



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ  
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ



***Aegean Cuisine***

***&***

***NAYΣ e-market place***

***13 χρόνια θεσμός ανάδειξης της Γαστρονομικής  
Φυσιογνωμίας της Δωδεκανήσου***

***Λάρνακα, 8 Ιουλίου 2021***

**Νικόλαος Παπασταματίου**  
Α' Αντιπρόεδρος Επιμελητηρίου  
Δωδεκανήσου, Περιφέρεια Νοτίου  
Αιγαίου

# *Το Επιμελητήριο Δωδεκανήσου*



Το Επιμελητήριο Δωδεκανήσου, με 70 χρόνια ενεργό συμμετοχή στην οικονομική ζωή της Δωδεκανήσου διαδραματίζει πρωτεύοντα ρόλο με παρεμβάσεις σε τοπικό, εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο για την προώθηση - επίλυση των προβλημάτων των παραγωγικών τάξεων και την τοπική οικονομία γενικότερα.

Δεν επαναπαύεται όμως και διαρκώς αναθεωρεί τη στρατηγική του, ώστε να προσαρμόζεται στις αλλαγές του σύγχρονου κοινωνικο-οικονομικού περιβάλλοντος, με γνώμονα την αποτελεσματικότητα και το παραγόμενο έργο, αλλά και την συνολική εξυπηρέτηση του επιχειρηματία - μέλους του.



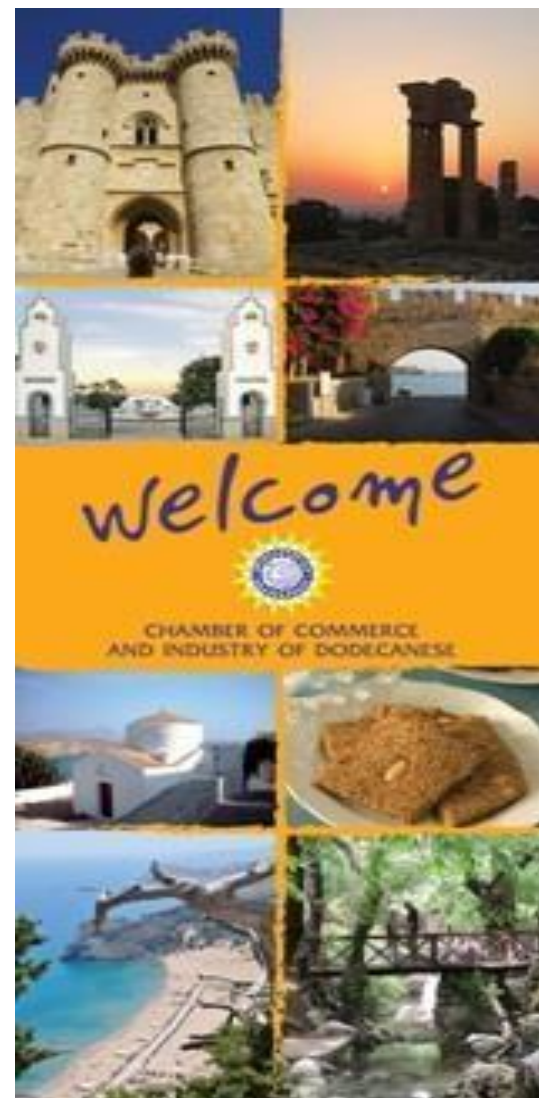
# Ο ρόλος του Επιμελητηρίου

Το Επιμελητήριο Δωδεκανήσου εκπροσωπεί περί τις 24.000 Επιχειρήσεις - μέλη στα Δωδεκάνησα με έδρα την Ρόδο.

