

ΟΜΙΛΙΑ ΠΡΟΕΔΡΟΥ Ε.Ο.Τ, κ. ΝΙΚΟΛΑ ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤΟ ΙΜΙC 2011

Αξιότιμες Κυρίες και Κύριοι,

Θα ήθελα κατά πρώτον να ευχαριστήσω τον Ηλιότοπο και τον κ. Κωνσταντινίδη για την άψογη διοργάνωση του Imic 2011, καθιερωμένου πλέον θεσμού θα λέγαμε, στα τουριστικά δρώμενα. Άλλωστε, το πλήθος των υψηλών προσκεκλημένων αποτελούν εγγύηση για τα προσδοκώμενα επιτυχή αποτελέσματα του παρόντος συνεδρίου.

Η γαστρονομία, πρέπει να σας ομολογήσω αποτέλεσε ένα από τα πρώτα θέματα που με απασχόλησαν 1,5 χρόνο πριν όταν ανέλαβα τη διοίκηση του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού.

Η πρώτη μου μάλιστα συνάντηση με οργανωμένους φορείς ήταν με την Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελματιών και την Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος, όταν θέταμε τις βάσεις μιας συνεργασίας, τα πρώτα απτά αποτελέσματα της οποίας θα σας παρουσιάσουμε στη συνέχεια.

Φίλες και Φίλοι,

Η γαστρονομία συνιστά σήμερα σημείο αναφοράς των επιλογών του σύγχρονου πολίτη και δη του ταξιδιώτη. Εντούτοις, η Ελληνική γαστρονομία, δυστυχώς μέχρι σήμερα δεν έχει συγκαταλεγεί στα καθοριστικά κριτήρια επιλογής όσων αποφασίζουν να επισκεφθούν τη χώρα μας. Αν όμως αναλογιστεί κανείς τη θέση αξιολόγησής της ανάμεσα στις εμπειρίες τους κατά τη στιγμή της αποχώρησης, τότε διαπιστώνουμε ότι μπορεί και πρέπει να αποτελέσει ένα συγκριτικό πλεονέκτημα για τον τουρισμό και την οικονομία γενικότερα.

Παράδειγμα θα μπορούσε να αποτελέσει η προσωπική προσέγγιση του καθενός από εμάς σε σχέση με τους προορισμούς που έχουμε επισκεφθεί σε συνδυασμό με μνήμες και εντυπώσεις της τοπικής κουζίνας που εκεί δοκιμάσαμε.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού, **το 44% των ταξιδιωτών ανά τον κόσμο, θεωρούν το φαγητό ως ένα από τα πρωτεύοντα κριτήρια του τόπου που θα επισκεφθούν.**

Χρόνια ολόκληρα τώρα, οι πελάτες των ξενοδοχείων γεύονται το κλασικό, τυποποιημένο αγγλικό πρωινό, το οποίο αποτελεί το «prêt a porter» πρωινό, δηλαδή το δεδομένο, προδιαγεγραμμένο, τυποποιημένο γευστικό κομμάτι, που αναντίρρητα μπορεί να δικαιούται τη σφραγίδα του δοκιμασμένου και ποιοτικού. Όμως η Ελλάδα είναι μια χώρα με υλικά και κουζίνα που μπορούν να προσδιορίσουν την υψηλή «γαστρονομία», συνώνυμο της ποιότητας, της ειδικής ταυτότητας και της υγιεινής μεσογειακής κουζίνας.

Η αρχή λοιπόν πρέπει να γίνει με το μοναδικό και αυθεντικό τοπικό **Ελληνικό Πρωινό**. Οι τοπικές συνταγές και τα προϊόντα, ιδίως αυτά που παράγονται από τους γυναικείους τοπικούς συνεταιρισμούς, όχι μόνο θα προσδώσουν χρώμα, τοπικό χαρακτήρα, ποιότητα και γεύση στο πρωινό τραπέζι, αλλά θα ενισχύσουν ταυτόχρονα την τοπική κοινωνία και οικονομία, αντικαθιστώντας την τυποποιημένη βιομηχανοποιημένη γεύση, χωρίς ταυτότητα και χωρική προέλευση.

Οι τοπικές μαρμελάδες, το μέλι, τα αλλαντικά και τα τοπικά τυριά, οι χειροποίητες και παραδοσιακές πίτες και τα γλυκίσματα μπορούν να προσδώσουν χαρακτήρα μοναδικό στο ελληνικό πρωινό ενώ καταγράφονται ως συστατικό στοιχείο της πολύκροτης και πολυπόθητης πλέον ελληνικής διατροφής.

