

07 ΑΠΡ. 2011



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΕΥΤΙΚΟΥ
ΕΛΕΓΧΟΥ**

Αθήνα, 4.4.2011

Αρ. Πρωτ.: ΥΠ.ΠΟ.Τ./ΓΡ.ΥΠ./Κ.Ε./998

Ταχ. Δ/ση: Μπουμπουλίνας 20
Ταχ. Κώδ : 106 82
Τηλέφωνο : 2131322-362, 363, 368
Fax : 210-82.01.379

ΠΡΟΣ: Βουλή των Ελλήνων
Δ/ση Κοινοβουλευτικού Ελέγχου
Τμήμα Ερωτήσεων

ΚΟΙΝ: 1. Βουλευτή κυρία Ελένη Τσιαούση
2. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Θέμα: Απάντηση στη με αριθμό πρωτοκόλλου 12750/9.3.2011 Ερώτηση

Σε απάντηση της με αριθμ. πρωτοκόλλου 12750/9.3.2011 Ερώτησης της Βουλευτού κυρίας Ελένης Τσιαούση, σας γνωρίζουμε τα ακόλουθα:

Η πρωτοβουλία του ΞΕΕ για το ελληνικό πρωινό, η οποία αποσκοπεί στην ανάδειξη της ελληνικής γαστρονομίας ως ενός από τους καθοριστικούς και αντιπροσωπευτικούς πρεσβευτές του τουρισμού μας είναι εξαιρετικά σημαντική. Το "Ελληνικό πρωινό" θα είναι ένας συνδυασμός της "ελληνικής κουζίνας" που αποτελεί ένα τμήμα της "Μεσογειακής διατροφής" και των πολλών τοπικών κουζινών, όπως αυτές διαμορφώθηκαν στους ελληνικούς γαστρονομικούς προορισμούς. Το πρόγραμμα του ΞΕΕ για το ελληνικό πρωινό αποσκοπεί στο να προσθέσει αξία στο ξενοδοχειακό προϊόν κατοχυρώνοντας και προβάλλοντας το "Ελληνικό πρωινό" ως ένα τμήμα της "γαστρονομικής μας διπλωματίας". Στόχος του είναι η ικανοποίηση του ξενοδοχειακού πελάτη μέσα από την γνωριμία του με τα τοπικά προϊόντα και την τοπική κουζίνα κάθε προορισμού. Η γνωριμία αυτή θα είναι γευστική, αλλά και γνωσιακή και πολιτιστική. Η σύνδεση της ξενοδοχίας με τους τοπικούς παραγωγούς ποιοτικών τοπικών προϊόντων θα έχει πολλαπλές κοινωνικές και οικονομικές θετικές επιπτώσεις.

Το πρόγραμμα προβλέπει: α) τη δημιουργία εγχειριδίου πρακτικών συμβουλών όπου θα υπάρχουν τεχνικές πληροφορίες (συντήρηση τροφίμων, θέματα υγιεινής, θέματα διατροφικής σπουδαιότητας), προτάσεις περιεχομένου ανά περιοχή (αρτοσκευάσματα, τυροκομικά, αλλαντικά, πίττες, ομελέτες, φρούτα, μαρμελάδες, γλυκά κλπ), προτάσεις φιλοσοφίας παρουσίασης, β) την έκδοση καταλόγου που θα περιγράφει ανά περιοχή τα χαρακτηριστικά της τοπικής κουζίνας με τις κατά τόπους εκφράσεις της, γ) την έκδοση βιβλίου που θα συμπεριλαμβάνει το σύνολο των προτάσεων, όπως και των καλύτερων εφαρμογών ελληνικού πρωινού στα ξενοδοχεία.

Στο πλαίσιο της έκθεσης «Ξενία», το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας οργάνωσε στον χώρο του αεροδρομίου «Ελευθέριος Βενιζέλος» καμπάνια για την προώθηση του ελληνικού πρωινού με τίτλο «Καλημέρα with taste», την οποία στήριξε και ο Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού. Σχετικές πληροφορίες στο link: <http://www.greekbreakfast.gr>

JD

Οι δράσεις του Υπουργείου Πολιτισμού και Τουρισμού σχετικά με την προώθηση της μεσογειακής διατροφής και των τοπικών ελληνικών αγροτικών προϊόντων μέσα από τις τουριστικές επιχειρήσεις διαρθρώνονται σε δύο κυρίως άξονες: αυτόν της πιστοποίησης της ποιότητας των προϊόντων και του τρόπου παρασκευής των τροφίμων (πρωινού κλπ) και σε αυτόν της προβολής της παραδοσιακής διατροφής.

