



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ INTERREG V-A: ΕΛΛΑΔΑ-ΚΥΠΡΟΣ 2014-2020

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

**Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και
Προώθησης του branding κάθε περιοχής**

ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

Αύγουστος 2019



Συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΤΠΑ) και από Εθνικούς Πόρους της Ελλάδας και της Κύπρου

Πίνακας Περιεχομένων

1	ΣΥΝΟΨΗ – ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ	3
2	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΑΕΓΕΑΝ CUISINE	5
2.1	Πληροφοριακά Στοιχεία του Κλάδου της Εστίασης	5
2.2	Γεωγραφική Περιοχή	5
2.3	Η κουζίνα των Κυκλάδων	7
2.4	Τα εστιατόρια “Aegean Cuisine”	9
3	ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	11
3.1	Θεσμικό πλαίσιο Λειτουργίας Εστιατορίων	11
4	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΑΕΓΕΑΝ CUISINE	13
5	Η ΖΗΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	18
6	Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	25
7	Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	36
7.1	Η αγορά του κλάδου της εστίασης	36
7.2	Η αγορά των εστιατορίων Aegean Cuisine	37
8	ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	39
8.1	Η αγορά εστίασης των Η.Π.Α.	39
8.2	Στοιχεία Ευρωπαϊκής Αγοράς	40
8.3	Στοιχεία Παγκόσμιας Αγοράς	40
9	ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ- ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ (BEST PRACTICES)	42
10	ΜΕΘΟΔΟΙ- ΜΕΣΑ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΟΥ BRAND “ΑΕΓΕΑΝ CUISINE”	43
11	ΚΑΝΑΛΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	49
12	SWOT ΑΝΑΛΥΣΗ	50
13	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	51
14	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	53

1 ΣΥΝΟΨΗ – ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Με στόχο την ανάδειξη της πλούσιας οινογαστρονομίας του Αιγαίου και της προβολής των τοπικά παραγόμενων προϊόντων αναπτύχθηκε η πρωτοβουλία Aegean Cuisine.

Τα εστιατόρια Aegean Cuisine δραστηριοποιούνται στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου και μεταξύ άλλων και στα νησιά του Νομού Κυκλάδων.

Τα εστιατόρια-μέλη που φέρουν το ομώνυμο διακριτικό σήμα συμμετέχουν στην ανάδειξη και στήριξη των τοπικά παραγόμενων προϊόντων ενισχύοντας τους νησιώτες επαγγελματίες (γεωργούς, κτηνοτρόφους, παραγωγούς και εμπόρους τοπικών τροφίμων και ποτών).

Συνολικά, τα πιστοποιημένα εστιατόρια-μέλη του δικτύου ανέρχονται σε 171 (σε 20 κυκλαδίτικα νησιά), με την πλειοψηφία να συναντάται στα νησιά της Πάρου και της Σαντορίνης.

Οι πωλήσεις του δικτύου εστιατορίων Aegean Cuisine παρουσίασε ανοδική πορεία με αξιόλογους ρυθμούς ανάπτυξης τα τελευταία χρόνια.

Το 2018, η συνολική αξία της εν λόγω αγοράς εκτιμάται ότι διαμορφώθηκε σε €24 εκατ. περίπου (τιμές λιανικής), αυξημένη κατά 14,3% έναντι του 2017. Από αυτά, τα €14 εκατ. εκτιμάται ότι αφορούν πωλήσεις εστιατορίων Aegean Cuisine στις Κυκλάδες.

Την περίοδο 2015-2018, εκτιμάται ότι αυξήθηκε με μέσο ετήσιο ρυθμό της τάξης του 17%, παρά την αβεβαιότητα που επικράτησε στη χώρα λόγω της αύξησης του Φ.Π.Α. στην εστίαση.

Η ανοδική πορεία της αγοράς, οφείλεται σε μεγάλο βαθμό, στη διαρκή διεύρυνση του δικτύου Aegean Cuisine, τα μέλη του οποίου αυξάνονται σταθερά τα τελευταία χρόνια.

Η άμεση συνάρτηση των εσόδων των εστιατορίων Aegean Cuisine με την τουριστική κίνηση αναδεικνύει τις θετικές προοπτικές της αγοράς στο άμεσο μέλλον, ενώ παράλληλα αποτελεί τον κύριο άξονα στρατηγικής με σκοπό την ανάπτυξη και την προβολή της στις αγορές του εξωτερικού.

Οι συνολικές διανυκτερεύσεις στην περιφέρεια Νότιου Αιγαίου συγκεντρώνουν το μεγαλύτερο ποσοστό στο σύνολο της χώρας (22,5%), ενώ σημαντικό είναι και το ποσοστό των συνολικών επισκέψεων από το εξωτερικό (19% επί των συνολικών επισκέψεων).

Η παρούσα μελέτη εκπονείται στο πλαίσιο της πράξης Go-brand που εγκρίθηκε στο πλαίσιο της 1ης Πρόσκλησης Υποβολής Προτάσεων του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG V-A ΕΛΛΑΔΑ-ΚΥΠΡΟΣ 2014-2020, το οποίο χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ).

Βασικός στόχος και επιδίωξη της πράξης είναι η προώθηση και ανάδειξη του brand name των προϊόντων ή και των υπηρεσιών των περιοχών των συμμετεχόντων εταιρών στους 2 βασικούς πυλώνες της τοπικής οικονομίας: τον αγροδιατροφικό κλάδο και τον τουριστικό κλάδο. Αυτό πραγματοποιείται μέσω της δημιουργίας 2 Cluster ανά συμμετέχουσα περιοχή, τα οποία αποτελούνται από επιχειρήσεις που ανήκουν στους δύο προαναφερόμενους πυλώνες. Οι περιοχές αυτές είναι η Κύπρος, η ΠΕ Λασιθίου, η ΠΕ Δωδεκανήσου, η ΠΕ Χίου και η ΠΕ Κυκλάδων.

Αντικείμενο της παρούσας μελέτης είναι η προώθηση και ανάδειξη του «brand name» του cluster Aegean Cuisine Κυκλάδων, στο οποίο συμμετέχουν επιχειρήσεις εστίασης του Νομού Κυκλάδων, που πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και ποιοτικές προδιαγραφές, 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.

Στο πλαίσιο αυτό περιγράφονται βασικά στοιχεία της τοπικής κουζίνας και της γεωγραφικής περιοχής, στην οποία δραστηριοποιούνται, ενώ παράλληλα παρατίθενται οι απαιτήσεις και οι προδιαγραφές για την λειτουργία των εστιατορίων Aegean Cuisine, το ισχύον θεσμικό πλαίσιο καθώς και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Παράλληλα γίνεται αποτύπωση και ανάλυση των κυριότερων παραγόντων που επηρεάζουν την ζήτηση των εξεταζόμενων υπηρεσιών ενώ πραγματοποιείται και εκτίμηση του μεγέθους της αγοράς εστίασης τόσο σε εγχώριο όσο και σε τοπικό επίπεδο.

Για την ανάπτυξη της στρατηγικής προώθησης του branding αρχικά παρατίθενται καλές πρακτικές δράσεων προβολής προώθησης των υπηρεσιών εστίασης αλλά και μέθοδοι ανάδειξης προβολής του brand Aegean Cuisine σε επιλεγμένες αγορές στόχους.

Στη συνέχεια, με την μέθοδο της SWOT, εντοπίζονται τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα και οι αδυναμίες των επιχειρήσεων του κλάδου αλλά και οι ευκαιρίες και οι κίνδυνοι που εκτιμάται ότι θα αντιμετωπίσουν στο επιχειρηματικό τους περιβάλλον. Τέλος, συνοψίζονται τα κυριότερα ευρήματα της μελέτης και η ανάδειξη των σημαντικότερων ενεργειών με σκοπό την αποτελεσματικότερη προβολή των επιχειρήσεων Aegean Cuisine.

2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ AEGEAN CUISINE

2.1 Πληροφοριακά Στοιχεία του Κλάδου της Εστίασης

Στην Ελλάδα, ο κλάδος της εστίασης χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη μεγάλου αριθμού επιχειρήσεων διάσπαρτων σε όλη την επικράτεια, καθώς και από την «αλληλοεπικάλυψη» όσον αφορά το αντικείμενο δραστηριότητας και τις προσφερόμενες υπηρεσίες. Στη συνέχεια παρουσιάζονται συνοπτικά βασικά μεγέθη του κλάδου εστίασης στην Ελλάδα, σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ.

Δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης (2016)		
Αριθμός επιχειρήσεων	88.127,00	
Κύκλος εργασιών (χωρίς ΦΠΑ)	5.029.619,00	
Ακαθάριστη αξία παραγωγής	2.653.915,00	
Ακαθάριστη προστιθέμενη αξία	366.591,00	
Κόστος Εργασίας	Σύνολο	1.425.887,00
	Αμοιβές μισθωτών και ημερομισθίων	1.141.212,00
	Δαπάνες κοινωνικής ασφάλισης	284.675,00
Μέση ετήσια Απασχόληση	Σύνολο απασχολούμενων	353.450,00
	Μισθωτοί και ημερομισθιοί	270.153,00
Συνολικές δαπάνες για αγορά αγαθών και υπηρεσιών		4.727.517,00
Επενδύσεις		175.144,00
Ποσά: σε χιλ. ευρώ		
<i>Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ (Στατιστικές Διάρθρωσης Επιχειρήσεων (SBS))</i>		

Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων είναι μικρού μεγέθους που λειτουργούν με τη μορφή ατομικής επιχείρησης. Η ύπαρξη πληθώρας καταστημάτων εστίασης, πολλά από τα οποία βρίσκονται σε κοντινή απόσταση μεταξύ τους, εντείνει τον ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων του κλάδου, γεγονός όμως που συντελεί στη βελτίωση της ποιότητας του προσφερόμενου φαγητού αλλά και της εξυπηρέτησης των πελατών.

Η λέξη εστιατόριο καλύπτει ένα ευρύ φάσμα επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών εστίασης. Ο όρος προέρχεται από τη γαλλική λέξη restaurant. (Clayton Barrows & Tom Powers, 2008).

Ο όρος χρησιμοποιήθηκε πρώτη φορά στα μέσα της δεκαετίας του 1700 για να περιγράψει τους δημόσιους χώρους που προσφέρονταν σούπα και ψωμί. Η ετυμολογία της λέξης restaurant αποδίδεται στους ζυμούς που θεωρούσαν την εποχή εκείνη ότι κάνουν καλό στην υγεία. Το Restaurant που ως λέξη χρησιμοποιείται σε πολλές γλώσσες προέρχεται από το γαλλικό ρήμα restaurer, που σημαίνει ανανεώνω, επαναφέρω, αποκαθιστώ.

2.2 Γεωγραφική Περιοχή

Τα εστιατόρια Aegean Cuisine δραστηριοποιούνται στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου και μεταξύ άλλων και στα νησιά του Νομού Κυκλάδων.

Η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου εκτείνεται σε μια τεράστια θαλάσσια ζώνη από τις ακτές της Αττικής (Μακρόνησος) έως τα νότια παράλια της Τουρκίας (Καστελόριζο). Αποτελείται από 79 νησιά (από τα οποία κατοικούνται τα 48) και 178 βραχονησίδες. Περιλαμβάνει τους Νομούς Κυκλάδων και Δωδεκανήσου. Η συνολική της έκταση είναι 5,286 χλμ². (ποσοστό 4% της επιφάνειας της Ελλάδας).

Η περιφέρεια Νότιου Αιγαίου είναι η 9η μεγαλύτερη περιφέρεια της Ελλάδας σε πληθυσμό (σε σύνολο 13). Ο πληθυσμός της υπολογίζεται σε 340.870 κατοίκους το 2018 (στοιχεία ΕΛ.ΣΤΑΤ), ο οποίος αντιστοιχεί περίπου στο 3,2% του συνολικού πληθυσμού της χώρας.

Η θέση της Περιφέρειας Νότιου Αιγαίου στην Ελλάδα



Εξέλιξη Πληθυσμού Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (2012-2018)				
Νομός	2012	2014	2016	2018
Δωδεκανήσου	207.367	207.434	207.746	214.013
Κυκλάδων	127.413	127.368	127.045	126.857
Σύνολο Περιφέρειας	334.780	334.802	334.791	340.870
Σύνολο Ελλάδας	11.086.406	10.926.807	10.783.748	10.741.165
% Περιφέρειας στο σύνολο της χώρας	3,02%	3,06%	3,10%	3,17%

Τα παρουσιαζόμενα στοιχεία αφορούν την 01.01 κάθε έτους.

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ

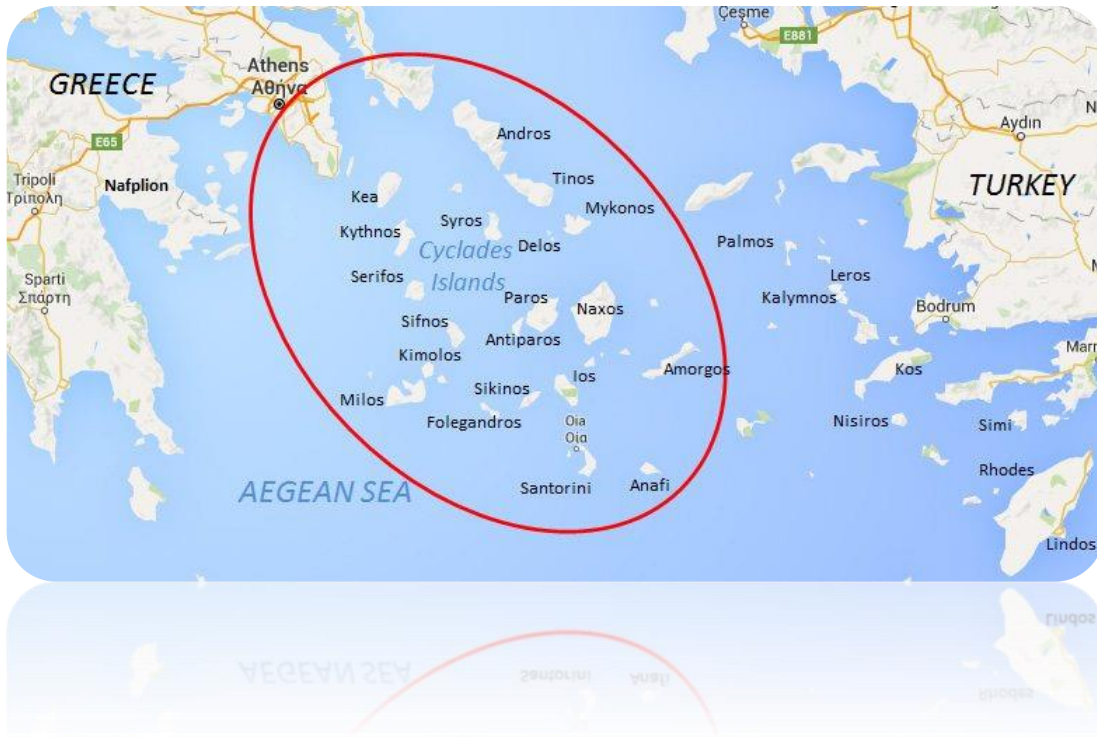
Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού της Περιφέρειας κατοικεί στον Νομό Δωδεκανήσου (62,8%). Την τελευταία πενταετία ο πληθυσμός της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου έχει αυξηθεί κατά 1,8%. Ο πληθυσμός του νομού Κυκλάδων παραμένει στα ίδια περίπου επίπεδα.

Ο νομός Κυκλάδων έχει έκταση 2.572 χλμ². Πρόκειται για νησιώτικο σύμπλεγμα που βρίσκεται στο νότιο και μέχρι το κεντρικό Αιγαίο, μεταξύ Κρήτης - Πελοποννήσου - Εύβοιας και των νομών Σάμου και Δωδεκανήσου. Τα νησιά βρέχονται από το Αιγαίο, το Μυρτώ και το Κρητικό Πέλαγος. Τα κυριότερα νησιά των Κυκλάδων είναι η Νάξος, η Άνδρος, η Τήνος, η Πάρος, η Κέα, η Μήλος, η Αμοργός, η Ίος, η Σύρος, η Κύθνος, η Μύκονος, η Σίφνος, η Σέριφος, η Θήρα (ή Σαντορίνη), η Σίκινος, η Κίμωλος, η Φολέγανδρος, η Ανάφη, η Αντίπαρος, η Γυάρος,

η Ηράκλεια, η Μακρόνησος, η Πολύαιγος, η Ρήνεια, η Δονούσα, η Κέρος, η Θηρασία, το Δεσποτικό και η Δήλος. Γύρω από τα νησιά αυτά υπάρχουν πολλές νησίδες και βραχονησίδες.

Πρωτεύουσα του νομού είναι η Ερμούπολη της Σύρου. Διοικητικά διαιρείται σε οκτώ επαρχίες: Άνδρου με πρωτεύουσα την Άνδρο, Θήρας με πρωτεύουσα τη Θήρα, Κέας με πρωτεύουσα την Κέα, Μήλου με πρωτεύουσα τη Μήλο, Νάξου με πρωτεύουσα τη Νάξο, Πάρου με πρωτεύουσα την Πάρο, Σύρου με πρωτεύουσα την Ερμούπολη και Τήνου με πρωτεύουσα την Τήνο.

Ο νομός Κυκλάδων



2.3 Η κουζίνα των Κυκλάδων

Λιτή και απέρριτη και με πολλές ομοιότητες αλλά και διαφορές από τόπο σε τόπο είναι η κουζίνα των Κυκλάδων. Η βασικότερη αιτία της διαμόρφωσής της είναι το κλίμα και το άγονο του εδάφους. Στην καρδιά της απλής και εκλεπτυσμένης κυκλαδίτικης γαστρονομίας βρίσκονται τα ψάρια, τα θαλασσινά, το κρέας, το γάλα και τα νοστιμότατα τυριά που μπορούσαν να παράγουν οι ντόπιοι χάρη στην κτηνοτροφία. Επίσης, τα πουλιά, τα κουνέλια, η τομάτα, διάφορα όσπρια, λαχανικά και τα παξιμάδια. Στον τομέα των γλυκών δεκάδες είναι τα γλυκά του ταψιού που τα γεμίζουν με τυρί ή με ξηρούς καρπούς, ενώ από τα πιο δημοφιλή είναι τα παστέλια που συνήθιζαν να κερνάνε την ημέρα του γάμου πάνω σε φύλα λεμονιάς, αλλά και τα περίφημα λουκούμια της Σύρου ή οι χαλβαδόπιτες. Η ύπαρξη ορυκτών και μεταλλευμάτων στο υπέδαφος πολλών νησιών οδήγησε στην ανάπτυξη της κεραμικής και επομένως της χρήσης των ανάλογων σκευών.

Οι νησιώτισσες συνοδεύουν τις γιορτές με συγκεκριμένα κατά τόπους φαγητά και γλυκίσματα. Όσον αφορά τα ποτά, δημοφιλής ήταν η σουμάδα. Ενα απεριτίφ που προσφέρεται στη Νάξο είναι το κίτρο που παράγεται από το απόσταγμα φύλλων κιτριάς. Στις Μικρές Ανατολικές Κυκλάδες (Δονούσα, Ηρακλειά, Κουφονήσι, Σχοινούσα) και σε άλλα νησιά, γλυκό του γάμου ήταν το παστέλι και τα ξηροτήγανα πασπαλισμένα με ντόπιο μέλι, με τα οποία φίλευαν τους επισκέπτες στις γιορτές των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Λουκουμάδες έφτιαχναν οι κυκλαδίτισσες μέχρι και πριν λίγες δεκαετίες, εγκαινιάζοντας την

καινούργια σοδειά μελιού. Στη Σύρο διάσημο είναι το λουκούμι και η χαλβαδόπιτα. Χαρακτηριστικά είναι ακόμη τα γλυκά πιτάκια γεμισμένα με τυρί τα οποία θεωρούνται γλυκά του Πάσχα και θα τα συναντήσετε σε διάφορες παραλλαγές σε όλες τις Κυκλάδες.

Γίδα βραστή ή αλλιώς σκουτέλι, συνοδευόμενη από ζυμαρικά ή όσπρια ακολουθούσε τη λήξη του εσπερινού και την αρχή του πανηγυριού με τη συνοδεία οργανοπαιχτών σε καλοκαιρινά πανηγύρια όπως αυτό του Αϊ-Γιάννη του Προδρόμου στην Ιο. Στην Αμοργό και στη Δονούσα, το επίσημο, γιορτινό φαγητό που συνοδεύει μέχρι και σήμερα τα πανηγύρια είναι το κρέας πατατάτο.

