

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
1.1 Γενικές πληροφορίες για το πρόγραμμα και την περιοχή παρέμβασης.....	1
1.2 Σκοπιμότητα εμπειρογνωμοσύνης	2
1.3 Πλαίσιο ανάθεσης και εκπόνησης.....	3
1.4 Βιβλιογραφία	3
2 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ - ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ	4
2.1 Το Κοινοτικό & Εθνικό Θεσμικό Πλαίσιο για την Γαστρονομία – Γευσιγνωσία.....	4
2.1.1 Εισαγωγή.....	4
2.1.2 Σήμα: “Ελληνική κουζίνα”.....	4
2.1.3 Θεσμικό πλαίσιο για παραδοσιακά προϊόντα και Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΠΕ, ΟΠΑΠ,...)	8
2.2 Σύγχρονες τάσεις διατροφής (υγιεινή διατροφή, μεσογειακή δίαιτα, κλπ)....	9
2.2.1 Εισαγωγικό Πλαίσιο: Ο ρόλος της τεχνολογίας στις σύγχρονες τάσεις διατροφής	9
2.2.2 Η Μεσογειακή Διατροφή ως πρότυπο Υγιεινής Διατροφής.....	12
2.2.3 Τα παραδοσιακά και βιολογικά προϊόντα στη διεθνή αγορά - τάσεις και προοπτικές	18
2.3 Επίπεδο υπηρεσιών στον τομέα της Γαστρονομίας (Κριτήρια για τις Επιχειρήσεις και συνήθεις πρακτικές).....	19
2.3.1 Εισαγωγή.....	19
2.3.2 Προδιαγραφές Ποιότητας Κέντρων Εστίασης.....	19
2.3.3 Ορθή Πρακτική.....	23
2.3.4 Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας (HACCP).....	27
3 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΔΙΚΤΥΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ (CULINARY HERITAGE EUROPE)	29
3.1 Στόχος – Λειτουργία του Δικτύου.....	29
3.2 Σήμα - Λογότυπος.....	31
3.3 Marketing και προώθηση	31
3.4 Αίτηση Μέλους.....	32
4 ΑΙΤΩΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ	35
5 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ -ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	37

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗΣ

Η Αιτωλική Αναπτυξιακή ΑΕ. αποτελεί Ομάδα Τοπικής Δράσης της περιοχής της Ορεινής Ναυπακτίας, και στο πλαίσιο του Τοπικού Αναπτυξιακού Προγράμματος LEADER + 2000-2006 και ειδικότερα στο πλαίσιο του Άξονα 1: “Ολοκληρωμένες και πιλοτικού χαρακτήρα στρατηγικές αγροτικής ανάπτυξης”, Μέτρο 1.3: “Υποστηρικτικές ενέργειες”, ανατέθηκε στην εταιρεία **AgroPOLE ΕΠΕ**, η **Εμπειρογνωμοσύνη: “Προδιαγραφές Τοπικής Γαστρονομίας στην περιοχή παρέμβασης LEADER + της Αιτωλικής Αναπτυξιακής”**.

Με την Κοινοτική Πρωτοβουλία LEADER+, εισάγεται μία νέα διάσταση στον αναπτυξιακό σχεδιασμό, το **«θέμα συσπείρωσης»**, γύρω από το οποίο θα πρέπει να διαρθρωθεί η αναπτυξιακή στρατηγική μιας περιοχής και να εξειδικευτούν οι στόχοι του προγράμματος.

Η περιοχή διαθέτει πλούσια ιστορική και πολιτιστική παράδοση αλλά και χαρακτηριστικό γεωφυσικό περιβάλλον. Παραδοσιακά, η γεωργία και ιδιαίτερα η κτηνοτροφία αποτελούσαν το βασικό παραγωγικό στοιχείο της περιοχής. Άφθονα νερά (ποτάμια, λίμνες, πηγές, βρύσες), σπουδαία αρχιτεκτονική κληρονομιά, σημαντικές βιοτεχνικές / χειροτεχνικές δραστηριότητες (ξυλόγλυπτα, αγγειοπλαστική, κλπ) και ιδιαίτερη τοπική κουζίνα και γαστρονομία.

Σύμφωνα με την υπάρχουσα κοινωνικο-οικονομική κατάσταση που χαρακτηρίζει την περιοχή παρέμβασης και τις συγκεκριμένες κατευθύνσεις του LEADER+, έχει προταθεί ως θέμα συσπείρωσης για το τοπικό πρόγραμμα, **η ανάδειξη της ταυτότητας της περιοχής**, μέσα από την αξιοποίηση των πολιτιστικών και περιβαλλοντικών στοιχείων καθώς και των φυσικών πόρων, που θα αποτελέσουν τον πυρήνα που θα αγκαλιάσει θεματικά τους επιχειρησιακούς στόχους του τοπικού προγράμματος οι οποίοι επικεντρώνονται στη διαφοροποίηση του οικονομικού περιβάλλοντος με την ενίσχυση της επιχειρηματικότητας και την ενδυνάμωση των διακλαδικών και διατομεακών σχέσεων της τοπικής οικονομίας. Ο τίτλος του θέματος συσπείρωσης είναι: **“ΑΙΤΩΛΙΚΗ ΣΥΜΠΟΛΙΤΕΙΑ - ΥΔΑΤΙΝΕΣ ΟΡΕΙΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ”**.

1.2 ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑ ΕΜΠΕΙΡΟΓΝΩΜΟΣΥΝΗΣ

Στόχος της συγκεκριμένης μελέτης είναι η **ένταξη των επιχειρήσεων** της περιοχής στο European Culinary Heritage Network με την παραγωγή και προσφορά αντιπροσωπευτικών τροφίμων της Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας.

ΦΑΣΗ Α'

Στην πρώτη φάση περιλαμβάνεται ο εντοπισμός, η συλλογή και καταγραφή των τοπικών προϊόντων και των τοπικών παραδοσιακών συνταγών της περιοχής. Ο εντοπισμός και η καταγραφή των ανωτέρω έγινε μετά από συνάντηση με εκπροσώπους των τοπικών παραγωγών, των σχετικών εμπλεκόμενων φορέων (συνεταιρισμοί γυναικών, σύλλογοι κέντρων εστίασης κα.) καθώς και μελών της ΟΤΔ. Συλλέχθηκαν επίσης στοιχεία από την υπάρχουσα βιβλιογραφία σε θέματα τοπικών παραδοσιακών συνταγών και χρησιμοποιούμενων μαγειρικών σκευών.

Στην πρώτη φάση έγινε επίσης καταγραφή του Κοινοτικού και Εθνικού Θεσμικού Πλαισίου για τη Γαστρονομία – Γευσιγνωσία, αναφέρθηκαν οι σύγχρονες τάσεις διατροφής και το επίπεδο υπηρεσιών στον τομέα της Γαστρονομίας.

ΦΑΣΗ Β'

Η δεύτερη φάση περιλαμβάνει την εκπόνηση τριών καταλόγων, του καταλόγου των σκευών παραδοσιακής μαγειρικής, του καταλόγου τοπικών προϊόντων και του καταλόγου των παραδοσιακών συνταγών της περιοχής ως εξής:

Ο κατάλογος των **σκευών της παραδοσιακής μαγειρικής** περιλαμβάνει:

1. Όνομα σκεύους και άλλες γνωστές ονομασίες.
2. Υλικά κατασκευής και κύρια χαρακτηριστικά.
3. Συνήθεις χρήσεις.

Ο κατάλογος των **τοπικών προϊόντων** περιλαμβάνει:

1. Όνομα προϊόντος και άλλες γνωστές ονομασίες.
2. Προέλευση και κύρια χαρακτηριστικά.
3. Συνήθης τρόπος κατανάλωσης.

Ο κατάλογος των **παραδοσιακών συνταγών** περιλαμβάνει:

- Όνομα συνταγής και άλλες γνωστές ονομασίες.
- Υλικά παρασκευής.

- Τρόπος προετοιμασίας – εκτέλεση.
- Συνήθης τρόπος κατανάλωσης (τρόπος σερβιρίσματος, συνδυαζόμενες τροφές – ποτά, κλπ).
- Είδη διατροφής που παρασκευάζονται εποχιακά.

* κάθε συνταγή θα συνοδεύεται από το αντίστοιχο φωτογραφικό υλικό και την πηγή προέλευσης της συνταγής.

Η δεύτερη φάση περιλαμβάνει επίσης την ανάλυση των παρεχόμενων υπηρεσιών, και της οργάνωσης του δικτύου European Culinary Heritage Network και τις διαδικασίες ένταξης των επιχειρήσεων σε αυτό.

Περιλαμβάνει ακόμη τις ενέργειες προβολής και προώθησης της τοπικής γαστρονομίας της περιοχής.

1.3 ΠΛΑΙΣΙΟ ΑΝΑΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ

Η Αιτωλική Αναπτυξιακή ΑΕ. αποτελεί Ομάδα Τοπικής Δράσης της περιοχής της Ορεινής Ναυπακτίας, και στο πλαίσιο του Τοπικού Αναπτυξιακού Προγράμματος LEADER + 2000-2006 και ειδικότερα στο πλαίσιο του Άξονα 1: “Ολοκληρωμένες και πιλοτικού χαρακτήρα στρατηγικές αγροτικής ανάπτυξης”, Μέτρο 1.3: “Υποστηρικτικές ενέργειες”, προκηρύσσει την Εμπειρογνωμοσύνη: “Προδιαγραφές Τοπικής Γαστρονομίας στην περιοχή παρέμβασης LEADER + της Αιτωλικής Αναπτυξιακής”.

1.4 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-
-
-

2 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ - ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

2.1 Το Κοινοτικό & Εθνικό Θεσμικό Πλαίσιο για την Γαστρονομία – Γευσιγνώσια

2.1.1 Εισαγωγή

Κατ'αρχήν θα πρέπει να αναφερθεί ότι **δεν υπάρχει Κοινοτικό ή Εθνικό Πλαίσιο**, που να αναφέρεται στη γευσιγνώσια και στη γαστρονομία. Τα διάφορα σήματα ποιότητας που υπάρχουν στον τομέα είναι αποτέλεσμα **ιδιωτικής πρωτοβουλίας** (πχ. ALPHA QUIDE, MICHELIN QUIDE, κα.), τοπικών πρωτοβουλιών με τη μορφή **τοπικών συμφώνων ποιότητας, προαιρετικών Εθνικών Σημάτων** όπως πχ. το σήμα: “Ελληνική Κουζίνα” του ΕΟΤ ή **Διεθνών προαιρετικών σημάτων**, όπως πχ. το “CULINARY HERITAGE EUROPE”.

Στην Ενότητα 2.1.2 που ακολουθεί παρουσιάζεται το Εθνικό Σήμα “Ελληνική Κουζίνα” του ΕΟΤ, ενώ στο Κεφ. 3 το Ευρωπαϊκό Σήμα “CULINARY HERITAGE EUROPE”. Για πληρότητα στην Ενότητα 2.1.3 παρουσιάζεται το θεσμικό πλαίσιο για τα παραδοσιακά προϊόντα ποιότητας (ΠΟΠ, ΠΓΕ, κλπ.), τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της τοπικής γαστρονομίας.

2.1.2 Σήμα: “Ελληνική κουζίνα”

Για τα κέντρα εστίασης στο υφιστάμενο νομικό πλαίσιο καθορίζεται ειδικό σήμα ποιότητας για την «Ελληνική Κουζίνα» σύμφωνα με την Απόφαση ΑΠΤ / 4333 / 08.08.2001 του Υπουργού Ανάπτυξης για το Ειδικό Σήμα ΕΟΤ.

Σύμφωνα με την Υπουργική αυτή Απόφαση, η χορήγηση του ειδικού σήματος για την Ελληνική Κουζίνα χορηγείται στις επιχειρήσεις εστίασης αναψυχής εφόσον τηρούν κάποιες υποχρεωτικές προϋποθέσεις και κάποια βαθμολογούμενα κριτήρια (για τη λήψη του σήματος απαιτείται από τα βαθμολογούμενα κριτήρια συνολική βαθμολογία όχι μικρότερη των πενήντα (50) βαθμών).