Η κατανάλωση τοπικών αγροτικών προϊόντων πιστοποιείται με διάφορα συστήματα Ειδικής πιστοποίησης ποιότητας παρεχόμενων υπηρεσιών (π.χ. ΕΛΟΤ1417, Ευρωπαϊκό Οικολογικό Σήμα κλπ.). Άλλωστε, η πιστοποίηση ποιότητας παρεχομένων υπηρεσιών στα ξενοδοχεία αποτελεί στοιχείο βαθμολογούμενο με 200 μόρια, προκειμένου για την κατάταξή τους σε κατηγορία αστεριών. Επιπλέον, η πολιτική χορήγησης από τον ΕΟΤ του Σήματος Ποιότητας σε εγκαταστάσεις εστίασης που αποδεδειγμένα τηρούν συγκεκριμένους κανόνες, με στόχο την προώθηση και καθιέρωση της Ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας (Υπουργ. Απόφαση Τ4333/2001 ΦΕΚ 1097), αποσκοπεί ακριβώς στην υποστήριξη των ελληνικών τοπικών προϊόντων και γενικότερα της μεσογειακής διατροφής.

Το πρόγραμμα χορήγησης «Ειδικού Σήματος Ποιότητας», το οποίο δρομολογείται να εφαρμοστεί μέσα στη χρονιά, θα αποτελέσει μια νέα πρωτοποριακή δράση όχι μόνο πιστοποίησης αλλά και κατηγοριοποίησης των εστιατορίων που θα συμμετάσχουν και τα οποία προσφέρουν ελληνική παραδοσιακή ποιοτική κουζίνα, με αυστηρά κριτήρια τα οποία θα εστιάζουν τόσο στην ποιότητα όσο και στην ευρηματικότητα. Βεβαίως και σε αυτό το πρόγραμμα πρωταρχικό ρόλο θα παίξουν τα ελληνικά ποιοτικά προϊόντα όπως το ελαιόλαδο, η φέτα, τα οπωροκηπευτικά, το ελληνικό κρασί, το μέλι, τα ζυμαρικά βιολογικής καλλιέργειας και παραδοσιακής τεχνικής, τα αρωματικά βότανα κ.ά. εφ' όσον χρησιμοποιούνται ως βασική πρώτη ύλη για την παρασκευή ελληνικών παραδοσιακών εδεσμάτων. Κίνητρο συμμετοχής των επιχειρήσεων στο πρόγραμμα αυτό αποτελεί η προβολή της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας, εντός και εκτός Ελλάδος, με κάθε μέσο που διαθέτει ο ΕΟΤ (τουριστικοί οδηγοί, διαφήμιση της δράσης στα μέσα μαζικής ενημέρωσης κλπ.), με παράλληλη επιβράβευση – διάκριση της πιο ποιοτικής και ευρηματικής επιχείρησης, που θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του προγράμματος.

Ένα δεύτερο κομμάτι της δράσης αυτής θα είναι η ειδική πιστοποίηση των ξενοδοχειακών καταλυμάτων που θα παρέχουν εκτός του ήδη προβλεπόμενου υποχρεωτικού πρωινού και μια σειρά παραδοσιακών εδεσμάτων, με στόχο όχι μόνο τη γευστική ικανοποίηση του πελάτη, αλλά και τη γνωριμία του με τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα.

Το πρόγραμμα έχει επίσης ως στόχο να δημιουργηθεί ένας «χάρτης γευσιγνωσίας» και συγκεκριμένα ένας χάρτης της Ελλάδας με ειδική σήμανση των περιοχών, όπου κάθε εσωτερικός ή εξωτερικός επισκέπτης θα μπορεί να γευτεί τη γνήσια παραδοσιακή ελληνική αλλά και πιστοποιημένη κουζίνα, με μια απλή αναζήτηση στο διαδίκτυο, στον ιστότοπο του ΕΟΤ όπου θα είναι αναρτημένος ο χάρτης αυτός.