- Έχει 2 παραρτήματα, ένα στην Κω και 1 στην Κάλυμνο  
&
- Επιπλέον 3 σημεία εξυπηρέτησης, 1 στην Κάρπαθο, 1 στη Λέρο και 1 στην Πάτμο

## Σκοπός:

- Παροχή διαρκούς στήριξης στους επιχειρηματίες της Δωδεκανήσου.
- Συμμετοχή σε διεθνείς διοργανώσεις με άμεσο σκοπό την προώθηση της δικτύωσης, της εξωστρέφειας και της ενίσχυσης της ανταγωνιστικότητας των μελών του.
- Συμβολή στην ενίσχυση του τουριστικού προϊόντος μέσα από την ανάδειξη *εναλλακτικών μορφών τουρισμού*.



# *To Aegean Cuisine...*



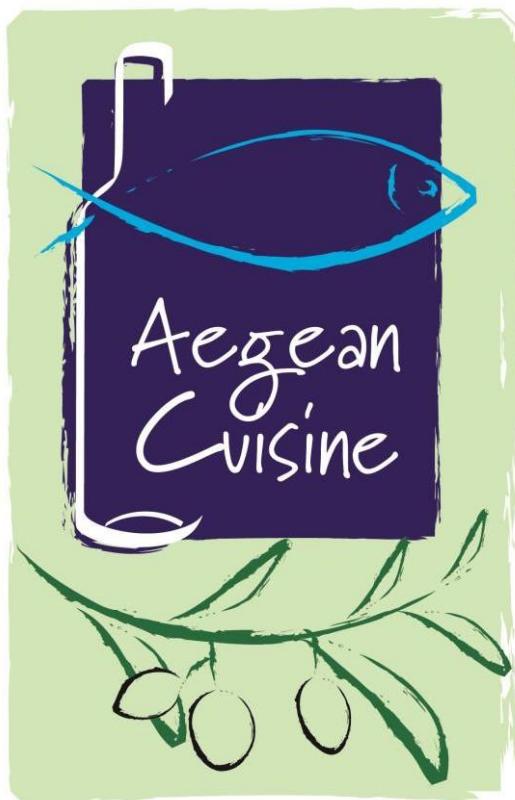
Το Δίκτυο Aegean Cuisine δημιουργήθηκε με σκοπό την ανάδειξη εναλλακτικών μορφών τουρισμού και ειδικότερα τον γαστρονομικό τουρισμό.

- Πρόκειται για ένα Δίκτυο πολλά υποσχόμενων επιχειρήσεων των νησιών του Νοτίου Αιγαίου. Πρόκειται για τις επιχειρήσεις αυτές που είναι διατεθειμένες να προσφέρουν στους επισκέπτες των νησιών του Αιγαίου το κάτι παραπάνω... Είναι αυτό που λέμε, το Αιγαιοπελαγίτικο συναίσθημα και εμπειρία.
- Το Δίκτυο αυτό ξεκίνησε το 2008 από τα Επιμελητήρια Δωδεκανήσου και Κυκλάδων σε εντατικούς ρυθμούς και με σκοπό την αξιοποίηση της ιδιαίτερα πλούσιας Αιγαιοπελαγίτικης οينو-γαστρονομίας, προς όφελος της ανάδειξης και προβολής των τοπικά παραγόμενων προϊόντων, αλλά και της δημιουργίας και προώθησης του γαστρονομικού τουρισμού των νησιών μας.





# *Οι σύγχρονες τάσεις στον τουρισμό...*



- Μεγάλο είναι το ποσοστό αυτών που ταξιδεύουν έχοντας ως κύριο κριτήριο επιλογής του προορισμού τους, την τοπική κουζίνα.
- Ο κλάδος της γαστρονομίας είναι αυτός που έχει την μέγιστη προοπτική ενσωμάτωσης όλων των σύγχρονων τάσεων στον τουρισμό. Μπορεί να αποτελέσει τον συνδετήριο κρίκο για την διασύνδεση με την παραγωγή του πρωτογενή τομέα και την προώθηση των τοπικών προϊόντων σε ευρεία κλίμακα.

