
FLAVOURS of EUROPE

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα: Ψηφιοποίηση της αγροτικής γαστρονομικής πολιτιστικής κληρονομιάς στην Ευρώπη

Εκπαιδευτικό Εγχειρίδιο No.1 Επιχειρηματίας στο χωριό μου

Αριθ. έργου 2021-1-RO01-KA220-ADU-000029562



Εκπαιδευτικό Εγχειρίδιο Νο.1 Επιχειρηματίας στο χωριό μου**Πίνακας περιεχομένων**

1. Τι είναι η επιχειρηματικότητα; Επιχειρηματικότητα στο αγροτικό περιβάλλον.....	5
2. Πώς να ξεκινήσει κάποιος μια νέα επιχείρηση δημιουργώντας ένα τοπικό γαστρονομικό σημείο στην οικογενειακού τύπου μονάδα τους.....	10
3. Νομικό πλαίσιο και αναγκαία βήματα.....	17
4. Πώς να προσφέρετε ικανοποίηση στους καταναλωτές τοπικών προϊόντων.	19
5. Πώς να διασφαλίσετε και να μετρήσετε την ποιότητα και την αξία.	28
6. Πώς να ικανοποιήσετε τις προσδοκίες των τουριστών.....	39
7. Το φαγητό, η βάση της γαστρονομίας.	49
8. Κόστος και κίνδυνοι.	82
9. Συμπέρασμα.....	90
11. Στοιχεία επικοινωνίας των εθνικών και τοπικών οργανισμών που ρυθμίζουν την τοπική αυτοδιοίκηση (Local Government Procurement - LGP).	91
12. Μελέτες περιπτώσεων	97
1. Τουρίστας στο Dolhești. Ένας μοναδικός αγροτικός προορισμός από τη Ρουμανία.	97
2. La Elena din Deal. Τοπικό γαστρονομικό σημείο.	101
3. La Grisha. Τοπικό γαστρονομικό σημείο με σπεσιαλιτέ ψαριών.	104
4. Casa VLC Bilbor. Τοπικό γαστρονομικό σημείο.	106
5. Gastro Local. Πλατφόρμα τοπικών γαστρονομικών σημείων.	108
6. Ηχητικός οδηγός, Βουλγαρία. Προσωπικός πολύγλωσσος ξεναγός για περιηγήσεις στα αξιοθέατα και ημερήσιες εκδρομές.....	111
7. Gotvach.bg (Bonapeti.com). Βάση συνταγών.	114
8. Συνεταιρισμός τροφίμων που ενώνει καταναλωτές και παραγωγούς καθαρών τροφίμων.....	117
9. Ίδρυμα LocalFood.bg. Μια θερμοκοιτίδα για μικρές πρωτοβουλίες νέων επιχειρήσεων τροφίμων.	120

10.	Pendara. Τοπική αγορά τροφίμων και γαστρονομικός τουρισμός υπαίθρου, με στόχο τη βελτίωση του επιχειρηματικού περιβάλλοντος για την ανάπτυξή τους.	124
11.	Γευσιγνωσία ελαιόλαδου στο Alentejo της Πορτογαλίας.	127
12.	Οινοποιός για μια μέρα. Εμπειρία στο Alentejo της Πορτογαλίας.	129
13.	Αγροικία Sete Quintas, Πορτογαλία.....	131
14.	Nobre Terra, παραδοσιακά λικέρ και μαρμελάδες, Πορτογαλία.....	133
15.	Quinta do Miguel.....	135
16.	Ξενώνας Merlina. La Foresteria La Merlina.	137
17.	Lindhouse. Εξοχική κατοικία.	142
18.	Βιολογική αγροικία της Αίτνας. Agriturismo Biologico dell' Etna.	147
19.	Αγρόκτημα Falcare. Agriturismo Falcare.....	150
20.	Κτήμα Bramasole. Tenuta Bramasole.	154
21.	Ο Έλληνας επιχειρηματίας βρίσκει τεράστια επιτυχία επιστρέφοντας στη φύση στο χωριό του πατέρα του.	157
22.	Θερμοκοιτίδα Βαμβακού: το χωριό της Λακωνίας που μετατρέπεται σε ελληνική Silicon Valley.	159
23.	Στρατηγική Έξυπνου Χωριού των Κυθήρων (Ελλάδα).	161
24.	Η Κεντρική Μακεδονία ανακηρύχθηκε "Ευρωπαϊκή Επιχειρηματική Περιφέρεια" της χρονιάς.	163
25.	Οικοσύστημα συνεργασίας στην Καρδίτσα: ανάπτυξη της κοινωνικής οικονομίας στην αγροτική Ελλάδα.	165
26.	Loft Chalet: Gura Humorului, Suceava.	166
27.	Casa Filip, στο Σαρίκιοϊ, ορόσημο της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής στο Δέλτα του Δούναβη.	171
28.	Verde de Bran, τρία σε ένα: γαστρονομικό σημείο, βιολογικά προϊόντα και ενοικίαση ποδηλάτων	176
29.	Păstrăvăria Alex, η γοητεία του ιστορικού Maramureș.....	180
30.	Căsuța din Scobai. Μια παραδοσιακή ρουμανική εμπειρία.	185
31.	Αγροτικός Τουρισμός El Jiniebro. Ένα μοναδικό μέρος στα σύνορα της Ισπανίας και της Πορτογαλίας.	191
32.	Dehesia. Παραδοσιακά καλλυντικά για τα σημερινά προβλήματα.	196

33.	Silva Cordero τυριά, τα συνηθισμένα τυριά αλλά με χρώμα.	199
34.	Glamping El Regajo, πολυτέλεια στη μέση των κερασιών.	204
35.	Βιώσιμη μελισσοκομία στην Val de Xálima, μέλισσες και πολιτισμός.	208
36.	Ξενοδοχείο Peña del Alba και εστιατόριο La Era de mi Abuelo: Αειφόρος επιχειρηματικότητα σε μια αγροτική περιοχή.	212
37.	Εργαστήριο Sanzienelor.	219
38.	Casa Pelinica.	222
39.	Ο στάβλος του Aidan.	226
40.	Seva Sana Retreat.	229
41.	Φάρμα Cobor.	232
13.	Περαιτερω αναγνώση:	235
1.	2η μελέτη της ζήτησης για γαστρονομικό τουρισμό στην Κοινότητα της Μαδρίτης.	235
2.	Ανάπτυξη αγροτικών προορισμών με βάση τον τουρισμό ελαιολάδου:	236
3.	Η γαστρονομία ως μοχλός πολιτιστικής κληρονομιάς και τουριστικής ανάπτυξης.	237
4.	Πόροι για την επιχειρηματικότητα στις αγροτικές περιοχές της Extremadura.	238
5.	Τεχνικές παραγωγής ιδεών. Εφαρμογή της δημιουργικότητας στις επιχειρήσεις.	239
6.	Πρόγραμμα αγροτικής επιχειρηματικότητας.	240
7.	Έκθεση του GEM για την επιχειρηματική δραστηριότητα στις αγροτικές περιοχές.	241
8.	Ετήσια έκθεση 2021 του Παρατηρητηρίου Αγροτικού Τουρισμού.	242
9.	Έκθεση για τον αγροτικό τουρισμό. Περιφέρειες Tentudía και Ambroz (Extremadura).	242
10.	Θεματική ομάδα για τις έξυπνες και ανταγωνιστικές αγροτικές επιχειρήσεις.	243
11.	Ξενοδοχειακή βιομηχανία στην Αραγονία και την Κοβιδία 19: οικονομικές επιπτώσεις και μέτρα για την ανάκαμψή της.	244
12.	60 μικρές επιχειρηματικές ιδέες για όποιον θέλει να διευθύνει τη δική του επιχείρηση.	245
13.	9 δωρεάν πρότυπα για να σας βοηθήσουν να μετατρέψετε την ιδέα σας σε επιχείρηση.	246

1. ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ; ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.