Λόγω του άγονου εδάφους και του κλίματος, στις Κυκλάδες και ιδιαίτερα στη Σαντορίνη, τη Σίφνο, τη Σέριφο, τη Σύρο, την Τήνο, την Ανδρο, την Κίμωλο, φύτεται άγρια κάπαρη την οποία οι κάτοικοι μαζεύουν από τον Μάιο μέχρι τον Ιούνιο και τη χρησιμοποιούν με διάφορους τρόπους και σε πολλές συνταγές. Η φάβα είναι χαρακτηριστικό προϊόν της Σαντορίνης, της Θηρασιάς και άλλων νησιών, τα ρεβύθια της Σίφνου, της Σερίφου και της Σύρου. Το κυκλαδίτικο κελάρι περιλαμβάνει νοστιμότητα τυριά όπως το αρσενικό της Νάξου, φτιαγμένο από συνδυασμό πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος που βράζεται και πήζει με τη βοήθεια πυτιάς. Στην Τήνο είναι το βολάκι. Και στα δυο νησιά παράγεται νόστιμη γραβιέρα. Χαρακτηριστική είναι η κοπανιστή της Μυκόνου, της Τήνου και της Σύρου, ένα μαλακό τυρί ζύμωσης με πικάντικη γεύση. Σπεσιαλιτέ της Ανδρου είναι το λεγόμενο μαλαχτό (μαλακό) τυρί και της Σύρου το Σα(ν) Μιχάλη, ένα σκληρό κίτρινο τυρί που θυμίζει το πεκορίνο. Χλωρό τυρί μπορεί να δοκιμάσει κανείς στη Σαντορίνη: Παράγεται από κατσικίσιο γάλα το χειμώνα και την άνοιξη.

Η διατροφή στις Κυκλάδες, και ειδικά στην Τήνο, τη Μύκονο, τη Σύρο, την Ανδρο, περιλαμβάνει τα προϊόντα των χοιροφαγιών, όπου κάθε μέρος του χοιρινού χρησιμοποιείται και καταναλώνεται μέσα στο χρόνο. Ανάμεσα σε αυτά είναι τα λουκάνικα, η λούζα, το σίσιρο. Λουκάνικα μπαίνουν στην ομελέτα που τη λένε φουρτάλια στην Ανδρο και την Τήνο, μαζί με πατάτες και λαχανικά τα οποία, κατά την παραδοσιακή συνταγή, σωτάρονται με λίπος χοιρινού. Τα μικρά ψάρια, που γίνονται παστά για να διαρκέσουν όλο το χειμώνα, είναι ακόμη ένα στοιχείο της κουζίνας των Κυκλάδων. Τα αφήνουν στον ήλιο να ξεραθούν, κυρίως τον Αύγουστο και το Σεπτέμβριο, και τα τρώνε σκέτα ως μεζέ για τσίπουρο και ούζο, ή σαν ψαροκεφτέδες. Στη Σύρο και στην Πάρο συναντάμε τη λεγόμενη γούνα που γίνεται από κολιό. Στην τοπική κουζίνα σημαντικός παράγοντας ήταν το κυνήγι. Τα ορτύκια ήταν αγαπημένη λιχουδιά των σαντορινιών, ενώ στη Τήνο απολάμβαναν το κρέας των περιστεριών που εξέτρεφαν στους δεκάδες περιστεριώνες με τα περίτεχνα λιθοκεντήματα που στολίζουν τις ρεματιές και τις πλαγιές του νησιού.

Στις Κυκλάδες θα δοκιμάσει ο επισκέπτης πεντανόστιμες ψαρόσουπες (κακαβιές), ενώ στη Σίφνο θα γευτεί τη διάσημη ρεβυθάδα που γίνεται στο τσουκάλι το οποίο τοποθετείται από βραδής στον ξυλόφουρνο. Ενα άλλο αγαπημένο πιάτο στο νησί είναι το μαστέλο, που δανείστηκε το όνομά του από το πλατύ πήλινο δοχείο μέσα στο οποίο ψήνεται το αρνί, και θεωρείται η πασχαλιάτικη σπεσιαλιτέ. Στη Σαντορίνη, αλλά και στην Τήνο, τη Σύρο, την Κίμωλο, φτιάχνουν τοματοκεφτέδες ή ψευτοκεφτέδες με μικρές ντόπιες τομάτες, φρέσκο κρεμμύδι, μπαχαρικά και χυλό. Αρτοσκευάσματα όπως τα κριθαρένια παξιμάδια, ήταν ανέκαθεν βασική τροφή των φτωχών νησιωτών μέχρι την δεκαετία του 1960, οπότε άρχισε η ανάπτυξη του τουρισμού. Χαρακτηριστικές είναι οι φραντζόλες σε σχήμα περιστεριού που φτιάχνουν στη Σίφνο του Αγίου Πνεύματος και οι ανθρωπόμορφες φραντζόλες που ψήνουν τη Σαρακοστή και το Πάσχα σε διάφορα κυκλαδονήσια. Στα περισσότερα πανηγύρια της Σίφνου προσφέρεται ρεβυθάδα και κρέας κοκκινιστό με μακαρόνια ή μπακαλιάρους και σαλάτα τις μέρες της νηστείας, ελιές και κρασί.

Μια ξεχωριστή γεύση είναι οι πίτες λαδένιες που παρασκευάζουν στην Κίμωλο, μοιάζουν με πίτσα και γίνονται με ζύμη ψωμιού και απλή γέμιση. Στη Σαντορίνη φτιάχνουν παξιμάδια με

ζαφορά και στην Ανάφη τυρόψωμο με ζαφορά. Στη Σίφνο φτιάχνουν ξυνομυζήθρα, α(ν)θοτύρα, χλωρομανούρα και την περίφημη γλυμένη μανούρα που συντηρείται στη γίλη του κρασιού. Κάθε χρόνο στις αρχές του Σεπτεμβρίου ο Πολιτιστικός Σύλλογος Σίφνου σε συνεργασία με το Δήμο Σίφνου και την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου διοργανώνει το τριήμερο Φεστιβάλ Κυκλαδικής Γαστρονομίας «Νικόλαος Τσελεμεντές» στον Αρτεμώνα. Καλεσμένα είναι όλα τα Κυκλαδονήσια (22 νησιά το 2013) που μαγειρεύουν μπροστά στο κοινό τις τοπικές συνταγές τους και «στρώνουν τραπέζι» με τοπικά εδέσματα για όλους τους επισκέπτες.

2.4 Τα εστιατόρια “Aegean Cuisine”

Με στόχο την ανάδειξη της πλούσιας οιογοαστρονομίας του Αιγαίου και της προβολής των τοπικά παραγόμενων προϊόντων αναπτύχθηκε η πρωτοβουλία “Aegean Cuisine”, ένα σύστημα μελών – επιχειρήσεων των νησιών του Νότιου Αιγαίου.

Στην πρωτοβουλία αυτή μπορούν να συμμετάσχουν επιχειρήσεις των Νομών Κυκλάδων και Δωδεκανήσου οι οποίες πληρούν ορισμένα κριτήρια, η εκπλήρωση των οποίων διασφαλίζει ότι τα προϊόντα, τα αγαθά ή οι υπηρεσίες τις οποίες προσφέρουν να αντανακλούν και αναδεικνύουν την ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα του Αιγαίου, να πληρούν συγκεκριμένες ποιοτικές προδιαγραφές και να προσφέρουν στον επισκέπτη-πελάτη συναίσθημα και εμπειρία.

Συγκεκριμένα μπορούν να συμμετάσχουν παραγωγοί τυποποιημένων, συσκευασμένων, εμφιαλωμένων τροφίμων, οίνου και ποτών, ιδιοκτήτες επισκέψιμων χώρων παραγωγής τροφίμων, οίνου και ποτών, εμπορικά καταστήματα τροφίμων και ποτών και επιχειρήσεις μαζικής εστίασης όπως εστιατόρια, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ουζερί, καφεενεία, ζαχαροπλαστεία (που όχι μόνο πωλούν αλλά και σερβίρουν), wine bars κ.ά, στα οποία προσφέρονται αιγαιοπελαγίτικα τοπικά εδέσματα ή τοπικά προϊόντα καθώς και κρασί από τα νησιά του Αιγαίου.

Τα εστιατόρια-μέλη που φέρουν το ομώνυμο διακριτικό σήμα συμμετέχουν στην ανάδειξη και στήριξη των τοπικά παραγόμενων προϊόντων ενισχύοντας τους νησιώτες επαγγελματίες (γεωργούς, κτηνοτρόφους, παραγωγούς και εμπόρους τοπικών τροφίμων και ποτών).

Διαδικασία ένταξης επιχείρησης:

Κάθε επιχείρηση υποβάλλει στο (ανά Νομό) αρμόδιο Επιμελητήριο την Αίτηση Ένταξης στο δίκτυο Aegean Cuisine. Η αξιολόγηση της Αίτησης Ένταξης στο δίκτυο Aegean Cuisine, γίνεται από επιτροπή του ανά Νομού Επιμελητηρίου, η οποία αποτελείται από εκπρόσωπους του Επιμελητηρίου και της TUV Hellas. Για την ένταξη της επιχείρησης θα πρέπει να πληρούνται όλα τα Προαπαιτούμενα Κριτήρια που ορίζονται ως «Προδιαγραφές Πιστοποίησης Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας».

Μετά το στάδιο της αρχικής αξιολόγησης, η επιχείρηση θα δεχτεί τη διεξαγωγή επιτόπιας επιθεώρησης στις εγκαταστάσεις της από εξουσιοδοτημένο επιθεωρητή. Μετά την διαδικασία της επιθεώρησης, ο επιθεωρητής συντάσσει την αναφορά της επιθεώρησης. Για να ενταχθεί μια επιχείρηση στο δίκτυο Aegean Cuisine, θα πρέπει να ικανοποιούνται όλα τα Προαπαιτούμενα Κριτήρια και η προδιαγραφή πρέπει να καλύπτεται σε ποσοστό >85%.

Η κάθε επιχείρηση οφείλει να διατηρεί τις υπηρεσίες της, τουλάχιστο στο επίπεδο που βρέθηκαν στη διάρκεια της επιθεώρησης και οφείλει να συνεχίσει να παρέχει τις υπηρεσίες της σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών πιστοποίησης. Το ανά Νομό Επιμελητήριο διατηρεί το δικαίωμα της ανάκλησης του Σήματος και συνεπακόλουθα την απένταξη από το Δίκτυο Aegean Cuisine.

Σκοπός της ίδρυσης του δικτύου “Aegean Cuisine” είναι:

- Η ανάδειξη των τοπικά παραγόμενων ποιοτικών προϊόντων και η αξιοποίηση της πλούσιας οينو-γαστρονομικής παράδοσης των νησιών του Αιγαίου, καθώς και η ενίσχυση του εξαγωγικού προσανατολισμού των επιχειρήσεων αυτών που εδρεύουν στα αιγαιοπελαγίτικα νησιά και ασχολούνται με την παραγωγή και εμπορία τροφίμων, οίνου και ποτών.
- Η δημιουργία γαστρονομικού ενδιαφέροντος προορισμών σε άμεση συνάρτηση με τον παραγωγικό, πολιτιστικό και πολιτισμικό πλούτο των νησιών με σκοπό τον εμπλουτισμό του τουριστικού προϊόντος και της διεύρυνσης της τουριστικής αγοράς των νησιών της Περιφέρειας Ν. Αιγαίου.
- Η διαφύλαξη του μοναδικού πλούτου συνταγών που χαρακτηρίζει τα αιγαιοπελαγίτικα νησιά και στήριξη των χαρακτηριστικών παραδοσιακών προϊόντων που παράγονται στα νησιά του Αιγαίου.
- Η ανάδειξη των στοιχείων της ιστορίας και της λαογραφίας που αναφέρονται στις σχετικά με το φαγητό, το κρασί και το ποτό παραδόσεις και έθιμα των αιγαιοπελαγίτικων νησιών καθώς και στους παραδοσιακούς τρόπους παραγωγής τοπικών προϊόντων και παρασκευής τοπικών εδεσμάτων.
- Η αύξηση των εσόδων από την τουριστική αγορά για τις επιχειρήσεις-μέλη του δικτύου που παρασκευάζουν χαρακτηριστικά τοπικά Αιγαιοπελαγίτικα εδέσματα με παραδοσιακό η/και δημιουργικό τρόπο και για τις επιχειρήσεις-μέλη που παράγουν, μεταποιούν και εμπορεύονται ποιοτικά τοπικά προϊόντα.

Οι πιστοποιημένες επιχειρήσεις παρουσιάζονται τη Διαδικτυακή Πύλη www.aegeancuisine.gr/com./net./eu

3 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

3.1 Θεσμικό πλαίσιο Λειτουργίας Εστιατορίων

Οι επιχειρήσεις του κλάδου (εστιατόρια) πρέπει να λειτουργούν βάσει του ισχύοντος θεσμικού πλαισίου που καθορίζει θέματα που σχετίζονται κατά κύριο λόγο με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων, την πληροφόρηση και ασφάλεια των καταναλωτών και θέματα αγορανομικού και υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Το βασικό νομοθετικό πλαίσιο των επιχειρήσεων του κλάδου των εστιατορίων συνοψίζεται ως εξής:

- Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (υπουργική απόφαση 1100/1987 ΦΕΚ Β 788) ο οποίος, μεταξύ άλλων, καθορίζει και την χρήση των πρώτων υλών που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν.
- Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/οικ 128529/2009 (ΦΕΚ 2077/Β'/25.9.2009): Συμπλήρωση της υπ' αριθμόν Α1β/8577/1983 (ΦΕΚ 526/Β/24.9.1983) Υγειονομικής Διάταξης: «Περί Υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών», όπως έχει τροποποιηθεί.
- Κανονισμός 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002: Είναι το ιδρυτικό κείμενο για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
- Το διορθωτικό του κανονισμού 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων τέθηκε σε ισχύ από την 1η Ιανουαρίου του 2006 σε όλα τα κράτη-μέλη και αντικατέστησε την οδηγία 93/43/ΕΟΚ της 14ης Ιουνίου 1993. Σύμφωνα με τον κανονισμό αυτό, όλες οι επιχειρήσεις που λειτουργούν στον χώρο των τροφίμων και ποτών οφείλουν σε τακτό χρονικό διάστημα να εφαρμόζουν, να διατηρούν και να αναθεωρούν μία μόνιμη διαδικασία των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων με βάση τις αρχές των διεθνών προτύπων του Συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Hazard Analysis of Critical Control Points-HACCP). Στο εθνικό θεσμικό πλαίσιο ενσωματώθηκε στην Υγειονομική διάταξη (Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/ οικ. 96967/2012 – «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις».
- Η παραπάνω διάταξη καταργήθηκε με την υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829 /2017 «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις».
- Με τη νέα υγειονομική διάταξη, μεταξύ άλλων, ρυθμίζονται θέματα όπως η άσκηση υγειονομικών ελέγχων και ορίζονται οι γενικοί υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας των επιχειρήσεων. Οι απαιτήσεις υγιεινής έχουν να κάνουν με τις κτιριακές εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό, τα προγράμματα καθαρισμού, απολύμανσης και απεντόμωσης, την εκπαίδευση του προσωπικού αλλά και με τις διαδικασίες που ακολουθεί η επιχείρηση, εφαρμόζοντας τις αρχές του HACCP. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με τον ευρωπαϊκό κανονισμό, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης, ήτοι: αρχείο προσωπικού, καθαρισμού - απολύμανσης, απεντόμωσης - μυοκτονίας, θερμοκρασιών, πρώτων υλών – προμηθευτών και νερού.
- Γίνεται η κατάταξη των επιχειρήσεων ως προς την εκτίμηση επιπέδου κινδύνου και βάσει κριτηρίων κατηγοριοποιούνται σε χαμηλού, μεσαίου και υψηλού κινδύνου.

- Δίνεται έμφαση στη σύνταξη και διατήρηση στην επιχείρηση επικαιροποιημένων διαγραμμάτων ροής των εργασιών της επιχείρησης. Στα διαγράμματα παρουσιάζεται η ροή των διεργασιών στην επιχείρηση και εφόσον είναι αναγκαίο, περιγράφεται η παραγωγική διαδικασία ξεκινώντας από τους χώρους και τον εξοπλισμό και φθάνοντας μέχρι τον τρόπο παρασκευής, συσκευασίας και διάθεσης του προϊόντος. Εντοπίζονται και αναδεικνύονται τα κρίσιμα σημεία και αποτυπώνονται σε σχεδιαγράμματα ανάλογα την περίπτωση και το προϊόν ελέγχου.
- Με τον νόμο 4442/2016 απλουστεύεται η διαδικασία του πλαισίου λειτουργίας των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του άρθρου 80 του Ν.3463/2006 (Α'114) όπως ισχύει, καθώς επίσης και το πλαίσιο λειτουργίας των θεάτρων και των κινηματογράφων (όπως τροποποιήθηκε με τους Ν.4550/2018,ΥΑ 83/2018, Ν.4549/2018, Ν4512/2018 και ισχύει).

Με τον νόμο, επεκτείνεται σε όλα τα Καταστήματα Υγειονομικού Ενδιαφέροντος (εκτός από τα Κέντρα Διασκέδασης) το καθεστώς της απλής γνωστοποίησης της ίδρυσης και λειτουργίας τους, αντί εκείνου της προέγκρισης και χορήγησης άδειας λειτουργίας, που πλέον καταργείται για όλα τα ΚΥΕ. Στο πλαίσιο αυτό, όποιος ενδιαφέρεται να ξεκινήσει την λειτουργία ενός ΚΥΕ σε ορισμένο χώρο ή εγκατάσταση, οφείλει πλέον να ενημερώσει προηγουμένως την αρμόδια αρχή, χωρίς να απαιτείται εκ των προτέρων έλεγχος. Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας γνωστοποίησης ο ενδιαφερόμενος μπορεί να ξεκινήσει τη λειτουργία της δραστηριότητάς του. Από εκεί και πέρα, εάν πρόκειται να μεταβληθούν για οποιονδήποτε λόγο τα στοιχεία της δραστηριότητας τα οποία έχουν γνωστοποιηθεί, όπως επίσης εάν πρόκειται να μεταβληθεί ο τόπος άσκησης της οικονομικής δραστηριότητας, ο φορέας της τελευταίας υποχρεούται σε προηγούμενη γνωστοποίηση της επιδιωκόμενης μεταβολής, πριν από αυτήν. Η γνωστοποίηση γίνεται μέσω ενός νέου κεντρικού συστήματος, με την ονομασία «Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Άσκησης Δραστηριοτήτων και Ελέγχων» (ΟΠΣ-ΑΔΕ).

4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ AEGEAN CUISINE

Στην συνέχεια περιγράφονται οι προϋποθέσεις και ο τρόπος λειτουργίας των εστιατορίων προκειμένου να μπορούν να κάνουν χρήση του σήματος 'Αιγαιοπελαγίτικη Κουζίνα' (Aegean Cuisine) στις επιχειρήσεις τους (πηγή: www.aegeancuisine.gr)



Νομικές προϋποθέσεις

Η επιχείρηση οφείλει να κατέχει την προβλεπόμενη από την σχετική νομοθεσία άδεια λειτουργίας σε ισχύ. Σε περίπτωση που η επιχείρηση λειτουργεί εντός ξενοδοχείου, πρέπει το ξενοδοχείο να κατέχει το σήμα του ΕΟΤ. Επιπλέον, πρέπει να είναι ενήμερη σχετικά με όλο το νομικό πλαίσιο που αφορά την λειτουργία της και να τηρεί όλες τις σχετικές διατάξεις, (πχ. ασφάλεια τροφίμων, αγορανομικές διατάξεις, υγεία και ασφάλεια στην εργασία, προστασία του περιβάλλοντος κτλ.). Υπενθυμίζεται ότι το σχετικό νομοθετικό πλαίσιο παρατίθεται στο Κεφάλαιο 3.

Υποδομές και εξοπλισμός

Η κουζίνα του εστιατορίου αλλά και οι βοηθητικοί χώροι (αποθήκες, αποδυτήρια) πρέπει να τηρούν κατ' ελάχιστον τις απαιτήσεις της υγειονομικής νομοθεσίας. Οι επιφάνειες στην κουζίνα πρέπει να είναι φτιαγμένες ή καλυμμένες από κατάλληλα υλικά (πατώματα, τοίχοι, πάγκοι εργασίας), που καθαρίζονται εύκολα. Ο εξαερισμός στην κουζίνα πρέπει να είναι επαρκής. Τα παράθυρα στην κουζίνα πρέπει να παραμένουν κλειστά ή σε περίπτωση που ανοίγουν για εξαερισμό, πρέπει να καλύπτονται από σήτες. Πρέπει να υπάρχει διακριτός χώρος για το πλύσιμο των σκευών και των πιάτων, έτσι ώστε να μην υπάρχει αρνητική επίπτωση στα τρόφιμα. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή και κατάλληλα δοχεία για τα απορρίμματα, που να πλένονται και να έχουν ποδοκίνητα καλύμματα.

Καθαριότητα και υγιεινή

Οι χώροι της κουζίνας αλλά και του εστιατορίου πρέπει να καθαρίζονται τακτικά. Πρέπει να απολυμαίνονται οι επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα. Οι επιφάνειες και τα σκεύη πρέπει να καθαρίζονται τακτικά. Πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά ακόμη και τα

σημεία που είναι δύσκολα προσβάσιμα (πχ κάτω από πάγκους, τραπέζια, φούρνους κτλ.). Δεν πρέπει να μένουν υπολείμματα τροφίμων στις επιφάνειες, τους νεροχύτες και τα σκεύη για πολλή ώρα, ώστε να είναι πηγή μόλυνσης ή προσέλκυσης εντόμων. Πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα και εγκεκριμένα καθαριστικά για χώρους τροφίμων. Ο εξοπλισμός καθαριότητας πρέπει να είναι κατάλληλος. Ο εξοπλισμός και τα καθαριστικά πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο ή ντουλάπι και να μην μένουν εκτεθειμένα στην κουζίνα μετά το τέλος της καθαριότητας.