Υποχρεωτικές προϋποθέσεις

1. Συνθήκες άφογης καθαριότητας των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού, στους χώρους παρασκευής, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων και στις αίθουσες και υπαίθριους χώρους εστίασης.
2. Συνθήκες άφογης καθαριότητας στους χώρους υγιεινής.

3. Τήρηση των προδιαγραφών σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, όπως περιγράφονται στον Οδηγό Υγιεινής για τις επιχειρήσεις εστίασης. Η συνδρομή της προϋπόθεσης αυτής διαπιστώνεται με σχετική βεβαίωση του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Η βεβαίωση αυτή θα δίνεται μετά από έλεγχο από κλιμάκιο οριζόμενο από τον ΕΦΕΤ.
4. Σχολαστική τήρηση, από το απασχολούμενο προσωπικό, των αναγκαίων όρων προσωπικής υγιεινής.
5. Μη χρησιμοποίηση πλαστικών τραπεζομάντιλων ή πλαστικών πιάτων ή ευτελών πλαστικών καθισμάτων.
6. Χρησιμοποίηση αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιολάδου για τα μαγειρευτά (εφόσον η συνταγή και η παράδοση προβλέπει χρήση ελαιολάδου) και παρθένου ελαιολάδου για τις σαλάτες, νωπές ή βραστές, με σχετική μνεία στους τιμοκαταλόγους των επιχειρήσεων (ενημέρωση καταναλωτών).
7. Προσφορά μόνο ελληνικής φέτας. Η προσφορά τύπων τυριού υποκατάστατων της φέτας αποκλείεται Σε περίπτωση που δεν προσφέρουν αυτού του τύπου το τυρί, θα πρέπει να προσφέρουν ένα τουλάχιστον τοπικό τυρί καλής ποιότητας.
8. Αν τα υποψήφια για τη λήψη του Σήματος κέντρα προσφέρουν πατάτες τηγανητές, θα πρέπει να προσφέρουν «ελληνική πατάτα τηγανητή» με την υποχρεωτική περιγραφή στους τιμοκαταλόγους «πατάτα κομμένη ροδέλες, τηγανισμένη σε ελαιόλαδο». Παρέχεται η δυνατότητα να προσφέρεται και η κοινή τηγανητή πατάτα, σε καμία, όμως, περίπτωση προτηγανισμένη.
9. Προσφορά ελληνικού καφέ, που θα παρασκευάζεται στη φωτιά και όχι στον ατμό. Συνιστάται το σερβίρισμα με τον παραδοσιακό τρόπο, με το μπρίκι στα τραπέζι.
10. Το κουβέρ να περιλαμβάνει υποχρεωτικά: ελιές, ή/και πάστα ελιάς, ή/και τοπικό ορεκτικό. Βούτυρο μπορεί να παρέχεται μόνο, εφόσον ζητηθεί.
11. Η «ελληνική σαλάτα» να παρουσιάζεται με τη συμπληρωματική περιγραφή : «τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, τυρί φέτα και ελαιόλαδο» και θα περιλαμβάνει τα υλικά αυτά, θα σερβίρεται δε φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο. Είναι δυνατόν να εμπλουτίζεται με χορταρικά εποχής ή άλλα (π.χ. ρόκα, γλιστρίδα, καπαρόφυλλα).

Βαθμολογούμενα κριτήρια

- α. Η βιτρίνα, η επίπλωση και η διακόσμηση δεν θα πρέπει να είναι ευτελούς αισθητικής και υλικής αξίας.
- β. Ο κατάλογος, συνιστάται να περιλαμβάνει σύντομη περιγραφή για τα παραδοσιακά εδέσματα και να αναφέρει προέλευση, βασικά υλικά ή/ και τρόπο παρασκευής, πρέπει δε να είναι σωστά μεταφρασμένος σε μία τουλάχιστον ευρέως διαδεδομένη ξένη γλώσσα.
- γ. Η προσφορά χαρακτηριστικών πιάτων της τοπικής κουζίνας. Για τη βαθμολόγηση αυτού του κριτηρίου αξιολογείται ιδιαίτερα:

- Η πρωτοτυπία του καταλόγου
 - Τα χαρακτηριστικά πιάτα
 - Η τεχνική της παρασκευής
 - Η παρουσίαση και προβολή των προσφερομένων εδεσμάτων
- δ. Η συστηματική χρησιμοποίηση ελληνικών τοπικών προϊόντων όπως π.χ. κρέατα, τυριά, λαχανικά και φρούτα.
- ε. Η προσφορά καλού ψωμιού τόσο τις καθημερινές όσο και - ιδιαίτερα - τα Σαββατοκύριακα (οπότε παρατηρείται έλλειψη φρέσκου ψωμιού. Κέντρα εστίασης και αναψυχής, που παρασκευάζουν μόνα τους καλής ποιότητας ψωμί, θα έχουν πρόσθετη αξιολόγηση.
- στ. Η διάθεση και παρουσίαση τοπικών εμφιαλωμένων κρασιών καθώς και κρασιών από την υπόλοιπη Ελλάδα. Για την βαθμολόγηση αυτού του κριτηρίου αξιολογείται ιδιαίτερα:
- Η ύπαρξη Ειδικών Καταλόγων με σύντομη περιγραφή
 - Οι ενημερωμένοι σερβιτόροι
 - Ο χώρος φύλαξης των κρασιών (θερμοκρασία, οσμές, κλπ)
 - Ο τρόπος και η θερμοκρασία σερβιρίσματος

Το υποψήφιο κέντρο εστίασης και αναψυχής πέραν των παραπάνω κριτηρίων βαθμολογείται για την συνολική ποιότητα και γνησιότητα των προσφερόμενων προϊόντων ελληνικής κουζίνας (εδέσματα, κρασιά). Το υποψήφιο για τη λήψη του Σήματος κέντρο καθίσταται επιλέξιμο εάν λάβει, ως προς το κριτήριο αυτό, βαθμολογία τουλάχιστον εξήντα (60) βαθμών (κλίμακα 1-100). Διευκρινίζεται ότι στα πλαίσια του παρόντος κριτηρίου είναι δυνατόν να αξιολογούνται και να βαθμολογούνται κέντρα τα οποία προσφέρουν εθνική ή/και τοπική Ελληνική Κουζίνα.

Ειδικότερα για τα κέντρα εστίασης, πρέπει να προστεθεί, ότι μέσω του Μέτρου 5.2 – Δράση 2 του προγράμματος Ε.Π.ΑΝ. "Διάδοση και καθιέρωση της Ελληνικής Κουζίνας και ενίσχυση επιχειρήσεων για την απόκτηση σήματος ΕΟΤ για την Ελληνική Κουζίνα", ενισχύονται οι επιχειρήσεις που αποσκοπούν στη διάδοση και καθιέρωση της ελληνικής παραδοσιακής, εθνικής, τοπικής ή/και δημιουργικής κουζίνας και στην εξασφάλιση των προϋποθέσεων εκείνων που θα συμβάλλουν στην απόκτηση σήματος ΕΟΤ για την Ελληνική Κουζίνα.

Στο πρόγραμμα του ΕΠΑΝ διασφαλίζεται επιπλέον η εκ μέρους των επιλέξιμων επιχειρήσεων προσαρμογή και τήρηση των βασικών όρων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας, που ελέγχονται από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Η συνδρομή των όρων αυτών πιστοποιείται μετά από έλεγχο και χορήγηση βεβαίωσης από τον ΕΦΕΤ και αναφέρεται:

1. Στην εφαρμογή και τήρηση των κανόνων υγιεινής όπως περιγράφονται στον “Οδηγό υγιεινής του κλάδου των επιχειρήσεων Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής” και στην εφαρμογή κα τήρηση συστημάτων διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων, ανάλογα με την κατηγορία στην οποία εντάσσεται η επιχείρηση.
2. Στην ανάρτηση στο χώρο προετοιμασίας γευμάτων ή γλυκισμάτων της ειδικής αφίσας με τους κρίσιμους κανόνες υγιεινής.
3. Στην ταχύρυθμη εκπαίδευση του επιχειρηματία ή του υπεύθυνου της επιχείρησης σε θέματα ασφάλειας τροφίμων που θα πραγματοποιηθεί με τη συνεργασία ΕΦΕΤ και Σχολών Τουριστικής Εκπαίδευσης (ΣΤΕ).
4. Στην εκπαίδευση των εργαζομένων στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε θέματα ασφάλειας τροφίμων με τη χρήση του συγκεκριμένου εγχειριδίου βασικών αρχών υγιεινής του ΕΦΕΤ.

Οι επιχειρήσεις (εφόσον πληρούν κάποιες προϋποθέσεις συμμετοχής όπως: μέγεθος επιχειρήσεων, σύνθεση εταιρικού κεφαλαίου, χρόνος λειτουργίας, άδεια λειτουργίας, προηγούμενες επιδοτήσεις / αναλυτικά οι προϋποθέσεις αναφέρονται στην προκήρυξη του Μέτρου του ΕΠΑΝ) μπορούν να χρηματοδοτηθούν για:

- τη διαμόρφωση – εκσυγχρονισμό των χώρων (χώροι προετοιμασίας, αποθήκευσης και παρασκευής τροφίμων και εδεσμάτων, χώροι εστίασης, χώροι υγιεινής, προθήκες κλπ)
- τον εκσυγχρονισμό και αντικατάσταση κινητού εξοπλισμού κύριων και βοηθητικών χώρων
- το σχεδιασμό, παραγωγή και εκτύπωση καταλογών εδεσμάτων.

Στο πρόγραμμα μπορούν να συμμετέχουν επιχειρήσεις οι οποίες ανήκουν στις παρακάτω κατηγορίες:

- Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης.
- Ξενοδοχεία – Camping τα οποία λειτουργούν εστιατόρια.
- Επιχειρήσεις ειδικής τουριστικής υποδομής οι οποίες λειτουργούν εστιατόρια.
- Επιχειρήσεις ακτοπλοϊκών εταιρειών ή/και κρουαζιερόπλοιων οι οποίες λειτουργούν εστιατόρια.

2.1.3 Θεσμικό πλαίσιο για παραδοσιακά προϊόντα και Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΠΕ, ΟΠΑΠ,...)

Με βάση τον Κανονισμό της ΕΟΚ αριθ. 2081/92 «για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασίας προέλευσης στα τρόφιμα», ένα προϊόν μπορεί να φέρει στην περιγραφή του το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, σε περίπτωση που κατάγεται από τη περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα αυτή, υπό την προϋπόθεση ότι η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του προϊόντος λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και εφόσον η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου προϊόντος οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον. Αρμόδια εθνική αρχή για τη δρομολόγηση των απαραίτητων δράσεων που αφορούν την αναγνώριση και τον έλεγχο των προϊόντων με **Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) ή με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) είναι το Υπουργείο Γεωργίας.**

Με βάση με τον Κανονισμό της ΕΟΚ αριθ. 2082/92 «σχετικά με τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας στα τρόφιμα», ως **Ιδιοτυπία προϊόντος** ορίζεται το στοιχείο ή το σύνολο στοιχείων δια των οποίων ένα γεωργικό προϊόν ή ένα προϊόν ή ένα τρόφιμο διακρίνεται σαφώς από άλλα παρεμφερή προϊόντα ή τρόφιμα που ανήκουν στην ίδια κατηγορία (προϊόντα Ε.Π.Π.Ε.).

Βεβαίωση Ιδιοτυπίας καλείται η αναγνώριση από την Ε.Ε. της ιδιοτυπίας προϊόντος με την καταχώρηση του στο ειδικό «μητρώο βεβαιώσεων ιδιοτυπίας». Επισημαίνεται ότι το όνομα ενός γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου μπορεί να καταχωρηθεί στο «μητρώο βεβαιώσεων ιδιοτυπίας» μόνο εφόσον παράγεται από παραδοσιακές πρώτες ύλες ή παρουσιάζει παραδοσιακή σύσταση ή τρόπο παραγωγής ή /και μεταποίησης που να υπάγεται στους παραδοσιακούς τύπους παραγωγής ή /και μεταποίησης. **Τα προϊόντα αυτά καλούνται Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα (Ε.Π.Π.Ε.).**

Για το κρασί ισχύουν οι Καν. (ΕΟΚ) 823/87 για τη θέσπιση ειδικών διατάξεων όσον αφορά τους οίνους ποιότητας ΟΠΑΠ (VQPRD) που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές και Καν. (ΕΚ) 2392/89, αναφορικά με τη θέσπιση των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση των οίνων και των γλευκών σταφυλιών.