Καλώς ήρθατε σε αυτό το πρώτο εγχειρίδιο! Σήμερα ξεκινάτε μια πορεία γεμάτη προκλήσεις για να γίνετε επιχειρηματίας σε αγροτική περιοχή. Γνωρίζουμε ότι η διαδρομή δεν είναι εύκολη, γι' αυτό θέλουμε να σας προσφέρουμε κάθε είδους πόρους ώστε να την κάνουμε όσο πιο απλή μπορούμε.

Και θέλουμε να ξεκινήσουμε με έναν ορισμό του επιχειρηματία. Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να ορίσουμε έναν επιχειρηματία. Είστε ήδη επιχειρηματίας επειδή θέλετε να μπειτε σε αυτό το μονοπάτι.

- Ένας επιχειρηματίας είναι κάποιος που αναλαμβάνει με αποφασιστικότητα καινοτόμες δράσεις ή εγχειρήματα.
- Ένας επιχειρηματίας είναι κάποιος που είναι σε θέση να εντοπίσει και να ανακαλύψει κάποια επιχειρηματική ευκαιρία. Με βάση αυτό, οργανώνει πόρους προκειμένου να ξεκινήσει ένα επιχειρηματικό έργο.
- Ένας επιχειρηματίας εντοπίζει ευκαιρίες αναλύοντας και μελετώντας την αγορά και τις διακυμάνσεις της. Με τον τρόπο αυτό, εντοπίζει τις προτιμήσεις και τις συμπεριφορές του κοινού.
- Ο επιχειρηματίας συγκεντρώνει οικονομικούς και ανθρώπινους πόρους για να δώσει μορφή στο σχέδιό του.
- Ένας επιχειρηματίας θέτει την ιδέα σε κίνηση με αποφασιστικότητα, αντικρύζοντας το ρόλο του με υπευθυνότητα.
- Ένας επιχειρηματίας κυνηγάει ένα όνειρο και δεν ησυχάζει μέχρι να το πραγματοποιήσει.

Ερώτηση: Με ποιον από αυτούς τους ορισμούς ταυτίζεστε περισσότερο;
Μπορείτε να δώσετε έναν ορισμό;

5

Ορισμένοι επιχειρηματίες έχουν πολύ συγκεκριμένες ικανότητες. Ίσως έχετε και εσείς κάποιες από αυτές:

1. **Επιχειρηματική δημιουργικότητα**, για τη δημιουργία νέων επιχειρηματικών ιδεών.
2. **Η ηγετική ικανότητα**, θα σας βοηθήσει να συνεργαστείτε με άλλους ανθρώπους και να θέσετε έναν στόχο.
3. **Προσαρμοστικότητα** και ικανότητα διαχείρισης των αλλαγών. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να γνωρίζετε πώς να προσαρμόζεστε σε νέες συνθήκες (αλλαγές στη ζήτηση προϊόντων, αλλαγές στη νομοθεσία κ.λπ.).
4. **Επιμονή και προσανατολισμός στον στόχο**, καθώς οι συνθήκες μπορεί να είναι δυσμενείς στην αρχή και πρέπει να ξέρετε πώς να επιμένετε. Η Μισέλ Ομπάμα δήλωσε ότι δεν υπάρχει μαγική συνταγή για την επιτυχία- όλα εξαρτώνται από τη σκληρή δουλειά, τη λήψη σωστών αποφάσεων και την επιμονή.
5. **Πάθος**. Ένας επιχειρηματίας όπως εσείς θα πρέπει να είναι ενθουσιώδης και να πιστεύει στην ιδέα του για να την αναπτύξει.
6. **Αυτοπεποίθηση**, ώστε να προσφέρετε ασφάλεια στο έργο και στην ομάδα σας και να επιτύχετε τους στόχους που έχουν τεθεί.
7. Ο επιχειρηματίας πρέπει να είναι ρεαλιστής και να έχει μεγάλη **ικανότητα ανάλυσης** του περιβάλλοντος.
8. Η ανάληψη **λελογισμένου ρίσκου** είναι πολύ σημαντική για τον επιχειρηματία προκειμένου να μην υποκύψει σε πλασματικές ευκαιρίες. Προσοχή! Είναι σημαντικό να μην διακινδυνεύετε περισσότερο από όσα μπορείτε.

Η επιχειρηματικότητα εξακολουθεί να είναι ένας τομέας στον οποίο εμείς στην Ευρώπη βρισκόμαστε σε σαφές μειονέκτημα σε σύγκριση με άλλες χώρες του κόσμου. Για παράδειγμα, υψηλότερο ποσοστό Αμερικανών, Καναδών και Αυστραλών ενηλίκων σε ηλικία εργασίας ασχολείται με την επιχειρηματική δραστηριότητα από ό,τι οι Ευρωπαίοι συνομήλικοί τους.

6

Το ήξερες ότι...;

Η Ευρωπαϊκή Ένωση ενθαρρύνει τη δημιουργία επιχειρήσεων και την προώθηση της επιχειρηματικής κουλτούρας, θέτοντας τρεις βασικές προτεραιότητες:

1. Βελτίωση της εκπαίδευσης και κατάρτισης σε θέματα επιχειρηματικότητας.
2. Άρση των διοικητικών εμποδίων.
3. Προώθηση της κουλτούρας της επιχειρηματικότητας.

Κάποιοι ειδικοί μιλούν για έξι τύπους επιχειρηματιών, ανάλογα με το είδος της ευκαιρίας από την οποία προκύπτει η επιχειρηματική ιδέα:

- **Οραματιστής:** είναι αυτός που προβλέπει τις απαιτήσεις ή τις τάσεις της αγοράς, σκεπτόμενος το μέλλον και όχι μόνο τις επιχειρηματικές ιδέες που σήμερα είναι οι πιο κερδοφόρες. Μπορεί να είναι, για παράδειγμα, μια επιχείρηση που αρχίζει να εφαρμόζει, ως κανάλι πωλήσεων, μια νέα τεχνολογία που έχει ακόμη περιορισμένη εμβέλεια. Ωστόσο, ο επιχειρηματίας αναμένει ότι η χρήση αυτής της τεχνολογίας θα αυξηθεί προοδευτικά τα επόμενα χρόνια.
- **Ευκαιριακός:** Όπως υποδηλώνει και το όνομά του, εντοπίζει επιχειρηματικές ευκαιρίες, επιδιώκει να ανακαλύψει μια ανάγκη που δεν έχει ακόμη ικανοποιηθεί από το κοινό.
- **Κοινωνικός:** Είναι ένας επιχειρηματίας που επιδιώκει να έχει θετικό αντίκτυπο στην κοινωνία και όχι απλώς να παράγει κέρδος.
- **Κατά λάθος:** Είναι αυτός που τυχαία εμπλέκεται σε ένα εγχείρημα, για παράδειγμα, με έναν φίλο που προτείνει μια επιχειρηματική ιδέα.