Αποθήκευση

Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλοι και επαρκείς χώροι για την αποθήκευση των σκευών και των τροφίμων. Τα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλους χώρους, επαρκώς προστατευμένα και σε συνθήκες σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή τους. Τα ψυγεία πρέπει να είναι κατάλληλα για την αποθήκευση τροφίμων να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να διατηρήσουν τις απαιτούμενες θερμοκρασίες στα τρόφιμα ακόμη και σε υψηλές θερμοκρασίες περιβάλλοντος ή μέγιστου φορτίου τροφίμων. Η απόψυξη κατεψυγμένων δεν γίνεται εκτός ψυγείου. Δεν καταψύχονται προϊόντα που έχουν αγοραστεί νωπά. Δεν διατηρούνται τρόφιμα που έχουν ήδη μαγειρευτεί για περισσότερες από 2 ημέρες. Επίσης δεν καταψύχονται προϊόντα που έχουν ήδη μαγειρευτεί.

Απεντόμωση - Μυοκτονία

Πρέπει να εφαρμόζεται πρόγραμμα αντιμετώπισης εντόμων και τρωκτικών σύμφωνα με την υγειονομική νομοθεσία. Τα σχετικά αρχεία πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κατάστημα. Δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη εντόμων στο εστιατόριο. Πρέπει να είναι καλυμμένα τα σιφώνια για τα έρποντα έντομα και τα παράθυρα με σήτες για ιπτάμενα έντομα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μη εγκεκριμένα εντομοκτόνα ή τρωκτικοκτόνα σκευάσματα. Οι εγκρίσεις των σκευασμάτων πρέπει να τηρούνται σε ειδικό φάκελο.

Υγιεινή Προσωπικού

Το προσωπικό που απασχολείται στο εστιατόριο και στην κουζίνα πρέπει να γνωρίζει και να εφαρμόζει κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής. Το προσωπικό της κουζίνας πρέπει να φοράει κατάλληλη προστατευτική ενδυμασία που έχει δοθεί από το εστιατόριο (σκουφάκια, ποδιές) που είναι σε καλή κατάσταση και καθαρή καθώς και γάντια που είναι κατάλληλα για την χρήση σε τρόφιμα. Επίσης πρέπει να γνωρίζει με ποιον τρόπο πρέπει να χρησιμοποιούνται σωστά τα γάντια (αλλαγή γαντιών μεταξύ χειρισμού ωμών και μαγειρεμένων τροφίμων, χειρισμού συσκευασιών, καθαριότητας και διαχείριση απορριμμάτων) και να μην τα φοράει εκτός κουζίνας. Το προσωπικό δεν πρέπει να καπνίζει, να τρώει ή να μασάει τσίχλα στον χώρο της κουζίνας. Επίσης δεν πρέπει να φοράει κοσμήματα (δαχτυλίδια, piercing, αλυσίδες, ρολόγια κτλ) και να χειρίζεται τα έτοιμα τρόφιμα με γυμνά χέρια. Κατ' εξαίρεση ο μάγειρας μπορεί να δοκιμάζει τα φαγητά ώστε να ελέγξει την γεύση ή το μαγείρεμα, αλλά αυτό πρέπει να γίνεται είτε με σκεύη μιας χρήσης ή με σκεύη που πλένονται αμέσως μετά. Πρέπει να υπάρχει χώρος ώστε να γίνεται φύλαξη των προσωπικών αντικειμένων των εργαζομένων εκτός της κουζίνας. Στον χώρο της κουζίνας δεν πρέπει να υπάρχουν εκτεθειμένα προσωπικά αντικείμενα όπως κινητά τηλέφωνα, τσάντες, τσιγάρα, φάρμακα κτλ.

Εδεσματολόγιο

Η σύνθεση του εδεσματολογίου θα πρέπει -τουλάχιστον κατά ένα μέρος- να βασίζεται στις τοπικές συνταγές και στα τοπικά παραγόμενα υλικά. Στον κατάλογο πρέπει να υπάρχει επαρκής ποσότητα ορεκτικών, κυρίως γευμάτων και γλυκών που να έχουν προέλευση από τα νησιά του Αιγαίου. Θα πρέπει να προσφέρεται εμφιαλωμένος οίνος από αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες και οινοποιούς (τουλάχιστον κάποιες ετικέτες λευκού και ερυθρού οίνου), ή/και τοπικό επώνυμο μη εμφιαλωμένο κρασί (χύμα) σε ασκό.

Χώροι υποδοχής και εξυπηρέτηση πελατών

Το περιβάλλον και η διακόσμηση πρέπει να έχουν εμφανή τα στοιχεία της νησιώτικης παράδοσης και κουλτούρας. Ο χώρος του εστιατορίου πρέπει να είναι υψηλής αισθητικής. Η διακόσμηση της αίθουσας πρέπει να είναι σύμφωνη με το πνεύμα του εστιατορίου και να αποφεύγονται τα πλαστικά τραπεζοκαθίσματα και τραπεζομάντηλα. Η ατμόσφαιρα πρέπει να είναι ευχάριστη, χωρίς δυσάρεστες οσμές. Η θερμοκρασία και ο αερισμός να είναι κατάλληλος για την εποχή. Τα τραπέζια πρέπει να είναι τοποθετημένα με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει ευρυχωρία και άνεση κινήσεων του προσωπικού και των πελατών ανάμεσά τους. Τα καθίσματα πρέπει να είναι αναπαυτικά. Το επίπεδο εξυπηρέτησης από το προσωπικό να είναι υψηλό και να διακρίνεται από την εγκαρδιότητα και την καλή συμπεριφορά του προσωπικού, χαρακτηριστικά της νησιώτικης κουλτούρας και συμπεριφοράς.

Το επίπεδο εξυπηρέτησης από το προσωπικό πρέπει να είναι υψηλό και να διακρίνεται από την εγκαρδιότητα και την καλή συμπεριφορά του προσωπικού, χαρακτηριστικά της νησιώτικης κουλτούρας και συμπεριφοράς. Ο αριθμός των εργαζομένων πρέπει να είναι επαρκής και ανάλογος του αριθμού των πελατών που δύναται να εξυπηρετήσει η επιχείρηση. Η εξυπηρέτηση του πελάτη πρέπει να είναι άμεση. Η ταχύτητα εξυπηρέτησης (service) πρέπει να είναι τέτοια ώστε να αφήνει στον πελάτη το περιθώριο να ανακαλύψει τις γεύσεις και να απόλαυση την αιγαιοπελαγίτικη ατμόσφαιρα.

Πριν δοθεί ο Τιμοκατάλογος στον πελάτη προτείνεται να υπάρχει η προσφορά κέρασματος υποδοχής¹ (ως ένδειξη φιλοξενίας). Οι Τιμοκατάλογοι πρέπει να είναι σε άψογη κατάσταση και ευανάγνωστοι. Στους Τιμοκαταλόγους πρέπει να περιγράφεται η σύνθεση των εδεσμάτων, να υπάρχουν ειδικές ενδείξεις για τα Αιγαιοπελαγίτικα Προϊόντα και Αιγαιοπελαγίτικα Εδέσματα.

Πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα να δοθούν οι κατάλληλες επεξηγήσεις στον πελάτη σχετικά με την σύνθεση των πιάτων ή την προέλευση των συνταγών, εφόσον αυτό ζητηθεί. Το σέρβις πρέπει να είναι ακριβές διακριτικό και να μην καθυστερεί. Τα πιάτα πρέπει να φτάνουν σωστά στα τραπέζια και να σερβίρονται σωστά. Τα πρώτα πιάτα πρέπει να σερβίρονται στην αρχή, εκτός και αν ο πελάτης επιθυμεί διαφορετικά. Τα άδεια πιάτα πρέπει να απομακρύνονται μετά από ερώτηση. Τα τραπέζια πρέπει να καθαρίζονται και να ξαναστρώνονται αμέσως, όταν αδειάζουν. Η παρουσία του προσωπικού πρέπει να είναι αθόρυβη και διακριτική. Οι σερβιτόροι πρέπει να ανταποκρίνονται σύντομα στις επιθυμίες του πελάτη και να απαντούν άμεσα και με σαφήνεια. Το προσωπικό πρέπει να έχει καθαρή ενδυμασία, κόσμια εμφάνιση και να τηρεί απλούς κανόνες προσωπικής υγιεινής. Στο τέλος, το προσωπικό πρέπει να ρωτάει τους πελάτες την άποψη τους για το γεύμα και τα εδέσματα, καθώς επίσης και να τους αποχαιρετά με ευγένεια και εγκαρδιότητα. Προτείνεται μαζί με τον λογαριασμό να υπάρχει η προσφορά “αποχαιρετιστήριου κέρασματος”² Δεν πρέπει να γίνεται χρήση ευτελών πλαστικών ειδών (εξαίρεση αποτελούν τα τραπεζομάντηλα μιας χρήσης).

Πρώτες Ύλες

Οι πρώτες ύλες αλλά και οι συνταγές του καταλόγου πρέπει να έχουν προέλευση από τα νησιά του Αιγαίου. Στην περίπτωση που για κάποιες κατηγορίες προϊόντων δεν υπάρχουν προϊόντα από νησιά του Αιγαίου, θα προτιμώνται ελληνικά προϊόντα από την Ηπειρωτική Ελλάδα ή από άλλα Ελληνικά Νησιά. Πρέπει να δίνεται προτεραιότητα στα τοπικά προϊόντα,

¹ Κέρασμα Υποδοχής θα μπορούσε να είναι ένα παραδοσιακό έδεσμα της περιοχής ή εν γένει των νησιών του Αιγαίου π.χ. ένα σφηνάκι Αιγαιοπελαγίτικου Αλκοολούχου Ποτού (π.χ. ούζο Μυτιλήνης, Τσικουδιά, Ρακί, Ρακόμελου κτλ)

² Αποχαιρετιστήριο κέρασμα θα μπορούσε να είναι ένα Καφές Ελληνικός ή ένα Παραδοσιακό Αφέψημα ή ένα τοπικό παραδοσιακό γλυκό (π.χ. λουκούμι, γλυκό του κουταλιού κτλ)

στα προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ που παράγονται στο νησί ή σε άλλα νησιά του Αιγαίου και σε ελληνικά προϊόντα γενικότερα. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν όλες τις κατάλληλες ενδείξεις στα Ελληνικά, να μην έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης τους και να έχουν άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (όψη, οσμή, σύσταση). Το τοπικά υλικά πρέπει να προβάλλονται στον κατάλογο με ιδιαίτερη αναφορά. Η περιγραφή των υλικών στον κατάλογο δεν πρέπει να είναι παραπλανητική για τον πελάτη. Ειδικότερα και ανά κατηγορία προϊόντος:

1. Τυριά και γαλακτοκομικά

Οι επιχειρήσεις πρέπει να προτιμούν παραδοσιακά τοπικά τυροκομικά προϊόντα και προϊόντα τυροκομικά ΠΟΠ. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται εδέσματα, αναπληρώματα τυριών, ή αναπληρώματα γιαούρτης. Ειδικά, η φέτα πρέπει να είναι μόνο Ελληνική ΠΟΠ Φέτα και απαγορεύεται η χρήση κάθε υποκατάστατου αυτής.

2. Φρούτα και λαχανικά

Πρέπει να προσφέρονται φρούτα εποχής και φρούτα και λαχανικά που ευδοκιμούν στα νησιά του Αιγαίου.

3. Κρέατα

Πρέπει να προσφέρονται κατά προτίμηση κρέατα που έχουν σφαγιαστεί ή εκτραφεί στο νησί ή σε άλλο νησί του Αιγαίου. Κατά προτίμηση τα κρέατα να είναι νωπά.

4. Κρεατοσκευάσματα - αλλαντικά

Πρέπει να περιλαμβάνονται, όπου υπάρχουν τοπικά παραδοσιακά κρεατοσκευάσματα ή αλλαντικά, τα οποία πρέπει να παρασκευάζονται σε αδειοδοτημένη εγκατάσταση.

5. Αλιεύματα

Τα αλιεύματα που σερβίρονται πρέπει να είναι φρέσκα, από είδη που υπάρχουν στο Αιγαίο και κατά προτίμηση να προμηθεύονται από τοπικούς αλιείς.

6. Ελαιόλαδο

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τυποποιημένο σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να δηλώνεται στον κατάλογο η κατηγορία του ελαιολάδου (έξτρα παρθένο, παρθένο κτλ) που χρησιμοποιείται. Κατά προτίμηση, να χρησιμοποιείται ελαιόλαδο προέλευσης από νησιά του Αιγαίου. Το ελαιόλαδο το οποίο προορίζεται για τις φρέσκες σαλάτες θα πρέπει να είναι τυποποιημένο extra παρθένο ελαιόλαδο τοπικής ή εν γένει Ελληνικής Προέλευσης. Όταν το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται ως συστατικό π.χ. σε γλυκά ή για τηγάνισμα μπορεί εναλλακτικά να είναι παρθένο τυποποιημένο ελαιόλαδο τοπικής ή εν γένει Ελληνικής Προέλευσης.

7. Πατάτες

Στην περίπτωση που στο μενού περιλαμβάνονται πατάτες τηγανιτές θα πρέπει να παρέχεται η δυνατότητα στους πελάτες να επιλέγουν “πατάτα τοπικής παραγωγής, τηγανισμένη σε ελαιόλαδο ελληνικής προέλευσης”.

8. Κρασί - Ποτά

Το χύμα κρασί που σερβίρεται, έχει παρασκευαστεί αποκλειστικά στο νησί ή σε άλλο νησί του Αιγαίου. Όπου υπάρχουν, να σερβίρονται τοπικά αναψυκτικά, νερά ή μπίρες που παράγονται στο νησί ή σε άλλο νησί του Αιγαίου. Πρέπει να υπάρχει η επιλογή για ελληνικό καφέ στο επιδόρπιο.

Συνταγές

Στο μενού, πρέπει να υπάρχει διακριτή κατηγορία (Aegean Cuisine) με τις τοπικές συνταγές του νησιού ή άλλων νησιών του Αιγαίου. Γίνονται δεκτές και δημιουργικές παρεμβάσεις σε παραδοσιακές συνταγές, εφόσον δεν αλλοιώνεται ο νησιώτικος χαρακτήρας των πιάτων. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται προτηγανισμένες πατάτες. Στις σαλάτες πρέπει να προστίθεται αποκλειστικά έξτρα παρθένο. Πρέπει να χρησιμοποιούνται τοπικά μυρωδικά ή αρωματικά φυτά από το νησί ή από άλλο νησί του Αιγαίου. Δεν πρέπει να σερβίρονται κονσερβοποιημένα εδέσματα (πχ ντολμαδάκια, φασολάκια κτλ). Οι κατεψυγμένες πρώτες ύλες δεν προτείνονται, ένα χρησιμοποιούνται πρέπει να δηλώνονται στο κατάλογο. Όλα τα πιάτα και τα εδέσματα πρέπει να είναι φρεσκομαγειρεμένα (την ίδια μέρα). Δεν πρέπει να γίνεται χρήση φούρνου μικροκυμάτων για επαναθέρμανση τροφίμων.

5 Η ΖΗΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Βασικά μεγέθη Τουρισμού στις Κυκλάδες

Τα νησιά του συμπλέγματος των Κυκλάδων αποτελούν δημοφιλείς προορισμούς διακοπών χάρη στις φυσικές ομορφιές, τους σημαντικούς αρχαιολογικούς χώρους, τα ιστορικά μνημεία, τις παραλίες κ.ά. Η εξέλιξη του τουρισμού, τόσο σε εθνικό όσο και σε τοπικό επίπεδο, αποτελεί ένα βασικό παράγοντα ζήτησης των υπηρεσιών εστίασης των νησιών αυτών και ειδικά των εστιατορίων που ειδικεύονται στην αιγαιοπελαγίτικη γαστρονομία.

Σταθερά ανοδικά κινείται τα τελευταία έτη ο τουρισμός. Ειδικότερα, το 2018 αφίχθησαν στην Ελλάδα περίπου 30,12 εκατ. τουρίστες (χωρίς τις κρουαζιέρες) έναντι 27,2 εκατ. το 2017, σημειώνοντας αύξηση κατά 10,7%.

Αφίξεις μη κατοίκων στην Ελλάδα (2014 - 2018)	
Έτος	Αφίξεις*
2014	22.033.463
2015	23.599.455
2016	24.799.300
2017	27.194.200
2018	30.122.781

*δεν περιλαμβάνονται οι κρουαζιέρες

Πηγή: ΤτΕ

Η πλειοψηφία των αλλοδαπών τουριστών που επισκέπτονται τη χώρα μας επιλέγει το αεροπλάνο ως μέσο μεταφοράς. Συγκεκριμένα, το 2017 τα 2/3 των τουριστών που έφθασαν στην Ελλάδα ταξίδεψαν αεροπορικώς.

Αφίξεις μη κατοίκων στην Ελλάδα ανά μέσο μεταφοράς (2017)	
Μέσο	Αφίξεις
Αεροπορικώς	17.946.012
Οδικώς	8.267.454
Σιδηροδρομικώς	11.227
Θαλασσίως	969.507
Σύνολο	27.194.200

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ/ ΤτΕ

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας (ΥΠΑ) το 2018 τα αεροδρόμια της Σαντορίνης και της Μυκόνου συγκέντρωσαν από κοινού το 5% των συνολικών διεθνών αεροπορικών αφίξεων στην χώρα μας, λαμβάνοντας την 9η και 10η θέση αντίστοιχα μεταξύ των κυριότερων αεροδρομίων της χώρας. Αναφορικά με τις αφίξεις εσωτερικού τα προαναφερόμενα νησιά συγκεντρώνουν το 10% των αφίξεων μεταξύ των κυριότερων αεροδρομίων της χώρας.

Αεροπορικές αφίξεις (2018)		
Κυριότερα Αεροδρόμια	Διεθνείς Αφίξεις	Αφίξεις εσωτερικού
Αθήνα	5.727.439	3.961.147
Ηράκλειο	3.371.797	665.722
Ρόδος	2.337.683	411.229
Θεσσαλονίκη	2.165.736	1.152.806
Κέρκυρα	1.502.305	165.039
Κως	1.177.066	130.764
Χανιά	1.164.395	318.759
Ζάκυνθος	847.623	42.653
Σαντορίνη	507.213	563.182
Μύκονος	429.497	246.676

Κεφαλονιά	325.772	44.807
Άκτιο	280.580	4.718
Σκιάθος	185.007	21.755
Καβάλα	159.161	36.859
Σάμος	140.624	78.330
Καλαμάτα	126.746	11.168
Κάρπαθος	91.341	31.142
Άραξος	90.849	92.734
Μυτιλήνη	62.834	166.535
Σύνολο	20.693.668	8.146.025

Πηγή: ΥΠΑ

Οι δύο «παραδοσιακές» αγορές για το ελληνικό τουριστικό προϊόν κατά τα τελευταία χρόνια είναι σταθερά η Γερμανία και το Ηνωμένο Βασίλειο. Συγκεκριμένα, το 2018 στη χώρα μας αφίχθηκαν 4,4 εκατ. Γερμανοί και 2,9 εκατ. Βρετανοί τουρίστες, καταλαμβάνοντας από κοινού μερίδιο περίπου 24% επί του συνόλου.

Ίδια εικόνα παρουσιάζουν και οι επισκέψεις τουριστών στην Περιφέρεια Νότιου Αιγαίου. Ειδικότερα, το 2018 οι επισκέψεις από Γερμανούς τουρίστες έφτασαν το 1,1 εκατ. ενώ ακολουθούν οι Βρετανοί με 666 χιλ.

Βασικά Μεγέθη Εισερχόμενου Τουρισμού της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (2018)				
Περιφέρεια	Χώρες Προέλευσης	Επισκέψεις (σε χιλ.)	Εισπράξεις (σε εκ. €)	Διανυκτερεύσεις (σε χιλ.)
Νότιο Αιγαίο	Γερμανία	1.106,1	831,1	9.519,8
	Ην. Βασίλειο	666,0	498,4	5.409,5
	Γαλλία	431,5	288,9	3.564,0
	Ιταλία	538,4	339,3	4.178,2
	ΗΠΑ	555,1	383,5	3.423,1
	Ολλανδία	317,7	208,2	2.731,3
	Πολωνία	319,7	167,4	2.264,4
	Ρωσία	188,6	132,2	1.716,0
	Λοιπές	2.506,3	1.565,1	18.277,9
	Σύνολο	6.629,4	4.414,1	51.084,2
	% επί του συνόλου	19,0%	28,2%	22,5%

Πηγή: Έρευνα Συνόρων της ΤτΕ, INSETE

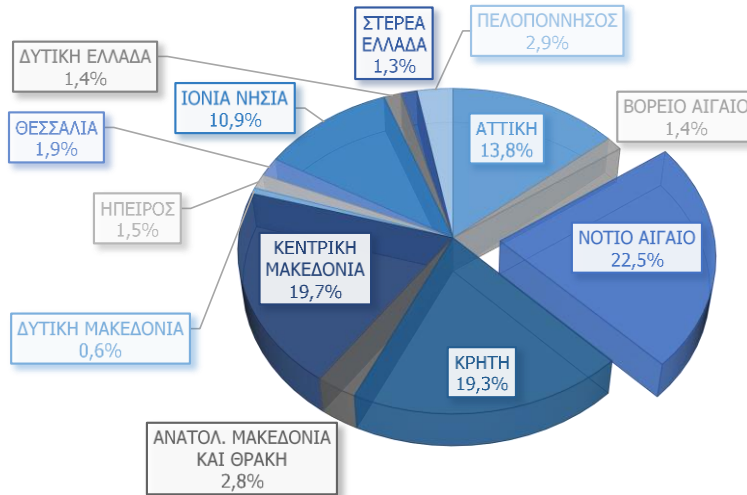
Σύμφωνα με τα στοιχεία της έρευνας Συνόρων της ΤτΕ οι συνολικές διανυκτερεύσεις μη κατοίκων σημείωσαν αύξηση το 2018 κατά 8,2%. Το 22,5% περίπου των διανυκτερεύσεων πραγματοποιήθηκαν στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου συγκεντρώνοντας το μεγαλύτερο ποσοστό επί του συνόλου ενώ ακολουθεί η Περιφέρεια Κρήτης με 19,3%.