Σε ό,τι αφορά το δεύτερο άξονα, αυτόν της προώθησης της ελληνικής διατροφής, ο ΕΟΤ έχει αναλάβει πρωτοβουλίες στο εξωτερικό, στην Αγγλία το προηγούμενο έτος και στην Γαλλία φέτος, προβάλλοντας την ελληνική γαστρονομία με ιδιαίτερη επιτυχία. Συγκεκριμένα, στη Μεγάλη Βρετανία, ο Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού διοργάνωσε εκπαιδευτική εκδήλωση για την Ελληνική κουζίνα με τίτλο "Γεύση από Ελλάδα" με σκοπό να μυηθούν οι Βρετανοί σεφ στα μυστικά της αυθεντικής ελληνικής κουζίνας. Το πρόγραμμα αυτό υλοποιήθηκε από το γραφείο του ΕΟΤ στο Λονδίνο. Στη Γαλλία, με πρωτοβουλία του γραφείου ΕΟΤ Γαλλίας και τη συμμετοχή τεσσάρων περιοχών της χώρας, διεξάγεται ο μήνας ελληνικής γαστρονομίας από την 1^η έως τις 31 Μαρτίου. Το γαλλικό κοινό θα συναντά σε καθημερινή βάση την ελληνική κουζίνα και θα ενημερώνεται για τις πτυχές και τα δυνατά σημεία των άγνωστων ελληνικών προϊόντων, σε μια προσπάθεια σύνδεσης της τουριστικής προβολής, βασισμένη στη διατροφική μας παράδοση και τα προϊόντα της ελληνικής γης. Ο

μήνας ελληνικής γαστρονομίας πρόκειται να ολοκληρωθεί με την παρουσία της Ελλάδας, την τελευταία εβδομάδα, στα γαλλικά τρένα υπερταχείας κυκλοφορίας της iDTGV και συγκεκριμένα στους προορισμούς τεσσάρων βασικών πόλεων της Γαλλίας με αφετηρία το Παρίσι (Λυόν, Μπορντό, Λίλ και Μασσαλία), κάτι που σημαίνει ότι 100.000 επιβάτες θα γνωρίσουν τις ελληνικές συνταγές. Κατά τη διάρκεια του ταξιδιού τους θα ενημερώνονται με έντυπο υλικό για την Ελλάδα και θα γεύονται κάποια από τα προϊόντα που θα παρουσιαστούν στο φεστιβάλ γαστρονομίας.

Επίσης, ο ΕΟΤ συμμετείχε φέτος στο 1ο Εθνικό Συνέδριο Γαστρονομίας με τίτλο "Kalimera Breakfast" που διοργανώθηκε από τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος στις 5 Φεβρουαρίου 2011. Το συνέδριο είχε στόχο την αναβάθμιση της ελληνικής γαστρονομίας, την προσέλκυση επισκεπτών που θα έρθουν για να γευτούν την ελληνική κουζίνα, την ικανοποίησή τους από το φαγητό, γεγονός που θα συμβάλει στο να επανέλθουν στην Ελλάδα για τις διακοπές τους.

Οι τρεις βασικοί συντελεστές για την προσφορά του "ελληνικού πρωϊνού" – τα τοπικά προϊόντα, οι ελληνικές συνταγές και τα σύγχρονα μέσα παρασκευής των εδεσμάτων θα πρέπει να περάσουν στην πρακτική όλων των τουριστικών περιοχών της χώρας και με τις σωστές κινήσεις θα πρέπει να αποτελέσουν στενό και αναπόσπαστο συνεργάτη της τουριστικής δραστηριότητας.

Ο Οργανισμός ενδιαφέρεται ιδιαίτερα για τη γαστρονομία την οποία στηρίζει ως το δεύτερο, μετά τα καταλύματα, πυλώνα για την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας κάθε περιοχής στην Ελλάδα.

Επιπλέον, στο μνημόνιο που υπέγραψε ο ΕΟΤ στις 30 Ιουλίου 2010 με τον ΟΠΕ περιλαμβάνονται ποικίλες δράσεις μεταξύ των οποίων:

Η συνδυασμένη προώθηση και από τους δυο Φορείς της ελληνικής μεσογειακής διατροφής ως βασικό συστατικό του ελληνικού τουριστικού προϊόντος και ως σημείο αναφοράς των ελληνικών τροφίμων και ποτών.