Κατηγορίες στις οποίες κατατάσσονται οι οίνοι ποιότητας είναι παρακάτω:

1. Ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη (appellation d'origine contrôlée).
2. Ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας (appellation d'origine de qualité supérieure).
3. Επιτραπέζιοι οίνοι περιγραφόμενοι με τον όρο «τοπικός οίνος» (vin de pays) και ακολουθούμενοι από το όνομα μιας περιοχής παραγωγής.
4. Επιτραπέζιοι οίνοι με «ονομασία κατά παράδοση» (appellation traditionnelle).

Η διαδικασία αναγνώρισης – πιστοποίησης ενός προϊόντος κατά τα σήματα ποιότητας ΠΟΠ / ΠΓΕ συνίσταται σε:

1. Σύσταση δικτύου ποιότητας ή άτυπης ομάδας παραγωγών που επιθυμούν να ενταχθούν στο σήμα ποιότητας και σαφής καθορισμός της περιοχής του σήματος
2. Εκπόνηση μελέτης για την κατάρτιση της αίτησης καταχώρησης (φακέλου υποψηφιότητας)
3. Κατάθεση αίτησης καταχώρησης στην Εθνική Αρμόδια Αρχή (Υπουργείο Γεωργίας).
4. Έλεγχος της αίτησης από την Εθνική Αρμόδια Αρχή ως προς την αιτιολόγηση και διαβίβαση της στην Επιτροπή (της Ευρωπαϊκής Ένωσης) αν κρίνει ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις.
5. Εντός προθεσμίας 6 μηνών η Επιτροπή εξετάζει την αίτηση καταχώρησης ως προς την τήρηση των προδιαγραφών.
6. Πρώτη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (μόνο εάν το προϊόν πληροί τις προδιαγραφές) με την οποία πληροφορούνται όλοι οι ενδιαφερόμενοι στην Ευρωπαϊκή Ένωση.
7. Εάν μέσα σε χρονικό διάστημα έξι μηνών από την πρώτη δημοσίευση δεν υπάρξουν νόμιμες αντιρρήσεις ως προς την καταχώρηση του ονόματος, η Ευρωπαϊκή επιτροπή προβαίνει στην δημοσίευση του ονόματος του προστατευόμενου προϊόντος στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων

Όλα τα προϊόντα που φέρουν σήμα Προστατευόμενης Προέλευσης, σύμφωνα με τα ανωτέρω, θεωρούνται τοπικά παραδοσιακά προϊόντα.

2.2 ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΙΤΑ, ΚΛΠ)

2.2.1 Εισαγωγικό Πλαίσιο: Ο ρόλος της τεχνολογίας στις σύγχρονες τάσεις διατροφής

Ως παραγωγικός κλάδος η βιομηχανία τροφίμων – ποτών χαρακτηρίζονταν (και χαρακτηρίζεται σε μεγάλο βαθμό ακόμα) μέχρι πρόσφατα από χαμηλή τεχνολογική ένταση και σχετικό συντηρητισμό στην υιοθέτηση “νέων” και “καινοτόμων” τεχνικών - επικεντρωμένη στην εξαρτημένη από την πρωτογενή αγροτική παραγωγή.

Η τεχνολογική πρόοδος της ήταν αποτέλεσμα μεταφοράς τεχνολογίας από άλλους κλάδους και κυρίως από τη χημική τεχνολογία και τη μηχανική. Ειδικά η χημική βιομηχανία διαπερνά κάθετα όλες τις φάσεις παραγωγής του συστήματος τροφίμων, είτε με τη μορφή “εισροών” στην αγροτική παραγωγή (λιπάσματα, φάρμακα, κλπ.), είτε με τη μορφή των χημικών πρόσθετων στη βιομηχανία τροφίμων.

Με την ανάπτυξη της βιοτεχνολογίας και ορισμένες διεθνείς εξελίξεις, όπως η υπερπαραγωγή ορισμένων προϊόντων, ή η πρόοδος στα θέματα της διατροφής και της υγείας και τα νέα πρότυπα κατανάλωσης, δημιουργούνται νέοι πόλοι ανάπτυξης, όπως:

- Το “chemo-energy-food” complex (πχ. παραγωγή αιθανόλης και άλλων ενεργειακών προϊόντων από σιτηρά)
- Το “agro-food-pharmaceutical” complex (πχ. ένζυμα, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία κλπ. που προστίθενται στα προϊόντα διατροφής).

Παράλληλα, τα προϊόντα διατροφής ακολουθούν τις εξελίξεις της μετα-βιομηχανικής ανάπτυξης, όπου σημαντικό ρόλο παίζουν οι υπηρεσίες και η γνώση που ενσωματώνεται στα προϊόντα (brain-input, service-input), καθώς και η έννοια του προϊόντος – συστήματος (system product).

Έτσι, η ανάπτυξη των νέων προϊόντων, η εξέλιξη της τεχνολογίας τροφίμων και της συσκευασίας των προϊόντων βασίζονται κυρίως στην ανάπτυξη των βασικών τεχνολογιών (infrastructural technologies) της πληροφορικής, της βιοτεχνολογίας και των νέων υλικών.

Παράλληλα παρατηρείται διεθνώς σημαντική στροφή των καταναλωτών προς παραδοσιακά προϊόντα ποιότητας (Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης, ΠΟΠ, ΠΓΕ, Ιδιοτυπίας, βιολογικά, κ.α.) Τα παραδοσιακά προϊόντα, τα προϊόντα αγροκτήματος, τα βιολογικά και εν γένει τα προϊόντα με ειδικό σήμα ποιότητας απαιτούν αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας, τήρηση προδιαγραφών ποιότητας και πιστοποίηση. Να τονιστεί επίσης ότι η μεσογειακή διατροφή, θεωρείται σήμερα διεθνώς ως πρότυπο υγιεινής διατροφής.

Το “**προφίλ**” των σύγχρονων τροφίμων χαρακτηρίζεται από:

- Ποιότητα (quality)
- Φυσική κατάσταση και φρεσκάδα (natural / “fresh” and not overprocessed)
- Τυποποίηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (consistency and organoleptic stability)
- Ευκολία παρασκευής από τον καταναλωτή – συσκευασία (convenience)
- Χρόνος διατήρησης (shelf – life)
- Γεύση (taste)
- Παραγωγή με φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους επεξεργασίας και συσκευασίας (environmentally friendly processing and packaging methods – “green” products)
- Υγιεινή / προστασία και πρόληψη ασθενειών (healthy / nutraceuticals)

- Ταυτότητα (προϊόντα ονομασίας προέλευσης, ανωτέρας ποιότητας, ειδικά σήματα)

Σημαντικές επιδράσεις δέχεται η τεχνολογία τροφίμων και από κοινωνικο-οικονομικούς παράγοντες. Το στυλ ζωής – life style – επηρεάζει σημαντικά και διαμορφώνει τις τάσεις και τη μορφή τόσο των **διεργασιών**, όσο και των **προϊόντων**.

Έτσι, παράγοντες κοινωνικο-οικονομικοί όπως:

- Έντονοι ρυθμοί ζωής,
- Αλλαγές στις συνθήκες εργασίας (συνεχές ωράριο – ενσωμάτωση των γυναικών στην παραγωγή),
 - Συγκέντρωση των κατοίκων στις πόλεις,
 - Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση για τη διατροφή και το περιβάλλον,
 - Δημογραφικές συνθήκες (νοικοκυριά ενός ατόμου, γήρανση πληθυσμού,

έχουν επηρεάσει το προφίλ των σύγχρονων τροφίμων, και ως εκ τούτου και τις τεχνολογίες παραγωγής. Παράλληλα, η τεχνολογία *per se*, δημιουργεί νέες ανάγκες για τους καταναλωτές και ως εκ τούτου, διαμορφώνει τη ζήτηση για νέα προϊόντα και χαρακτηριστικά.

Οι νέες τάσεις που αναπτύχθηκαν την τελευταία εικοσαετία έχουν διαμορφώσει το **νέο παράδειγμα** (paradigm):.

Τα φυσικά, υγιεινά και ποιοτικά τρόφιμα τα οποία θα πρέπει να έχουν παρατεταμένη διάρκεια ζωής και να είναι εύκολα στην παρασκευή τους.

Όσα περισσότερα χαρακτηριστικά πληρεί ένα προϊόν ή μία τεχνολογία, τόσο περισσότερο μπορεί να προσελκύσει τους καταναλωτές και να διεισδύσει στην αγορά.

Με βάση τα παραπάνω η **τεχνολογία τροφίμων** αναπτύσσεται με εξαιρετικά δυναμικούς ρυθμούς και διαμορφώνει **νέες τάσεις και προοπτικές** στο παραγωγικό σύστημα τροφίμων-ποτών που χαρακτηρίζονται από:

- Περιορισμό θερμικών διεργασιών (ανάπτυξη συστημάτων HT/ST, ασηπτικής επεξεργασίας, ωμικής παστερίωσης, κα.).
- Περιορισμό χημικών συντηρητικών και πρόσθετων και αντικατάσταση με αντίστοιχα που παράγονται με βιοτεχνολογικές μεθόδους, ή με νέες τεχνικές (υπερκρίσιμη εξαγωγή)
- Ανάπτυξη ψυχρών μεθόδων:
 - Τεχνολογία μεμβρανών (RO/UF)

- Λυοφυλίωση (freeze drying)
- Συμπύκνωση υπό ψύξη (freeze concentration)
- Ταχεία κατάψυξη (IQF)
- Προϊόντα υπό ψύξη (chilled products)
- Υψηλή πίεση
 - Ανάπτυξη της τεχνολογίας της συσκευασίας.
- Ανάπτυξη συστημάτων ασηπτικής συσκευασίας
- Συσκευασία σε ελεγχόμενες και τροποποιημένες ατμόσφαιρες (CAP/MAP) και ανάπτυξη υλικά συσκευασίας με διάφορες επιθυμητές ιδιότητες (O₂ - H₂O, κλπ., barriers), microwanable, βιοαποικοδομήσιμα και ανακυκλώσιμα.
- Ανάπτυξη Εφαρμογών της Βιοτεχνολογίας
- Γενετική Μηχανική (genetic engineering)
- Ιστοκαλλιέργειες in vitro (tissue culture)
- Τεχνική ακινητοποιημένων ενζύμων
- Βιομηχανικές ζυμώσεις και ενζυματική τεχνολογία
 - Ακτινοβόληση τροφίμων
 - Θέρμανση / αποστείρωση με μικροκύματα και ηλεκτρομαγνητικές ακτινοβολίες
 - Προϊόντα εξώθησης (extrusion cooking) – snacks κλπ.

2.2.2 Η Μεσογειακή Διατροφή ως πρότυπο Υγιεινής Διατροφής

Υπάρχουν σημαντικές ενδείξεις όσον αφορά το ρόλο της διατροφής στην υγεία. Ανασκόπηση των ενδείξεων αυτών έχει γίνει σε δημοσίευση του Εθνικού Συμβουλίου Ερευνών των ΗΠΑ¹ ενώ τα νεότερα ευρήματα συνοψίζονται σε πολλές πρόσφατες δημοσιεύσεις². Σημαντική ερευνητική δραστηριότητα έχει αναπτυχθεί και στην Ελλάδα, αρχικά από τους Έλληνες συνεργάτες της μελέτης των Επτά Χωρών³ και αργότερα από πολλές ερευνητικές ομάδες που εργάστηκαν και εργάζονται στην επιδημιολογία των νεοπλασιών, των καρδιαγγειακών νοσημάτων και των παιδιατρικών νοσημάτων. Σημαντική ερευνητική δραστηριότητα έχει πρόσφατα αναπτυχθεί στη χώρα μας στη διερεύνηση της σχέσης της διατροφής με το σακχαρώδη διαβήτη του ενήλικου⁴. Δεν είναι

¹ National Research Council, 1989.