- **Επενδυτής:** Το πρόσωπο που δεν αναπτύσσει την επιχειρηματική ιδέα, αλλά επενδύει κεφάλαια σε αυτήν, συμμετέχοντας ως εταίρος.
- **Πειστικός:** Όπως κι ο επιχειρηματίας-επενδυτής, δεν είναι αυτός που γέννησε την επιχειρηματική ιδέα αλλά έχει την ικανότητα να επηρεάσει μια ομάδα ανθρώπων για την υλοποίηση ενός έργου που μπορεί να έχει συλληφθεί από κάποιον άλλον.
- **Ειδικός:** Ένας ειδικός επικεντρώνεται σε έναν συγκεκριμένο τομέα και αναπτύσσει τη δραστηριότητά του εκεί. Επιδιώκει να ασχοληθεί με μια θέση που, αν και μικρή, μπορεί να αποφέρει κερδοφορία.

Η αγροτική επιχειρηματικότητα είναι ένα από τα κλειδιά για την οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη της περιοχής στην οποία ζείτε. Παρέχει τα προς το ζην, φέρνει πλούτο και απασχόληση και ανταποκρίνεται στις τοπικές ανάγκες για αγαθά και υπηρεσίες. Ένας πολύ σημαντικός παράγοντας είναι ότι η επιχειρηματικότητα **συγκρατεί** τον πληθυσμό στην περιοχή.

Η πιο σημαντική ιδιότητα της αγροτικής επιχειρηματικότητας έγκειται στο γεγονός ότι οι άνθρωποι (όπως εσείς) δημιουργούν μια εναλλακτική απασχόλησης, έτσι ώστε να μην χρειάζεται να εγκαταλείψουν το περιβάλλον στο οποίο ζουν. Αυτή η έλλειψη επαγγελματικών επιλογών και προσφοράς εργασίας συνδέεται επίσης με τη διατήρηση των οικογενειακών επιχειρήσεων και τη μεγάλη ευαισθησία στην ανάπτυξη και την αύξηση του πληθυσμού του τόπου στον οποίο κατοικούν.

Το ήξερες ότι...;

Το αγροτικό περιβάλλον ήταν ανέκαθεν άγνωστο στους επιχειρηματίες των πόλεων και δεν τους κέντριζε το ενδιαφέρον. Η κρίση όμως που ζήσαμε κατά τη διάρκεια της πανδημίας COVID-19 αλλάζει την αντίληψη

που είχαμε για τον κόσμο, και πιθανότατα θα σηματοδοτήσει ένα πριν και ένα μετά για την κοινωνία μας, τον τρόπο εργασίας μας, στις αξίες της ζωής μας, στις καταναλωτικές μας συνήθειες. Ίσως, αυτές οι αλλαγές να αποτελέσουν ευκαιρία για τον αγροτικό κόσμο και για την προώθηση της επιχειρηματικότητας σε αυτό το περιβάλλον.

Το μέλλον δεν βρίσκεται μόνο στις λεγόμενες *έξυπνες πόλεις*, αλλά και στις αγροτικές περιοχές. Αυτό το διάστημα, υπάρχει μια σπουδαία προοπτική ανάπτυξης για τις αγροτικές περιοχές: επαγγελματίες των πόλεων αναζητούν χώρους στην ύπαιθρο για να αναπτύξουν το ταλέντο τους και να βελτιώσουν την ποιότητα ζωής τους.

Επιπλέον, οι διευκολύνσεις για την αγροτική επιχειρηματικότητα σημαίνουν ότι όλο και περισσότεροι άνθρωποι αποφασίζουν να κάνουν το άλμα από την πόλη στην ύπαιθρο. Τα προγράμματα ενίσχυσης και ένα περιβάλλον με λιγότερο ανταγωνισμό καθιστούν τον αγροτικό κόσμο μια πραγματική επιλογή για πολλούς ανθρώπους που θέλουν να αλλάξουν τη ζωή τους και να ξεκινήσουν τη δική τους επιχείρηση.

Φαίνεται ότι στις αγροτικές περιοχές είναι ευκολότερο να προτείνεις μια νέα επιχείρηση που κανείς στην περιοχή δεν έχει σκεφτεί και να έχεις λιγότερο ανταγωνισμό. Και όχι μόνο αυτό, αλλά επίσης, όταν πρόκειται για τη δημιουργία μιας νέας επιχείρησης, τα πάντα, γενικά, είναι φθηνότερα: το κόστος της στέγασης, των επαγγελματικών χώρων ή μιας αποθήκης και το κόστος διαβίωσης είναι πιο προσιτά από ό,τι στις πόλεις.

2. ΠΩΣ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΚΑΠΟΙΟΣ ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩΝΤΑΣ ΕΝΑ ΤΟΠΙΚΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΜΟΝΑΔΑ ΤΟΥΣ.

Έχοντας στο μυαλό την εικόνα και τις κατηγορίες ερωτήσεων του γνωστού παιχνιδιού **Trivial Pursuit**, σας καλούμε να σκεφτείτε έξι τομείς ή στάδια για να δημιουργήσετε μια επιχείρηση σε ένα αγροτικό περιβάλλον ξεκινώντας από το μηδέν.¹

- Ιστορία (κίτρινο). Την προσωπική σας ιστορία. Γνωρίστε τις ικανότητες και δεξιότητες στις οποίες έχετε επιτύχει στο παρελθόν.
- Γεωγραφία (μπλε). Πού θέλετε να βρεθείτε. Ποιος είναι ο στόχος σας με τη δημιουργία μιας εταιρείας;
- Τέχνη και Λογοτεχνία (καφέ). Αναγνώσματα, εκθέσεις και έγγραφα για τη δημιουργία της επιχείρησής.
- Επιστήμη και Φύση (Πράσινο). Η πραγματικότητά σας, το περιβάλλον σας, η παρατήρηση της πραγματικότητας.
- Θέαμα (ροζ). Προσωπικές δεξιότητες. Η "τέχνη" σας. Ποιο είναι το μυστικό σας όπλο;
- Αθλητισμός (πορτοκαλί). Πρακτική.

¹ Το Trivial Pursuit είναι ένα επιτραπέζιο παιχνίδι. Ο Scott Abbott, αθλητικός συντάκτης της εφημερίδας Canadian Press, και ο Chris Haney, φωτογράφος του περιοδικού Montreal Gazette, ανέπτυξαν την ιδέα τον Δεκέμβριο του 1979- το παιχνίδι τους κυκλοφόρησε δύο χρόνια αργότερα. Στις Ηνωμένες Πολιτείες, το παιχνίδι έγινε δημοφιλές το 1984, όταν πωλήθηκαν περίπου 20 εκατομμύρια αντίτυπα. Η Parker Brothers (που σήμερα ανήκει στη Hasbro) αγόρασε τα δικαιώματα του παιχνιδιού το 1988. Μέχρι το 2004, έχουν πωληθεί περίπου 88 εκατομμύρια αντίτυπα, σε 26 χώρες και 17 γλώσσες.