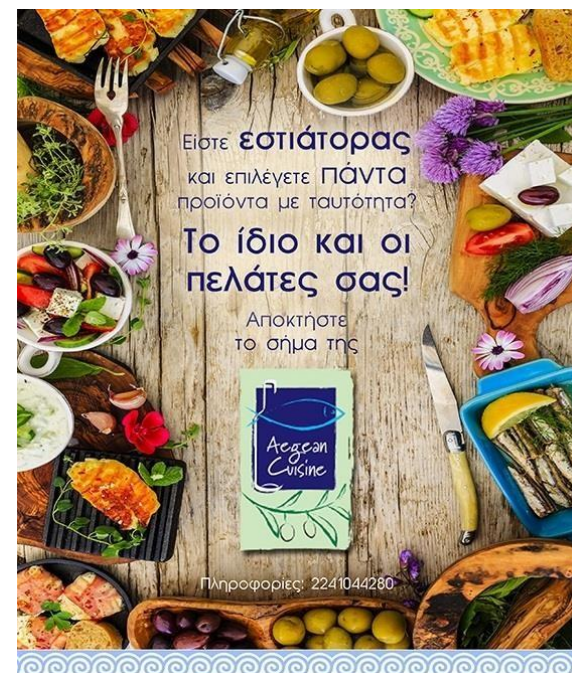


## Προφίλ γαστρονομικού τουρίστα...

Ο θεματικός τουρίστας και ιδιαιτέρως, ο γαστρονομικός τουρίστας, εκμεταλλεύεται τον οικονομικό του προϋπολογισμό κατά την διαμονή του στον τόπο που επέλεξε για τις διακοπές του, επιδιώκοντας να γνωρίσει τον τόπο επισκέψεώς του μέσα από τις γεύσεις του.

Ως εκ τούτου, οι τουριστικοί προορισμοί πρέπει να δώσουν έμφαση στην ανάπτυξη της γαστρονομίας, με στοχευμένες ενέργειες κυρίως:

- ο στην **άριστη ποιότητα**
- ο στην **ανάδειξη των τοπικών προϊόντων**
- ο στον **επαγγελματισμό** των ανθρώπων
- ο στη **συνεχή εκπαίδευση** και **κατάρτιση** όλων των συναφών επαγγελματιών που ασχολούνται άμεσα ή έμμεσα με τον τουρισμό





# Τα τελευταία χρόνια συμμετέχουμε ...











**81<sup>η</sup>** ΔΙΕΘΝΗΣ  
ΕΚΘΕΣΗ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
10-18/9/2016 ...και συνεχίζουμε!!!

**82<sup>η</sup>** Διεθνής Έκθεση  
Θεσσαλονίκης  
9-17/9/2017



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ  
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ





  
**TUTTOFOOD**  
 MILANO WORLD FOOD EXHIBITION  
 FIERA MILANO /// 8 -11 MAGGIO 2017















**Kerasma**  
Greek Mediterranean  
Gastronomy  
www.kerasma.gr

Treat  
your taste  
with great  
Greek food,  
wine and  
spirits



*Μύηση στην ελληνική  
γαστρονομία  
Και ειδικότερα στην  
τοπική Ροδιακή  
Κουζίνα*



FOODS FROM  
GREECE  
Real Taste.  
Great Living

WINES FROM  
GREECE  
Real Flavor.  
Great Living



# *Και όλα αυτά έγιναν με στόχο ...*

- ▶ την αξιοποίηση της οينو-γαστρονομίας των νησιών μας,
- ▶ την οργάνωση της παραγωγής,
- ▶ την ενίσχυση της εξωστρέφειας,
- ▶ τη διείσδυση σε νέες αγορές
- ▶ την καθιέρωση των νησιών μας ως γαστρονομικοί προορισμοί





# Αποτελέσματα των δράσεων...



➤ Τα αποτελέσματα των δράσεων αυτών είναι πλέον ορατά και μετρήσιμα και έχουν αρχίσει να αποδίδουν καρπούς τόσο για τις επιχειρήσεις όσο και για τα νησιά ως προορισμοί.

➤ Ως εκ τούτου, ο κλάδος της γαστρονομίας αποτελεί πλέον έναν από τους **σημαντικούς παράγοντες ανάπτυξης** των νησιών του Νομού.