² Commission of the European Communities, 1993; World Cancer Research Fund-American Institute for Cancer Research 1997; World Health Organisation, 1998; Willett, 1994; Willett and Hunter, 1994; Rimm et al, 1996; Platz et al, 1997; Willett, 1998.

³ Keys, 1980.

⁴ Voyatzoglou et al, 1995; Katsilambros et al, 1996.

σκοπίμο να εκτεθούν αναλυτικά τα δεδομένα της παγκόσμιας βιβλιογραφίας για τις σχέσεις της διατροφής με την επίπτωση διαφόρων νοσημάτων. Επισημαίνονται απλώς τα βασικά ευρήματα με ειδική αναφορά στη σημερινή Ελληνική πραγματικότητα.

Πολύ συχνά οι διατροφικές οδηγίες απεικονίζονται με τη μορφή τριγώνου ή πυραμίδας, η βάση της οποίας αναφέρεται σε τρόφιμα που θα πρέπει να καταναλώνονται πολύ συχνά και η κορυφή σε τρόφιμα που θα πρέπει να καταναλώνονται σπάνια, με τα υπόλοιπα τρόφιμα να καταλαμβάνουν τις ενδιάμεσες θέσεις. Στη διατροφική πυραμίδα δίνονται συχνότητες κατανάλωσης και όχι ακριβείς ποσότητες σε γραμμάρια, γιατί οι περισσότεροι καταναλωτές σκέφτονται με αυτόν τον τρόπο όταν πρόκειται για τα τρόφιμα που καταναλώνουν. Η αναφορά σε συχνότητες κατανάλωσης όμως, υπονοεί την ύπαρξη μίας πρότυπης μικρομερίδας ή σερβιρίσματος κατά το αγγλοσαξωνικό "serving", πολλαπλάσια της οποίας θα πρέπει να καταναλώνονται. Αυτές οι μικρομερίδες ονομάζονται επίσης και διατροφικά ισοδύναμα (όταν αναφερόμαστε σε τρόφιμα της ίδιας προέλευσης ή σύνθεσης). Ενα σύνολο περίπου 22 με 23 μικρομερίδων πρέπει να καταναλώνονται ημερησίως σε τρία ή τέσσερα γεύματα. Σε πολύ αδρή προσέγγιση, μία μικρομερίδα είναι περίπου το μισό της μερίδας όπως αυτή καθορίζεται με τις Ελληνικές αγορανομικές διατάξεις, δηλαδή περίπου το μισό της μερίδας εστιατορίου.

Μία μικρομερίδα αντιστοιχεί ενδεικτικά σε:

- μία φέτα ψωμιού (25 g)
- 100 g πατάτες
- μισό φλυτζάνι του τσαγιού (δηλαδή 50-60 g) μαγειρευμένου ρυζιού ή ζυμαρικών
- ένα φλυτζάνι του τσαγιού ωμά φυλλώδη λαχανικά ή μισό φλυτζάνι από τα υπόλοιπα λαχανικά, είτε μαγειρευμένα είτε ψιλοκομμένα (δηλαδή περίπου 100 g από τα περισσότερα λαχανικά)
- ένα μήλο (80 g), μία μπανάνα (60 g), ένα πορτοκάλι (100 g), 200 g πεπόνι ή καρπούζι, 30 g σταφύλια
- ένα φλυτζάνι του τσαγιού γάλακτος ή γιαουρτιού
- 30 g τυριού
- 1 αυγό
- περίπου 60 g μαγειρευμένου άπαχου κρέατος ή ψαριού,
- ένα φλυτζάνι του τσαγιού (δηλαδή 100 g) μαγειρευμένων ξηρών φασολιών.

Η Πυραμίδα της Υγιεινής Μεσογειακής Διατροφής παρουσιάζεται στο διάγραμμα που ακολουθεί:

Η ύπαρξη ποικιλίας τροφίμων στη διατροφή ελαχιστοποιεί την πιθανότητα να υπάρξει σημαντική έλλειψη συγκεκριμένου θρεπτικού συστατικού, οι βιολογικές ιδιότητες του οποίου μπορεί να μην έχουν μέχρι σήμερα αναγνωρισθεί. Ακόμη και τρόφιμα που δε συνιστώνται ιδιαίτερα δεν θα πρέπει να αποκλείονται τελείως από τη διατροφή, καθώς μπορεί να παρέχουν ένα ή περισσότερα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά (π.χ. το κρέας ως πηγή βιταμίνης B12). Σε μία συνήθη διατροφή, κανένα τρόφιμο δεν πρέπει να θεωρείται ως δηλητήριο το οποίο πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγεται, εκτός όταν ορισμένα άτομα έχουν γενετική ή άλλου είδους ευαισθησία σε συγκεκριμένα τρόφιμα (π.χ. κουκιά και ανεπάρκεια του ενζύμου G6PD).

Στις επόμενες ενότητες παρουσιάζονται οι βασικές ομάδες τροφίμων της Μεσογειακής Πυραμίδας και οι υποδείξεις για τη συμμετοχή τους στην καθημερινή διατροφή.

Δημητριακά

Καθημερινά θα πρέπει να καταναλώνονται, κατά μέσο όρο, οκτώ μικρομερίδες δημητριακών ή προϊόντων τους, συμπεριλαμβανομένου του ψωμιού, κατά προτίμηση ολικής άλεσης. Η οδηγία αυτή δεν είναι δύσκολο να ακολουθηθεί, ακόμη και στη σύγχρονη Ελληνική διατροφή, καθώς οι Έλληνες εξακολουθούν να καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες ψωμιού. Τα αδρά επεξεργασμένα δημητριακά αποτελούν καλή πηγή διαιτητικών ινών, δηλαδή μη αμυλούχων πολυσακχαριτών

Πατάτες

Αν και ορισμένοι κατατάσσουν τις πατάτες με τα λαχανικά, διατροφικά οι πατάτες μοιάζουν περισσότερο με τα δημητριακά, κυρίως τα επεξεργασμένα. Όπως και το λευκό ψωμί, οι πατάτες έχουν υψηλό γλυκαιμικό δείκτη και οι σύγχρονες διατροφικές οδηγίες υπαγορεύουν την αποφυγή κατανάλωσης περισσότερων από 3 μικρομερίδες την εβδομάδα.

Ζάχαρη και σχετικά προϊόντα

Η ζάχαρη βρίσκεται σε αφθονία στα γλυκίσματα. Υπάρχει επίσης, ή προστίθεται, σε ποτά όπως ο καφές, το τσάι, οι χυμοί των φρούτων και τα αναψυκτικά. Απλά σάκχαρα (γλυκόζη, φρουκτόζη, σακχαρόζη) υπάρχουν επίσης σε πολλά φρούτα. Οι γλυκαιμικές επιδράσεις των απλών σακχάρων είναι συγκρίσιμες, αν όχι μικρότερες, αυτών του αμύλου των μαγειρευμένων φαγητών. Η ελάτπωση της ζάχαρης μπορεί να επιτευχθεί με εκπαίδευση σε νεαρή ηλικία. Όσον αφορά τη χρήση υποκατάστατων, όπως η ζαχαρίνη και η ασπαρτάμη, δεν έχουν τεκμηριωθεί κίνδυνοι για τους ανθρώπους, αλλά συνιστάται η αποφυγή της υπερβολικής κατανάλωσής τους. Αν και πολλά Ελληνικά γλυκίσματα περιέχουν ελαιόλαδο, διάφορους ξηρούς καρπούς, φρούτα και αλεύρι, και όχι κρέμα γάλακτος ή βούτυρο, η μέση ημερήσια πρόσληψη δεν πρέπει να ξεπερνά τη μισή μικρομερίδα την ημέρα, η μία μικρομερίδα παρ' ημέρα.

Λαχανικά και φρούτα

Συνιστάται η κατανάλωση περίπου έξι μικρομερίδων λαχανικών και τριών μικρομερίδων φρούτων καθημερινά, κατά μέσο όρο. Δεν υπάρχει κίνδυνος από την υπερβολική κατανάλωση των λαχανικών και των φρούτων, αρκεί η ενεργειακή πρόσληψη να μην υπερβαίνει την κατανάλωση ενέργειας. Τα λαχανικά και τα φρούτα παρέχουν σημαντικές ποσότητες διαιτητικών ινών, πολλά μικροδιατροφικά στοιχεία (κάλιο, ασβέστιο, βιταμίνη C, βιταμίνη B6, καρωτινοειδή, βιταμίνη E, φυλλικό όξυ), όπως και άλλα συστατικά με αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Τα χόρτα, τα οποία κατατάσσονται στα λαχανικά και αποτελούν μέρος της παραδοσιακής διατροφής του Έλληνα, παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον καθώς αποτελούν πλούσια πηγή αντιοξειδωτικών ουσιών. Τα λαχανικά μπορούν να καταναλώνονται είτε μαγειρευμένα με ελαιόλαδο, είτε ωμά με τη μορφή σαλάτας.

Όσπρια

Τα όσπρια καταναλώνονται σπάνια στις περισσότερες χώρες, γι αυτό και σπάνια αναφέρονται ξεχωριστά στις αντίστοιχες διατροφικές οδηγίες. Στην Ελλάδα, όμως, το ελαιόλαδο επιτρέπει την παρασκευή γευστικών φαγητών με όσπρια. Τα όσπρια διαθέτουν μερικά από τα υγιεινά χαρακτηριστικά των λαχανικών και, επιπλέον, παρέχουν πρωτεΐνες σχετικά μέτριας βιολογικής αξίας. Συνιστάται η κατανάλωση, κατά μέσο όρο, μιας μικρομερίδας παρ' ημέρα. Τρεις μικρομερίδες οσπρίων την εβδομάδα μαγειρευμένων σε ελαιόλαδο αντιστοιχούν σε κάτι περισσότερο από μία μερίδα οσπρίων εστιατορίου.

Μυρωδικά

Η ρίγανη, ο βασιλικός, το θυμάρι και άλλα μυρωδικά που φύονται στην Ελλάδα αποτελούν εξαιρετική πηγή αντιοξειδωτικών ουσιών και συνιστούν ένα εύγευστο υποκατάστατο του αλατιού στην προετοιμασία των φαγητών.

Κρέας και αυγά

Η κατανάλωση πουλερικών, αυγών και κόκκινου κρέατος δεν θα πρέπει να ξεπερνά, κατά μέσο όρο, τη μία μικρομερίδα την ημέρα, ή μια πλήρη μερίδα κάθε δεύτερη ημέρα, και παραπέρα μείωση δεν φαίνεται να απειλεί την καλή υγεία των ενηλίκων. Το κρέας των πουλερικών προτιμάται από το κόκκινο κρέας, ενώ τα αυγά, συμπεριλαμβανομένων και αυτών που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, δεν θα πρέπει να ξεπερνούν τα τέσσερα την εβδομάδα. Κατά συνέπεια, ένα άτομο μπορεί να καταναλώνει 3 αυγά την εβδομάδα και 2 μερίδες την εβδομάδα κρέας πουλερικών.

Ψάρια και θαλασσινά

Τα ψάρια και τα θαλασσινά θα μπορούσαν να υποκαταστήσουν το κρέας και τα αυγά, αλλά γαστρονομικοί, πρακτικοί και οικονομικοί περιορισμοί υπαγορεύουν τη σύσταση για μια περίπου μικρομερίδα την ημέρα, δηλαδή τρεις μερίδες την εβδομάδα.

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Κατανάλωση κατά μέσο όρο δύο μικρομερίδων γαλακτοκομικών την ημέρα, με τη μορφή τυριού, παραδοσιακού γιαουρτιού και γάλακτος, φαίνεται να είναι συμβατή με την υγεία και τις γαστρονομικές συνήθειες των Ελλήνων.

