείσδυση στις αναδυόμενες αγορές
- Την ανάπτυξη συνεργασιών και συνεργειών σε οριζόντια και κάθετα επίπεδα.

ΠΟΥ ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΠΑΜΕ ΤΟ AEGEAN CUISINE

Όπως είπαμε ξεκίνησε σαν πρωτοβουλία, έγινε ένα έργο που περιλαμβάνει ενέργειες και δράσεις και συνεχίζει μετά από μια μικρή ευτυχώς, αλλά οριακή παύση, λόγω έλλειψης χρηματοδότησης, να εξελίσσεται πλέον σαν ένα Δίκτυο μελών από επιχειρήσεις του πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή τομέα.

Ο στόχος λοιπόν, όπως έχει διαμορφωθεί από την πρώτη στιγμή, είναι αυτό το Δίκτυο να γίνει ένας αυτόνομος, αξιόπιστος, αυτοχρηματοδοτούμενος οργανισμός ή φορέας με τη συμμετοχή του Επιμελητηρίου, των επαγγελματιών – μελών, αλλά και άλλων επαγγελματικών και πολιτιστικών φορέων, άμεσα ή έμμεσα εμπλεκόμενων με τον τουρισμό.

ΟΦΕΛΟΥΜΕΝΟΙ θα είναι πρωτίστως οι επιχειρήσεις – μέλη του Δικτύου για να έχουν κίνητρο οικονομικής στήριξης του Δικτύου, όλοι οι επαγγελματίες του νησιού, καθώς η υπεραξία και το όφελος της αύξησης της τουριστικής κίνησης που θα προκαλείται από τις ενέργειες και δράσεις του Δικτύου θα διαχέεται σε όλο το νησί.

ΤΙ ΕΧΕΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ Ν. ΑΙΓΑΙΟΥ

Ενέργειες και δράσεις στήριξης & βελτίωσης της υποδομής, όπως

- Ανάθεση στην TUV HELLAS την αναβάθμιση των κριτηρίων σε πρότυπο και την διεθνή προβολή των κανόνων / κριτηρίων του Δικτύου Aegean Cuisine, καθώς και την πιστοποίηση των υφιστάμενων και νέων μελών-Κυκλαδικών επιχειρήσεων.
- Αναβάθμιση της διαδικτυακής πύλης Aegean Cuisine στην Ελληνική και Αγγλική και δημιουργία της πλατφόρμας «Aegean Business Cluster» και της πλατφόρμας «Aegean Cuisine Fun Club».

Ενέργειες και δράσεις Προβολής & Προώθησης, όπως

- Συμμετοχή σε εκθέσεις γαστρονομίας, εγχώριες και διεθνείς, π.χ. FOODEXPO 15-17/03/14, στην Αθήνα.
- Η συνδιοργάνωση Συνεδρίου & Έκθεσης Αιγαιοπελαγίτικης Οينو-Γαστρονομίας, στο Φεστιβάλ «Ημέρες Γαστρονομίας» 9-11/5/14 στο Μουσείο Μπενάκη στην Αθήνα.
- Διεξαγωγή ημερίδων για την προβολή του Δικτύου Aegean Cuisine και της τοπικής Γαστρονομίας
- Ένθετη Κάρτα Καταλόγων των Εστιατορίων με Επώνυμα Προϊόντα και Αιγαιοπελαγίτικες συνταγές
- Παραγωγή προωθητικού υλικού για το Δίκτυο Aegean Cuisine
- Διοργάνωση Road Show (Διάπλους) Αιγαιοπελαγίτικων Προϊόντων και γαστρονομίας
- Διαφημιστικές καταχωρήσεις – Ενίσχυση δράσεων προβολής της τοπικής γαστρονομίας
- Επαφές / Φιλοξενία opinion leaders για την προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού
- Μελέτη για την καταγραφή και επιλογή των κερασμάτων του Αιγαίου στις Κυκλάδες

Στο μεσο-μακροπρόθεσμο χρονικό διάστημα σχεδιάζεται επίσης η επέκταση του Δικτύου (*Εστιατόρια, παραγωγοί, έμποροι*) στα νησιά του Βορείου

Αιγαίου & άλλα νησιά του Αιγαίου, την Αθήνα & άλλες πόλεις του εσωτερικού, αλλά και του Εξωτερικού.