Χαρακτηριστική είναι και η κατάθεση προς την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου μιας σειράς προτάσεων του Επιμελητηρίου Δωδεκανήσου στο πλαίσιο της διεκδίκησης του τίτλου της

*Γαστρονομικής Περιφέρειας της Ευρώπης για το έτος 2019,*

τίτλος ο οποίος και της απονεμήθηκε.





*Στηρίξαμε και στηρίζουμε τη τοπική οικονομία...*



*...και συνεχίζουμε!*





Rhodes  
& 12islands  
present you



Η πρωτοβουλία  
**Aegean Cuisine**

[www.aegeancuisine.gr.eu](http://www.aegeancuisine.gr.eu) / .com / .net



# ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ – ΜΕΛΗ



- ▶ Στην πρωτοβουλία **Aegean Cuisine** μπορούν να συμμετάσχουν επιχειρήσεις των Νομών **Δωδεκανήσου και Κυκλάδων** οι οποίες πληρούν ορισμένα **κριτήρια**, η εκπλήρωση των οποίων διασφαλίζει ότι τα προϊόντα, τα αγαθά ή οι υπηρεσίες τις οποίες προσφέρουν αντανακλούν και αναδεικνύουν την **ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα** του Αιγαίου, πληρούν συγκεκριμένες **ποιοτικές προδιαγραφές** και προσφέρουν στον επισκέπτη-πελάτη **συναίσθημα και εμπειρία**.
- ▶ Τα μέλη του Δικτύου εκπροσωπούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το γαστρονομικό πλούτο και τις συνήθειες του τόπου μας συνδυάζοντας τα εξαιρετικής ποιότητας τοπικά προϊόντα με τις παραδοσιακές συνταγές των νησιών μας.
- ▶ Τα εστιατόρια-μέλη γίνονται πρεσβευτές της προσπάθειας ανάπτυξης, ως γαστρονομικοί προορισμοί, των νησιών του Νότιου Αιγαίου, εμπλουτίζοντας πλέον το λεξιλόγιο όλων μας με νέες λέξεις, απόρροιες μιας νέας νοοτροπίας: δε χρησιμοποιούμε τη λέξη «τουρίστας» αλλά «**επισκέπτης**», δεν «πουλάμε» προϊόντα ή «**προσφέρουμε**» υπηρεσίες αλλά «**χαρίζουμε**» απλόχερα και γενναιόδωρα συναισθήματα και εμπειρίες μέσα από τις αιγαιοπελαγίτικες γεύσεις και από την πατροπαράδοτη, έμφυτη νησιώτικη φιλοξενία.



# Απονομή Πιστοποιητικού



## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ CERTIFICATE

Η επιχείρηση  
**ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**  
**Διεύθυνση**  
**Νησί**

The Company  
**COMPANY NAME**  
**Address**  
**Island**

συμμορφώνεται με την Προδιαγραφή Πιστοποίησης της Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας και εντάσσεται  
στο δίκτυο *AegeanCuisine*

complies with the Aegean Cuisine Specification and is part of the network *AegeanCuisine*