Διανυκτερεύσεις μη κατοίκων στην Ελλάδα (2014-2018)	
Έτος	Διανυκτερεύσεις *
2014	184.789
2015	185.027
2016	190.402
2017	209.855
2018	227.012

σε χιλ. ταξιδιώτες
*δεν περιλαμβάνονται οι κρουαζιέρες

Πηγή: ΤτΕ

Διανυκτερεύσεις ανά Περιφέρεια (2018)



Η μέση δαπάνη ανά επίσκεψη για την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου διαμορφώνεται σε €665,8 το 2018 (€449 για το σύνολο της Χώρας), ενώ η μέση δαπάνη για διανυκτέρευση στα €86,4 (€69 για το σύνολο της χώρας). Η μέση διάρκεια παραμονής στην εξεταζόμενη ανέρχεται σε 7,7 ημέρες.

Δαπάνες Εισερχόμενου Τουρισμού της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (2018)					
Περιφέρεια	Κύριες Χώρες Προέλευσης	Δαπάνη/ Επίσκεψη (σε €)	Δαπάνη/ Διανυκτέρευση (σε €)	Μέση Διάρκεια Παραμονής	
Νότιο Αιγαίο	Γερμανία	751,4	87,3	8,6	
	Ην. Βασίλειο	748,4	92,1	8,1	
	Γαλλία	669,4	81,1	8,3	
	Ιταλία	630,2	81,2	7,8	
	ΗΠΑ	690,9	112,0	6,2	
	Ολλανδία	655,3	76,2	8,6	
	Πολωνία	523,5	73,9	7,1	
	Ρωσία	701,0	77,1	9,1	
	Λοιπές	624,5	85,6	7,3	
	Σύνολο Περιφέρειας		665,8	86,4	7,7
	Σύνολο Χώρας		449,4	69,0	6,5

Πηγή: ΞΕΕ/INSETE

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου, το 2018 λειτούργησαν σε ολόκληρη τη χώρα 9.873 ξενοδοχειακές μονάδες. Στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου το 2018 λειτούργησαν συνολικά 2.120 μονάδες (21% επί του συνόλου της Χώρας). Εξειδικεύοντας στο ξενοδοχειακό δυναμικό της Θήρας το 2018 λειτούργησαν 364 μονάδες συνολικής δυναμικότητας 17.275 κλινών, στη Μύκονο 185 μονάδες με 12.786 κλίνες και στη Νάξο 159 μονάδες (7.226 κλίνες).

Ξενοδοχειακό δυναμικό 2018							
		5*	4*	3*	2*	1*	Σύνολο
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	Μονάδες	194	385	521	819	201	2.120
	Δωμάτια	29.301	34.351	20.638	21.549	3.152	108.991
	Κλίνες	60.598	68.900	40.237	41.036	6.183	216.954
Άνδρου	Μονάδες	1	3	12	7	4	27

	Δωμάτια	17	68	369	163	76	693
	Κλίνες	39	96	722	340	122	1.319
	Μονάδες	39	95	94	95	41	364
Θήρας	Δωμάτια	1.425	2.585	1.950	2.159	643	8.762
	Κλίνες	2.877	5.059	3.901	4.143	1.295	17.275
Κέας - Κύθνου	Μονάδες	1	1	2	7	1	12
	Δωμάτια	38	16	38	170	16	278
	Κλίνες	74	38	64	336	32	544
Μήλου	Μονάδες	2	3	18	46	10	79
	Δωμάτια	92	64	285	859	142	1.442
	Κλίνες	162	126	556	1.692	269	2.805
Μυκόνου	Μονάδες	42	53	30	28	32	185
	Δωμάτια	2.289	1.939	1.019	652	440	6.339
	Κλίνες	4.641	3.932	2.046	1.288	879	12.786
Νάξου	Μονάδες	4	13	30	90	22	159
	Δωμάτια	186	441	1.131	1.583	294	3.635
	Κλίνες	389	914	2.245	3.083	595	7.226
Πάρου	Μονάδες	4	19	37	64	21	145
	Δωμάτια	211	848	1.074	1.263	297	3.693
	Κλίνες	411	1.603	2.109	2.430	595	7.148
Σύρου	Μονάδες	4	10	14	21	2	51
	Δωμάτια	34	416	352	468	23	1.293
	Κλίνες	66	781	679	889	39	2.454
Τήνου	Μονάδες	0	5	15	17	4	41
	Δωμάτια	0	310	374	468	54	1.206
	Κλίνες	0	585	745	896	86	2.312

Πηγή: ΞΕΕ/INSETE

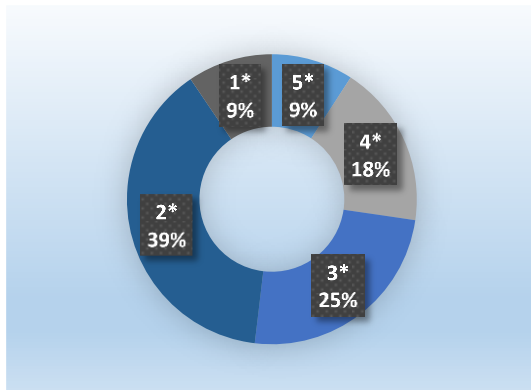
Ενοικιαζόμενα δωμάτια 2018						
		4Κ	3Κ	2Κ	1Κ	Σύνολο
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	Μονάδες	585	2.067	3.524	1.157	7.333
	Δωμάτια	4.591	15.959	23.649	6.847	51.046
	Κλίνες	11.132	37.025	53.270	15.121	116.548
Ανδρου	Μονάδες	11	79	136	22	248
	Δωμάτια	79	538	846	101	1.564
	Κλίνες	195	1.315	1.935	246	3.691
Θήρας	Μονάδες	211	507	589	138	1.445
	Δωμάτια	1.874	4.098	4.569	929	11.470
	Κλίνες	4.550	9.489	10.318	2.087	26.444
Κέας - Κύθνου	Μονάδες	6	54	86	28	174
	Δωμάτια	31	312	508	147	998
	Κλίνες	86	812	1.262	346	2.506
Μήλου	Μονάδες	36	214	477	134	861
	Δωμάτια	205	1.348	2.604	571	4.728
	Κλίνες	489	3.176	5.733	1.241	10.639
Μυκόνου	Μονάδες	73	177	220	61	531

	Δωμάτια	633	1.562	1.436	331	3.962
	Κλίνες	1.581	3.752	3.251	839	9.423
Νάξου	Μονάδες	48	279	459	114	900
	Δωμάτια	309	1.887	3.275	768	6.239
Πάρου	Κλίνες	718	4.289	7.424	1.711	14.142
	Μονάδες	84	192	517	117	910
	Δωμάτια	607	1.573	3.371	662	6.213
Σύρου	Κλίνες	1.549	3.869	7.920	1.509	14.847
	Μονάδες	7	96	210	50	363
	Δωμάτια	62	620	1.121	199	2.002
Τήνου	Κλίνες	155	1.447	2.673	479	4.754
	Μονάδες	29	110	131	34	304
	Δωμάτια	134	647	642	128	1.551
	Κλίνες	326	1.567	1.541	292	3.726
<i>Πηγή: ΞΕΕ/INSETE</i>						

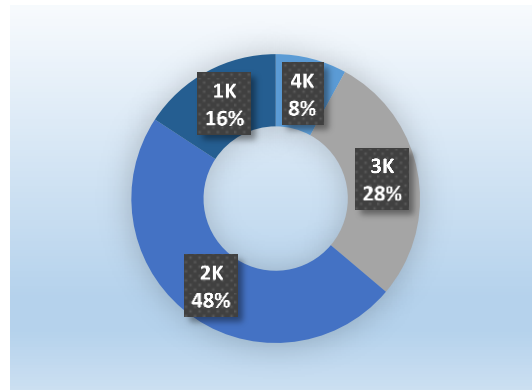
Αναφορικά με τα ενοικιαζόμενα δωμάτια, η περιφέρεια Νότιου Αιγαίου το 2018 διέθετε συνολικά 7.333 μονάδες συνολικής δυναμικότητας 116.548 κλινών. Στη Θήρα λειτουργούν 1.445 μονάδες με σύνολο 26.444 κλινών, στην Πάρο 910 μονάδες (14.847 κλίνες) και στη Νάξο 900 μονάδες (14.142 κλίνες). Η πλειοψηφία των κλινών (45,7%) συγκεντρώνεται στη κατηγορία 2 κλειδιών (2Κ).

Διάρθρωση ξενοδοχειακών μονάδων στο Νότιο Αιγαίο ανά κατηγορία (2018)

Ξενοδοχειακό Δυναμικό



Ενοικιαζόμενα Δωμάτια



Σύμφωνα με τα στοιχεία της Ένωσης Λιμένων Ελλάδος η κίνηση των κρουαζιερόπλοιων στα κυριότερα λιμάνια του Νομού Κυκλάδων παρουσιάζει πτωτική πορεία την περίοδο 2015-2018. Ειδικότερα τα λιμάνια της Πάρου και της Νάξου σημειώνουν μείωση κατά 33% και 27% αντίστοιχα, την περίοδο 2015-2018. Εξαιρέση αποτελεί το λιμάνι της Μυκόνου, στο οποίο η κίνηση εμφανίζεται ενισχυμένη το 2018 (κατά 8% περίπου).

Κίνηση Κρουαζιερόπλοιων στα κυριότερα Λιμάνια του Νομού Κυκλάδων (2013-2018)							
		2013	2014	2015	2016	2017	2018
Θήρα	Κρουαζιερόπλοια	582	512	636	572	406	474
	Επιβάτες	778.057	742.553	791.927	783.893	620.570	749.286
Μύκονος	Κρουαζιερόπλοια	485	441	600	596	501	484

	Επιβάτες	587.501	610.207	649.914	722.517	699.304	702.256
Σύρος	Κρουαζιερόπλοια	37	53	53	90	75	80
	Επιβάτες	9.396	24.012	21.986	26.403	24.543	18.071
Μήλος	Κρουαζιερόπλοια	9	17	28	32	23	27
	Επιβάτες	2.962	10.362	15.394	14.735	9.222	16.667
Πάρος	Κρουαζιερόπλοια	88	65	25	23	16	17
	Επιβάτες	7.071	7.048	3.679	3.127	3.916	2.476
Νάξος	Κρουαζιερόπλοια	16	16	23	27	16	22
	Επιβάτες	1.023	780	4.738	2.470	4.236	3.459
Άνδρος	Κρουαζιερόπλοια	1	0	2	1	0	0
	Επιβάτες	727	0	838	528	0	0
Ίος	Κρουαζιερόπλοια	0	13	13	17	8	1
	Επιβάτες	0	4.874	6.700	7.113	5.048	680

Πηγή: Ένωση Λιμένων Ελλάδος - INSETE Intelligence

Γενικά Χαρακτηριστικά Ζήτησης των Υπηρεσιών του Κλάδου

Τα εστιατόρια του δικτύου Aegean Cuisine συγκαταλέγονται στον ευρύτερο κλάδο των επιχειρήσεων εστίασης. Το διαθέσιμο εισόδημα αποτελεί καθοριστικό παράγοντα της ζήτησης των υπηρεσιών των εστιατορίων. Η διαχρονική μείωση του διαθέσιμου εισοδήματος των νοικοκυριών επηρεάζει δυσμενώς την κατανάλωση φαγητού εκτός οικίας. Όπως αποτυπώνεται και στον πίνακα που ακολουθεί το καθαρό κατά κεφαλήν εθνικό εισόδημα παρουσιάζει μέση ετήσια μείωση -2,7% την περίοδο 2010-2016. Εντούτοις, το 2017 το καθαρό κατά κεφαλήν εισόδημα σημείωσε αύξηση 3,23%.

Πληθυσμός και κατά κεφαλή μέγεθος (2010-2017)								
	2010	2011*	2012*	2013*	2014*	2015*	2016*	2017*(1)
Συνολικός πληθυσμός στο μέσο του έτους	11.121.383	11.104.995	11.045.039	10.965.241	10.892.369	10.820.964	10.775.989	10.768.193
Ακαθάριστο εγχώριο προϊόν ⁽²⁾	20.324	18.643	17.311	16.475	16.402	16.381	16.378	16.736
Ακαθάριστο εθνικό εισόδημα ⁽²⁾	19.908	18.134	17.426	16.455	16.513	16.404	16.378	16.769
Καθαρό εθνικό εισόδημα ⁽²⁾	16.499	14.808	14.074	13.266	13.573	13.550	13.594	14.033
Καθαρό εθνικό διαθέσιμο εισόδημα	16.363	14.661	13.996	13.386	13.515	13.475	13.519	13.991

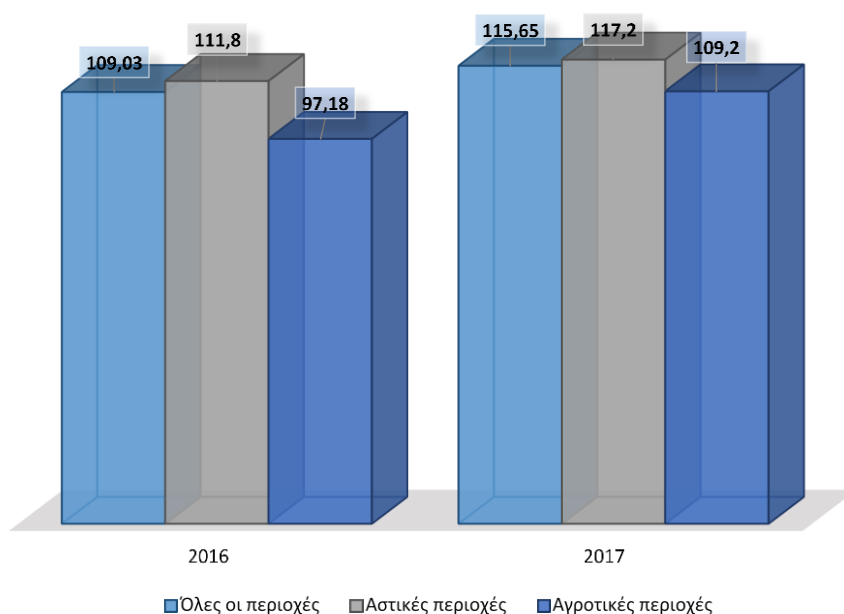
* προσωρινά στοιχεία
(1) προσωρινή εκτίμηση του μόνιμου πληθυσμού την 01/01/17
(2) Σε αγοραίες τιμές

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ

Στην συνέχεια παρουσιάζονται τα τελευταία διαθέσιμα αποτελέσματα της Έρευνας Οικογενειακών Προϋπολογισμών της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής (ΕΛ.ΣΤΑΤ.) για την περίοδο 2016-2017, που πραγματοποιήθηκε στα νοικοκυριά όλης της χώρας.

Μέσος όρος μηνιαίων δαπανών των νοικοκυριών κατά περιοχές (2016-2017)			
	Όλες οι περιοχές	Αστικές περιοχές	Αγροτικές περιοχές
2016			
Σύνολο Αγορών	1.392,03	1.452,38	1.134,13
Εστιατόρια	109,03	111,8	97,18
Έξοδα σε εστιατόρια, ταβέρνες, πιτσαρίες, ουζερί κλπ. (εκτός περιόδου διακοπών)	42,05	43,04	37,82
Έξοδα σε εστιατόρια, ταβέρνες, πιτσαρίες, ουζερί κλπ. (σε περίοδο διακοπών)	4,28	4,97	1,33
2017			
Σύνολο Αγορών	1414,09	1473,5	1165,81
Εστιατόρια	115,65	117,2	109,2
Έξοδα σε εστιατόρια, ταβέρνες, πιτσαρίες, ουζερί κλπ. (εκτός περιόδου διακοπών)	43,62	44,23	41,07
Έξοδα σε εστιατόρια, ταβέρνες, πιτσαρίες, ουζερί κλπ. (σε περίοδο διακοπών)	4,69	5,44	1,58
<i>Ποσά σε ευρώ</i>			
<i>Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ. - Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών</i>			

Μέση δαπάνη νοικοκυριών για εστιατόρια



Οι συνολικές μέσες μηνιαίες δαπάνες ανά νοικοκυριό για εστίαση εκτός σπιτιού διαμορφώθηκαν σε 115,65 ευρώ το 2017 αυξημένες κατά 6,07% σε σχέση με το προηγούμενο έτος.

Σημαντικός παράγοντας σχετικά με τη ζήτηση των εξεταζόμενων υπηρεσιών αποτελούν οι διατροφικές συνήθειες του πληθυσμού της χώρας και η ποιότητα των πρώτων υλών. Τα τελευταία χρόνια δίνεται μεγάλη έμφαση από τους καταναλωτές στον υγιεινό τρόπο ζωής και τα μεσογειακά πρότυπα διατροφής που ενισχύουν την μακροζωία και την ευεξία.

6 Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Στην συνέχεια παρουσιάζονται τα εστιατόρια που περιλαμβάνονται στο δίκτυο Aegean Cuisine του Νομού Κυκλάδων (ανά νησί). Συνολικά τα πιστοποιημένα εστιατόρια-μέλη του δικτύου ανέρχονται σε 171 (σε 20 κυκλαδίτικα νησιά), με την πλειοψηφία να τοποθετείται στα νησιά της Πάρου και της Σαντορίνης.

Τα εν λόγω μέλη ανήκουν, για τη διευκόλυνση του επισκέπτη, στις εξής κατηγορίες: Δημιουργική Κουζίνα, Εστιατόριο, Παραδοσιακό Εστιατόριο, Ταβέρνα, Ψαροταβέρνα, και Μεζεδοπωλείο. Ταυτόχρονα, έχει δημιουργηθεί μητρώο προϊόντων από παραγωγούς των Κυκλάδων που προτείνονται ως «Aegean Cuisine Recommended». Αυτή τη στιγμή το μητρώο αποτελείται από 387 προϊόντα, 81 παραγωγών, τα οποία καλύπτουν 26 κατηγορίες.