ΙΣΤΟΡΙΑ

Προηγούμενες εμπειρίες

"Δεν υπάρχει καλύτερος προγνωστικός δείκτης για το μέλλον από το παρελθόν". (Luis Puchol)

Οι εμπειρίες σας θα αποτελέσουν τη βάση της επιχείρησής σας, διότι ποιος θα ξεκινούσε ένα έργο στο οποίο έχει ελάχιστες πιθανότητες επιτυχίας; Αναλύστε ποιες δραστηριότητες ήταν επιτυχείς στο παρελθόν. Ακόμη και αν δεν έχετε υπάρξει στο παρελθόν επιχειρηματίας, είμαστε σίγουροι ότι υπάρχουν εμπειρίες που μπορείτε να ενσωματώσετε στο νέο σας εγχείρημα, ιδίως γαστρονομικές:

- Έχετε μαγειρέψει για κανέναν άλλο εκτός από την οικογένειά σας;
- Έχετε φυτέψει, φροντίσει ή συλλέξει προϊόντα;
- Σας ενδιαφέρει να ασχολείστε με τους ανθρώπους;
- Σημειώνετε τις συνταγές των γονιών ή των παππούδων σας και προσπαθείτε να τις αναπαράγετε κατά καιρούς;

Όλες αυτές οι εμπειρίες θα δουν τώρα το φως της ημέρας με έναν νέο μαγικό τρόπο. Θυμηθείτε ποιες είναι και γράψτε τις. Θα είναι πολύ πολύτιμες για εσάς.



ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ

Στόχοι και στρατηγική

"Δεν υπάρχει ευνοϊκός άνεμος για εκείνον που δεν ξέρει πού πηγαίνει".
(Σενέκας)

Όλα ξεκινούν με μια ιδέα, η οποία πρέπει να μετατραπεί σε στόχους. Να θυμάστε ότι οι στόχοι σας πρέπει να είναι SMART*, δηλαδή:

- **Συγκεκριμένοι:** Τον να μην έχετε συγκεκριμένο στόχο είναι μια καλή αρχή... για την καταστροφή. Αφιερώστε λίγο χρόνο για να το σκεφτείτε με ειλικρίνεια. Για παράδειγμα, η "αύξηση των πωλήσεων" απέχει πολύ από έναν συγκεκριμένο στόχο.
- **Μετρήσιμοι:** Να θυμάστε να χρησιμοποιείτε μεταβλητές που μπορείτε αργότερα να μετρήσετε. Για παράδειγμα: "Αύξηση κατά 3%" είναι ένας μετρήσιμος στόχος. Η μετρησιμότητα ενός στόχου SMART μπορεί να είναι ποσοτική ή ποιοτική.
- **Εφικτοί:** Πρέπει να είναι εφικτό. Επομένως, πρέπει να κάνετε την ιδέα σας να προσγειωθεί στο στόχο.
- **Σχετικοί:** Μην φτάσετε στα μισά του δρόμου. Προσπαθήστε να κάνετε τον στόχο λίγο φιλόδοξο, ώστε να σας προκαλεί.
- **Δεσμευμένοι χρονικά:** Οι στόχοι πρέπει να έχουν μια καταληκτική ημερομηνία ή ένα χρονικό πλαίσιο ολοκλήρωσης - άρα να υπάρχει χρονική δέσμευση. Αυτό όχι μόνο παρέχει μια αίσθηση επείγοντος, αλλά βοηθά επίσης όταν επανεξετάζουμε κατά πόσον έχει επιτευχθεί με επιτυχία ή όχι ο στόχος.

*SMART: *Specific, Measurable, Achievable, Relevant, Time-bound*

Η στρατηγική είναι, πολύ απλά, να σκεφτόμαστε μακροπρόθεσμα. Πού θα θέλατε να δείτε τη μικρή επιχείρησή σας σε πέντε χρόνια; Έχοντας πάντα τη στρατηγική στο μυαλό σας, θα είναι ευκολότερο να την επιτύχετε.



ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

Πόροι για την επιχειρηματικότητα

"Αν οι φιλοδοξίες σας δεν είναι μεγαλύτερες από τους πόρους σας, δεν είστε επιχειρηματίας". (C.K. Prahalad)

Τι πόρους χρειάζεστε για την υλοποίηση του έργου σας; Υπάρχουν βιβλία κι εγχειρίδια όπου κάποιοι σαν εσάς, περιγράφουν τις διαδικασίες και την εμπειρία τους κατά τη δημιουργία των δικών τους επιχειρήσεων. Είναι επίσης πιθανό στην περιοχή σας να υπάρχουν γραφεία ή φορείς υποστήριξης για επιχειρηματίες. Βρείτε το συντομότερο δυνατό τους πόρους και τη βιβλιογραφία που θα σας βοηθήσουν να ξεκινήσετε.

- α) Βιβλία και εγχειρίδια για την επιχειρηματικότητα
- β) Εκθέσεις κι αναφορές για τους πελάτες
- γ) Μαρτυρίες και εμπειρίες άλλων επιχειρηματιών στην πόλη σας ή στο περιβάλλον σας, οι οποίοι, ακόμη και αν δεν δραστηριοποιούνται στον ίδιο τομέα με εσάς, μπορούν σίγουρα να σας μεταφέρουν τις

εντυώσεις τους σχετικά με τους πελάτες, την αγορά, τα χρονοδιαγράμματα...

- δ) Υπάρχουν συνήθως φορείς υποστήριξης Επιχειρηματιών σε αγροτικές περιοχές. Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε μαζί τους. Οι περισσότεροι από αυτούς είναι δημόσιοι και διαθέτουν εξειδικευμένο προσωπικό για να σας βοηθήσουν να προετοιμάσετε σωστά το επιχειρηματικό σας σχέδιο.



ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΦΥΣΗ

Περιβάλλον

"Δεν έχει σημασία αν το περιβάλλον σας είναι σκοτεινό. Φωτίστε το δικό σας μέρος". (Ανώνυμος)

Η ανάλυση της αγοράς είναι πολύ σημαντική για το επιχειρηματικό μας σχέδιο. Σε αυτή θα αναλύσουμε, αφενός, την αγορά στην οποία θα εισαχθεί το προϊόν, το μέγεθός της, τους παράγοντες επιτυχίας που τη χαρακτηρίζουν, τα εμπόδια εισόδου και εξόδου που μπορεί να συναντήσουμε, ποια είναι η φυσική εξέλιξη και ανάπτυξή της, τον μετέπειτα ρυθμό της και τις τρέχουσες τάσεις. Αφετέρου, θα πρέπει να προβούμε σε ενδελεχή διερεύνηση του ανταγωνισμού που αντιμετωπίζουμε ώστε να είμαστε σε θέση να προσφέρουμε το καλύτερο προϊόν και να προσεγγίσουμε τον μεγαλύτερο αριθμό καταναλωτών.