Το αδιαφιλονίκητο αυτό συγκριτικό μας πλεονέκτημα, που συνοψίζεται στη διεθνή εκπεφρασμένη τάση στροφής προς την ελληνική ως στοιχείο της μεσογειακής διατροφής, ως διαβατηρίου στην ευζωία και τη μακροβιότητα, οφείλουμε να το προτάξουμε και να το αναδείξουμε ως συγκριτικό μας πλεονέκτημα και σε σχέση με την τουριστική μας ταυτότητα.

Με τον τρόπο αυτό, οι ίδιοι μας οι επισκέπτες θα αποτελέσουν τους καλύτερους πρεσβευτές μας στο εξωτερικό. Η ουσιαστική διασύνδεση γεύσεων, προϊόντων και υπηρεσιών θα συνεισφέρει τα μέγιστα στην εξωστρέφεια της Ελληνικής οικονομίας. Ευρύτερες συνεργασίες και εξωστρέφεια θα δημιουργήσουν ένα μοναδικό μείγμα προωθητικών δράσεων. Ο ΕΟΤ, ο

ΟΠΕ και το Invest in Greece μπορούν να αποτελέσουν με επιτυχία τους τρεις πυλώνες της εξωστρέφειας της ελληνικής οικονομίας.

Η γαστρονομία, οι γεύσεις, τα ποιοτικά μας προϊόντα προσθέτουν αξία στο τουριστικό προϊόν της ΕΛΛΑΔΑΣ.

Αξιοσημείωτο είναι το παράδειγμα των γαλλικών κρασιών, που έχουν δημιουργήσει αδιαφιλονίκητη ταυτότητα ως προϊόντα υψηλής αξίας, την ίδια στιγμή που πολλά από τα δικά μας κρασιά είναι συγκριτικά ασυναγώνιστα.

Εμείς από τη μεριά μας, οφείλουμε να στηρίζουμε, να διασυνδέσουμε και να υποστηρίξουμε τα τοπικά προϊόντα, ως στοιχεία προσδιοριστικά της ποιότητας, της ταυτότητας και της γεωγραφικής προέλευσης και γαστρονομίας, και να επενδύσουμε περαιτέρω σε δικτυώσεις όπως οι ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ και ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ, ή άλλων αντίστοιχων προϊόντων.

Τα δίκτυα -clusters μεταξύ οινοποιείων και ξενοδοχείων, αλλά και ταβερνών γύρω από οινοποιία όπου ο τουρίστας θα μπορεί συνολικά να απολαμβάνει τον κύκλο της ποιότητας, είναι πια προτεραιότητα. Το ίδιο αφορά και στην ελαιουργία.

Η ελληνική γαστρονομία λοιπόν, είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τα ποιοτικά μας προϊόντα και κατά συνέπεια με τα εξαγωγικά μας προϊόντα. Ένα μείγμα συνεργασίας μεταξύ ελληνικού προορισμού, ελληνικών προϊόντων και ελληνικών γεύσεων, μπορούν να συνεισφέρουν στην έξοδο της χώρας από την κρίση.

Το πιο επιτυχημένο ίσως παράδειγμα, επιτυχούς εφαρμογής των clusters είναι η περιοχή Prato της Ιταλίας, που στηρίζεται στη δημιουργία Π.Ο.Π Προϊόντων, προϊόντων με ισχυρή ταυτότητα.

Η στροφή προς αυτή την κατεύθυνση, σε **τέτοια δηλαδή προϊόντα, θα τα καταστήσει "αγαπημένα", και διεθνώς αναζητήσιμα. Κατόπιν, η ονομασία θα διασυνδεθεί και θα παραπέμπει στη χώρα, ενώ το σύνολο των τουριστικών επιχειρήσεων, θα τροφοδοτηθεί με αυτά, με γνώμονα τη διασύνδεση και τη συνεργασία μεταξύ των δυο οικονομικών τομέων.**

Άλλωστε οι σύγχρονοι επισκέπτες επιθυμούν να γευτούν και να βιώσουν την εμπειρία Ελλάδα στο σύνολο της. Για το λόγο αυτό, είναι προτιμότερο να βρουν ποιοτικά προϊόντα ονομασίας

προελεύσεως, προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης και βιολογικά προϊόντα, στα καταλύματα και στους χώρους εστίασης.