Νησί	Αριθμός Εστιατορίων Aegean Cuisine
Αμοργός	5
Ανάφη	3
Άνδρος	7
Αντίπαρος	2
Ίος	3
Κέα	6
Κίμωλος	1
Κύθνος	5
Μήλος	10
Μύκονος	9
Νάξος	16
Πάρος	23
Σαντορίνη	22
Σέριφος	6
Σίκινος	2
Σίφνος	10
Σύρος	17
Σχοινούσα	5
Τήνος	16
Φολέγανδρος	3
Σύνολο	171

ΜΕΛΟΣ Aegean Cuisine	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΟ	E-MAIL	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ
ΑΜΟΡΓΟΣ				
AMVROSIA GALLERY RESTAURANT	ΑΙΓΙΑΛΗ	22850-73393	info@aegialis.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΟ ΛΙΜΑΝΙ ΤΗΣ ΚΥΡΑ ΚΑΤΙΝΑΣ	ΑΙΓΙΑΛΗ	22850-73269	katinasrestaurant@otenet.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΠΑΝΟΡΑΜΑ	ΘΟΛΑΡΙΑ	22850-73349	panorama.amorgos@gmail.com popi.amorgos@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ

Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και Προώθησης του branding κάθε περιοχής
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

ΒΙΓΛΑ	ΘΟΛΑΡΙΑ	22850-73288	info@vigla-amorgos.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΔΗΜΟΣ	ΚΑΤΑΠΟΛΑ	22850-71020		ΤΑΒΕΡΝΑ
ΑΝΑΦΗ				
ΘΟΛΟΣ	ΧΩΡΑ ΑΝΑΦΗΣ	22860-61354	tholosanafi@gmail.com giannis.pat.anaf@gmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΛΙΟΤΡΙΒΙ	ΧΩΡΑ ΑΝΑΦΗΣ	22860-61209	liotrivi.anafi@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΗΣ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑΣ	ΚΛΕΙΣΙΔΙ ΤΚ	22860-61237	info@margarita-anafi.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΝΔΡΟΣ				
SEA SATIN NINO	ΚΟΡΘΙ	22820-61196	giginisfamily@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΣΤΑΜΑΤΗΣ	ΜΠΑΤΣΙ	22820-41283	stam9613@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΑ ΣΚΑΛΑΚΙΑ	ΧΩΡΑ ΑΝΔΡΟΥ	22820-22822	vangelouk@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
DOLLY'S BAR - MICRA ANGLIA	ΧΩΡΑ ΑΝΔΡΟΥ	22820-22207	info@micra-anglia.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
MASTELLO	ΜΠΑΤΣΙ	22820-29198	mastello@yahoo.gr	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΓΥΑΛΙΑ	ΣΤΕΝΙΕΣ	22820-24452	nick.polemis@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΣΤΕΚΙ ΤΟΥ ΑΝΔΡΕΑ	ΠΑΡΑΛΙΑ ΦΕΛΛΟΥ	22820-72070	vaggelislotsaris@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΑΝΤΙΠΑΡΟΣ				
ΑΝΑΡΓΥΡΟΣ	ΑΝΤΙΠΑΡΟΣ	22840-61204	johnevi1@otenet.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΚΑΛΟΚΕΡΙ	ΑΝΤΙΠΑΡΟΣ	22840-63037	info@magikeskatsaroles.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΙΟΣ				
Ο ΔΡΑΚΟΣ	ΜΥΛΟΠΟΤΑΣ	22860-91281	geodrakos@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ

Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και Προώθησης του branding κάθε περιοχής
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

ΠΟΛΥΔΩΡΟΣ	ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΟΥΜΠΑΡΑ	22860-91132	pousaiospolyd@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
GRANDMA'S RESTAURANT	ΙΟΣ	22860-92140	adenaxas@liostasi.gr hotel@liostasi.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΚΕΑ				
ΑΙΓΙΣ	ΒΟΥΡΚΑΡΙ	22880-21825	info@aigisuites.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΕΞΟΧΙΚΟ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑΣ	ΠΟΙΣΣΕΣ	22880-31223	margmouzaki@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
Η ΠΙΑΤΣΑ	ΙΟΥΛΙΔΑ	22880-22195	piatsa@mycosmos.gr paouris-piatsa@hotmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΩΝ ΚΑΛΟΦΑΓΑΔΩΝ	ΙΟΥΛΙΔΑ	22880-22118	info@kalofagadon.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΒΟΥΡΚΑΡΙΩΝ	ΒΟΥΡΚΑΡΙ	22880-22444	vourkarion@hotmail.com antonisdemen@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΣΤΗ ΧΩΡΑ	ΙΟΥΛΙΔΑ	22880-29101	eat@tospitistihora.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΚΙΜΩΛΟΣ				
Η ΑΥΛΗ ΤΟΥ ΣΑΜΠΛΟΥ	ΧΩΡΙΟ	22870-51666	sablicity@yahoo.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΚΥΘΝΟΣ				
SOFRANO YACHTING CLUB RESTAURANT	ΛΟΥΤΡΑ	22810-31436	yvogiatzis@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΡΙΑΣ	ΑΓΙΑ ΕΙΡΗΝΗ	22810-31371	aria.vlastari@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΡΧΙΠΕΛΑΓΟΣ	ΚΑΝΑΛΑ	22810-32380	archipelagoskythnos@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΕΣΣΑΡΙΑ	ΧΩΡΑ	22810-31620	messaria.kythnos@gmail.com toudas_d@yahoo.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
Ο ΜΗΛΑΣ	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	22810-32815	milasnikos@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΜΗΛΟΣ				
ΑΡΜΕΝΑΚΙ	ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ	22870-41061	info@armenaki.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και Προώθησης του branding κάθε περιοχής
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

ΓΙΑΛΟΣ	ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ	22870-41208	michael_christos@yahoo.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΕΝΑΛΙΟΝ	ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ	22870-41415	info@enalion-milos.gr	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΑΛΕΥΡΟΜΥΛΟΣ	ΠΑΡΑΣΠΟΡΟΣ	22870-23117	vasilis.alevromilos@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
SIROCCO	ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΙ	22870-31201	stella.sirocco@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
Ω! ΧΑΜΟΣ	ΑΔΑΜΑΝΤΑΣ	22870-21672	irenexamos@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΛΙΟΦΥΤΟ	ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ	22870-41063	liofutomilos@hotmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΑΡΧΟΝΤΟΥΛΑ	ΠΛΑΚΑ	22870-21384	arxogian@otenet.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΓΑΛΗΝΗ	ΑΓΙΑ ΕΙΡΗΝΗ	22870-41492	info@galinihotelmilos.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΟ ΜΠΑΚΑΛΙΚΟ ΤΟΥ ΓΑΛΑΝΗ	ΤΡΙΟΒΑΣΑΛΟΣ	22870-28163	bakalikon.galanis@yahoo.com sinnikos@yahoo.gr	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΜΥΚΟΝΟΣ				
MEATING	ΧΩΡΑ	22890-78550	info@m-eating.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΒΑΚΑΛΟ GREEK EATERY	ΛΑΚΚΑ	22890-78121	info@bakalo.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Ο,ΤΙ ΑΠΟΜΕΙΝΕ	ΑΝΩ ΜΕΡΑ	22890-71534	otiapomeine@yahoo.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
FUNKY KITCHEN	ΛΑΚΚΑ	22890-27272	info@funkykitchen.gr funkykitchenmykonos@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
CENTRAL CAFÉ	ΑΡΓΥΡΑΙΝΑ	22890-77306	apollo1979@hotmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
BILL & COO	ΜΕΓΑΛΗ ΑΜΜΟΣ	22890-26292	info@billandcoo.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
OREGANO	ΑΡΓΥΡΑΙΝΑ	22890-27410	oregano_theopap@hotmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΒΑΡΔΑΡΗΣ	ΑΝΩ ΜΕΡΑ	22890-71777	vergosiannis@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
REEZA RESTAURANT	ΑΓΙΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΣ	22890-28930	info@rocabellamykonos.com reeza@rocabellamykonos.com	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΝΑΞΟΣ				
BAROZZI	ΧΩΡΑ ΝΑΞΟΥ	22850-22616	info@alibertiprojects.com	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΜΟΡΓΙΝΟΣ	ΑΠΕΙΡΑΝΘΟΣ	22850-61733	voula_apeiranthos@hotmail.com amorginostavern@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ELIZABETH'S GARDEN	ΧΩΡΑ	22850-23777	maitos@otenet.gr	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΙΣ	ΚΟΡΩΝΟΣ	22850-51389	info@anagennisis-naxos.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΒΟΥΛΑ	ΠΛΑΚΑ	22850-41788	voula.restaurant@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
SCIROCCO NAXOS	ΧΩΡΑ	22850-25931	info@scirocco-naxos.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Η ΑΞΙΩΤΙΣΣΑ	ΚΑΣΤΡΑΚΙ	22850-75107	axiotissa2000@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΕΛΙΜΗΛΟΝ	ΧΩΡΑ	22850-22042	melimilonnaxou@gmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΠΑΛΑΤΙΑ	ΑΓΙΑ ΑΝΝΑ	22850-41591	info@palatiarestaurant.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΠΕΤΡΙΝΟ	ΧΩΡΑ	22850-41589	sciengic@hotmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Ο ΠΛΑΤΑΝΟΣ	ΑΠΕΙΡΑΝΘΟΣ	22850-61192	ankarapatis@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΒΛΑΧΟΣ	ΓΛΙΝΑΔΟ	22850-41370	vlasis.despina@hotmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΔΟΥΚΑΤΟ	ΧΩΡΑ	22850-27013	doukato.naxos@yahoo.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΕΤΑΞΥ ΜΑΣ	ΧΩΡΑ	22850-26425		ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΤΟ ΔΕΛΦΙΝΑΚΙ	ΛΥΩΝΑΣ	22850-51290	info@delfinaki.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΛΕΦΤΕΡΗΣ	ΑΠΕΙΡΑΝΘΟΣ	22850-61333	stou.lefteri@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΠΑΡΟΣ				
ΑΛΥΚΗ	ΑΛΥΚΗ	22840-91235	studioeleniparos@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ

Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και Προώθησης του branding κάθε περιοχής
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

MARGARITA	ΑΜΠΕΛΑΣ	22840-52362	info@margaritastudios.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΕΛΑΙΩΝΑΣ RESTAURANT	ΑΛΥΚΗ	22840-92170	elaionasrestaurant@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Η ΤΡΑΤΑ	ΠΑΡΟΙΚΙΑ	22840-24651	geo_kypraiou@hotmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΚΑΠΑΡΗ	ΝΑΟΥΣΑ	22840-52070	kapari.aegeancuisine@gmail.com kaparis.andreas@hotmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΕΓΕΑΝ DELI	ΠΑΡΟΙΚΙΑ	22840-24974	aegeandeli@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
MEDITERRANEO PAROS	ΝΑΟΥΣΑΣ	22840-53176	mediterraparos@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
THE GREEN PROJECT	ΔΡΥΟΣ	22840-41388	thegreenprojectparos@yahoo.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΑΓΝΑΝΤΙΟ	ΛΕΥΚΕΣ	22840-43089	agnadioparos@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ	ΠΑΡΟΙΚΙΑ	22840-24265	sofiano91@hotmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΑΡΑΝΤΟ	ΛΕΥΚΕΣ	22840-44070	lefkes@arantoparos.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΓΕΜΕΝΙ	ΝΑΟΥΣΑ	22840-51445	nickouman@yahoo.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΚΛΑΡΙΝΟΣ	ΛΕΥΚΕΣ	22840-41608	klarinos78@hotmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΞΥΛΑΡΑΣ	ΔΡΥΟΣ	22840-41249	anneta43@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΟ ΜΑΡΑΘΙ	ΜΑΡΑΘΙ	22840-22243	theodosiaarka@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΤΑΚΙΜΙ	ΝΑΟΥΣΑ	22840-55095	musiccafetakimi@gmail.com barbarigos14@gmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
Ο ΤΣΙΤΣΑΝΗΣ	ΠΡΟΔΡΟΜΟΣ	22840-41375	tavernatsitsanis@yahoo.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΑ ΓΛΥΦΑ	ΓΛΥΦΑ	22840-43358	kaparoubiz@hotmail.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΟ ΜΟΡΤΑΡΙ	ΠΑΡΟΙΚΙΑ	22840-26556	tasiaskaramaga@gmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΤΟ ΜΟΥΡΑΓΙΟ	ΑΛΥΚΗ	22840-91165	mouragioparos@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ

Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και Προώθησης του branding κάθε περιοχής
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

ΤΟ ΜΠΑΛΚΟΝΙ ΤΟΥ ΑΚΗ	ΑΛΥΚΗ	22840-91512	sotenskan@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΕΛΑΙΑ	ΠΑΡΟΙΚΙΑ	22840-23652	evangeloselaea@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΧΑΛΑΡΗΣ	Π.ΛΙΒΑΔΙ	22840-43257	marianna.xalari@hotmail.com xalari66@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ				
IDOL	ΦΗΡΑ	22860-23292	info@idolsantorini.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΟΙΑ VINEYART	ΟΙΑ	22860-72046	info@oiavineyart.gr	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΑΧΙΝΟΣ	ΗΜΕΡΟΒΙΓΛΙ	22860-23711	info@rocabellasantorini.com	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΣΕΛΗΝΗ	ΠΥΡΓΟΣ	22860-22249	info@selene.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
SELENE MEZE & WINE	ΠΥΡΓΟΣ	22860-22249 22860-24395	info@selene.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
SPHINX WINE RESTAURANT	ΟΙΑ	22860-71450	info@sphinxwinerestaurant.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΥΑΛΟΣ	ΕΞΩ ΓΥΑΛΟΣ	22860-25816	experience@yalos-santorini.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΡΩΜΑ ΑΥΛΗΣ FOOD & WINE	ΕΞΩ ΓΩΝΙΑ	22860-33395	san_torini@yahoo.gr beltzenitis@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
DIONYSOS IN ATLANTIS	ΦΗΡΑ	22860-24330	aasanto@otenet.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ASSYRTICO	ΦΗΡΑ	22860-22463	info@assyrtico-restaurant.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Η ΣΠΗΛΙΑ ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ	ΑΚΡΩΤΗΡΙ	22860-82303	info@thecave-ofnikolas.gr info@nikolascave.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΚΟΥΚΟΥΜΑΒΛΟΣ	ΦΗΡΑ	22860-23807	info@koukoumavlos.com	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΚΡΙΝΑΚΙ	ΦΟΙΝΙΚΑ	22860-71993	krinaki.tavern@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΠΥΡΓΟΣ	ΠΥΡΓΟΣ	22860-31346	info@pyrgos-santorini.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΣΚΑΛΑ	ΟΙΑ	22860-71362	1skalarestaurant@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

ΤΑ ΔΙΧΤΥΑ	ΠΕΡΙΒΟΛΑΣ	22860-82818	info@tadichtia.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΑΒΕΡΝΑ ΡΟΖΑ	ΒΟΥΡΒΟΥΛΟΣ	22860-24378	marousakidamigou@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΨΑΡΑΚΙ	ΒΛΥΧΑΔΑ	22860-82783	sinaggel@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΦΕΡΕΝΤΙΝΙ	ΟΙΑ	22860-71825	info@feredini.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΣΙΠΟΥΡΑΔΙΚΟ SANTORINIS	ΦΗΡΑ	22860-21847	santotsipouradiko@hotmail.gr	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΟΔΗΛΑΤΟ	ΟΙΑ	22860-71918	redbicycle.oia@hotmail.com	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΤΟ ΚΑΝΤΟΥΝΙ	ΠΥΡΓΟΣ	22860-33474	nek.katsipis@gmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΣΕΡΙΦΟΣ				
ΟΙ ΠΛΑΚΕΣ	ΧΩΡΑ	22810-51913	oiplakes@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΛΩΝΙ	ΚΑΤΩ ΧΩΡΑ	22810-52603	aloni07@yahoo.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Η ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ ΤΗΣ ΚΑΛΗΣ	ΛΙΒΑΔΙ	22810-52301	angelmushroom@hotmail.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ	ΑΝΩ ΧΩΡΑ	22810-52656	pgioula@hotmail.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΕΤΑΛΛΕΙΟ	ΛΙΒΑΔΙ	22810-51755	pkoulamas@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΡΙΖΕΣ	ΠΑΡΑΜΑΝΤΡΙ Α	22810-52222	info@hotelrizes.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΣΙΚΙΝΟΣ				
ΚΑΠΑΡΗ	ΧΩΡΑ	22860-51070	info@kapari-sikinos.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ	ΑΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ	22860-51281	info@manaliswinery.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΣΙΦΝΟΣ				
ΣΑΥΕΝΝΕ	ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ	22840-31080	nick.neroutsos@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και Προώθησης του branding κάθε περιοχής
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

ΦΛΑΡΟΣ	ΦΑΡΟΣ	22840-28956	mariadimou.events@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΔΡΑΚΑΚΗΣ	ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ	22840-31233	John_Louk@hotmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
Η ΜΕΡΩΠΗ	ΚΑΜΑΡΕΣ	22840-31672	rina22@windowslive.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΛΕΩΝΙΔΑΣ	ΚΑΣΤΡΟ	22840-31153	l.menegakis@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΝΕΡΟ & ΑΛΑΤΙ	ΠΛΑΤΥΣ ΓΥΑΛΟΣ	22840-71208	alex.narlis@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Ο ΣΙΜΟΣ	ΚΑΜΑΡΕΣ	22840-32353	estiatoriosimos@outlook.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΤΣΙΚΑΛΙ	ΒΑΘΥ	22840-71150	nfrazeskaros@yahoo.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΟΥ ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΤΟ ΚΟΥΤΟΥΚΙ	ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ	22840-33186	doloma_sifnos@yahoo.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΧΕΡΡΟΝΗΣΟΣ	ΧΕΡΡΟΝΗΣΟΣ	22840-33119	a.fyssas@yahoo.gr	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΣΥΡΟΣ				
AVANT GARDEN	ΠΛΑΤΕΙΑ ΙΩΑΝΝΗ ΒΑΡΔΑΚΑ, ΕΡΜΟΥΠΟΛΗ	22810-79416	info@avantgarden.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
DR WINE	ΑΚΤΗ ΠΑΠΑΓΟΥ 2, ΕΡΜΟΥΠΟΛΗ	22810-87531	georgevlvs@gmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
Ο ΤΑΛΑΡΑΣ	ΜΕΓΑΣ ΓΥΑΛΟΣ	22810-43517	zoseph40@yahoo.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΑΛΛΟΥ ΓΥΑΛΟΥ	ΚΙΝΙ	6938565865	letaournistaki@yahoo.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΜΠΕΛΑ	ΑΜΠΕΛΑ	22810-45110	michpapamich@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΧΛΑΔΙ	ΑΧΛΑΔΙ	22810-63310	axladisyros@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΓΙΩΣΗΦΑΚΙ	ΟΡΜΟΣ ΒΑΡΗΣ	22810-63163	flavors@giosifaki.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΔΥΟ ΤΖΙΤΖΙΚΙΑ ΣΤ' ΑΡΜΥΡΙΚΙΑ	ΚΙΝΙ	22810-71151	babakos1@otenet.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ	Κ.ΚΑΡΑΜΑΝΛ Η & ΆΝΝΗΣ ΚΟΥΤΣΟΔΟΝΤ Η	22810-89248	mam_diet@yahoo.com aduke1973@gmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ

ΗΛΙΟΒΑΣΙΛΕΜΑ	ΓΑΛΗΣΣΑΣ	22810-43325	kwstassyros@windowslive.com info@chefbougouris.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΛΙΛΗΣ	ΑΝΩ ΣΥΡΟΣ	22810-88087	leonardosroussos1@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΑΖΙ	ΛΕΩΤΣΑΚΟΥ 2 ΕΡΜΟΥΠΟΛΗ	22810-88811	alkiskouris@hotmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ	ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ	6945330074	sanmihalicuisinegr@yahoo.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΠΕΡΙ...ΤΙΝΟΣ	ΘΥΜΑΤΩΝ ΣΠΕΡΧΕΙΟΥ 7, ΕΡΜΟΥΠΟΛΗ	22810-85000	peritinos@yahoo.gr ambrosiaplytas@hotmail.com	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΠΕΤΡΙΝΟ	ΚΛ. & ΚΥΠ. ΣΤΕΦΑΝΟΥ 9, ΕΡΜΟΥΠΟΛΗ	22810-87427	petrinosyros@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΣΑΝΝΑΣ	ΓΑΛΗΣΣΑΣ	22810-43078	george@e-remvi.gr tavernasavvas@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΣΥΡΙΑΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ	ΕΘΝ. ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩ Ν 6, ΕΡΜΟΥΠΟΛΗ	22810-86015	asylivanis@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΣΧΟΙΝΟΥΣΑ				
ΚΥΡΑ- ΠΟΘΗΤΗ	ΣΧΟΙΝΟΥΣΑ	22850-71184	aggeloskoveos1@hotmail.com filitsa_karamanli@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
DELI	ΣΧΟΙΝΟΥΣΑ	22850-74278	delirestaubar@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΕΛΤΕΜΙ	ΣΧΟΙΝΟΥΣΑ	22850-71947	info@pension-meltemi.gr	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΜΕΡΣΙΝΙ	ΣΧΟΙΝΟΥΣΑ,	22850-71159	info@mersini.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΝΙΚΟΛΑΣ ΤΗΣ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ	ΛΙΜΑΝΙ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ	22850-71254	nikolas.schinousas@yahoo.gr	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΗΝΟΣ				
ΜΠΑΛΛΟΣ	ΒΟΥΡΝΗ	22830-24333	ballos@hotmail.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΗΝΙΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ	ΤΑΞΙΑΡΧΩΝ 2	22830-24514	info@halarisart.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΑΓΚΥΡΑ	ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΥΠΡΙΩΝ ΕΘΝΟΜΑΡΤΥ ΡΩΝ	22830-23016		ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΑΠΟΔΡΑΣΗ	ΣΤΕΝΗ	22830-41934	alvertisantonis@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και Προώθησης του branding κάθε περιοχής
ΚΥΚΛΑΔΕΣ Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