Αλλά να είστε σίγουροι, σε μια αγροτική αγορά ο ανταγωνισμός θα είναι πάντα "φιλικός".



ΘΕΜΑ

Προσωπικές δεξιότητες

"Όταν όλα αλλάζουν... νέες δεξιότητες είναι απαραίτητες". (Marta Grañó)

Ποιες είναι οι σημαντικότερες δεξιότητές σας; Σίγουρα ξέρετε πώς να κάνετε πράγματα που επηρεάζουν θετικά την επιχείρησή σας. Αυτές οι δεξιότητες (που ονομάζονται κοινωνικές) θα βελτιώσουν το έργο σας, τις σχέσεις σας με τους πελάτες και, φυσικά, την προσωπική σας ζωή. Ποιες θα μπορούσαν να είναι μερικές από αυτές τις δεξιότητες;

- Διαχείριση χρόνου.
- Ομιλία σε κοινό.
- Ομαδική εργασία.
- Ηγεσία.
- Δεξιότητες πωλήσεων.
- Διαπραγμάτευση.
- ...και ούτω καθεξής.

Προτείνουμε να συνεχίσετε τις απαρίθμηση αυτών των δεξιοτήτων και να τις ενισχύσετε. Πολλές θα σας φανούν πολύ χρήσιμες στο μέλλον σας ως επιχειρηματία.



ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ

Δράσεις που πρόκειται να αναπτύξετε

"Η ιδέα που δεν προσπαθεί να γίνει λέξη είναι μια κακή ιδέα, και η λέξη που δεν προσπαθεί να γίνει πράξη είναι μια κακή λέξη". (Chesterton)

Τώρα είναι ώρα για δουλειά. Και πρέπει να το κάνετε βήμα προς βήμα, με υπομονή, γνωρίζοντας ότι θα συναντήσετε πολλές δυσκολίες που θα πρέπει να ξεπεράσετε.

Σε αυτό το στάδιο θα πρέπει να καθορίσετε το επιχειρηματικό μοντέλο και να κάνετε τον **οικονομικό σχεδιασμό**, περιγράφοντας λεπτομερώς τις χρηματοοικονομικές ρυθμίσεις (πώς θα χρηματοδοτηθείτε), τη βασική δέσμη προϊόντων ή υπηρεσιών που απαιτούνται για την επίτευξη των στρατηγικών στόχων και σκοπών, μια ενδιάμεση έκθεση εσόδων και όλες τις βραχυπρόθεσμες/μεσοπρόθεσμες/μακροπρόθεσμες χρηματοδοτικές ανάγκες.

Η επιχειρηματικότητα είναι εύκολη αν το βάλεις στο μυαλό σου. Απλά πρέπει να έχετε ένα καλό προϊόν και λίγη αυτοπεποίθηση. Ίσως το προϊόν να μην είναι καλό από αρχή. Το σημαντικό είναι να αρχίσετε να του προσθέτετε αξία, δημιουργώντας μια προοδευτικά μεγαλύτερη αξία που ενισχύει την εικόνα του προϊόντος σας μεταξύ των δυνητικών πελατών.

3. ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΚΑΙ ΑΝΑΓΚΑΙΑ ΒΗΜΑΤΑ.

Το πρώτο βήμα για τη σύσταση μιας εταιρείας, όσο μικρή και αν είναι, είναι η επιλογή της νομικής της μορφής. Είναι προτιμότερο να το κάνετε με τη βοήθεια μιας συμβουλευτικής εταιρείας με την οποία θα διαχειριστείτε τα πρώτα βήματα: την ίδρυση της εταιρείας, τις φορολογικές υποχρεώσεις και την καταβολή των φόρων...

Να έχετε κατά νου: Οι διαφορετικές μορφές εταιρειών απαιτούν και τον αντίστοιχο αριθμό εταίρων ή μετόχων, καθώς και κάποια αρχική χρηματική επένδυση (κεφάλαιο). Το είδος και η μορφή της εταιρείας θα καθορίσει την ευθύνη της εταιρείας και των εταίρων για τα χρέη της.

Υπάρχουν και άλλοι ειδικοί τύποι εταιρειών, όπως οι αστικές ή οι εμπορευματικές κοινότητες, οι οποίες έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά από τις προηγούμενες και διέπονται σε επίπεδο φόρων με διαφορετικό τρόπο.

Μπορεί ακόμη και να επιλέξετε τελικά να εγκατασταθείτε ως **αυτοαπασχολούμενος**.

Αφού επιλέξετε τη νομική μορφή που σας ταιριάζει καλύτερα, ήρθε η ώρα να καταχωρίσετε την επιχείρησή σας στο μητρώο εμπορικών σημάτων ή παρόμοιο στη χώρα σας.

Σε κάθε χώρα ή περιοχή υπάρχει ένα μητρώο που καταγράφει τον αριθμό των εταιρειών και τις δραστηριότητές τους στην εμπορική κίνηση ή, το ίδιο είναι, το σύνολο των εργασιών των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων.

Εκεί θα πρέπει να επαληθεύσετε μέσω του αρνητικού πιστοποιητικού ότι η εταιρική επωνυμία της εταιρείας σας είναι μοναδική και ότι δεν συμπίπτει με εκείνη οποιασδήποτε άλλης εταιρείας.

Μόλις κατοχυρώσετε την ονομασία, πηγαίνετε στις τράπεζες- στην τράπεζα της εμπιστοσύνης σας, αλλά και σε άλλα χρηματοπιστωτικά ιδρύματα.

Αναλύστε ποια τράπεζα σας προσφέρει τους πιο ευνοϊκούς όρους για να ανοίξετε λογαριασμό στο όνομα της εταιρείας σας. Σε αυτόν τον λογαριασμό πρέπει να καταθέσετε το μετοχικό κεφάλαιο, το ελάχιστο ή το επιλεγμένο.

Σημαντικό: Μην ξεχάσετε να ζητήσετε το πιστοποιητικό κατάθεσης, εάν η τράπεζα δεν το εκδώσει κανονικά.

Το πιστοποιητικό αυτό, στο οποίο αναγράφονται τα στοιχεία του εταίρου ή των εταίρων και οι εισφορές που καταβλήθηκαν, πιστοποιεί το κοινωνικό κεφάλαιο στο καταστατικό και θα πρέπει να το προσκομίσετε ενώπιον συμβολαιογράφου ή δημόσιου λειτουργού.



Legal frameworks & **necessary steps**

Choose a legal form.

Register your business in the Trademark Registry.

Choose a bank with benefits for your business.

Dont forget to request the deposit certificate.

4. ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΕ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.

Αυτοί με τους οποίους θέλουμε να δημιουργήσουμε κάποια είδους εμπορική σχέση πρέπει να αποκτήσουν μια θετική εικόνα για την επιχείρησή μας ανεξάρτητα από το αν τη συγκεκριμένη στιγμή αγοράζουν/καταναλώνουν το προϊόν μας. Πριν από την πρώτη φυσική επαφή, πρέπει να προσελκύσετε την προσοχή τους, ώστε να γνωρίσουν το προϊόν σας και να δείξουν ενδιαφέρον γι' αυτό. Στη συνέχεια, αφού ολοκληρωθεί η συναλλαγή, θα πρέπει να διατηρήσετε μια επαφή με τον πελάτη σας (προσέξτε όμως να μην γίνετε κουραστικοί) και να έχετε την ικανότητα άμεσης ανταπόκρισης, ώστε να δημιουργήσετε μια σχέση εμπιστοσύνης που θα τον οδηγήσει να ξαναπροτιμήσει το προϊόν σας.