Αριθμός Μητρώου Πιστοποιητικού: **494002-01**  
Ισχύει έως: 31-12-2019

Certificate No: **494002-01**  
Valid until: 31-12-2019

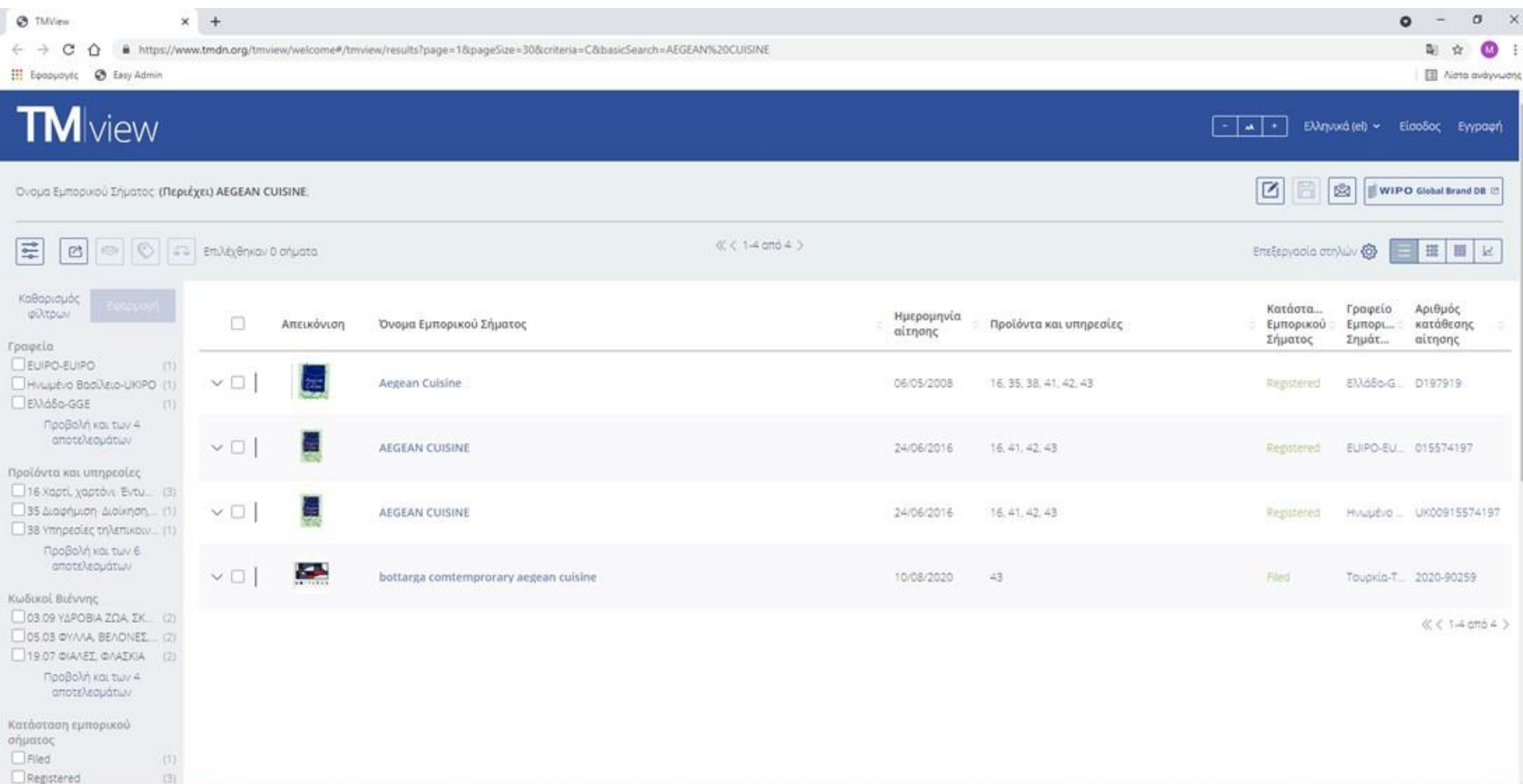
ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΠΟΥ / *GIANNIS PAPPOU*  
ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ  
PRESIDENT OF THE CHAMBER OF COMMERCE  
AND INDUSTRY OF DODECANESE

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΑΖΑΖΗ / *VASILIKI KAZAZI*  
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ  
TUV HELLAS (TUV NORD) A.E.  
SYSTEMS CERTIFICATION MANAGER  
TUV HELLAS (TUV NORD) S.A.





*Κατοχύρωση Εμπορικού Σήματος Aegean Cuisine  
σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο*





## *Suggested Products: ο επόμενος σταθμός*

Ως επόμενος σταθμός στο γευστικό και πολιτισμικό ταξίδι του Δικτύου Aegean Cuisine είναι η **σήμανση των τοπικά παραγόμενων προϊόντων**, τροφίμων και ποτών, ως **προτεινόμενα προϊόντα Aegean Cuisine** (suggested products),

Έτσι, ο επισκέπτης-καταναλωτής θα έχει ένα σημείο αναφοράς και θα μπορεί να ξεχωρίσει ένα δωδεκανησιακό προϊόν, το οποίο περικλείει μέσα του όχι μόνο τοπικές πρώτες ύλες αλλά και τέχνη, παράδοση, μεράκι, και φιλοξενία.