ΗΤΑΝ ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΚΑΡΑΒΙ	ΤΡΙΩΝ ΙΕΡΑΡΧΩΝ	22830-22818	info@mikrokaravi.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΜΑΙΣΤΡΑΛΙ	ΚΙΟΝΙΑ	22830-23570	miltoskr@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΜΑΡΑΘΙΑ	ΑΓΙΟΣ ΦΩΚΑΣ	22830-23249	info@bluebaytinis.gr	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΜΠΟΥΡΟΥ	ΣΠΙΤΑΛΙΑ	22830-25760	mpourou-tinos@hotmail.com mpourou-1997@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΝΑΥΤΙΛΟΣ	ΟΡΜΟΣ ΥΣΤΑΡΝΙΩΝ	22830-31642	nautilus.isternia.tinis@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
Ο ΝΤΙΝΟΣ	ΟΡΜΟΣ ΓΙΑΝΝΑΚΗ	22830-31673	antwnis.va@gmail.com	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ ΤΗΣ ΚΥΡΑ ΛΕΝΗΣ	ΚΡΟΚΟΣ	22830-51409	zedis@hotmail.com	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ - ΚΑΦΕ
ΣΑΝ ΤΟ ΑΛΑΤΙ	ΑΓΙΟΣ ΦΩΚΑΣ	22830-29266	santoalati@gmail.com	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΤΑ ΜΥΡΩΝΙΑ	ΠΥΡΓΟΣ	22830-31229	iliasofi@otenet.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΑΡΣΑΝΑΣ	ΧΩΡΑ	22830-24667	tarsanastinos@gmail.com	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΘΑΛΑΣΣΑΚΙ	ΟΡΜΟΣ ΥΣΤΕΡΝΙΩΝ	22830-31366	tothalassaki@gmail.com	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΤΟ ΚΟΥΤΟΥΚΙ ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ	Γ.ΓΑΦΟΥ 5	22830-24857	koutoukielenis@yahoo.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΣ				
Η ΠΙΑΤΣΑ	ΧΩΡΑ	22860-41274	info@kifines.gr paulossideris@hotmail.com info@piatsarestaurant.gr	ΤΑΒΕΡΝΑ
ΖΕΦΥΡΟΣ ΆΝΕΜΟΣ	ΧΩΡΑ	22860-41556	gavalasapostolos@yahoo.gr	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ
ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ	ΧΩΡΑ	22860-41235	idekavalla@yahoo.gr asgerardis@gmail.com	ΤΑΒΕΡΝΑ

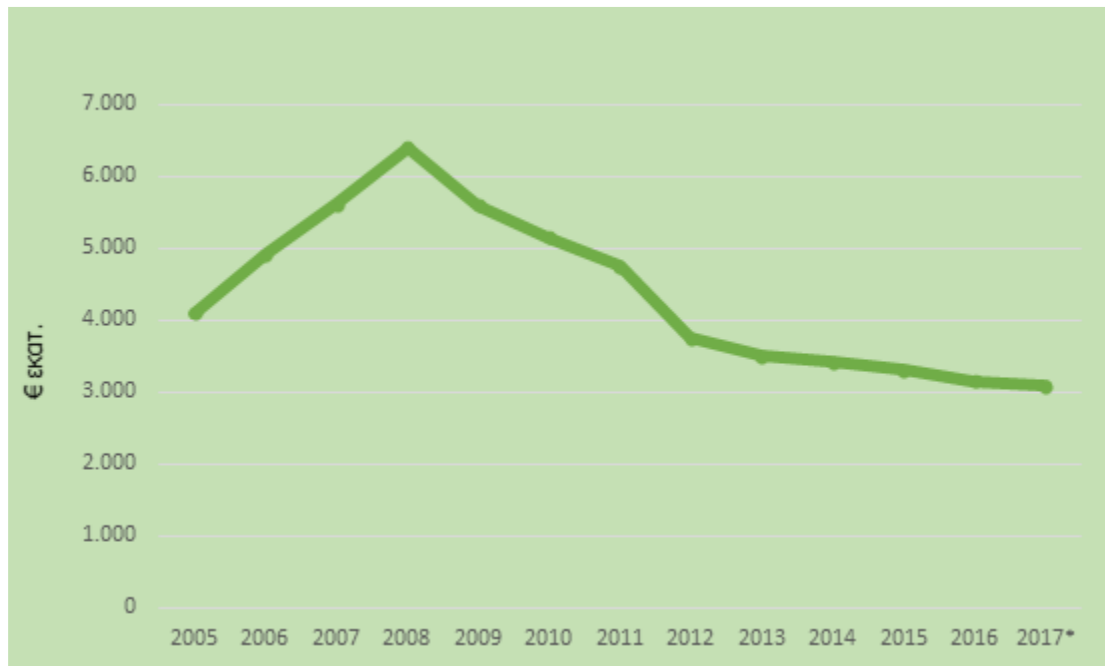
7 Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

7.1 Η αγορά του κλάδου της εστίασης

Ο κλάδος της εστίασης περιλαμβάνει πολύ μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων. Ο περιορισμός της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών, λόγω της γενικότερης οικονομικής κατάστασης της χώρας μας τα τελευταία έτη, έχει επηρεάσει αρνητικά τον κλάδο της εστίασης που παρουσιάζει διαχρονική μείωση από το 2008 και μετά.

Εντούτοις, τα τελευταία έτη παρατηρείται αποκλιμάκωση του ρυθμού μείωσης, γεγονός που οφείλεται (ως ένα βαθμό) και στην αύξηση της τουριστικής κίνησης προς τη χώρα μας (αφίξεις αλλοδαπών τουριστών). Το 2017 η αγορά της εστίασης εκτιμάται περίπου σε €3.000 εκατ.

Εξέλιξη της Αγοράς Εστίασης

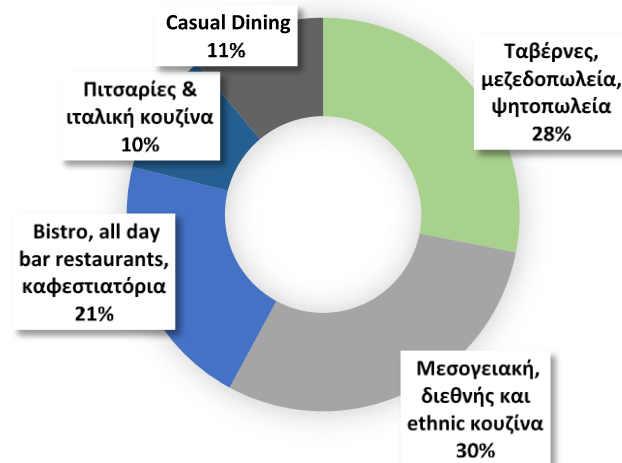


Η αγορά της εστίασης μπορεί να διακριθεί:

- ανά κατηγορία καταστημάτων (ανάλογα με το προσφερόμενο “μενού”).
- ανάλογα με τη μέση τιμή “κουβέρ” (μέγεθος που αντιστοιχεί στη μέση κατά κεφαλή δαπάνη για το κοινό).

Κυρίαρχη κατηγορία για το 2017 είναι τα καταστήματα που προσφέρουν μεσογειακή, διεθνή και ethnic κουζίνα με ποσοστό 30%). Σημαντικό ποσοστό (28%) απέσπασε και η κατηγορία “ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ψητοπωλεία”.

Κατανομή ανά κατηγορία εστιατορίων



Σε σχέση με την μέση τιμή κυρίαρχη κατηγορία καταστημάτων είναι αυτή όπου η μέση κατά κεφαλή δαπάνη (κουβέρ) κυμαίνεται μεταξύ €15-25.

Κατανομή της εγχώριας αγοράς εστίασης με βάση το κουβέρ (2017)



7.2 Η αγορά των εστιατορίων Aegean Cuisine

Στην ενότητα αυτή παρουσιάζεται η εξέλιξη των εκτιμώμενων συνολικών πωλήσεων εστιατορίων που είναι πιστοποιημένα ως Aegean Cuisine. Τα εν λόγω μεγέθη αφορούν τις πωλήσεις τους στη γεωγραφική περιφέρεια του νοτίου Αιγαίου (Κυκλάδες και Δωδεκάνησα).

Στον πίνακα που ακολουθεί δίδεται η εκτίμηση του συνολικού μεγέθους της αγοράς (σε αξία, τιμές λιανικής). Οι πωλήσεις της εξεταζόμενης κατηγορίας εστιατορίων παρουσίασε ανοδική πορεία με αξιόλογους ρυθμούς ανάπτυξης, την τελευταία τετραετία. Ειδικότερα, την περίοδο 2015-2018, εκτιμάται ότι αυξήθηκε με μέσο ετήσιο ρυθμό της τάξης του 17%, παρά την αβεβαιότητα που επικράτησε στη χώρα λόγω της αύξησης του Φ.Π.Α. στην εστίαση (δεύτερο εξάμηνο του 2015).

Το 2018, η συνολική αξία της αγοράς διαμορφώθηκε στο ποσό των €24 εκατ. περίπου (τιμές λιανικής), αυξημένη κατά 14,3% έναντι του 2017. Από αυτά, τα €14 εκατ. εκτιμάται ότι αφορούν πωλήσεις εστιατορίων Aegean Cuisine στις Κυκλάδες, ενώ τα υπόλοιπα €10 εκατ. στα Δωδεκάνησα. Σημειώνεται, ότι η ανοδική πορεία της αγοράς οφείλεται, σε μεγάλο

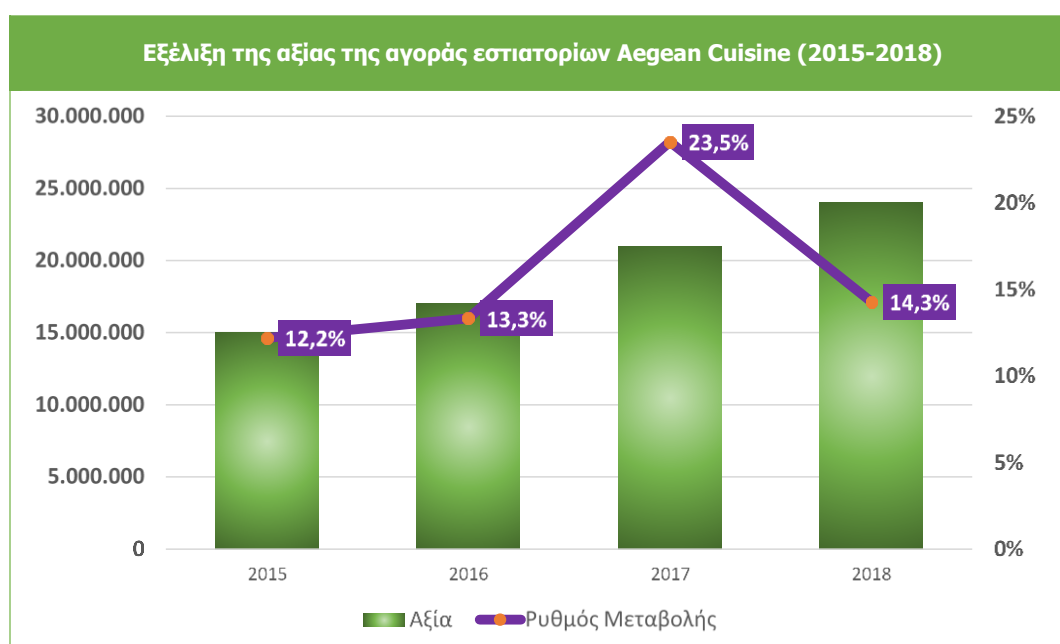
βαθμό, στη διαρκή διεύρυνση του δικτύου Aegean Cuisine, τα μέλη του οποίου αυξάνονται σταθερά τα τελευταία χρόνια.

Μέγεθος εγχώριας αγοράς εστιατορίων Aegean Cuisine (2015-2018)		
Έτος	Μέγεθος Αγοράς	Ρυθμός Μεταβολής
2015	15.000.000	-
2016	17.000.000	13,3%
2017	21.000.000	23,5%
2018	24.000.000	14,3%

Αξία σε ευρώ
Εκτιμήσεις Αγοράς

Μέγεθος εστιατορίων Aegean Cuisine στις Κυκλάδες (2015-2018)		
Έτος	Μέγεθος Αγοράς	Ρυθμός Μεταβολής
2015	9.000.000	-
2016	10.000.000	11,1%
2017	12.000.000	20,0%
2018	14.000.000	16,7%

Αξία σε ευρώ
Εκτιμήσεις Αγοράς

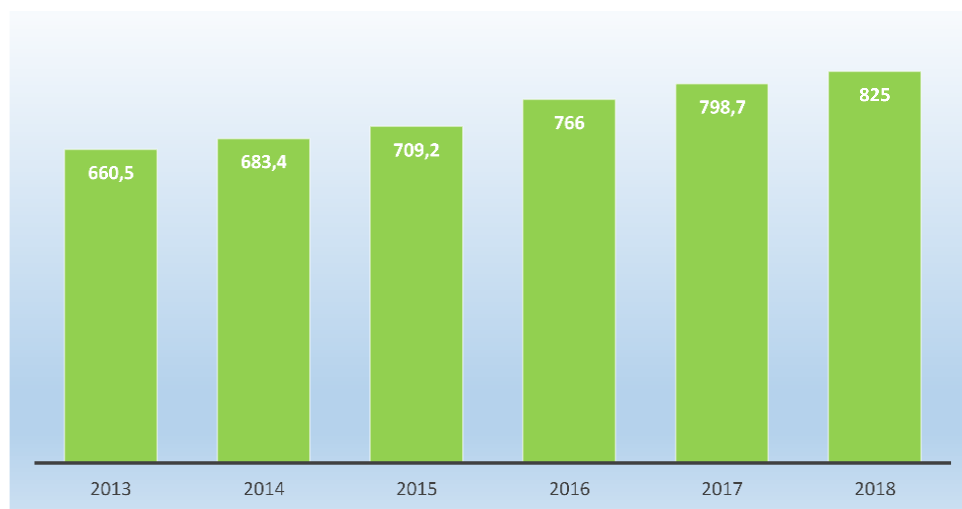


8 ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

8.1 Η αγορά εστίασης των Η.Π.Α.

Σύμφωνα με στοιχεία του National Restaurant Association (Σύνδεσμος Εστιατορίων Και Επιχειρήσεων Εστίασης), το 2018 η συνολική αγορά εστίασης των ΗΠΑ εκτιμάται ότι ανήλθε στα \$825 δις. (σε πωλήσεις), σημειώνοντας αύξηση 3,3% σε σχέση με το 2017 (\$799 δις.).

Η εξέλιξη των πωλήσεων στον κλάδο της εστίασης στις Η.Π.Α. (2013- 2018)



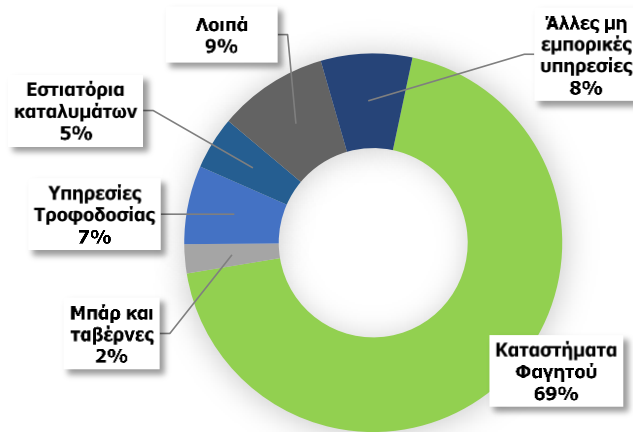
πωλήσεις σε δις. δολάρια

Στην αγορά εστίασης απασχολούνται περίπου 15,1 εκατ. εργαζόμενοι (περίπου 1 στους 10 εργαζόμενους Αμερικάνους), μέγεθος που αναμένεται να αγγίξει τα 16,7 μέσα στην επόμενη δεκαετία. Τα εστιατόρια είναι κυρίως μικρές επιχειρήσεις, καθώς 9 στα 10 απασχολούν λιγότερους από 50 εργαζόμενους.

Η συνολική αγορά εστίασης αφορά σε καταστήματα φαγητού, μπαρ, υπηρεσίες τροφοδοσίας (managed services), σε εστιατόρια καταλυμάτων (lodging-place restaurants), σε διάφορες επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης φαγητού και ψυχαγωγίας (retail, vending, recreation, mobile) και άλλες συναφείς επιχειρήσεις (σχολεία, πανεπιστήμια, νοσοκομεία, υπηρεσίες στρατού κλπ.).

Οι πωλήσεις που αντιστοιχούν αποκλειστικά στα καταστήματα φαγητού (eating places) καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μερίδιο της συνολικής αγοράς εστίασης (69%), σύμφωνα με τα στοιχεία για το 2017.

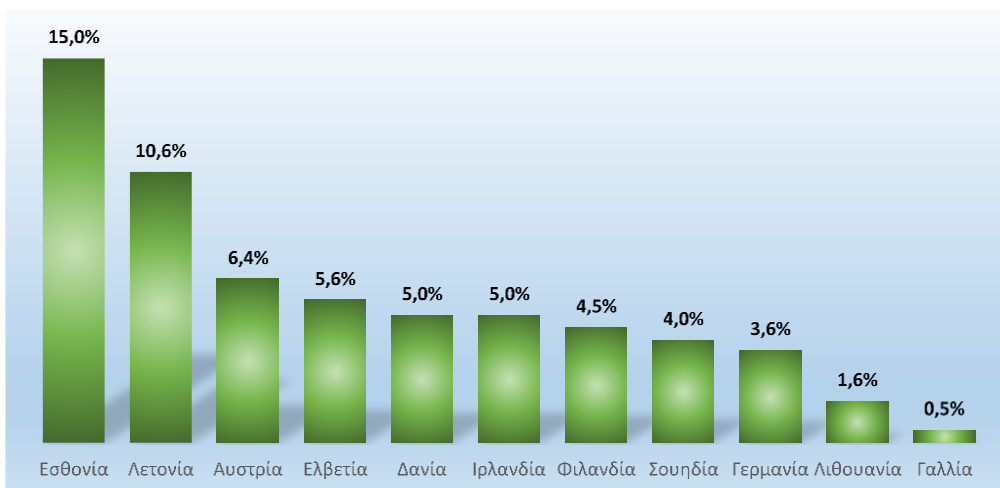
Διάρθρωση των πωλήσεων στον κλάδο της εστίασης στις Η.Π.Α. (2017)



8.2 Στοιχεία Ευρωπαϊκής Αγοράς

Ο κλάδος της εστίασης και των μπαρ / καφέ γνώρισε σταθερή ανάπτυξη στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες το 2017. Οι σκανδιναβικές και βαλτικές περιοχές φαίνεται να είναι οι ταχύτερα αναπτυσσόμενες χώρες όπως η Εσθονία και η Λετονία. Εξάιρεση φαίνεται να αποτελεί η Γαλλία, η οποία εξακολουθεί να ανακάμπτει από την πτώση της δραστηριότητάς της το 2016 λόγω των τρομοκρατικών επιθέσεων.

Κύκλος εργασιών κλάδου εστίασης – Ετήσια μεταβολή (%)*



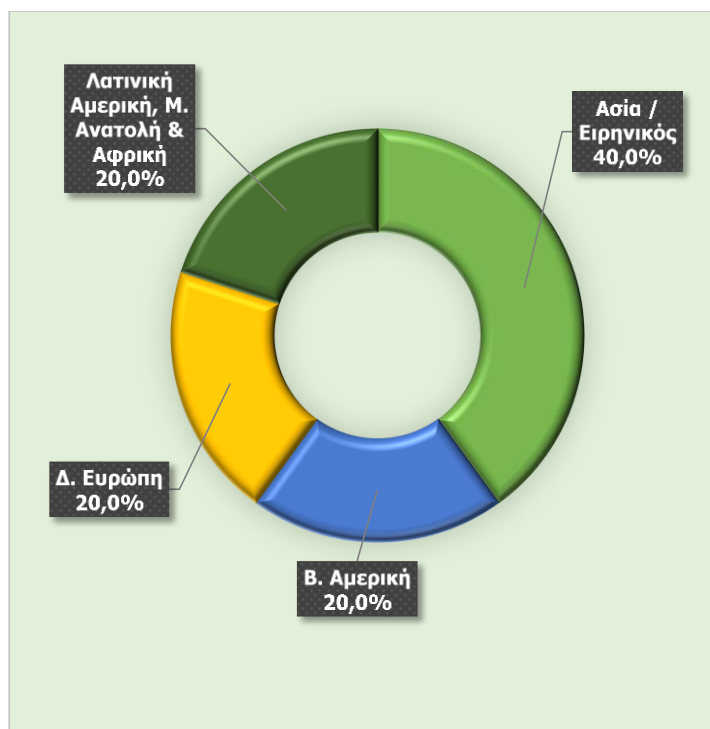
*Τα στοιχεία για της Εσθονία, Ιρλανδία, Λετονία, Λιθουανία, Σουηδία and Ελβετία αφορούν σε πωλήσεις για εστιατόρια και καφέ.

Πηγή: 2017 | 2018 HOTREC ANNUAL REPORT

8.3 Στοιχεία Παγκόσμιας Αγοράς

Ο κλάδος της εστίασης, ο οποίος περιλαμβάνει εστιατόρια και υπηρεσίες τροφοδοσίας, αποφέρει παγκοσμίως έσοδα περίπου \$2,7 τρισ. σε ετήσια βάση. Η Κίνα και η Ινδία συμβάλλουν θετικά στην περαιτέρω ανάπτυξη του κλάδου της εστίασης λόγω του πληθυσμού τους, αλλά και της αναδυόμενης μεσαίας τάξης. Η Βραζιλία αποτελεί ακόμη μία αναπτυσσόμενη αγορά, όπου τα υψηλότερα εισοδήματα αναμένεται να οδηγήσουν σε αύξηση του ποσοστού επισκεψιμότητας στα εστιατόρια.