Προστιθέμενα λιπίδια

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να χρησιμοποιείται όποτε είναι δυνατό, τόσο σε σαλάτες, όσο και στο τηγάνι ή σε μαγειρευμένα τρόφιμα. Όταν ο δείκτης μάζας σώματος διατηρείται κάτω από 25 kg/m², δεν υπάρχει επιστημονικά τεκμηριωμένος λόγος να μειωθεί η πρόσληψη ελαιολάδου, παρά την αναμφισβήτητα υψηλή ενεργειακή του πυκνότητα. Σε μία δίαιτα αδυνατίσματος, η αύξηση της φυσικής δραστηριότητας και η μείωση της πρόσληψης θερμίδων, οποιασδήποτε προέλευσης, αποτελούν προτεραιότητες. Τα τρόφιμα δεν επηρεάζουν το δείκτη μάζας σώματος κατά τρόπο άλλο από αυτόν που συνδέεται με την ενεργειακή τους πυκνότητα. Ειδικότερα για το ελαιόλαδο, η μείωσή του δεν συνιστάται όταν συνεπάγεται και τη μείωση πρόσληψης λαχανικών και οσπρίων, τα οποία συχνά μαγειρεύονται με ελαιόλαδο.

Νερό

Το αίσθημα της δίψας ρυθμίζει επαρκώς την πρόσληψη νερού, με εξαίρεση ηλικιωμένα άτομα και ορισμένες παθολογικές καταστάσεις. Γενικά, όσο υψηλότερη είναι η ενεργειακή πρόσληψη και κατανάλωση, τόσο μεγαλύτερη είναι και η ποσότητα του νερού που χρειάζεται ο οργανισμός. Η υποκατάσταση του νερού με μη οιοπνευματώδη ποτά δεν παρέχει οποιοδήποτε πλεονέκτημα.

Αιθυλική αλκοόλη

Η κατανάλωση οιοπνευματωδών ποτών, σε ποσότητα που αντιστοιχεί σε 30 g αιθυλικής αλκοόλης (τρία ποτήρια για τα περισσότερα οιοπνευματώδη) την ημέρα για τους άνδρες και 15 g αιθυλικής αλκοόλης (ένα και μισό ποτήρι για τα περισσότερα οιοπνευματώδη) την ημέρα για τις γυναίκες, έχει ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία. Υπάρχουν ενδείξεις ότι η κατανάλωση κρασιού κατά τη διάρκεια των γευμάτων είναι περισσότερο ωφέλιμη από την κατανάλωση αποσταγμάτων, ηδύποτων ή μπύρας εκτός γευμάτων. Ορισμένοι υποστηρίζουν ότι το κόκκινο κρασί είναι περισσότερο ωφέλιμο από το λευκό. Δεν πρέπει, όμως, να λησμονείται ότι η κατανάλωση και ιδιαίτερα η υπερκατανάλωση αιθυλικής αλκοόλης μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο εμφάνισης ή επιδείνωσης σειράς νοσολογικών οντοτήτων ή και κοινωνικών προβλημάτων.

Προστιθέμενες ουσίες

Ισχυρές επιδημιολογικές ενδείξεις μπορούν να υπάρξουν μόνο για τις προστιθέμενες ουσίες που υπόκεινται στον έλεγχο του ατόμου, ιδιαίτερα για το αλάτι και τα καρυκεύματα. Η κατανάλωση αλατιού θα πρέπει να μειώνεται στο ελάχιστο δυνατό. Οι περισσότερες

επεξεργασμένες τροφές περιέχουν ήδη περισσότερο αλάτι από αυτό που χρειάζεται για τις φυσιολογικές διεργασίες στον οργανισμό.

2.2.3 Τα παραδοσιακά και βιολογικά προϊόντα στη διεθνή αγορά - τάσεις και προοπτικές

Τα τελευταία έτη παρατηρείται αύξηση της ζήτησης παραδοσιακών τοπικών προϊόντων. Οι καταναλωτές δείχνουν όλο και μεγαλύτερη προτίμηση για προϊόντα που συνδέονται με μια συγκεκριμένη περιοχή, για προϊόντα διαφορετικής ποιότητας, ασφαλή με ιδιαίτερη γεύση.

Τα παραδοσιακά τοπικά προϊόντα διαθέτουν ένα ευρύτατο φάσμα αξιοποιήσιμων παραδοσιακών πόρων για τους οποίους υπάρχει πάντοτε ζήτηση στην αγορά.

Στη σημερινή εποχή έχει αρχίσει να γίνεται αντιληπτή η αξία της υπάρχουσας κληρονομιάς, η προώθηση της αναπαραγωγής τοπικών αγροτικών πόρων που είχαν σχεδόν εξαφανιστεί, ενώ οι πόροι αυτοί αξιοποιούνται προς όφελος της ποιότητας ζωής. Παράλληλα αυξάνεται και η τιμή των τοπικών προϊόντων όπως πχ. η αξία του μεταποιητικού χοιρινού “κρέατος αγροκτήματος: πολλαπλασιάζεται επί 5 σε σχέση με το συμβατικό κρέας, η τιμή ενός λίτρου γάλακτος πολλαπλασιάζεται επί 2 ή επί 4 όταν αυτό μεταποιείται σε “τυρί αγροκτήματος”.

Ο προσανατολισμός για την επιτόπου αξιοποίηση των προϊόντων τίθεται πλέον στο επίκεντρο του στρατηγικού σχεδιασμού για μεγάλα τμήματα πολλών ευρωπαϊκών περιφερειών.

Τα παραδοσιακά τοπικά προϊόντα δείχνουν διεθνώς ότι μπορούν να αποκτήσουν μεγάλο μερίδιο αγοράς.

Στο πλαίσιο αυτό και σε όρους οικονομικής οργάνωσης πρέπει να υπάρξει οργάνωση σε επαγγελματικά πρότυπα που σημαίνει: **βελτίωση της ποιότητας – υγιεινής ασφάλειας τροφίμων, νέα προϊόντα, νέες συσκευασίες, νέες μέθοδοι μεταποίησης, γνώσεις σε θέματα προώθησης πωλήσεων και διαχείρισης.**

Οι καταναλωτές επίσης δείχνουν όλο και περισσότερη εμπιστοσύνη στα προϊόντα που παράγονται με βιολογικές μεθόδους.

Ενδεικτικό της τάσης που εμφανίζουν οι νέες προτιμήσεις των καταναλωτών είναι το γεγονός ότι οι χώροι που αναλογούν στα βιολογικά προϊόντα στα διάφορα σούπερ μάρκετ σταθερά αυξάνονται.

Στη μεγαλύτερη έκθεση στον κόσμο για τα βιολογικά προϊόντα, τη Biofach, που διοργανώθηκε πέρσι στη Γερμανία (Νυρεμβέργη) με πολύ μεγάλη επιτυχία (1920 εκθέτες), αξιοσημείωτο χαρακτηρίστηκε το γεγονός ότι ενώ στο παρελθόν οι επισκέπτες ήταν κύρια μικροί επιχειρηματίες από καταστήματα βιολογικών προϊόντων και καταστήματα υγιεινής διατροφής, τώρα στην έκθεση παρουσιάσθηκε μεγάλος αριθμός από εκπροσώπους Super

Market με τμήμα βιολογικών προϊόντων, λιανεμπόρους που ετοιμάζουν να δημιουργήσουν τμήμα με βιολογικά προϊόντα στα καταστήματά τους.

2.3 ΕΠΙΠΕΔΟ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ (ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ)

2.3.1 Εισαγωγή

Το επίπεδο υπηρεσιών προσδιορίζεται από το Φάκελο Προδιαγραφών Ποιότητας. Ο Φάκελος Προδιαγραφών Ποιότητας για τα κέντρα εστίασης, αποτελεί το **βασικό έγγραφο προδιαγραφών**, βάσει του οποίου αξιολογείται μία επιχείρηση στο Πρόγραμμα LEADER+ της Αιτωλικής Αναπτυξιακής.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στα θέματα υγιεινής και ασφάλειας των χώρων αλλά και των τροφίμων, σύμφωνα με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ η οποία ενσωματώθηκε στην Ελληνική Νομοθεσία με την ΚΥΑ 487/4-10-2000 που θεσπίζει κανόνες υγιεινής των τροφίμων και υιοθετεί την υποχρεωτική εφαρμογή του συστήματος HACCP για τους χώρους εστίασης. Ειδικά για το HACCP παρουσιάζεται στο Παράρτημα ενδεικτικό περίγραμμα ανάπτυξης, το οποίο θα πρέπει υποχρεωτικά να εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις που παράγουν, διακινούν και διαθέτουν τρόφιμα.

Οι απαιτήσεις αυτές είναι επιπλέον των απαιτήσεων που περιέχονται στους Οδηγούς του ΕΦΕΤ:

Οδηγός Υγιεινής (No 1) για τις Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής και Βασικές Αρχές Υγιεινής για τα Τρόφιμα. Για το προσωπικό των κέντρων εστίασης απαιτείται εκπαίδευση σύμφωνα με το **Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και το χειρισμό των τροφίμων για τις Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής του ΕΦΕΤ.**

Οι προδιαγραφές ισχύουν για ανεξάρτητα κέντρα εστίασης ή για εστιατόρια εντός ξενώνων και καταλυμάτων.

2.3.2 Προδιαγραφές Ποιότητας Κέντρων Εστίασης

2.3.2.1 Λειτουργία και πληροφορίες

Για την εξυπηρέτηση των επισκεπτών, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής πληροφόρηση για το πλήρες ωράριο της επιχείρησης όπως επίσης και ένα άτομο που να απαντά στις τηλεφωνικές κλήσεις και να πραγματοποιεί τις κρατήσεις κατά την περίοδο της λειτουργίας

της επιχείρησης. Επιπλέον οι ώρες και η περίοδος λειτουργίας πρέπει να είναι αναρτημένες στην είσοδο της επιχείρησης, έτσι ώστε να είναι εύκολα διακριτές.

Εκτός της περιόδου λειτουργίας, η τηλεφωνική επικοινωνία πρέπει να εξασφαλίζεται τουλάχιστον με ένα αυτόματο τηλεφωνητή που να αναφέρει την ονομασία της επιχείρησης, τις περιόδους λειτουργίας και τη διαδικασία κρατήσεων.

Το προσωπικό που εργάζεται σε επιχειρήσεις εστίασης θα πρέπει να γνωρίζει μία ξένη γλώσσα, έτσι ώστε να γίνεται πιο εύκολη η διαδικασία υποδοχής και εξυπηρέτησης των αλλοδαπών πελατών.

Στην περίπτωση την οποία το εστιατόριο βρίσκεται στο κατάλυμα, το φαγητό θεωρείται προαιρετικό.

2.3.2.2 Υποδοχή επισκεπτών στο χώρο εστίασης

Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει **κατάλληλα διαμορφωμένο χώρο για την αναμονή των πελατών**, στην περίπτωση που ο κύριος χώρος εστίασης είναι ιδιαίτερα φορτωμένος. Ο χώρος αυτός πρέπει να είναι διακοσμημένος σύμφωνα με το ύφος της επιχείρησης και την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Στο χώρο αυτό θα πρέπει να υπάρχουν έντυπα μεταφρασμένα και στα αγγλικά, ή σε άλλη ξένη γλώσσα, τα οποία και θα δίνουν πληροφορίες σχετικά με την περιοχή, τα αξιοθέατα, την παραδοσιακή κουζίνα, ειδικές τουριστικές διαδρομές κλπ. Το έντυπο αυτό υλικό πρέπει να είναι ενημερωμένο και να διατίθεται στους πελάτες.

Επίσης θα πρέπει να προβλεφθεί ειδικός χώρος – διαμορφωμένη προθήκη, για την έκθεση στο κοινό τοπικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής. Προαιρετικά μπορεί να υπάρχουν προϊόντα χειροτεχνίας όπως κηροπλαστικής, αγγειοπλαστικής, κλπ. Τα προϊόντα θα συνοδεύονται από έντυπο μεταφρασμένο και στα αγγλικά και θα δίνουν πληροφορίες για τον παραγωγό, τους τρόπους παραγωγής & διάθεσης, κλπ. Συστήνεται τα προϊόντα χειροτεχνίας να χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση της αίθουσας (βάζα, κηροπήγια, κα.) ή ως δοχεία σερβιρίσματος (π.χ. κεραμικά μπωλ για σαλάτες, ελιές, κλπ. – ψάθινα καλαθάκια για ψωμί, κλπ.).