Κάποιες από τις ενέργειες για να έχετε έναν ικανοποιημένο πελάτη παρουσιάζουμε εδώ:

- α) **Ενημερώστε με σαφήνεια.** Πρέπει να είστε σαφείς και να ενημερώνετε μέσα από τα κανάλια που θεωρείτε κατάλληλα (εκείνα μέσω των οποίων ενημερώνεται το κοινό-στόχος) για το τι πρόκειται να πουλήσετε, τι σκοπό/χρήση έχει το προϊόν σας, ποια είναι τα χαρακτηριστικά του και ποια ανάγκη προορίζεται να λύσει. Εάν πρόκειται για εστιατόριο, είναι πολύ εύκολο. Εάν πρόκειται να πουλήσετε τρόφιμα, πρέπει να προσδιορίσετε τα χαρακτηριστικά του καθενός.
- β) **Πάντα να λέτε την αλήθεια.** Πολλές διαφημιστικές καμπάνιες τείνουν να υπερβάλλουν στις αρετές και τη χρησιμότητα ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας. Πρόκειται για μια παράλογη στρατηγική, διότι έχει μόνο βραχυπρόθεσμο κέρδος, αφού με την πρώτη αγορά ο πελάτης θα συνειδητοποιήσει ότι αυτά που άκουσε είναι ψευδή. Επιπλέον, λόγω της μη εκπλήρωσης των προσδοκιών που δημιουργούνται, ο καταναλωτής θα γίνει δύσπιστος απέναντι σε εσάς και το προϊόν σας. Αυτό θα είναι καταστροφικό για οτιδήποτε νέο λανσάρετε στο μέλλον.
- γ) **Διατηρήστε τις συναλλαγές σας φιλικές.** Σε κάθε περίπτωση πρέπει να αντιμετωπίζετε τους πελάτες με ευγένεια και επαγγελματισμό, αλλά σαφώς δεν είναι το ίδιο να απευθύνεστε σε ένα

νεότερο άτομο ή σε ένα πιο ενήλικο κοινό με μεγάλη αγοραστική δύναμη. Ως εκ τούτου, θα πρέπει πάντα να προσαρμόζεστε σε αυτό που περιμένει ο καταναλωτής, οπότε θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τον ανάλογο τόνο.

- δ) **Λύστε οποιεσδήποτε αμφιβολίες ή ερωτήσεις γρήγορα, με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα.** Γνωρίζετε ήδη ότι η εξυπηρέτηση μετά την πώληση είναι ένα από τα σημαντικότερα εργαλεία για να πετύχετε την αφοσίωση των πελατών. Τα παράπονα ή προβλήματα πρέπει να επιλύονται γρήγορα, ώστε ο πελάτης να μην αισθάνεται παραμελημένος.
- ε) **Προσαρμόστε το προϊόν στις υποδείξεις που διατυπώνονται.** Οι προτιμήσεις των καταναλωτών μπορεί να αλλάζουν με την πάροδο του χρόνου και η εταιρεία πρέπει να είναι σε θέση να ανιχνεύει αυτές τις αλλαγές. Επομένως, είναι απαραίτητο να διατηρείτε στενή επαφή με τον καταναλωτή για να τις εντοπίζετε.

Μην ξεχνάτε: Οι προτιμήσεις των πελατών μπορεί να αλλάζουν με την πάροδο του χρόνου.

4.1. Ποιες είναι οι συνέπειες της μη ικανοποίησης του πελάτη;

Εάν η ποιότητα του πιάτου σας, το τελικό προϊόν ή η αντιμετώπισή σας δεν ικανοποιεί τον πελάτη, μπορεί να συμβούν τα ακόλουθα:

- **Ο πελάτης δεν επαναλαμβάνει την αγορά.** Εάν ο πελάτης δεν έχει την αναμενόμενη μεταχείριση ή το προϊόν δεν ικανοποιεί τις ανάγκες του, δεν θα το αγοράσει ξανά και θα γίνει πελάτης κάποιου ανταγωνιστή. Αυτό για εσάς σημαίνει μία λιγότερη πηγή εσόδων, που στο τέλος μπορεί να έχει αντίκτυπο.

- **Οι πελάτες δεν κάνουν βελτιώσεις ή προτάσεις σχετικά με το προϊόν.** Ένας πελάτης μπορεί να συνεχίσει να αγοράζει το προϊόν επειδή ανταποκρίνεται πραγματικά στις προσδοκίες σας ή του αρέσει, αλλά αν δεν του φέρεστε καλά μπορεί να αρνηθεί να παράσχει πληροφορίες ανατροφοδότησης. Κατά συνέπεια, δεν θα γνωρίζετε τις αλλαγές στις προτιμήσεις και δεν θα είστε σε θέση να αντιδράσετε σε αυτές όταν συμβούν.
- **Ο πελάτης ενεργεί ως αρνητικός σχολιαστής.** Πολλές επιχειρήσεις έχουν αναπτυχθεί χάρη στις συστάσεις επιβεβαιωμένων πελατών που δημιούργησαν αλυσίδες εμπιστοσύνης που συνέβαλαν στην εδραίωση της. Αντίθετα, αν ο πελάτης δεν είναι ικανοποιημένος, θα το γνωστοποιήσει και θα χάσετε πιθανούς πελάτες.

4.2. Ποια είναι τα οφέλη για εσάς αν ένας πελάτης είναι ικανοποιημένος;

Όλη η δραστηριότητά σας, από τη δημιουργία της ιδέας μέχρι τις λεπτομέρειες που προσθέτετε στο προϊόν σας, θα πρέπει να επικεντρώνεται στην επίτευξη της ικανοποίησης του πελάτη, διότι μόνο από αυτή την προϋπόθεση είναι δυνατή η επίτευξη όλων των άλλων στόχων. Έτσι, αν ο πελάτης αισθάνεται ικανοποιημένος από την μεταχείρισή του, τα οφέλη για την εταιρεία θα είναι:

- α) **Αύξηση των πωλήσεων:** όσο περισσότεροι πελάτες, τόσο περισσότερες πωλήσεις για την επιχείρηση και τόσο μεγαλύτερη πιθανότητα εξασφάλισης υψηλότερων κερδών.
- β) **Δημιουργία ενός ασφαλούς εισοδήματος για εσάς μεσοπρόθεσμα και μακροπρόθεσμα:** αν ο πελάτης είναι ικανοποιημένος, θα επαναλάβει την αγορά στο μέλλον και, ως εκ τούτου, η εταιρεία εξασφαλίζει έναν ελάχιστο αριθμό πωλήσεων για σημαντικό χρονικό διάστημα. Αυτό δημιουργεί μια κάποια ασφάλεια στις προβλέψεις σας όταν σχεδιάζετε τα μελλοντικά σας επιχειρηματικά βήματα ή επεκτάσεις δραστηριοτήτων.