Γεωγραφική κατανομή της αξίας της παγκόσμιας αγοράς εστίασης



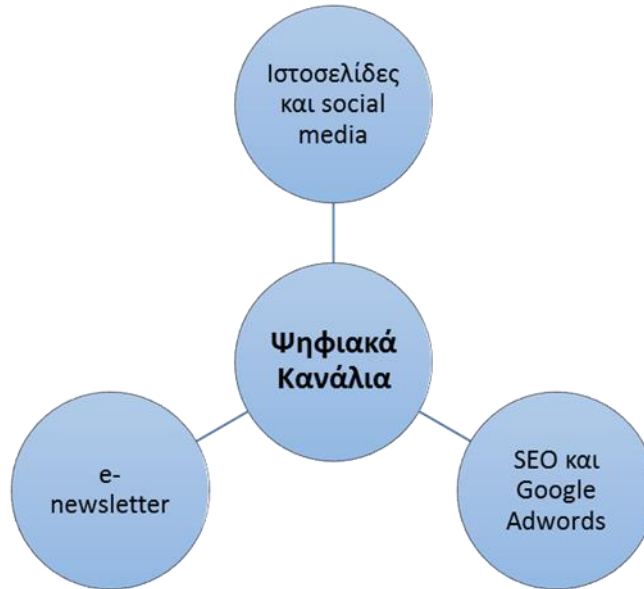
9 ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ- ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ (BEST PRACTICES)

Προκειμένου οι επιχειρήσεις-μέλη της Aegean Cuisine να ενισχύσουν την αναγνωρισιμότητά τους και να αναβαθμίσουν τη θέση τους, οφείλουν να εστιάσουν στις παρακάτω πρακτικές (best practices):

- Ενδελεχής διερεύνηση των αγορών από τις οποίες προέρχονται οι δυνητικοί πελάτες, εξετάζοντας το πολιτικό, οικονομικό και κοινωνικό περιβάλλον που ισχύει σε αυτές. Χρήσιμη είναι επίσης η διεξαγωγή έρευνας αγοράς.
- Δημιουργία «επώνυμης» συστάδας επιχειρήσεων, με αναγνωρίσιμο διακριτικό λογότυπο και προϊόντα (μακροπρόθεσμη στρατηγική branding).
- Εκμετάλλευση των πλεονεκτημάτων που παρέχει το διαδίκτυο (internet), μέσω της σχεδίασης και κατασκευής ιστοσελίδας στην οποία μεταξύ άλλων θα υπάρχει η δυνατότητα πληροφόρησης για τη γεωγραφική θέση των επιχειρήσεων-μελών και των προσφερόμενων υπηρεσιών/προϊόντων.
- Ανάπτυξη στρατηγικών συνεργασιών και συμμαχιών με ομοειδείς επιχειρήσεις σκοπό την επέκταση του δικτύου και με επιχειρήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας (πχ. μεγάλους τουριστικούς πράκτορες της Ελλάδας και του εξωτερικού, παραγωγούς τροφίμων και ποτών, κλπ.) με σκοπό τη συντονισμένη εκμετάλλευση του τουριστικού ρεύματος προς την Ελλάδα, τη διεύρυνση του πελατολογίου, την αυτοματοποίηση διαδικασιών και την εξοικονόμηση κόστους.
- Δημιουργία κέντρου διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας (logistics) των κυκλαδικών γαστρονομικών προϊόντων και εκμετάλλευση των παραγωγικών δομών και του δικτύου μεταφορών (λιμάνια, σιδηρόδρομοι, κλπ.).
- Δημιουργία και διατήρηση καταρτισμένων διεπιχειρηματικών κέντρων με σκοπό την παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών και τον σχεδιασμό κοινών δράσεων μάρκετινγκ, εφοδιασμού, πληροφορικής, πιστοποίησης προϊόντων και επαγγελματικής κατάρτισης.
- Αρωγή και στήριξη του δημοσίου τομέα, καθώς και των διάφορων κλαδικών, τοπικών και συνεταιριστικών φορέων και συνδέσμων.

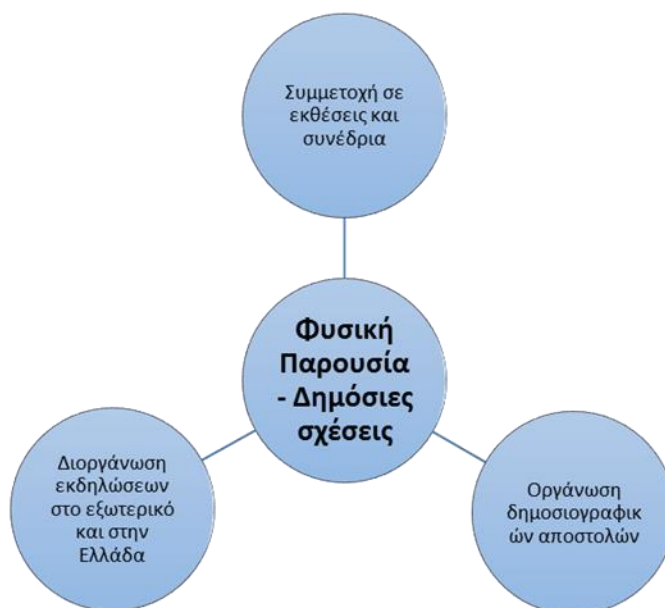
10 ΜΕΘΟΔΟΙ- ΜΕΣΑ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΟΥ BRAND “AEGEAN CUISINE”

Στην συνέχεια παρουσιάζονται ενδεικτικά οι μέθοδοι και τα μέσα με τα οποία οι επιχειρήσεις-μέλη της Aegean Cuisine, μπορούν να προωθήσουν στο εξωτερικό το brand «Aegean cuisine».



Ψηφιακά Κανάλια

- Προώθηση του Δικτύου Aegean Cuisine κυρίως μέσω γνωστών ηλεκτρονικών ιστοσελίδων σε χώρες του εξωτερικού με περιεχόμενο που αφορά τον Τουρισμό στην Ελλάδα ή ακόμα και ιστοσελίδες γαστρονομίας με έμφαση τα παραδοσιακά είδη διατροφής και την κουζίνα κάθε χώρας (με μορφή ηλεκτρονικών banner ή άρθρων – αφιερωμάτων στην αιγαιοπελαγίτικη κουζίνα με φωτογραφικό υλικό).
- Αναρτήσεις και αφιερώματα και διαδικτυακές καμπάνιες μέσω social media (facebook, instagram) αλλά και σε blog με μεγάλη επισκεψιμότητα με κατάλληλη στόχευση ανά χώρα, κοινό-στόχο.
- Δημιουργία YouTube καναλιού με προσθήκη σύγχρονου υλικού (συνταγές αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας, ξεναγήσεις σε εστιατόρια, συνεντεύξεις κ.α)
- Δημιουργία ιστοσελίδας με περιεχόμενο που θα αναφέρεται αποκλειστικά στην κουζίνα Δωδεκανήσου και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ενώ θα παρουσιάζει αναλυτικά τα εστιατόρια Aegean cuisine ανα κατηγορία, γεωγραφική τοποθεσία, εύρος τιμών κ.λ.π. Σύνθεση περιεχομένου για παρουσίαση του brand name με τα ανάλογα μέσα επικοινωνίας και τα υλικά υποστήριξης (φωτογραφίες / infographics / videos). Μετάφραση ιστοσελίδας και περιεχομένου σε Αγγλικά, Γαλλικά, Ιταλικά και Γερμανικά.
- Χρήση πρακτικών βελτιστοποίησης (SEO) προκειμένου η ιστοσελίδα να είναι φιλική προς τον χρήστη και προσπελάσιμο από τις μηχανές αναζήτησης προκειμένου την κατάταξή του σε υψηλότερες θέσεις στα αποτελέσματα αναζήτησης.
- Διαφημίσεις στη μηχανή αναζήτησης (Google Adwords) με στόχευση φράσεων και λέξεων-κλειδιών γύρω από το κεντρικό μήνυμα του brand.
- Σχεδιασμός και ανάπτυξη ηλεκτρονικού newsletter με σκοπό την αποστολή πληροφοριών και προσκλήσεων σε συνέδρια με κλείσιμο ραντεβού, αλλά και σε συναντήσεις, εκδηλώσεις.



Συμμετοχή σε εκδηλώσεις –Συναντήσεις – Δημόσιες σχέσεις

- Συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις και συνέδρια Τουρισμού με σκοπό την κατάλληλη προβολή και παρουσίαση της αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας και των εστιατορίων της. Ενδεικτικές εκθέσεις τουρισμού είναι:
 - World Travel Market, Λονδίνο
 - ITB Βερολίνο
 - CMT The Holiday Exhibition, Στουτγάρδη
 - IFTM, Παρίσι,
 - IMEX America, 2019
- Διοργάνωση εκδηλώσεων στο εξωτερικό με τη συνεργασία και χορηγία φορέων για την προβολή του της κουζίνας αιγαίου. Οι εκδηλώσεις μπορούν να έχουν τη μορφή θεματικών εκθέσεων με εκθέτες επιχειρήσεις του δικτύου ή τη μορφή θεματικών workshops.
- Επιλογή εταιριών / φορέων εξωτερικού προς συνεργασία (τουριστικοί πράκτορες κ.α) και διοργάνωση εκδηλώσεων στην Ελλάδα για την παρουσίαση της κουζίνας αιγαίου και των επιχειρήσεων σε εταιρίες του εξωτερικού, με σκοπό την πληροφόρηση, γνωριμίες και συνεργασίες.
- Οργάνωση δημοσιογραφικών αποστολών, από κανάλια ή άλλα μέσα ενημέρωσης του εξωτερικού προκειμένου μεταδώσει εκπομπών και αφιερώματα με θέμα την κουζίνα αιγαίου.



Έντυπες καταχωρήσεις

- Αγορά διαφημιστικού χώρου σε κλαδικά περιοδικά και τον τύπο αλλά και σε έντυπα με θεματικό περιεχόμενο.
- Επιλογή χώρων με μεγάλη εμπορική κίνηση του κοινού-στόχου και υπαίθρια διαφήμιση με στοχευμένο μήνυμα.
- Δημιουργία έντυπου υλικού (brochures) για την πληροφόρηση εταιριών / φορέων και υλικού παρουσίασης για εκθέσεις / συνέδρια κ.ά., όπως stands, roll up banners κτλ.

Οι προαναφερόμενοι μηχανισμοί προώθησης θα μπορούσαν να εστιάσουν και να προσανατολιστούν στις ακόλουθες αγορές-στόχους. Βασικά κριτήρια επιλογής των εν λόγω χωρών είναι:

- Ο σημαντικός αριθμός αφίξεων από τις συγκεκριμένες χώρες στα νησιά της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.
- Οι αυξημένες δαπάνες ανά διανυκτέρευση των επισκεπτών των εν λόγω χωρών στα νησιά του Νότιου Αιγαίου συγκριτικά με τους επισκέπτες άλλων χωρών.

Γερμανία

Προφίλ επισκεπτών (στοιχεία INΣΕΤΕ)

Σύμφωνα με το Γερμανικό Ινστιτούτο Τουριστικών ερευνών (FUR), το 2017, το 77% του γερμανόφωνου πληθυσμού πραγματοποίησε ένα ταξίδι μεγάλης διάρκειας (5 ημέρες και άνω). Ο Γερμανός τουρίστας επιλέγει κυρίως ταξίδια με σκοπό την ξεκούραση και τη χαλάρωση, καθώς και διακοπές σε προορισμούς με ήλιο και θάλασσα. Τα οικογενειακά ταξίδια κατατάσσονται στην 3η θέση ενώ ακολουθούν ο οικοτουρισμός και ο βιωματικός τουρισμός.

Από το 2005 έως το 2012 ο εισερχόμενος τουρισμός από την Γερμανία κατέγραψε πτώση (-24,2%, από 2.782 χιλ. το 2005 σε 2.109 χιλ. το 2012) ενώ από το 2012 έως το 2017 αύξηση (+75,7%, από 2.109 χιλ. το 2012 σε 3.706 χιλ. το 2017) φθάνοντας το 2017 σε ρεκόρ αφίξεων από την έναρξη της Έρευνας Συνόρων της ΤτΕ και μερίδιο αγοράς 13,6% όταν το 2005 το μερίδιο της γερμανικής αγοράς ήταν 19,3%. Αξιοσημείωτο είναι ότι οι αφίξεις των τουριστών από την Γερμανία έχουν μεγάλη διασπορά καθ'όλη την διάρκεια του έτους (με εξαίρεση το

Q1) με σχεδόν το 1/5 των αφίξεων από την Γερμανία να καταγράφεται στο Q4 (εκτός σεζόν) και σχεδόν το 1/4 στο Q2 (έναρξη της τουριστικής περιόδου).

Σύμφωνα με στοιχεία του UNWTO 2016, η Ελλάδα αποτελεί τον 8ο πιο δημοφιλή προορισμό για εξερχόμενα ταξίδια από την Γερμανία (Outlook 2018 «Οι προοπτικές του εισερχόμενου τουρισμού στην Ελλάδα το 2018») ενώ οι δημοφιλέστεροι προορισμοί στην Ελλάδα σύμφωνα με την ΤτΕ 2017, είναι η Κρήτη, το Νότιο Αιγαίο και η Κεντρική Μακεδονία. Αναφορικά με τις διανυκτερεύσεις των τουριστών από την Γερμανία, το 2017 καταγράφηκαν 37.637 χιλ. με μερίδιο αγοράς 17,9% όταν το 2005 είχαν καταγραφεί 39.019 χιλ. και μερίδιο αγοράς 25,4% (-3,5%). Η πλειονότητα των διανυκτερεύσεων (79,9%) καταγράφεται στα Q2 και Q3 (τουριστική σεζόν) όπου σημειώνεται και ο μεγαλύτερος αριθμός τουριστών. Ο υψηλότερος αριθμός διανυκτερεύσεων καταγράφηκε το 2006, 40.798 χιλ. Οι εισπράξεις από την Γερμανία το 2017 άγγιξαν τα € 2.553 εκ. (εισπράξεις ρεκόρ από την έναρξη της Έρευνας) με μερίδιο αγοράς 18,0% όταν το 2005 το σύνολο των εισπράξεων ήταν € 2.235 εκ. και μερίδιο αγοράς 19,7% (+14,2%).

Παρόλο που οι αφίξεις από την γερμανική αγορά έχουν αυξηθεί από το 2005 κατά +33,2% δεν παρατηρείται η ίδια εικόνα στις διανυκτερεύσεις (-3,5%) και στα έσοδα (+14,2%). Η Μέση κατά Κεφαλή Δαπάνη (ΜΚΔ) για την γερμανική αγορά ανέρχεται στα € 689, υψηλότερη κατά +31,9% από την ΜΚΔ που καταγράφεται στο σύνολο της χώρας (€ 522). Από το 2005 παρατηρείται μια συνεχής πτωτική τάση της ΜΚΔ συνολικά κατά -14,3% (από € 803 το 2005 σε € 689 το 2017) καταγράφοντας το 2017 την 2 η χαμηλότερη (μετά το 2016: € 678) ΜΚΔ από την έναρξη της Έρευνας Συνόρων.

Η Μέση Δαπάνη ανά Διανυκτέρευση για την γερμανική αγορά είναι σχεδόν ίδια με αυτή που καταγράφεται στο σύνολο της χώρας (€ 68, +0,2% υψηλότερη από το Μ.Ο.). Αντίθετα από την Μέση Δαπάνη ανά Ταξίδι, η Μέση Δαπάνη ανά Διανυκτέρευση καταγράφει αυξητική τάση από το 2005 έως το 2017 (+18,4%, από € 57 το 2005 σε € 68 το 2017). Αναφορικά με την Μέση Διάρκεια Παραμονής, οι τουρίστες από την Γερμανία διαμένουν κατά μέσο όρο στην Ελλάδα 10,2 ημέρες (+31,6% υψηλότερα από τον μέσο όρο της χώρας που είναι 7,7 ημέρες).

Από το 2005 παρατηρείται μια συνεχής πτωτική τάση (με εξαίρεση το 2011: +7,1%) με αποκορύφωμα το 2017 που αποτελεί την χαμηλότερη τιμή (-27,6%, από 14,0 ημέρες το 2005 σε 10,2 ημέρες το 2017) από την καταγραφή των στοιχείων. Τέλος, όσον αφορά τις προοπτικές της οικονομίας της Γερμανίας, σύμφωνα με την μελέτη του INΣΕΤΕ Outlook 2018 «Οι προοπτικές του εισερχόμενου τουρισμού στην Ελλάδα το 2018», αυτές είναι θετικές εξαιτίας της θετικής οικονομικής συγκυρίας (αυξανόμενο ΑΕΠ και υψηλός δείκτης καταναλωτικής εμπιστοσύνης).

Η.Π.Α

Προφίλ επισκεπτών(στοιχεία INΣΕΤΕ)

Οι διεθνείς μετακινήσεις των Αμερικανών περιορίζονται λόγω της υψηλής ανταγωνιστικότητας της εγχώριας αγοράς, της περιορισμένης περιόδου αδειας (10 – 15 ημέρες) και του χαμηλού ποσοστού του πληθυσμού που διαθέτει διαβατήριο (44%). Για την αγορά των ΗΠΑ, ο τουρισμός δεν θεωρείται ως προτεραιότητα, καθώς έρχεται 5ος στον κατάλογο προτιμήσεων μετά τη νυχτερινή ζωή, τη βελτίωση της κατοικίας, τις αγορές ηλεκτρονικών συσκευών και την ψυχαγωγία/αθλητισμό (Phocus Wright U.S. Consumer Travel Report 2015).

Ο εισερχόμενος τουρισμός από τις ΗΠΑ εμφανίζει μικτή εικόνα. Συγκεκριμένα την περίοδο 2005 – 2012, ο εισερχόμενος τουρισμός από τις ΗΠΑ εμφάνισε μείωση -32,8% (με εξαίρεση το 2007: +13,3%, από 557 χιλ. το 2005 σε 374 χιλ. το 2012) ενώ από το 2012 – 2017 αύξηση +131,4% (από 374 χιλ. το 2012 σε 865 χιλ. το 2017). Το 2017 σημειώθηκε ρεκόρ αφίξεων από

την έναρξη της Έρευνας Συνόρων της ΤτΕ με 865 χιλ. και μερίδιο αγοράς 3,2% όταν το 2005 οι αφίξεις ήταν 557 χιλ. με μερίδιο 3,9%.

Οι αφίξεις από τις ΗΠΑ εμφανίζουν έντονη εποχικότητα με το 73,2% των αφίξεων για το 2017 να καταγράφονται στα Q2 – Q3, ενώ τα αντίστοιχα μεγέθη για το Q1 και Q4 ήταν 9,4% και 17,3%. Σύμφωνα με στοιχεία του UNWTO 2016, η Ελλάδα αποτελεί τον 25ο πιο δημοφιλή προορισμό για εξερχόμενα ταξίδια από τις ΗΠΑ και τον 3ο για ταξίδια στην Μεσόγειο (Outlook 2018«Οι προοπτικές του εισερχόμενου τουρισμού στην Ελλάδα το 2018»), ενώ οι δημοφιλέστεροι προορισμοί στην Ελλάδα σύμφωνα με την ΤτΕ 2017 είναι: η Αττική, το Νότιο Αιγαίο και η Πελοπόννησος.

Αναφορικά με τις διανυκτερεύσεις των τουριστών από τις ΗΠΑ, το 2017 καταγράφηκαν 9.549 χιλ. με μερίδιο αγοράς 4,6% όταν το 2005 είχαν καταγραφεί 6.626 χιλ. και μερίδιο αγοράς 4,3% (+44,1%). Η εποχικότητα παρατηρείται και στις διανυκτερεύσεις με το 73,8% να καταγράφεται στα Q2 – Q3 για το 2017 ενώ, αντίστοιχα, στα Q1 και Q4 καταγράφεται το 8,9% και 17,3%. Οι εισπράξεις από τις ΗΠΑ το 2017 άγγιξαν τα € 814 εκ. με μερίδιο αγοράς 5,7% όταν το 2005 το σύνολο των εισπράξεων ήταν € 674 εκ. και μερίδιο αγοράς 5,9% (+20,7%). Στα Q2 – Q3 καταγράφεται το 78,6% των εσόδων για το 2017 από την αγορά των ΗΠΑ.

Η Μέση κατά Κεφαλή Δαπάνη (ΜΚΔ) για την αγορά των ΗΠΑ το 2017 ανέρχεται στα € 941 (έναντι € 1.211 το 2005, -22,3%), υψηλότερη κατά +80,2% από την ΜΚΔ που καταγράφεται στο σύνολο της χώρας (€ 522). Από το 2005 – 2015 η ΜΚΔ των τουριστών από τις ΗΠΑ κυμαίνεται πάνω από τα € 1.000 (με διακυμάνσεις από έτος σε έτος) ενώ τα έτη 2016 (€ 935) και 2017 (€ 941) πέφτει κάτω από τα € 1.000, με τα € 935 που καταγράφηκαν το 2016 να αποτελούν την χαμηλότερη τιμή και τα € 1.257 που καταγράφηκαν το 2015 την υψηλότερη τιμή.

Η Μέση Δαπάνη ανά Διανυκτέρευση για την αγορά των ΗΠΑ ανέρχεται στα € 85 έναντι € 68 (26,0% υψηλότερη) που είναι στο σύνολο της χώρας, καταγράφοντας μείωση -16,2% σε σύγκριση με το 2005 (€ 102). Η Δαπάνη ανά Διανυκτέρευση όπως και η ΜΚΔ εμφανίζει διακυμάνσεις από έτος σε έτος με πτωτική όμως τάση, με την υψηλότερη τιμή να καταγράφεται το 2015 (€ 110) και την χαμηλότερη το 2017 (€ 85). Αναφορικά με την Μέση Διάρκεια Παραμονής, οι τουρίστες από τις ΗΠΑ διαμένουν κατά μέσο όρο στην Ελλάδα 11,0 ημέρες (43,1% υψηλότερα από τον μέσο όρο της χώρας που είναι 7,7 ημέρες). Η υψηλότερη τιμή καταγράφηκε το 2007 (13,1 ημέρες) και η χαμηλότερη το 2016 (10,5 ημέρες).