Ως χειρονομία καλής φιλοξενίας προτείνεται να προσφέρεται στους πελάτες ένα τοπικό απεριτίφ, ή ένα μικρό ορεκτικό. Πρέπει να λαμβάνεται φροντίδα για την άμεση εξυπηρέτηση του πελάτη, ώστε το γεύμα να είναι ευχάριστο και να προβάλλεται /αναδεικνύεται η τοπική φιλοξενία.

2.3.2.3 Απαιτήσεις για την τραπεζαρία

Η τραπεζαρία που διατίθεται για τα γεύματα πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένη, άνετη και φωτεινή. Η επίπλωση θα πρέπει να είναι καλαισθητή και σε καλή κατάσταση.

Επιπλέον να είναι σε αρμονία με το ύφος της επιχείρησης και την τοπική αρχιτεκτονική. Συνιστάται η συνεργασία με διακοσμητή.

Επίπλωση

Τα τραπέζια πρέπει να είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο. Προτείνονται καρέκλες ξύλινες με ή χωρίς φυσική ψάθα και τραπέζια από ξύλο ανάλογου χρώματος. Προτείνεται να υπάρχει βάζο με λουλούδια της περιοχής σε κάθε τραπέζι. Όταν υπάρχει μουσική πρέπει να είναι διακριτική.

Τραπεζομάντηλα

Τα τραπεζομάντηλα και οι πετσέτες να είναι καλαίσθητα καθαρά και σε καλή κατάσταση. Προτείνονται υφάσματα λινά ή βαμβακερά, ανοιχτού χρώματος.

Σερβίτσια

Τα серβίτσια θα πρέπει να είναι καθαρά και καλής ποιότητας. Μπορεί να είναι κεραμικά ή από πορσελάνη. Τα ποτήρια μπορεί να είναι κολονάτα, ανάλογα με το ποτό που серβίρεται.

2.3.2.4 Προϋποθέσεις για τα προϊόντα και το menu (υλικά και συνταγές)

Ο κατάλογος

Ο κατάλογος (menu) θα πρέπει να είναι αναρτημένος στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου σε προστατευτικό πλαίσιο. Στον κατάλογο πρέπει να φαίνονται τα τοπικά παραδοσιακά εδέσματα, τοπικά ποτά, καθώς και προτάσεις του chef.

Προαιρετικά προτείνεται να υπάρχει περιγραφή των τοπικών / παραδοσιακών προϊόντων και συνταγών.

Βιτρίνες

Οι βιτρίνες όπου εκτίθενται οι πρώτες ύλες και τα έτοιμα φαγητά πρέπει να είναι σε αισθητική αρμονία με τον υπόλοιπο χώρο. Η βιτρίνα πρώτων υλών και των νωπών προϊόντων πρέπει να είναι διαφορετική από αυτή των έτοιμων. Τα ευαλοίωτα προϊόντα θα πρέπει να βρίσκονται σε βιτρίνες - ψυγεία.

Πρώτες ύλες

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των πιάτων όπως ελαιόλαδο, κρέας, τυρί, αλλαντικά, λαχανικά να προέρχονται κατά κύριο λόγο από την περιοχή (ποσοστό 50% τουλάχιστον). Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, να προέρχονται από την περιφέρεια και κοντινές περιοχές. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η διαβεβαίωση του παραγωγού ότι τα προϊόντα του είναι ασφαλή και η παραγωγή τους έγινε σύμφωνα με

τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας (για τα μεταποιημένα προϊόντα ή εφαρμογή συστήματος HACCP αποτελεί βασική προϋπόθεση).

Τα βιολογικά προϊόντα όταν υπάρχουν στον κατάλογο, πρέπει να είναι πιστοποιημένα και να αναφέρονται.

Στα ζεστά και κρύα πιάτα πρέπει να χρησιμοποιείται καλής ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο. Στο κουβέρ πρέπει να συμμετέχουν τοπικά προϊόντα όπως πάστα ελιάς, ή τοπικό ορεκτικό.

Στα προσφερόμενα τυροκομικά προϊόντα πρέπει να υπάρχουν τοπικά τυριά, φέτα, κ.α.

Δεν πρέπει να προσφέρονται πατάτες προτηγανισμένες.

Κατάλογος προϊόντων και συνταγών που σερβίρονται

Ο κατάλογος θα πρέπει να περιλαμβάνει τα τοπικά προϊόντα με σύντομη περιγραφή, τα βιολογικά ή τα ονομασίας προέλευσης(ΠΟΠ, ΠΓΕ, κλπ) καθώς και ορισμένες τοπικές παραδοσιακές συνταγές. (ενδεικτική παρουσίαση δίνεται στο παράρτημα II).

Η ελληνική σαλάτα πρέπει να είναι φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο. Επιπλέον στον κατάλογο να περιγράφονται τα λαχανικά και τα προϊόντα που συμμετέχουν σε αυτή.

Τα αρτοσκευάσματα που προσφέρονται πρέπει να είναι φρέσκια και καλής ποιότητας. Προτείνεται η παρασκευή ενός αρτοσκευάσματος να γίνεται από την ίδια την επιχείρηση.

Κατάλογος ποτών

Ο κατάλογος των ποτών πρέπει να περιλαμβάνει και τοπικά κρασιά, ή άλλα ποτά (ρακί, τσίπουρο, λικέρ, κ.α.), εάν υπάρχουν με σύντομη περιγραφή των βασικών χαρακτηριστικών (προέλευση, χρονιά, ποικιλία).

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην θερμοκρασία σερβιρίσματος και στο ποτήρι σερβιρίσματος.

Επίσης ο κατάλογος μπορεί να περιλαμβάνει επιπλέον και κρασιά και ποτά της ευρύτερης περιοχής ή / και ειδικά ποτά από άλλες περιοχές της Ελλάδας.

Αποθήκευση / συντήρηση πρώτων υλών και προϊόντων

Η φύλαξη των κρασιών, πρέπει να γίνεται σε χώρους με όσο το δυνατό πιο σταθερή θερμοκρασία, προφυλαγμένους από φως, οσμές, κραδασμούς. Ιδανικοί είναι οι χώροι με 14-160 C και σχετική υγρασία 70-75%.

Τα τρόφιμα θα πρέπει να φυλάσσονται ανάλογα με την κατηγορία σε ψυκτικούς θαλάμους, κατάψυξη ή ειδικά διαμορφωμένους χώρους για τρόφιμα.

2.3.2.5 Ειδικές προδιαγραφές σερβιρίσματος

Οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα εδέσματα είναι οι παρακάτω:

- Θερμοκρασία ζεστών πιάτων όχι μικρότερη από 630 C.
- Θερμοκρασία κρύων πιάτων να είναι μεταξύ 5-80 C.

Οι παραπάνω τιμές μπορεί να αποκλίνουν κατά +20 C κατά το χρόνο προετοιμασίας και σερβιρίσματος του πιάτου, ή σε περίπτωση βλάβης στον εξοπλισμό προετοιμασίας.

Σημειώνεται ότι δεν πρέπει να παραμένουν προϊόντα ευαλοίωτα (τυριά, θαλασσινά, κρεατοσκευάσματα, κ.α.) σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 50 C για χρόνο μεγαλύτερο των τεσσάρων ωρών.

Οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τα κρασιά είναι οι παρακάτω:

- 6-80 C για τα γλυκά και αφρώδη.
- 8-120 C για τα λευκά και ροζέ ξηρά.
- 10-140 C για νέα φρουτώδη κόκκινα.
- 16-180 C για ώριμα κόκκινα.

Ιδιαίτερη σημασία θα πρέπει να δίνεται στη διαδικασία και στον τρόπο σερβιρίσματος των εδεσμάτων. Κατά την υποδοχή του πελάτη λαμβάνεται φροντίδα για την προσφορά ενός τοπικού απεριτίφ ή μικρού ορεκτικού ως καλωσόρισμα πριν το γεύμα. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο χρόνο που μεσολαβεί για το σερβίρισμα, μεταξύ των γευμάτων. Συγκεκριμένα πρέπει:

- Να προσφέρονται πρώτα τα ορεκτικά μαζί με τα ποτά
- Στη συνέχεια το κύριο πιάτο
- Να μεσολαβεί κατάλληλο χρονικό περιθώριο μεταξύ των παραπάνω, ώστε το γεύμα να είναι ευχάριστο και να αναδεικνύει τις ιδιαιτερότητες των εδεσμάτων που το αποτελούν.
- Θα πρέπει να προτείνεται επίσης ένα τοπικό γλυκό ή ποτό μετά το τέλος του γεύματος, ή / και η προσφορά ελληνικού καφέ.

2.3.3 Ορθή Πρακτική

2.3.3.1 Ειδικές προδιαγραφές για τους χώρους παρασκευής (κουζίνα)

Οι χώροι παρασκευής (κουζίνα) πρέπει να έχουν άψογη καθαριότητα. Συγκεκριμένα ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων παρασκευής και αποθήκευσης τροφίμων πρέπει :

- Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή / και απολύμανση.

- Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.
- Οι οροφές, ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η απόπτωση σωματιδίων.
- Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται.
- Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου (1,80μ) ή επιστρωμένες με πλακάκια.
- Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς την ύπαιθρο πρέπει, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.
- Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.
- Γενικά οι χώροι παρασκευής πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της αλληλομόλυνσης, μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα ή εργαζομένους, και εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.
- Οι χώροι παρασκευής πρέπει να παρέχουν άνεση χώρου για τις κινήσεις του προσωπικού καθώς και για την προσωρινή αναμονή ημιέτοιμων προϊόντων.
- Ο χώρος πρέπει να παρέχει τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία των προϊόντων.
- Στο χώρο προετοιμασίας πρέπει να υπάρχει διαχωρισμός χώρων ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των νωπών και ακατέργαστων προϊόντων με τα έτοιμα προϊόντα. Επιπλέον διαχωρισμός του χώρου πλύσεως σκευών από το χώρο προετοιμασίας των εδεσμάτων, όπως και διαχωρισμός των επιφανειών κοπής για κρέατα, ιχθυηρά, λαχανικά.

2.3.3.2 Ειδικές απαιτήσεις για την επιχείρηση

Σύμφωνα με την οδηγία 93/43/ΕΟΚ για την υγιεινή των τροφίμων πρέπει να ισχύουν τα εξής:

- Η επιχείρηση δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντιθέμενες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά συνήθη διαλογή ή / και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες που εφαρμόζουν σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση.
- Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στην επιχείρηση πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις. Οι ψυκτικοί χώροι θα πρέπει να έχουν καταγραφικό θερμομέτρο, αλλά και alarm για τον έλεγχο της θερμοκρασίας, όπως επίσης και να καθαρίζονται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαριότητας που εφαρμόζεται.
- Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία.
- Όσο το επιτρέπει ή ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.
- Πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για τη διαχείριση των υπολειμμάτων. Απαγορεύεται η μεταποίηση μαγειρευμένων κρεάτων ή άλλου είδους φαγητού και η διάθεση των υπολειμμάτων των ποτών στους πελάτες.

2.3.3.3 Γενικές απαιτήσεις - προδιαγραφές

Απαιτούμενες προϋποθέσεις για την απόκτηση ενός σήματος ποιότητας αποτελούν η **τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας σύμφωνα με την οδηγία 93/43/ΕΟΚ⁵** περί υγιεινής των τροφίμων, η **εφαρμογή σχεδίου HACCP⁶ (Hazard Analysis-Critical Control Point)** από τις επιχειρήσεις και οι **διάφορες προδιαγραφές που έχουν καθοριστεί με Υπουργικές αποφάσεις και εγκρίσεις** όπως (Αρ Α1β/8577, ΦΕΚ 526/83).