- γ) Ο πελάτης λειτουργεί ως θετικός σχολιαστής: ο ικανοποιημένος πελάτης θα συστήσει την επιχείρηση/υπηρεσίες σας σε άτομα στο περιβάλλον του. Έτσι ξεκινά μια αλυσίδα συστάσεων που θα βοηθήσουν την επιχείρησή σας.
- δ) Ενίσχυση του εμπορικού σήματος: η εταιρεία καταφέρνει να εδραιώσει ένα εμπορικό σήμα που μπορεί να είναι πολύ χρήσιμο με διάφορους τρόπους. Πρώτον, επιτυγχάνεται η σύνδεση του ονόματος/εικόνας σας με συγκεκριμένες αξίες. Δεύτερον, ένα γνωστό όνομα/εικόνα προσελκύει πιο εύκολα την προσοχή του καταναλωτή κατά το λανσάρισμα νέων προϊόντων.
- ε) Θετικότερη προδιάθεση της αγοράς για την ενσωμάτωση νέων προϊόντων: οι πελάτες θα έχουν στραμμένη την προσοχή τους σε κάθε καινοτομία που αφορά την εταιρεία, ιδίως αν αυτή σχεδιάζει να εισάγει ένα νέο προϊόν στην αγορά.

Ο ικανοποιημένος πελάτης. Η διατήρηση της ικανοποίησης του πελάτη είναι το κλειδί για να εξασφαλίσετε την αφοσίωσή του και την επιτυχία της επιχείρησής σας. Όταν οι πελάτες είναι ικανοποιημένοι με το προϊόν σας, είναι πιστοί, σας υποστηρίζουν, αγοράζουν/χρησιμοποιούν τακτικά τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας, και θέλουν πραγματικά να πετύχετε στην αγορά.

Χωρίς ικανοποιημένους πελάτες, δεν θα έχετε πιστούς πελάτες. Χωρίς πιστούς πελάτες, δεν θα έχετε σταθερούς καταναλωτές. Θα πάνε στους ανταγωνιστές με την πρώτη ευκαιρία, και είναι πιο δαπανηρό να αποκτήσετε νέους πελάτες από το να διατηρήσετε τους υπάρχοντες. Γι' αυτό, προσφέρουμε ορισμένες στρατηγικές για να βελτιώσετε αποτελεσματικά την ικανοποίηση των πελατών από το προϊόν σας.

4.3. Στρατηγικές για την ικανοποίηση των πελατών.

22

Για να πετύχετε την αφοσίωση των πελατών σας και να τους κρατήσετε ικανοποιημένους, οι στρατηγικές που ακολουθούν είναι πολύ χρήσιμες:

α) Κατανοείτε τις προσδοκίες των πελατών.

Δεν μπορείτε να περιμένετε να εξυπηρετήσετε και να ικανοποιήσετε τους πελάτες σας εάν δεν κατανοείτε και δεν ανταποκρίνεστε στις προσδοκίες τους. Αν αποτύχετε, υπάρχει αποσύνδεση μεταξύ των προσδοκιών των πελατών και του προϊόντος ή της υπηρεσίας σας, οπότε λάβετε μέτρα για να την ξεπεράσετε. Μιλήστε τους, στείλτε ερωτηματολόγια πελατών και ζητήστε ανατροφοδότηση.

Ενεργήστε με βάση την ανατροφοδότηση που λαμβάνετε. Αυτό θα αυξήσει την αφοσίωση των πελατών και θα τους ενθαρρύνει να παρέχουν ανατροφοδότηση στο μέλλον.

β) Ζήστε την εμπειρία μόνοι σας.

Η επόμενη στρατηγική για τη βελτίωση της ικανοποίησης των πελατών είναι να αξιολογείτε κάθε σημείο της διαδρομής των πελατών σαν να ήσασταν εσείς ένας από αυτούς. Με άλλα λόγια: δοκιμάστε το προϊόν, παίξτε μαζί του.

Υπάρχουν πολλά σημεία επαφής με τους πελάτες σας πριν, κατά τη διάρκεια ή μετά την αγορά. Γιατί να μην ζήσετε την εμπειρία αυτή από μόνοι σας; Κάντε μια δοκιμή, δείτε πώς λειτουργεί η διαδικασία, καταχωρίστε ένα παράπονο, στείλτε το με email και αξιολογήστε το χρόνο απόκρισης. Ακούγεται ανόητο, αλλά είναι σημαντικό.

Μόλις τα μάθετε όλα αυτά από πρώτο χέρι, θα ξέρετε ποιοι τομείς χρειάζονται βελτίωση. Αυτό θα κάνει τις διαδικασίες και τις λειτουργίες σας πιο αποτελεσματικές, βελτιώνοντας την εμπειρία και την ικανοποίηση των πελατών.

γ) Συνδεθείτε με τους προμηθευτές σας και, αν έχετε, με την ομάδα πωλήσεών σας.

Συχνά παραβλέπεται, αλλά πρέπει να αλληλεπιδράτε με την ομάδα πωλήσεών σας σε τακτική βάση και ανάλογα με τις ανάγκες. Είναι αυτοί που έρχονται σε άμεση επαφή με τους πελάτες και γνωρίζουν ποια είναι τα προβλήματα. Χρησιμοποιήστε αυτά τα δεδομένα για να διορθώσετε τυχόν ελλείψεις που έχετε στην εμπειρία του πελάτη.

Είναι επίσης σημαντικό να εμπιστεύεστε και να εκπαιδεύετε τους πωλητές σας. Αφήστε τους να συμμετέχουν στη διαδικασία και να επιλύουν τα προβλήματα των πελατών. Αυτό θα εξασφαλίσει τη δραστηριοποίηση των εργαζομένων και θα μειώσει τα ποσοστά παραίτησής τους.

δ) Να φέρεστε όμορφα στους πελάτες σας.

Μια στρατηγική για την υποστήριξη των πελατών και τη διασφάλιση της ικανοποίησής τους είναι η καλή μεταχείρισή τους. Πρέπει να τους φέρεστε με σεβασμό, με απόλυτη προσοχή και δέσμευση. Αυτό πρέπει να αντικατοπτρίζεται σε όλες τις ομάδες και τις διαδικασίες.

Πρέπει να συμπάσχετε με τα προβλήματά τους. Εάν ένας πελάτης αισθάνεται ότι ο ιστότοπος δεν βοηθά ή είναι δύσκολος στην πλοήγηση, να έχετε μια ζωντανή συνομιλία για να λάβετε τα σχόλια αυτά. Όλοι οι πελατοκεντρικοί οργανισμοί προσπαθούν να κάνουν τους ιστοτόπους τους εύχρηστους και οπτικά ελκυστικούς για να τους κρατούν ευχαριστημένους.

ε) Μείωση των χρόνων αναμονής.

Οι μεγαλύτεροι χρόνοι αναμονής μειώνουν σημαντικά τις βαθμολογίες ικανοποίησης των πελατών. Επομένως, είναι ευθύνη της εταιρίας να μεριμνήσει την πρόσληψη προσωπικού υποστήριξης αν χρειάζεται. Η ικανοποίηση του πελάτη μπορεί να βελτιωθεί με έναν καλό ιστότοπο και ένα καλό σύστημα ηλεκτρονικών πωλήσεων, αν πρόκειται για προϊόν. Ή ένα καλό σύστημα κρατήσεων, αν πρόκειται για εστιατόριο.