Όσον αφορά τις προοπτικές της οικονομίας των ΗΠΑ, σύμφωνα με την μελέτη του INSETE Outlook 2018«Οι προοπτικές του εισερχόμενου τουρισμού στην Ελλάδα το 2018», η εικόνα είναι μικτή αφού αφενός η Αμερικανική οικονομία βρίσκεται σε ανάπτυξη και η καταναλωτική εμπιστοσύνη σε υψηλά επίπεδα, αφετέρου όμως το δολάριο έχει υποτιμηθεί σημαντικά έναντι του ευρώ ενώ, παράλληλα, η παρατηρούμενη αύξηση των επιτοκίων μπορεί να δράσει ανασταλτικά τόσο στην ανάπτυξη όσο και στην καταναλωτική εμπιστοσύνη.

Ηνωμένο Βασίλειο

Προφίλ επισκεπτών (στοιχεία INSETE)

Οι Βρετανοί θεωρούν τις διακοπές πολυτέλεια και ταυτόχρονα ανάγκη, με αποτέλεσμα να ταξιδεύουν ανεξάρτητα από την οικονομική τους κατάσταση, αν και η τελευταία καθορίζει τον αριθμό των ταξιδιών ανά έτος και τη διάρκεια τους. Ο κύριος λόγος για τον οποίο ταξιδεύουν οι Βρετανοί είναι να απολαύσουν τον Ήλιο και τη Θάλασσα, ο οποίος όμως συχνά συμπληρώνεται από άλλες δραστηριότητες ή εμπειρίες.

Ο εισερχόμενος τουρισμός από το Ην. Βασίλειο εμφανίζει μικτή εικόνα. Συγκεκριμένα την περίοδο 2005 – 2007, ο εισερχόμενος τουρισμός από το Ην. Βασίλειο εμφάνισε αύξηση

+9,7% (από 2.287 χιλ. το 2005 σε 2.509 χιλ. το 2007), από το 2007 – 2013 μείωση -26,4% (με εξαίρεση το 2012 +9,3%, από 2.509 χιλ. το 2007 σε 1.846 χιλ. το 2013) ενώ από το 2013 – 2017 αύξηση +62,6% (από 1.846 χιλ. το 2013 σε 3.002 χιλ. το 2017). Το 2017 σημειώθηκε ρεκόρ αφίξεων από την έναρξη της Έρευνας Συνόρων της ΤτΕ με 3.002 χιλ. και μερίδιο αγοράς 11,0%, όταν το 2005 οι αφίξεις ήταν 2.287 χιλ. με μερίδιο 15,9% (+31,3%). Οι αφίξεις από το Ην. Βασίλειο εμφανίζουν έντονη εποχικότητα με το 84,4% των αφίξεων για το 2017 να καταγράφεται στα Q2 – Q3, ενώ τα αντίστοιχα μεγέθη για το Q1 και Q4 ήταν 3,0% και 12,6%.

Σύμφωνα με στοιχεία του UNWTO 2016, η Ελλάδα αποτελεί τον 6ο πιο δημοφιλή προορισμό για εξερχόμενα ταξίδια από το Ην. Βασίλειο (Outlook 2018 «Οι προοπτικές του εισερχόμενου τουρισμού στην Ελλάδα το 2018»), ενώ οι δημοφιλέστεροι προορισμοί στην Ελλάδα σύμφωνα με την ΤτΕ 2017 είναι: τα Ιόνια Νησιά, το Νότιο Αιγαίο και η Κρήτη. Αναφορικά με τις διανυκτερεύσεις των τουριστών από το Ην. Βασίλειο, το 2017 καταγράφηκαν 26.552 χιλ. με μερίδιο αγοράς 12,7% όταν το 2005 είχαν καταγραφεί 23.954 χιλ. και μερίδιο αγοράς 15,6% (+10,8%). Η έντονη εποχικότητα παρατηρείται και στις διανυκτερεύσεις με το 86,9% για το 2017 να καταγράφεται στα Q2 – Q3 ενώ αντίστοιχα στα Q1 και Q4 καταγράφεται το 2,7% και 10,4%. Οι εισπράξεις από το Ην. Βασίλειο το 2017 άγγιξαν τα €2.065 εκατ. με μερίδιο αγοράς 14,5% όταν το 2005 το σύνολο των εισπράξεων ήταν €1.933 εκατ. με μερίδιο αγοράς 17,0% (+6,8%). Στα Q2 – Q3 καταγράφεται το 89,4% των εσόδων για το 2017 από την αγορά του Ην. Βασιλείου. Τα υψηλότερα έσοδα καταγράφηκαν το 2007 (€2.161 χιλ.).

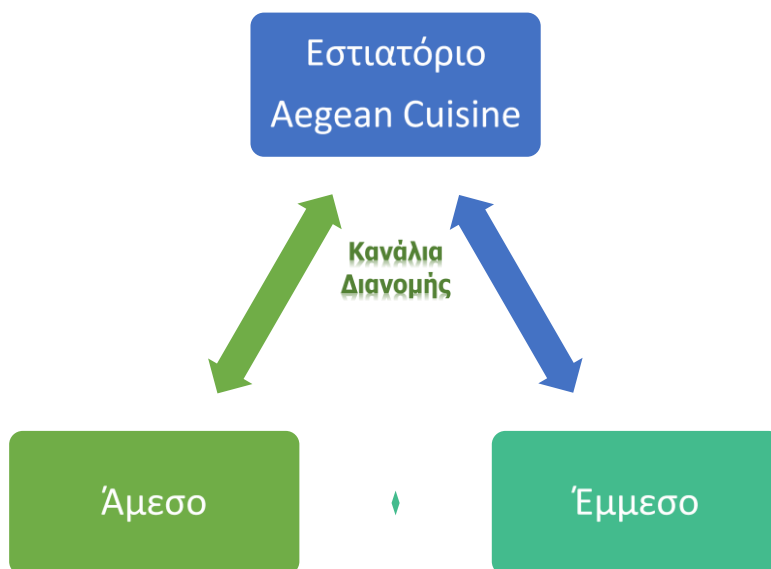
Η Μέση κατά Κεφαλή Δαπάνη (ΜΚΔ) για την αγορά του Ην. Βασιλείου το 2017 ανέρχεται στα €688 (έναντι €845 το 2005, -18,6%), υψηλότερη κατά +31,7% από την ΜΚΔ που καταγράφεται στο σύνολο της χώρας (€522). Η ΜΚΔ την περίοδο 2005 – 2017 εμφανίζει διακυμάνσεις από έτος σε έτος με πτωτική όμως τάση, με την υψηλότερη τιμή να καταγράφεται το 2007 (€861) και την χαμηλότερη το 2016 (€672). Επίσης, θα πρέπει να αναφέρουμε ότι για την αγορά του Ην. Βασιλείου, το 2016, είναι χρονιά πολιτικής και οικονομικής αβεβαιότητας (υποτίμηση της Λίρας έναντι του Ευρώ) εξαιτίας της απόφασης για αποχώρηση της χώρας από την ΕΕ.

Η Μέση Δαπάνη ανά Διανυκτέρευση για την αγορά του Ην. Βασιλείου ανέρχεται στα €78 έναντι €68 (14,9% υψηλότερη) που είναι στο σύνολο της χώρας, καταγράφοντας μείωση -3,6% σε σύγκριση με το 2005 (€81). Η Δαπάνη ανά Διανυκτέρευση εμφανίζει διακυμάνσεις από έτος σε έτος με πτωτική όμως τάση (ήπια), με την υψηλότερη τιμή να καταγράφεται το 2007 (€86) και την χαμηλότερη το 2017 (€67). Αναφορικά με την Μέση Διάρκεια Παραμονής, οι τουρίστες από το Ην. Βασίλειο διαμένουν κατά μέσο όρο στην Ελλάδα 8,8 ημέρες (14,6% υψηλότερα από τον μέσο όρο της χώρας που είναι 7,7 ημέρες).

Η Μέση Διάρκεια Παραμονής για την αγορά του Ην. Βασιλείου εμφανίζει παρόμοια εικόνα με την ΜΚΔ (-15,5%, από 10,5 ημέρες το 2005 σε 8,8 ημέρες το 2017) με την υψηλότερη τιμή να καταγράφεται το 2005 (10,5 ημέρες) και την χαμηλότερη το 2017 (8,8 ημέρες). Όσον αφορά τις προοπτικές της οικονομίας του Ην. Βασιλείου, σύμφωνα με την μελέτη του INΣΕΤΕ Outlook 2018 «Οι προοπτικές του εισερχόμενου τουρισμού στην Ελλάδα το 2018», αυτές είναι αρνητικές με εξασθένιση της καταναλωτικής εμπιστοσύνης και επιδείνωση της συναλλαγματικής ισοτιμίας της Λίρας έναντι του Ευρώ.

11 ΚΑΝΑΛΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Το κανάλι διανομής ορίζει τη διαδρομή που ακολουθεί το προϊόν προκειμένου να φτάσει στον τελικό καταναλωτή. Στην περίπτωση των εστιατορίων Aegean Cuisine, τα κανάλια διανομής (διαδρομή που ακολουθεί το προϊόν για να φτάσει στον καταναλωτή) έχουμε δυο ειδών κανάλια. Το άμεσο, όπου ο καταναλωτής επισκέπτεται κατευθείαν το εστιατόριο και το έμμεσο, όπου έχει κάνει κάποια κράτηση της θέσης του (τραπεζιού κτλ) μέσω κάποιου μμεσάζοντα (τηλεφωνικά, διαδικτυακά, κτλ).



Το άμεσο κανάλι διανομής δύναται να ενισχυθεί, κυρίως, μέσω της ανάπλασης των χώρων των επιχειρήσεων-μελών, με σκοπό να καταστούν ελκυστικότεροι και φιλικότεροι προς τους πελάτες και να αυξήσουν αισθητά την επισκεψιμότητα.

Το έμμεσο κανάλι μπορεί να καταστεί αποδοτικότερο μέσω της ανάπτυξης στρατηγικών συνεργασιών και συμμαχιών με επιχειρήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας (μεγάλους τουριστικούς πράκτορες της Ελλάδας και του εξωτερικού), με σκοπό την αξιοποίηση του τουριστικού ρεύματος προς την Ελλάδα και την περαιτέρω ενίσχυση της επισκεψιμότητας.

12 SWOT ANALΥΣΗ

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ (STRENGTHS)	ΑΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ (WEAKNESSES)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Το εστιατόριο, εκτός από επισιτιστικός χώρος, αποτελεί παράλληλα και χώρο αναψυχής – ψυχαγωγίας και κοινωνικής συναναστροφής για τον καταναλωτή. ▪ Η αιγαιοπελαγίτικη κουζίνα προσφέρει μεγάλη ποικιλία “γευμάτων”, που ικανοποιεί τις προτιμήσεις και απαιτήσεις όλων των καταναλωτών, τόσο από πλευράς ποιότητας όσο και τιμών διάθεσης. ▪ Δημοφιλής τουριστικός προορισμός με υψηλή επισκεψιμότητα που ενισχύει τη ζήτηση για τις επιχειρήσεις εστίασης. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Η ύπαρξη αρκετών μικρών επιχειρήσεων / καταστημάτων που λειτουργούν για περιορισμένο, συνήθως, χρονικό διάστημα χωρίς να πληρούν τις προϋποθέσεις που ορίζει το θεσμικό πλαίσιο (από πλευράς υγιεινής, ασφάλειας κ.ά.). ▪ Τα υψηλά λειτουργικά έξοδα των επιχειρήσεων (δημοτικά τέλη για χρήση πεζοδρομίων, υψηλό κόστος ενοικίου σε εμπορικές και με μεγάλη επισκεψιμότητα περιοχές κ.ά.). ▪ Εποχικότητα λειτουργίας εστιατορίων. ▪ Η συνεχής αύξηση του Φ.Π.Α. τα τελευταία έτη.
ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ (OPPORTUNITIES)	ΑΠΕΙΛΕΣ (THREATS)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Η ανάπτυξη περιοχών και η ανάδειξη “ελκυστικών” σημείων για τη δημιουργία νέων εστιατορίων. ▪ Η ανανέωση της ποικιλίας του “μενού”, η βελτίωση της ποιότητας των προσφερόμενων προϊόντων και των παρεχόμενων υπηρεσιών (εξυπηρέτηση) με στόχο τη δημιουργία “πιστών” πελατών. ▪ Η περαιτέρω αύξηση των τουριστικών αφίξεων. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Η μείωση της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών (μικρότερες μέσες αποδείξεις). ▪ Η δυσκολία στην τραπεζική χρηματοδότηση των επιχειρήσεων. ▪ Η αύξηση των προσφερόμενων τουριστικών “πακέτων” (που περιλαμβάνουν και φαγητό) από ξενοδοχειακά συγκροτήματα της χώρας. ▪ Ενδεχόμενη αύξηση του Φ.Π.Α. στο μέλλον.

13 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

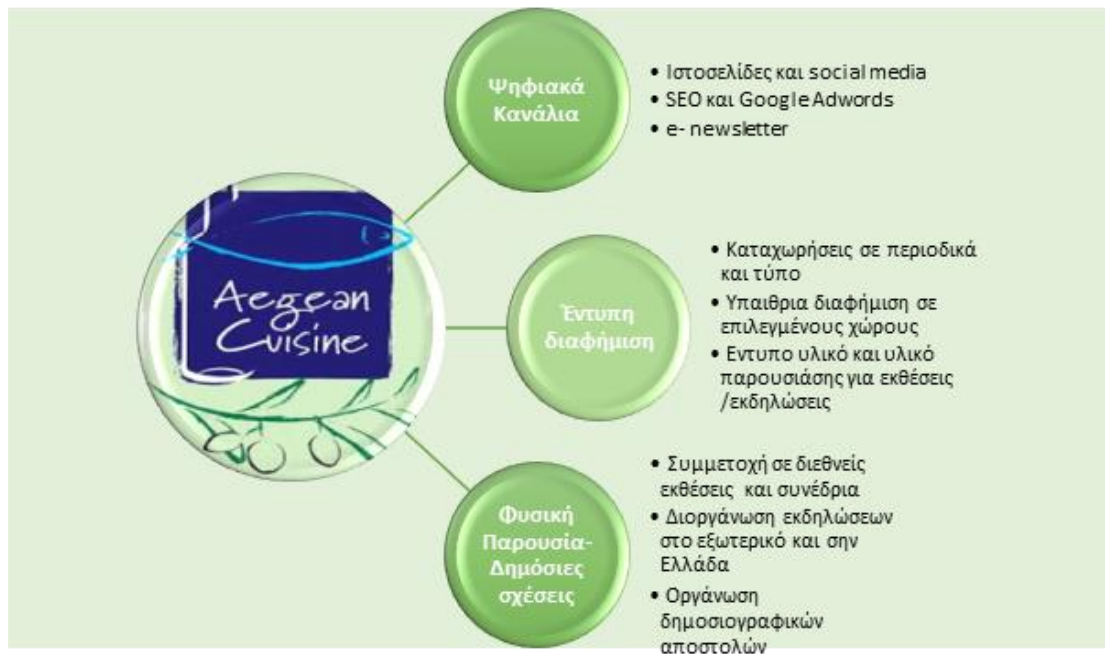
Το δίκτυο Aegean Cuisine αναπτύχθηκε με σκοπό να αναδείξει την ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα των νησιών του Αιγαίου και την ποιότητα των τοπικά παραγόμενων προϊόντων, ενώ παράλληλα να εμπλουτίσει το τουριστικό προϊόν και να διευρύνει την τουριστική αγορά των νησιών της Περιφέρειας Αιγαίου.

Στις Κυκλάδες έχουν πιστοποιηθεί ως εστιατόρια «Aegean Cuisine» 171 επιχειρήσεις σε 20 νησιά του νομού. Πρόκειται για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης όπως εστιατόρια, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ουζερί, καφενεία, ζαχαροπλαστεία (που όχι μόνο πωλούν αλλά και σερβίρουν), wine bars κ.ά, στα οποία προσφέρονται αιγαιοπελαγίτικα τοπικά εδέσματα ή τοπικά προϊόντα καθώς και κρασί από τα νησιά του Αιγαίου.

Το μέγεθος της αγοράς των εστιατορίων αυτών (σε αξία) στις Κυκλάδες εκτιμάται περίπου σε €14 εκατ. το 2018, σημειώνοντας συνεχή αύξηση τα τελευταία χρόνια, γεγονός που οφείλεται κυρίως στη συνεχή διεύρυνση του δικτύου και παράλληλα στην ανοδική πορεία του τουρισμού ειδικά στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι συνολικές διανυκτερεύσεις στην περιφέρεια Νότιου Αιγαίου συγκεντρώνουν το μεγαλύτερο ποσοστό στο σύνολο της χώρας (22,5%), ενώ σημαντικό είναι και το ποσοστό των συνολικών επισκέψεων από το εξωτερικό (19% επί των συνολικών επισκέψεων).

Η άμεση συνάρτηση των εσόδων των εστιατορίων Aegean Cuisine με την τουριστική κίνηση αναδεικνύει τις θετικές προοπτικές της αγοράς στο άμεσο μέλλον ενώ παράλληλα αποτελεί τον κύριο άξονα στρατηγικής με σκοπό την ανάπτυξη και την προβολή της στις αγορές του εξωτερικού.

Οι εξεταζόμενες επιχειρήσεις εστίασης ως cluster Aegean Cuisine Κυκλάδων θα πρέπει να ακολουθήσουν κοινή στρατηγική και μεθόδους στο πλαίσιο προβολής και ανάδειξης του brand, η οποία συνοψίζεται στο παρακάτω σχήμα:



Στόχος είναι η προσέγγιση των επισκεπτών - τουριστών από τη Γερμανία και το Ηνωμένο Βασίλειο, οι οποίες αποτελούν παραδοσιακές αγορές για το τουριστικό προϊόν του Νοτίου Αιγαίου και συγκεντρώνουν το 26,7% των αφίξεων αλλά και των επισκεπτών από τις ΗΠΑ που αποτελεί ανερχόμενη αγορά με εξίσου σημαντικό μερίδιο αφίξεων.

Επιπλέον οι επιχειρήσεις για να αυξήσουν την αναγνωρισιμότητα τους στο εξωτερικό θα πρέπει να εστιάσουν:

- Στην συνεχή αναβάθμιση και διαφοροποίηση των παρεχόμενων υπηρεσιών.
- Στην μακροχρόνια δέσμευση σε στρατηγική branding
- Στην επιμόρφωση και εκπαίδευση προσωπικού προκειμένου την βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών και στελέχωση με εξειδικευμένο προσωπικό
- Στην ανάπτυξη στρατηγικών συνεργασιών και συμμαχιών με ομοειδείς επιχειρήσεις σκοπό την επέκταση του δικτύου και με επιχειρήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας με σκοπό τη συντονισμένη εκμετάλλευση του τουριστικού ρεύματος προς την Ελλάδα, τη διεύρυνση του πελατολογίου, την αυτοματοποίηση διαδικασιών και την εξοικονόμηση κόστους.
- Στην συνεργασία με φορείς διάφορων κλαδικών, τοπικών και συνεταιριστικών φορέων

14 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Aegean Cuisine, www.aegeancuisine.gr/com./net./eu

Clayton Barrows & Tom Powers (2008), Hospitality Industry, New Jersey: John Wiley & Sons

Hotrec (2018), Annual Report

Restaurant Economic Snapshot (April 2019), National Restaurant Association

World Tourism Organization – UNWTO, 2016

Δήμητρα Φραγκούλη, Λεύκωμα "Νησιώτες/Νότιο Αιγαίο" της σειράς Ρίζες Ελλήνων, Έκδοση της Πήγασος Εκδοτική

ΔιαΝΕΟσις, Οι Εξαγωγές Στην Ελλάδα, <https://www.dianeosis.org/research/oi-eksagoges-stin-ellada/>

Ελληνική Στατιστική Αρχή, <http://www.statistics.gr/>

Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής & Ασφάλειας της Εργασίας, <http://www.elinyae.gr>

Ένωση Λιμένων Ελλάδος, <https://www.elime.gr/>

Έρευνα Συνόρων της Τράπεζα της Ελλάδας, 2017

ΙΝΣΕΤΕ, Outlook 2018 «Οι προοπτικές του εισερχόμενου τουρισμού στην Ελλάδα το 2018»

ΙΝΣΕΤΕ, Στατιστικά στοιχεία εισερχόμενου τουρισμού, 2018

ΙΝΣΕΤΕ, Στατιστικά στοιχεία Περιφερειών 2018

Νταϊάνα Κόχυλα, Η Ελλάδα της Γεύσης, Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα

Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος, <http://www.grhotels.gr/GR/Pages/default.aspx>

Τράπεζα της Ελλάδος, <https://www.bankofgreece.gr/>

Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας, <http://www.yra.gr/>