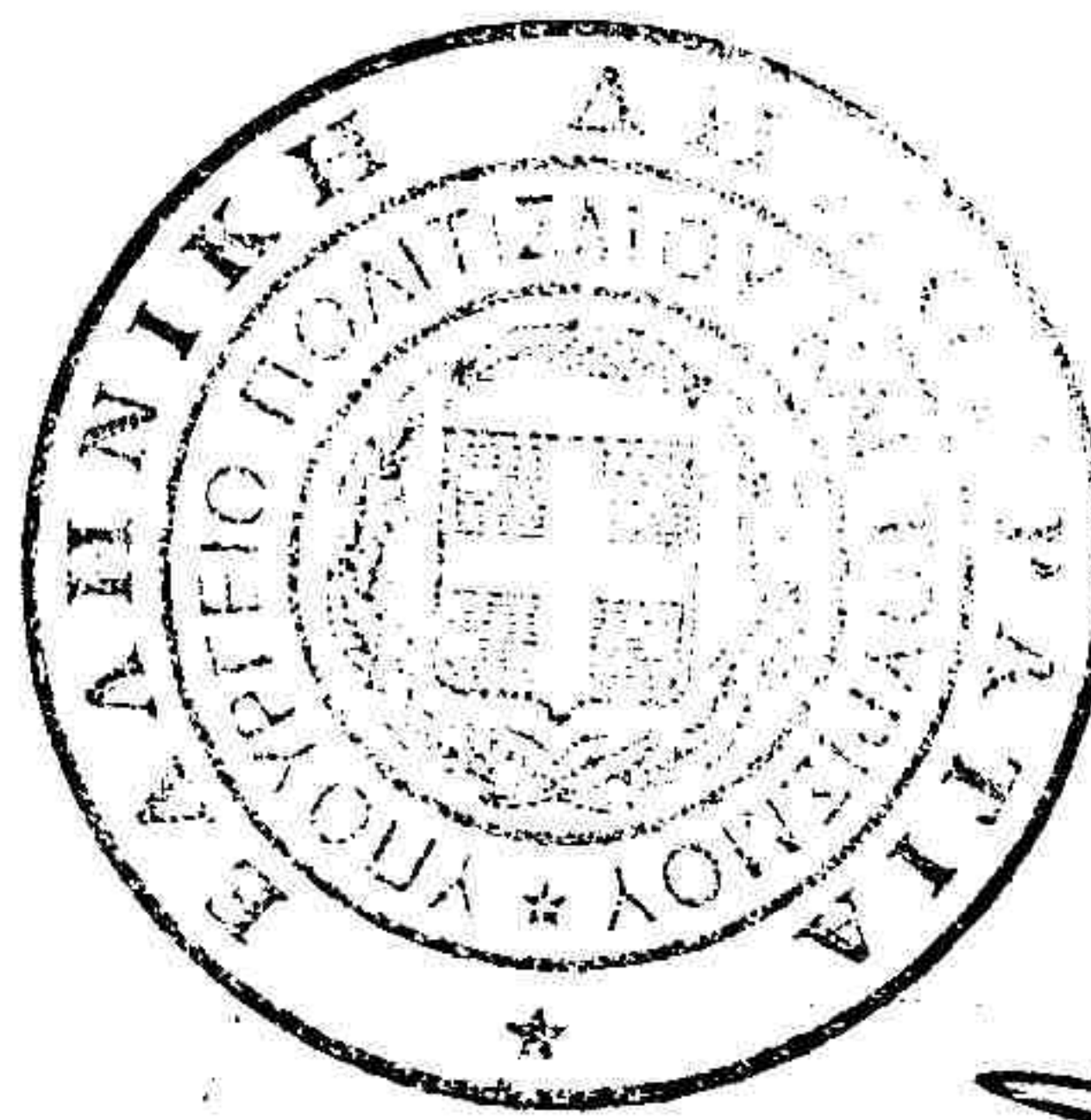
Η ανάληψη συγκεκριμένων πρωτοβουλιών για τη διάδοση της ελληνικής μεσογειακής διατροφής και την άμεση σύνδεσή της με ελληνικούς προορισμούς διακοπών και τα ελληνικά τρόφιμα και ποτά.

Τέλος, σημειώνουμε ότι το Υπουργείο Πολιτισμού και Τουρισμού έχει επεξεργαστεί μαζί με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και άλλους συναρμόδιους φορείς σχέδιο νόμου για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού, με σκοπό την ενίσχυση των τοπικών πρωτοβουλιών και της επιχειρηματικότητας στην περιφέρεια. Παράλληλα, θα ενισχυθεί ο ανταγωνισμός μέσα από την στήριξη συνεργειών και συνδυασμένων δράσεων για την προώθηση των τοπικών προϊόντων.

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΝΙΚΗΤΙΑΔΗΣ

Εσωτερική Διανομή:

1. Γραφείο Υφυπουργού Πολιτισμού και Τουρισμού
2. ΓΓΤ-Δ/ση Τουριστικής Πολιτικής & Συντονισμού
3. ΕΟΤ-Δ/ση Μελετών & Επενδύσεων
4. ΕΟΤ-Δ/ση Έρευνας, Αγοράς & Διαφήμισης



Αθήνα, 4.4.11