Ο Καλλικράτης είναι η ευκαιρία να δημιουργήσουμε τα τοπικά μας καλάθια με τα ξεχωριστά ποιοτικά προϊόντα της κάθε περιφέρειας, με τις ξεχωριστές της γεύσεις, το ξεχωριστό τουριστικό κεφάλαιο και να τα διασυνδέσουμε δυναμικά.

Επιτρέψτε μου να σας αναφέρω κάποιες απλές δράσεις διασύνδεσης των παραγωγικών τομέων. **Κάθε χώρος φιλοξενίας τουριστών θα μπορούσε να αποτελέσει ταυτόχρονα χώρο προβολής και προώθησης των ελληνικών μας προϊόντων.**

Μια γωνιά σε ένα ξενοδοχείο, ΚΑΙ μια βιτρίνα με τα τοπικά μας προϊόντα, **Προστατευμένη Ονομασίας Προέλευσης**, συνοδευόμενα με ένα φυλλάδιο για το πώς θα μπορούσε να συνεργαστεί κάποιος, με τους παραγωγούς είναι αρκετά.

Έτσι ο τουρισμός, μπορεί να γίνει τόσο ο φορέας, όσο και ο διάυλος προώθησης της εξωστρέφειας των ελληνικών μας ποιοτικών προϊόντων, τα οποία στη συνέχεια θα γευθεί ο επισκέπτης και οπωσδήποτε θα επιθυμήσει να μας επισκεφτεί προκειμένου να τα γευτεί.

Είμαι σίγουρος πως ανάμεσα στους εκατομμύρια τουρίστες που μας επισκέπτονται, υπάρχουν και επαγγελματίες που θα ήθελαν συνεργασία με ελληνικές εξαγωγικές εταιρείες. **Ας το εκμεταλλευτούμε λοιπόν.**

Έτσι θα ενισχύσουμε την εθνική στρατηγική για μια Ελλάδα της εξωστρέφειας. Μια Ελλάδα με κοινό brand στις εξαγωγές και στον τουρισμό, καθώς επίσης και στις επενδύσεις στη χώρα μας.

Στα πλαίσια αυτά, συνείδηση του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού, έχοντας υπόψη και τα νέα δεδομένα της τουριστικής παγκοσμιοποίησης, έχει αποτελέσει η ανάγκη ανάπτυξης και ανάδειξης της τοπικής γαστρονομίας, που αναμφισβήτητα αποτελεί μια ουσιαστική παράμετρο της πολιτιστικής μας κληρονομιάς.

Όσον αφορά στην προώθηση της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ η έμπρακτη στήριξη της, έχει διαχρονικά τεθεί στις προτεραιότητες του Οργανισμού. Προωθείται μέσω του Ε.Ο.Τ, ως

κριτήριο ποιότητας για την κατηγοριοποίηση των ξενοδοχείων υψηλών προδιαγραφών, η χρήση ελληνικών προϊόντων και η παροχή ελληνικού πρωινού.

Στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα (ΕΠΑΝ) ο Ε.Ο.Τ κατά το παρελθόν όπως σας είναι γνωστό, προχώρησε στη διενέργεια του Προγράμματος «Διάδοση & Καθιέρωση Ελληνικής Κουζίνας & Ενίσχυση Επιχειρήσεων για την απόκτηση σήματος ΕΟΤ για την ελληνική κουζίνα».

Κατά τον Α΄ Κύκλο του προγράμματος: χορηγήθηκαν από τον ΕΟΤ 497 ειδικά σήματα ποιότητας σε επιχειρήσεις εστίασης επιδοτούμενες από το πρόγραμμα

Κατά τον Β΄ του Κύκλο του προγράμματος: χορηγήθηκαν από τον ΕΟΤ 259 ειδικά σήματα ποιότητας σε επιχειρήσεις εστίασης επιδοτούμενες από το πρόγραμμα και χορηγήθηκαν επίσης από τον ΕΟΤ 15 ειδικά σήματα ποιότητας σε επιχειρήσεις εστίασης μη επιδοτούμενες από το πρόγραμμα (εκτός προγράμματος).

Η ουσία του προγράμματος έδινε το κύριο βάρος στην ποιοτική αναβάθμιση των επιχειρήσεων εστίασης με **μέσον την επιχορήγηση**. Ο θεσμός αυτός όμως λειτούργησε αντίστροφα σε ένα μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, με αποτέλεσμα το ενδιαφέρον να επικεντρώνεται μόνο στην οικονομική ενίσχυση, με στόχο στην υλοποίηση επενδύσεων αναβάθμισης εστιατορίων λιγότερο όμως στη διάδοση και καθιέρωση της ελληνικής κουζίνας, (αυτό αιτιολογεί την έλλειψη επιθυμίας πολλών επιχειρήσεων να ανανεώσουν τα ειδικά σήματα ποιότητας μετά τη λήξη της πενταετούς συμβατικής τους υποχρέωσης διατήρησης αυτού).