Προς το παρόν, η πρωτοβουλία *AegeanCuisine* εστιάζεται στα γεωγραφικά όρια της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου, δηλαδή στις Κυκλάδες και στη Δωδεκάνησο, όπου μέχρι την παρούσα στιγμή, σε **28** νησιά έχουν ενταχθεί ως μέλη **193** επιχειρήσεις του κλάδου της μαζικής εστίασης.

Για την τήρηση της πλήρους διαφάνειας και για την προστασία του υποψηφίου μέλους, η διαδικασία επιθεώρησης ακολουθεί πιστά τους κανόνες της τεχνικής του «μυστηριώδη επισκέπτη» («mystery guest»). Με τον ορισμό «μυστηριώδης επισκέπτης», περιγράφουμε και σκιαγραφούμε εξέχουσες προσωπικότητες της Τουριστικής Εκπαίδευσης και της Γαστρονομικής Δημοσιογραφίας οι οποίοι, για λογαριασμό του μέσου πελάτη, εισπράττουν και μετουσιώνουν σε λέξεις, το Αιγαιοπελαγίτικο Συναίσθημα και Εμπειρία που υπόσχονται να προσφέρουν οι υποψήφιος επιχειρήσεις.

Η συμμετοχή μιας επιχείρησης στις δράσεις της πρωτοβουλίας *AegeanCuisine* θα της εξασφαλίσει μια σειρά από επικοινωνιακά και εμπορικά οφέλη ως ακολούθως:

- Ενθάρρυνση των Ελλήνων και ξένων τουριστών να επισκεφθούν τις επιχειρήσεις-μέλη και να αναζητήσουν τα τρόφιμα και ποτά των παραγωγών-μελών.
- Προβολή των αιγαιοπελαγίτικων προϊόντων στις επιχειρήσεις χονδρικής και λιανικής πώλησης τροφίμων, οίνου και ποτών και σε μεγάλους πελάτες.
- Αναλυτική παρουσίαση των επιχειρήσεων στη Διαδικτυακή Πύλη www.aegeancuisine.gr την οποία φιλοδοξούμε να καταστήσουμε έναν από τους δημοφιλέστερους γαστρονομικούς δικτυακούς τόπους στην Ελλάδα.
- Προβολή επιχειρήσεων στα ελληνικά και διεθνή ΜΜΕ με διαφημιστικά έντυπα, δελτία τύπου και ηλεκτρονικό newsletter το οποίο θα αποστέλλεται σε επαγγελματίες της γαστρονομίας και του τουρισμού, σε δημοσιογράφους και σε ιδιώτες καταναλωτές.
- Δυνατότητα χρήσης του εμπορικού σήματος *AegeanCuisine* από τις μετέχουσες επιχειρήσεις.
- Δυνατότητα για διάκριση στα Γαστρονομικά Βραβεία Αιγαίου.
- Πρόσβαση σε σεμινάρια εκπαίδευσης, κατάρτισης και ενημέρωσης.
- Πρακτική υποστήριξη και παροχή τεχνικής βοήθειας από ειδικούς συμβούλους για τη βελτίωση της ποιότητας των προσφερόμενων προϊόντων και υπηρεσιών.
- Ενημέρωση ελληνικών και διεθνών τουριστικών οδηγών.

«...Όσο περισσότερο αναθεωρούμε τις αξίες μας τόσο καταλήγουμε στα βασικά: το φαγητό. Όμως το φαγητό είναι κάτι παραπάνω από ανάγκη, είναι ένας τρόπος να επιστρέψουμε στο συναίσθημα...»

Marije Vogelzang, ιδιοκτήτρια του εστιατορίου «Proef» στο Amsterdam.

Σας Ευχαριστώ για την προσοχή σας.