Συγκεκριμένα, η τήρηση των προδιαγραφών ποιότητας (οδηγίες και κανονισμοί της Ε.Ε) πρέπει να ακολουθούνται όχι μόνο κατά την παραγωγή και διακίνηση των προϊόντων αλλά και κατά την προσφορά υπηρεσίας. Η οδηγία 93/43/ΕΟΚ περί υγιεινής των τροφίμων καθορίζει τις απαιτήσεις που πρέπει να πληρούνται από τη συγκεκριμένη επιχείρηση. Συγκεκριμένα καθορίζει τα παρακάτω:

⁵ Η οδηγία 93/43 για την υγιεινή των τροφίμων του Συμβουλίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων η οποία ενσωματώθηκε στην Ελληνική Νομοθεσία με την Κ.Υ.Α 487/4.10.2000, θεσπίζει τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων και υιοθετεί τις αρχές του συστήματος HACCP, σε όλες τις μονάδες παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης τροφίμων.

Οι βασικοί κανόνες σύμφωνα με την παραπάνω οδηγία παρουσιάζονται στο Παράρτημα.

⁶ Περιληπτικά το σύστημα HACCP παρουσιάζεται στο Παράρτημα Ι.

- Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους.
- Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους.
- Απαιτήσεις εξοπλισμού.
- Απαιτήσεις μεταφορικών μέσων.
- Ατομική Υγιεινή.
- Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα.
- Κατάρτιση προσωπικού.
- Απορρίμματα τροφίμων.
- Παροχή νερού.

α) Προδιαγραφές χώρων

Πρέπει να πληρούνται οι απαιτήσεις της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ περί υγιεινής των τροφίμων.

β) Χώροι Υγιεινής

Πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστοί χώροι για το προσωπικό και για τους πελάτες, όπως επίσης και να διαχωρίζονται σε σχέση με το φύλο. Επιπλέον πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για παιδιά και βρέφη. Συγκεκριμένα πρέπει να ικανοποιούνται οι παρακάτω απαιτήσεις:

- Οι χώροι υγιεινής δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στους χώρους παρασκευής.
- Πρέπει να διαχωρίζονται από τους υπόλοιπους χώρους με προθάλαμο. Οι χώροι υγιεινής όπως και οι προθάλαμοι πρέπει να είναι καθαροί απαλλαγμένοι από έντομα και δυσσομίες
- Ο καθαρισμός τους να γίνεται από προσωπικό το οποίο δεν θα έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα
- Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή WC με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.
- Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα.
- Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.
- Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων
- Επαρκής αριθμός αποδυτηρίων για το προσωπικό.

2.3.4 Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας (HACCP)

2.3.4.1 Προδιαγραφές για HACCP (Διασφάλιση υγιεινής τροφίμων)

Απαραίτητη προϋπόθεση για τις υπηρεσίες εστιατορίου αποτελεί η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP.

Σημεία κλειδιά για την εφαρμογή του συστήματος **HACCP**, αποτελούν οι παρακάτω δραστηριότητες:

- ◆ **Επιμόλυνση (νωπά/ ακατέργαστα με έτοιμα προϊόντα)**
 - Ικανοποιητικός διαχωρισμός των χώρων χαμηλής και υψηλής φροντίδας
 - Χρωματικός διαχωρισμός των επιφανειών κοπής για κρέας, ιχθυηρά, πουλερικά, λαχανικά
 - Όχι ανάμιξη πρώτων υλών, ημιέτοιμων και έτοιμων προϊόντων
 - Επαρκής χώρος πλύσης σκευών παραγωγής
 - Εκπαίδευση προσωπικού
- ◆ **Υγιεινή προσωπικού**
 - Ένδυση
 - Καθαριότητα, πλύσιμο των χεριών
 - Δήλωση ασθένειας, κάλυψη πληγών
- ◆ **Υγιεινή εξοπλισμού**
 - Ικανοποιητικός καθαρισμός των εργαλείων, μαχαιριών, σκευών και πάγκων εργασίας.
- ◆ **Υγιεινή εγκαταστάσεων**
 - Ικανοποιητικό πρόγραμμα καθαρισμών και ελέγχου εντόμων και τρωκτικών
 - Ύπαρξη προγράμματος απολυμάνσεων
 - Ικανοποιητικό σύστημα αερισμού / κλιματισμού
 - Όχι «γερασμένος» και κακοσυντηρημένος εξοπλισμός παραγωγής
- ◆ **Σωστή λειτουργία συστήματος ελέγχου θερμοκρασιών στους χώρους παραγωγής, αποθήκευσης και στα ψυγεία συντήρησης και κατάψυξης**
- ◆ **Καταγραφή χρόνων έναρξης και λήξης των εργασιών των τμημάτων**
- ◆ **Ύπαρξη συστήματος ελέγχου θερμοκρασίας στο εσωτερικό των εδεσμάτων κατά το μαγείρεμά τους.**

Στα διαγράμματα και στους πίνακες που επισυνάπτονται στο Παράρτημα Ι παρουσιάζονται μεθοδολογικά τα εναλλακτικά σενάρια σύμφωνα με τις αρχές και τις απαιτήσεις του συστήματος HACCP. Το σύστημα HACCP θα πρέπει να ετοιμασθεί από εγκεκριμένο σύμβουλο, σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές.

2.3.4.2 Ειδικές απαιτήσεις και εξοπλισμός για έλεγχο και επαλήθευση του συστήματος HACCP.

Η διασφάλιση και επαλήθευση του συστήματος HACCP απαιτεί εξοπλισμό για μετρήσεις διαφόρων παραμέτρων, όπως θερμοκρασία, υγρασία, pH, φρεσκότητα, τάγγισμα, κλπ. Ο εξοπλισμός αυτός αποτελείται από αισθητήρια, καταγραφικά θερμομέτρα, alarm και θα συνοδεύει το σχέδιο HACCP.

Ειδικότερα προτείνονται:

1. Εύχρηστα kit για τον καθορισμό του επιπέδου της υγιεινής του χώρου
2. Εύχρηστα βιολογικά προϊόντα ταυτόχρονου καθαρισμού και απολύμανσης, απομάκρυνσης των οσμών.
 1. Εύχρηστα, ευμεγέθη και οικονομικά μηχανήματα για το καθορισμό της χρονικής στιγμής τάγγισης του ελαιολάδου (χρονική στιγμή απόρριψης του χρησιμοποιημένου ελαιολάδου)
 2. Γρήγορα τεστ ανίχνευσης νοθείας του κρέατος
 3. Γρήγορα τεστ ανάλυσης ποιότητας νερού
 1. Θερμόμετρο μέτρησης στον πυρήνα του προϊόντος
 2. Καταγραφικό θερμομέτρο για την παρακολούθηση της Θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων
 3. Όργανο με δυνατότητα μέτρησης είτε της θερμοκρασίας, είτε της πίεσης είτε της σχετικής υγρασίας.

2.3.4.3 Δίκτυο Εξαερισμού – Θέρμανσης – Κλιματισμού.

Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει δίκτυο θέρμανσης και κλιματισμού (χειμώνα καλοκαίρι). Επίσης,

1. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.
2. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς την ύπαιθρο πρέπει, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.
3. Η κουζίνα θα πρέπει να διαθέτει μηχανικό εξαερισμό, ώστε οι οσμές κατά το μαγείρεμα να διοχετεύονται προς τα έξω και να μην μολύνουν την τραπεζαρία.

3 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΔΙΚΤΥΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ (CULINARY HERITAGE EUROPE)

3.1 ΣΤΟΧΟΣ – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ

Το Δίκτυο CULINARY HERITAGE EUROPE είναι ένα θεσμοθετημένο Ευρωπαϊκό Δίκτυο, το οποίο αναπτύσσεται με βάση τοπικά δίκτυα τοπικής γαστρονομίας.

Στόχος του Δικτύου είναι:

- Η ανάδειξη της τοπικής ταυτότητας της περιοχής.
- Η σύνδεση της τοπικής παραδοσιακής κουζίνας με την ταυτότητα της περιοχής.
- Η στήριξη της τοπικής παραγωγής πρώτων υλών, της μεταποίησης τροφίμων και της φιλοξενίας που βασίζεται στις τοπικές ιδιαιτερότητες.
- Η σύνδεση των τοπικών επιχειρήσεων με την τοπική γαστρονομία.

Ο τρόπος λειτουργίας του Δικτύου είναι:

Κατ'αρχήν μέλος του δικτύου πρέπει να γίνει **ένας φορέας** περιφέρειας ή περιοχής με ειδική εμπειρία σε θέματα επιθεωρήσεων, ελέγχου ποιότητας, πιστοποίησης των χώρων εστίασης, βιοτεχνιών τροφίμων, κλπ.

Ο φορέας αυτός πρέπει να υποβάλλει αίτηση συμμετοχής στο CULINARY HERITAGE, ώστε να αποκτήσει την αναγνώριση του CULINARY HERITAGE ως μηχανισμού ελέγχου και βεβαίωσης της συμμόρφωσης των τοπικών επιχειρήσεων προς τα κριτήρια του CULINARY HERITAGE EUROPE. Η αίτησή του αξιολογείται από το CULINARY HERITAGE και εφόσον κριθεί θετικά εκπρόσωποι του φορέα και ο συντονιστής του θα πρέπει στη συνέχεια να παρακολουθήσουν μικρής διάρκειας σεμινάριο κατάρτισης. Μετά από την παραπάνω διαδικασία δίνεται η αναγνώριση - άδεια στο φορέα από το CULINARY HERITAGE με την οποία του παρέχεται η δυνατότητα πιστοποίησης των τοπικών επιχειρήσεων.

Με τη συμμετοχή του στο δίκτυο ο φορέας αποκτά τα παρακάτω οφέλη:

- Γίνεται Μέλος του Ευρωπαϊκού Δικτύου CULINARY HERITAGE.
- Συμμετέχει σε κοινές Ευρωπαϊκές δραστηριότητες.
- Έχει την άδεια να χρησιμοποιεί το σήμα.
- Το δικαίωμα να δίνει το σήμα στις επιχειρήσεις της περιοχής του.
- Να προβάλλεται στο κοινό site του CULINARY HERITAGE.

Το έργο και οι υπηρεσίες που παρέχει ο τοπικός φορέας είναι:

1. Η ενσωμάτωση της τεχνογνωσίας του Culinary Heritage στα τοπικά κριτήρια για την παραχώρηση της χρήσης του σήματος σε όσες επιχειρήσεις συμμορφώνονται προς τα κριτήρια.
2. Ο έλεγχος τήρησης των κριτηρίων από την κάθε επιχείρηση, με επιτόπιες επισκέψεις, τήρηση αρχείου ελέγχων και φακέλου εκθέσεων.
3. Η προετοιμασία της ανάπτυξης, προώθησης και παρουσίας του δικτύου καθώς και της τεχνικής υποστήριξης για τη διοργάνωση εκδηλώσεων και επιδείξεων γευσιγνωσίας.

Οι **επιχειρήσεις** της περιοχής στις οποίες απευθύνεται το Δίκτυο είναι:

- Τοπικά εστιατόρια.
- Τοπικές βιοτεχνίες τροφίμων.
- Τοπικοί γυναικείοι συνεταιρισμοί.
- Τοπικές επιχειρήσεις catering .
- Παραγωγοί τοπικών παραδοσιακών προϊόντων.