Αυτή την περίοδο ο Ε.Ο.Τ κατόπιν διαβουλεύσεως με αρμόδιους φορείς, όπως η ΠΟΕΣΕ και η Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος, θα εκπονήσει ένα νέο πρόγραμμα στα πλαίσια προβολής – αναβάθμισης των υπηρεσιών και προϊόντων των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος τα οποία είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το τουριστικό προϊόν.

Πρόκειται για μια νέα πρωτοποριακή δράση που αφορά στην **κατηγοριοποίηση των εστιατορίων που προσφέρουν ελληνική παραδοσιακή κουζίνα με ειδικά ποιοτικά κριτήρια**, τα οποία θα καθορισθούν αυστηρά και χωρίς παρεκκλίσεις στην πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος και τον οδηγό εφαρμογής.

Η συμμετοχή των επιχειρήσεων – επιχειρηματιών θα είναι εθελοντική και ήδη έχει ξεκινήσει μια πρώτη ενημέρωση επί του προγράμματος μέσω συνεργαζόμενων εμπλεκόμενων φορέων όπως η ΠΟΕΣΕ και η Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Η προσέλκυση των επιχειρηματιών και η συμμετοχή τους στο πρόγραμμα θα στηρίζεται στο γεγονός της πρόθεσης του ΕΟΤ να προβάλλει τις επιχειρήσεις αυτές τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό, με κάθε δυνατό μέσο (φυλλάδια, Portal ΕΟΤ, τουριστικούς οδηγούς, ΜΜΕ κ.λπ).

Στην ουσία δηλαδή, **πρόκειται να χαρτογραφηθεί η ελληνική ποιοτική παραδοσιακή κουζίνα τόσο σε πανελλήνιο όσο και σε τοπικό επίπεδο**, με επιχειρήσεις οι οποίες θα φέρουν μία κρατική και όχι ιδιωτική πιστοποίηση ώστε άλλοι τουριστικοί παράγοντες (ξενοδοχοί , τουριστικά γραφεία κ.λπ) να μπορούν **να κατευθύνουν τον τουρισμό προς ασφαλείς γαστρονομικούς προορισμούς.** Εκτός από τη διαφήμιση – προβολή των επιχειρήσεων, θα χορηγείται ανά έτος και σε ειδική διοργάνωση, μια «ειδική διάκριση – βράβευση» της δημιουργικότερης ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας.

Μακροπρόθεσμα και σε συνεργασία με τον ΟΠΕ θέλουμε αυτή η κατηγοριοποίηση να εξωτερικευθεί και σε καταστήματα με ελληνική κουζίνα στο εξωτερικό, τα οποία με τη σειρά τους διαφημίζουν Ελλάδα. Δυστυχώς, όσοι έχετε επισκεφθεί τις λεγόμενες GREEK TAVERNS του εξωτερικού και δοκιμάσει τα γεύματά τους, στην πλειονότητά τους, μόνο την Ελλάδα της ποιότητα δεν σας θυμίζουν.

Τέλος ο Ε.Ο.Τ, **προβάλλει** ουσιαστικά πλέον **την Ελληνική κουζίνα με τη δημιουργία ειδικού εκθετηρίου στα περίπτερα του ΕΟΤ στις σημαντικότερες διεθνείς εκθέσεις τουρισμού**, προκειμένου να διανέμεται υλικό και δείγματα προϊόντων στους επισκέπτες, ή να λαμβάνουν χώρα δρώμενα με στόχο την «γνωριμία-εξοικείωση» του κοινού με την Ελληνική Μεσογειακή Διατροφή και τη διασύνδεση με τους Ελληνικούς προορισμούς διακοπών.

Πολύ σημαντικές είναι και οι διάφορες διοργανώσεις- events για την παρουσίαση της Ελληνικής κουζίνας σε διάφορες χώρες- αγορές στόχους του εξωτερικού.

Λόγου χάρη, φέτος θέλουμε να διευρύνουμε και σε άλλες αγορές στόχους, τη δράση μας “The Taste of Greece: Γεύσεις Ελλάδας στη Μ. Βρετανία”.