## *Suggested Products: κριτήρια ένταξης*

Για να ενταχθεί ένα Δωδεκανησιακό προϊόν στο Δίκτυο *Aegean Cuisine* θα πρέπει να πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- ▶ Το προϊόν θα πρέπει να είναι τυποποιημένο.
- ▶ Η μονάδα παραγωγής/τυποποίησης/μεταποίησης του προϊόντος θα πρέπει να βρίσκεται στα Δωδεκάνησα.
- ▶ Κρίνεται επιθυμητό να χρησιμοποιούνται πρώτες ύλες από τα Δωδεκάνησα ή, από τα υπόλοιπα νησιά του Αιγαίου Πελάγους.
- ▶ Θα πρέπει τα προϊόντα να παράγονται με βάση παραδοσιακές συνταγές της Δωδεκανήσου, ή με καινοτόμες συνταγές αρκεί να αξιοποιούν τοπικές πρώτες ύλες.
- ▶ Να είναι σε ισχύ η νόμιμη άδεια λειτουργίας της επιχείρησης.

*Στο δίκτυο Aegean Cuisine εντάσσονται **αυτόματα** και αυτοδικαίως όσα προϊόντα είναι χαρακτηρισμένα ως Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης).*





## **Υποστηρικτικός ρόλος *Aegean Cuisine* στο *e-marketplace***

Με βάση την παρουσίαση που μέχρι τώρα παρακολουθήσατε, γίνεται πλέον αντιληπτό ότι δυο δρόμοι ανοίγονται για την διασύνδεση της πρωτοβουλίας *Aegean Cuisine* με την πλατφόρμα *e-marketplace* της πράξης ΝΑΥΣ.

- ▶ Ο πρώτος αφορά στην παρουσία κατά κύριο λόγο των πιστοποιημένων, τυποποιημένων προϊόντων του δικτύου *Aegean Cuisine* στα κατά προτίμηση επιλεγόμενα προϊόντα που θα παρατίθενται στην πλατφόρμα.

Η πιστοποίηση θα προσφέρει μια παραπάνω εγγύηση ποιότητας, αυθεντικότητας και παρασκευής με τον παραδοσιακό τρόπο του προϊόντος καθώς και πιστοποίηση για τον τόπο προέλευσής τους.





## **Υποστηρικτικός ρόλος *Aegean Cuisine* στο *e-marketplace***

- ▶ Ο δεύτερος αφορά στην ένταξη μιας ή περισσότερων παραδοσιακών συνταγών της Αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας, ανάλογα με το λιμάνι προσέγγισης σε συνεργασία με το δίκτυο, αναδεικνύοντας τον πλούτο της Αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας και δίνοντας προστιθέμενη αξία στις κάρτες των μενού των κρουαζιερόπλοιων.

Στην κατεύθυνση αυτή θα πρέπει να μελετηθεί, με την στήριξη των Επιμελητηρίων, η συνεργασία των κορυφαίων τοπικών σεφ-αρχιμαγείρων που είναι ήδη ενταγμένοι στο δίκτυο *Aegean Cuisine* με την πλατφόρμα, ούτως ώστε να αποθηκευτούν οι ελκυστικότερες και πιο αντιπροσωπευτικές συνταγές της Αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας.



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ  
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ

*Ευχαριστώ για την προσοχή σας!*

*Νικόλαος Παπασταματίου*

[www.aegeancuisine.gr](http://www.aegeancuisine.gr)

facebook.com/Aegean Cuisine Dodecanese

Τηλ.: 22410 - 44200

Φαξ: 22410 - 44240

[info@ebed.gr](mailto:info@ebed.gr)

[www.ebed.gr](http://www.ebed.gr)



ebed12

@ebed12