Οι επιχειρήσεις της περιοχής μπορούν να ενταχθούν στο Δίκτυο μετά από έλεγχο του Τοπικού Φορέα Πιστοποίησης εφόσον τηρούν τα παρακάτω:

1. Κάθε επιχείρηση πρέπει να προσφέρει Ελληνικά επώνυμα ταυτοποιημένα τοπικά προϊόντα /εδέσματα της περιοχής.
2. Κάθε επιχείρηση πρέπει να προσφέρει το 50% τουλάχιστον από τα αναγραφόμενα "πιάτα" (φαγητά, σαλάτες, επιδόρπια κλπ.) στον κατάλογο τους από τις Τοπικές Παραδοσιακές συνταγές.
3. Υποχρεωτικά, το 50% των πρώτων υλών για τα προσφερόμενα "πιάτα", πρέπει να παράγονται στην περιοχή (κρέας, σαλατικά, αρτοσκευάσματα, συνοδευτικά, φρούτα κλπ.).
4. Προαιρετικά, οι πρώτες ύλες να είναι βιολογικής καλλιέργειας ή εκτροφής και οι επιχειρήσεις – προμηθευτές να είναι πιστοποιημένες σύμφωνα με το σύστημα HACCP.
5. Προαιρετικά, οι πρώτες ύλες μπορούν να προέρχονται από γηγενείς ποικιλίες καλλιεργούμενων καρπών /φυτών ή φυλές ζώων.
6. Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται όσο το δυνατόν με τρόπους που προσεγγίζουν τον παραδοσιακό (μαγείρεμα σε ξύλινη εστία, ψήσιμο σε ξυλόφουρνο, κλπ).
7. Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται με παραδοσιακά σκεύη. Απαγορεύονται χύτρες ταχύτητας, φριτέζες κ.τ.λ. που διαμορφώνουν μια τελείως διαφορετική "κουλτούρα" γεύσης.
8. Κάθε επιχείρηση οφείλει να αναρτά τον κατάλογο (menu) σε κοινή θέα και να τον συμπληρώνει με πληροφορίες, αναφορικά με την προέλευση, τον τρόπο παρασκευής /μαγειρέματος, τις γαστρονομικές επιδόσεις κ.λπ. του κάθε "πιάτου" ή ποτού, που αναγράφεται.
9. Ο ιδιοκτήτης πρέπει να είναι σε θέση να παρέχει κάθε πληροφορία σχετικά με την προέλευση των πρώτων υλών, τον τρόπο και τη συνταγή παρασκευής, τις τοποθεσίες και

το ιστορικό παραγωγής των πρώτων υλών, ενδεχομένως τα ήθη και έθιμα που συνδέονται με το συγκεκριμένο έδεσμα ή ποτό κ.ο.κ.

10. Κάθε εργαζόμενος στην επιχείρηση πρέπει να είναι σε θέση να παρέχει κάθε πληροφορία σχετικά με την προέλευση και τον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων.

Οι επιχειρήσεις που μπορούν να ενταχθούν στο Δίκτυο είναι:

- Τοπικοί παραγωγοί
- Καταστήματα πώλησης
- Βιοτεχνίες τροφίμων
- Εστιατόρια
- Ταβέρνες
- Παραδοσιακά Καφενεία

3.2 ΣΗΜΑ - ΛΟΓΟΤΥΠΟΣ

Το σήμα είναι μεταλλικό επισμαλτωμένο με διαστάσεις 20x30 cm. Χαρακτηρίζει την ένταξη της επιχείρησης στο δίκτυο Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας, είναι εμφανές στις **εισόδους**, καθώς και σε **σημεία**, των καταστημάτων πώλησης παραδοσιακών τροφίμων, των τοπικών βιοτεχνιών μεταποίησης, των μικρών μονάδων catering, των ταβερνών, των ψητοπωλείων και των εστιατορίων και γενικώς όλων των επιχειρήσεων που εντάσσονται στο δίκτυο της Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας. Το σήμα είναι κοινό σε όλη την Ευρώπη για την ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας στους επισκέπτες – πελάτες της περιοχής με διαφορά την αναγραφή της αντίστοιχης περιοχής στο κάτω μέρος του σήματος.

3.3 MARKETING ΚΑΙ ΠΡΩΘΗΣΗ

Τα μέλη του δικτύου της Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας συμμετέχουν σε ενέργειες marketing και προώθησης του δικτύου όπως:

- Χάρτης της περιοχής με εντοπισμένες τις επιχειρήσεις-μέλη του δικτύου, με αριθμούς σε διάσταση A4. Κάθε αριθμός θα έχει στο υπόμνημα τα στοιχεία του μέλους.
- Χάρτης της περιοχής όπως παραπάνω σε διαστάσεις A3 σαν μικρό τραπεζομάντιλο από «πορώδες χαρτί».

- Μικρός οδηγός διαστάσεων 10*21cm (όρθιο) όπου σε κάθε σελίδα γίνεται η παρουσίαση μιας επιχείρησης-μέλους και στο τέλος χάρτης με όλες τις επιχειρήσεις-μέλη του δικτύου.
- Μεγάλος οδηγός διαστάσεων A4 με όλες τις επιχειρήσεις-μέλη και πληροφορίες για τη περιοχή (μη τυποποιημένος).
- Συμμετοχή σε τοπικές διοργανώσεις.
- Συμμετοχή σε πανελλήνιες ή διεθνείς εκθέσεις.
- Συμμετοχή σε διοργανώσεις εκτός Ελλάδος.
- Αφίσες με τον λογότυπο και την περιοχή (50*40cm).
- Γευσιγνωσίες-εκδηλώσεις με τοπικά παραδοσιακά προϊόντα.
- Σεμινάρια μαγείρων.
- Διαδρομές γεύσης.
- Καταχώρηση στο διαδίκτυο.

3.4 ΑΙΤΗΣΗ ΜΕΛΟΥΣ

Η αίτηση μέλους υποβάλλεται στο φορέα της περιοχής για το Δίκτυο Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας.

Η «αίτηση μέλους» υποβάλλεται σύμφωνα με τα «κριτήρια για τις επιχειρήσεις» τα οποία έλαβε υπ' όψη της η ενδιαφερόμενη επιχείρηση.

Στην αίτηση πρέπει να αναφέρεται,

Έχω πλήρη επίγνωση ότι το Δίκτυο Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας έχει το δικαίωμα να μη δεχθεί ως μέλος την επιχείρηση εάν εκτιμούν ότι τα κριτήρια δεν πληρούνται ή να με διαγράψει οποιαδήποτε στιγμή.

Η ανανέωση της συμμετοχής μου στο Δίκτυο πρέπει να γίνεται κάθε έτος.

Έγγραφο 1: Αίτηση χρήσης δικαιώματος

ΑΙΤΗΣΗ

Για την επιχείρηση

Ο αιτών:

Όνοματεπώνυμο:

Ημερομηνία:

Στοιχεία της επιχείρησης

Όνομασία:

Διακριτικός Τίτλος :

Νόμιμος Εκπρόσωπος :

Διεύθυνση Επιχείρησης:

Ταχυδρομική διεύθυνση:

Ηλεκτρονική διεύθυνση :

Fax Τηλέφωνο:

Αντικείμενο:

Η χρήση του λογότυπου γίνεται υπό μορφή «χρησιδανείου». Εφ' όσον δεν ανανεωθεί η συμμετοχή ή εφ' όσον διαγραφεί η επιχείρηση από το Δίκτυο Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας, η παραπάνω επιχείρηση πρέπει αμέσως να παύσει να χρησιμοποιεί το Λογότυπο και χάνει όλα τα τυχόν δικαιώματα των μελών του Δικτύου.

Έλαβα γνώση

(Όνομ/μο, υπογραφή, σφραγίδα)

Έγγραφο 2: Έγκριση χρήσης λογότυπου από Επιχείρηση

ΤΟΠΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΑΙΤΩΛΙΚΗΣ

Αναγνώριση μέλους 2004

Όνοματεπώνυμο επιχείρησης _____

Διακριτικός τίτλος _____

Η παραπάνω επιχείρηση είναι μέλος της Τοπικής Παραδοσιακής Γαστρονομίας Αιτωλικής για το έτος 2004. Η Τοπική Παραδοσιακή Γαστρονομία (Regional Culinary Heritage) υποδηλώνει την ποιότητα για παραδοσιακά φαγητά και δημιουργίες οι οποίες προωθούν και προβάλλουν την παράδοση και την τοπική ανάπτυξη στην περιοχή της Αιτωλικής.

Για το φορέα Για το Δίκτυο Τ.Π.Γ.

4 ΑΙΤΩΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Τα τελευταία έτη παρατηρείται μεγάλη τάση αύξησης της ζήτησης των καταναλωτών σε προϊόντα που συνδέονται με μια συγκεκριμένη περιοχή, διαφορετικής ποιότητας, τοπικά, παραδοσιακά. Η αξία της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς και ιδιαίτερα της τοπικής γαστρονομίας έχει αρχίσει να γίνεται ιδιαίτερα αντιληπτή από τους καταναλωτές οι οποίοι αναζητούν όλο και περισσότερο για τη διατροφή τους τοπικά προϊόντα και συνταγές βασισμένες σε τοπικά προϊόντα.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής τοπικών προϊόντων θα πρέπει στη σημερινή συγκυρία να οργανωθούν σε **επαγγελματικά πρότυπα** και να **συνεργαστούν μεταξύ τους** δημιουργώντας **δίκτυα επιχειρήσεων**.

Στη συνέχεια προτείνονται δράσεις προβολής – προώθησης της Τοπικής Γαστρονομίας, οι οποίες θα είχαν μεγαλύτερο αποτέλεσμα εφόσον η οργάνωσή τους γινόταν με τη συνεργασία – δικτύωση των επιχειρήσεων:

- Η Βασική μέθοδος προβολής – προώθησης της τοπικής γαστρονομίας είναι η ένταξη των τοπικών προϊόντων στους **χώρους εστίασης** της περιοχής όπως προβλέπεται υποχρεωτικά από το Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας της περιοχής.
- Πρόγραμμα προβολής - διαφήμισης:

Προτείνεται η υλοποίηση ενός **διαφημιστικού πακέτου** με στόχο την ενημέρωση των καταναλωτών ατομικών και συλλογικών (εστιατόρια, ξενοδοχεία) για τα πλεονεκτήματα των τοπικών προϊόντων. Προτείνεται η παραγωγή εντύπων και ηλεκτρονικών υλικών καθώς και η συμμετοχή των επιχειρήσεων σε εμπορικές εκθέσεις. Επίσης προτείνεται η ανάληψη ενός ειδικού Προγράμματος Προβολής με τα circuit του τουρισμού και ειδικότερα του αγροτικού τουρισμού της ευρύτερης περιοχής.

- Πρόγραμμα κατάρτισης στελεχών:

Προτείνεται η προετοιμασία ενός πυρήνα τοπικών στελεχών που θα ειδικευτούν σε επαγγέλματα σχετικά με την προώθηση και τις διανομές τοπικών προϊόντων.

- Δημιουργία site στο Internet

Προτείνεται η δημιουργία ιστοσελίδας στο Internet, με σκοπό την προώθηση των προϊόντων των επιχειρήσεων τόσο στο εσωτερικό, όσο και στο εξωτερικό.

Στην ιστοσελίδα θα παρουσιάζονται τα προϊόντα, θα υπάρχουν φωτογραφίες αυτών, επιπλέον θα γίνεται αναφορά σε τυχόν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΠΕ, βιολογικά, κλπ.).

Τέλος θα γίνεται σύντομη αναφορά των περιοχών παραγωγής των προϊόντων αυτών και έμμεση προώθηση τους μέσω του διαδικτύου.

- Υπηρεσίες και υποδομές διανομών.

Προτείνεται η δημιουργία **τοπικού εκθετηρίου** στην περιοχή σε κομβικό σημείο της περιοχής.

Τα τοπικά προϊόντα μπορούν να διατίθενται με:

- Πωλήσεις στη μονάδα παραγωγής.
- Πωλήσεις δι'αλληλογραφίας.
- Πωλήσεις μέσω διαδικτύου.
- Κατ'οίκον παράδοση προϊόντων.
- Πώληση στους τοπικούς εστιάτορες.
- Πωλήσεις στο πλαίσιο τοπικών εκδηλώσεων, τοπικών αγορών, εκθέσεων.
- Πωλήσεις σε ειδικούς χώρους καταστημάτων της περιοχής.

Για να πετύχουν οι προσπάθειες διάθεσης των τοπικών προϊόντων στην αγορά θα πρέπει να συνεκτιμώνται τα παρακάτω:

- 1) Ρεαλιστική εκτίμηση του όγκου των προϊόντων που μπορεί να διατεθεί στην αγορά.
- 2) Διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος.
- 3) Επινόηση νέων προϊόντων προστιθέμενης αξίας.
- 4) Ανάπτυξη συλλογικής δράσης.

5 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ -ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