Συγκεκριμένα, από το Φεβρουάριο έως και το Δεκέμβριο του 2010, περισσότερα από 35 φημισμένα βρετανικά εστιατόρια στο Λονδίνο “ντύθηκαν” στα γαλανόλευκα και φιλοξένησαν στο χώρο τους τις δράσεις, προσκαλώντας τους Βρετανούς να δοκιμάσουν πρωτότυπες ελληνικές συνταγές, ελληνικά κρασιά, αλλά και μοναδικά ελληνικά κοκτέιλ.

Τρεις φημισμένοι Έλληνες ΣΕΦ, βρέθηκαν επανειλημμένως στο Λονδίνο και μύησαν τους Βρετανούς στα μυστικά της Ελληνικής Κουζίνας.

Επίσης, στο τομέα της προβολής, μεγάλο μέρος του ανανεωμένου portal μας, είναι εμπλουτισμένο με πληροφορίες για την Ελληνική γαστρονομία.

Περαιτέρω, στοχεύουμε στην υλοποίηση μιας ειδικής πιστοποίησης ξενοδοχειακών καταλυμάτων, τα οποία θα παρέχουν, εκτός του υποχρεωτικά προβλεπόμενου πρωινού, μια σειρά από παραδοσιακά, τοπικά εδέσματα της περιοχής τους, προσδίδοντας έτσι μία επιπλέον αξία στο ξενοδοχειακό προϊόν.

Το «Ελληνικό αυτό πρωινό», ένας συνδυασμός της «ελληνικής κουζίνας» με τις τοπικές γεύσεις κάθε προορισμού, θα έχει σαν στόχο την ικανοποίηση αρχικά του πελάτη, αλλά και την περαιτέρω γευστική και πολιτιστική γνωριμία του με τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα.

Έτσι, με μικρό σχετικά κόστος, αφενός μεν θα αναβαθμιστούν οι παροχές των καταλυμάτων που θα συμμετάσχουν, αφετέρου θα δημιουργηθούν σχέσεις συνεργασίας μεταξύ των Ξενοδόχων και των τοπικών παραγωγών, οι οποίες θα αποφέρουν γενικότερα, ουσιαστικά οικονομικά και κοινωνικά οφέλη.

Στόχος μας λοιπόν είναι η αναβάθμιση της ποιότητας με αξιολογικά κριτήρια και η υιοθέτηση του «ελληνικού πρωινού», από όλα τα καταλύματα, ανεξαρτήτως κατηγορίας και περιοχής, δεδομένου ότι σε κάθε κομμάτι της χώρας μας, κρύβονται άπειροι γαστρονομικοί θησαυροί τους οποίους όλοι οφείλουμε να διαφυλάξουμε και να αναπαράξουμε, προβάλλοντας

ταυτόχρονα αυτούς που τους αξιοποιούν και τους χρησιμοποιούν σαν πρεσβευτές του τουριστικού μας προϊόντος.

Λαμβάνοντας υπόψη τα οφέλη που αποκόμισαν όσοι επιχείρησαν με δική τους πρωτοβουλία την ενεργοποίηση αυτής της δράσης, της παροχής δηλαδή και προβολής Ελληνικών προϊόντων στο πρωινό, θα πρέπει όλοι να συμβάλλουμε στην επίτευξη του στόχου, της υιοθέτησης δηλαδή του «ελληνικού πρωινού» από τα ξενοδοχεία μας, προσεγγίζοντας με ευαισθησία αυτήν την προσπάθεια, η οποία θα αποτελέσει μια σημαντική επένδυση για τη γαστρονομική μας «διπλωματία» και την ποιοτική διαφοροποίηση του τουριστικού μας προϊόντος, συμβάλλοντας στην καθιέρωση γαστριμαργικής τουριστικής ταυτότητας.

Κλείνοντας, Φίλες και Φίλοι,

Ας συνειδητοποιήσουμε ότι η αλλαγή νοοτροπίας εδράζεται στη βάση της υγιούς επιχειρηματικότητας, με τρανό παράδειγμα την Ιταλία, με την δημιουργία bottom –up, του κινήματος slow food.

Έχουμε όμως και εδώ στην Ελλάδα πρωτοπόρους επιχειρηματίες, όπως πολλοί από αυτούς που βρίσκονται σήμερα ανάμεσά μας.

Συγχαρητήρια σε Όλους, αναμένουμε να πρωτοπορήσουν επιχειρηματικά ανοίγοντας το δρόμο, και διευκολύνοντας το έργο μας για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Σας ευχαριστώ πολύ για την προσοχή σας.

Νικόλας Κανελλόπουλος

Πρόεδρος Ε.Ο.Τ.