Να έχετε κατά νου: Δεν πρέπει να προβάλετε δικαιολογίες στους πελάτες για υψηλό αριθμό κλήσεων, έλλειψη προσωπικού, περίοδο διακοπών κ.λπ. Πρέπει να προβλέψετε αυτές τις καταστάσεις και να τις προγραμματίσετε.

στ) Προσφέρετε βοήθεια μέσω διαφορετικών καναλιών επικοινωνίας.

Οι πελάτες μπορεί να έχουν οποιαδήποτε στιγμή μικροπροβλήματα λόγω έλλειψης πληροφοριών. Φυλλάδια, έγγραφα και άλλο υποστηρικτικό υλικό βοηθά στην των αμφιβολιών τους.

Σημαντικό: Οι πελάτες σας θα εκτιμήσουν την διαφοροποιημένη επικοινωνία, καθώς θα τους βοηθήσει να λάβουν λύσεις γρήγορα (κοινωνικά δίκτυα, φυλλάδια, μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου...).

ζ) Ακούστε τους πελάτες σας.

Η ακρόαση των ικανοποιημένων και δυσαρεστημένων πελατών σας είναι μια άλλη στρατηγική για τη βελτίωση της ικανοποίησης. Μάθετε τι λειτουργεί και τι εμποδίζει την άριστη εμπειρία του πελάτη. Μπορείτε να κάνετε μια απλή έρευνα στο τέλος κάθε αγοράς ή κατανάλωσης.

Να θυμάστε: Αν ρωτάτε τη γνώμη των πελατών αλλά δεν ενεργείτε βάσει των σχολίων τους, δεν θα τους ευχαριστήσετε και δεν θα είστε αποτελεσματικοί.

η) Δημιουργήστε διαδικτυακές κοινότητες.

Η δημιουργία διαδικτυακών κοινοτήτων είναι ένας πολύ καλός τρόπος για τη διαχείριση της εξυπηρέτησης πελατών, των δραστηριοτήτων μάρκετινγκ και την αντιμετώπιση τυχόν ανησυχιών τους. Για παράδειγμα, αν ζητάτε από τους πελάτες σας το email ή το κινητό τους τηλέφωνο, μπορείτε να δημιουργήσετε μια λίστα αλληλογραφίας μέσω mail ή Whatsapp με νέα και κάποιες ενδιαφέρουσες ανακοινώσεις. Μπορείτε επίσης να παρέχετε πληροφορίες για τον υγιεινό τρόπο ζωής, τη διατροφή και ορισμένα συστατικά των τροφίμων που αξίζουν την προσοχή τους...

Οι κοινότητες είναι ένας εξαιρετικός τρόπος για να συγκεντρώσετε ιδέες σχετικά με νέα τρόφιμα, συστατικά, προϊόντα..., δηλαδή: να αποκτήσετε τις γνώσεις που χρειάζεστε.

ι) Εξασφαλίστε την ικανοποίηση της ομάδας σας.

Η εμπειρία των εργαζομένων και η εμπειρία των πελατών συνδέονται μεταξύ τους. Οι αφοσιωμένοι εργαζόμενοι είναι γνωστό ότι συμβάλλουν στη βελτίωση της ικανοποίησης των πελατών.

Προσπαθήστε να επιβραβεύσετε τις προσπάθειες των προμηθευτών σας, της ομάδας σας, όσων σας βοηθούν ανιδιοτελώς στην αρχή... Δείξτε τους πως τους εκτιμάτε και προσφέρετε τους ένα εξαιρετικό εργασιακό περιβάλλον, εμπλουτίστε την εμπειρία τους - να θυμάστε ότι η ικανοποίηση των εργαζομένων είναι επίσης σημαντική.

Θυμηθείτε: Το κίνητρο των εργαζομένων είναι εξίσου σημαντικό με ο προσωπικό κίνητρο. Εσείς θα είστε το καθημερινό παράδειγμα για τους υπαλλήλους σας και πρέπει να καταλάβετε ότι η εικόνα που δίνετε- ο τρόπος που αντιμετωπίζετε τους πελάτες και η στάση σας απέναντι στις δυσκολίες ή τα καθημερινά καθήκοντα, θα είναι το παράδειγμα προς μίμηση για τους εργαζόμενους και τους συναδέλφους.

Οι επικεφαλής των επιχειρήσεων πρέπει να αναπτύξουν την ικανότητα να παρακινούν την ομάδα τους, ώστε να αισθάνονται ικανοποιημένοι και αφοσιωμένοι στην εργασία που εκτελούν και να έχουν την καλύτερη δυνατή απόδοση. Αυτό θα καταστήσει την επιχείρηση πολύ πιο ανταγωνιστική και παραγωγική.

Θυμηθείτε: Η παρακίνηση αποτελεί βασικό στοιχείο μιας ομάδας, καθώς βελτιώνει την ποιότητα στην εκτέλεση των καθηκόντων, και ταυτόχρονα συμβάλλει στη διατήρηση ενός υγιούς και συνεργατικού εργασιακού περιβάλλοντος.

Ένα από τα σημαντικότερα οφέλη της παρακίνησης στην εργασία είναι πως η ομάδα αποκτά ισχυρότερους δεσμούς, συνεισφέρει περισσότερο, αποδίδει καλύτερα κι επιτυγχάνει τόσο τους ατομικούς όσο και τους ομαδικούς στόχους.

Πέραν των όσων αναφέρθηκαν, άλλα σημαντικά οφέλη για την επιχείρησή σας όταν όλη η ομάδα έχει κίνητρα, είναι τα παρακάτω:

- Μεγαλύτερη παραγωγικότητα, καθώς θα αποδίδετε καλύτερα στα καθήκοντά σας και θα συμβάλλετε στην επίτευξη των στόχων.
- Λιγότερες απουσίες, καθώς ολόκληρη η ομάδα αισθάνεται άνετα με την εργασιακή της ζωή.
- Βελτίωση της εξυπηρέτησης των πελατών που οφείλεται στην καλή συμπεριφορά και την εσωτερική ικανοποίηση της ομάδας των εργαζομένων.
- Καλύτερη φήμη ως εργοδότης, γεγονός που θα σας επιτρέψει να προσελκύσετε και να διατηρήσετε τα καλύτερα talenta για την εταιρεία σας.
- Αποτελεσματικότερη απόδοση της εταιρείας χάρη στο θετικό κλίμα και περιβάλλον συνεργασίας μέσα στην ομάδα.

Σίγουρα, καθώς διαβάζετε αυτές τις γραμμές, αναρωτιέστε πόσο υψηλό κίνητρο έχετε. Απλά κάντε στον εαυτό σας την εξής ερώτηση: πόσο θέλετε να ξεκινήσετε μια μικρή επιχείρηση;

5. ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΜΕΤΡΗΣΤΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΞΙΑ.

Στην περίπτωση σας, ο ποιοτικός έλεγχος τροφίμων είναι η χρήση τεχνολογικών, φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών, διατροφικών και αισθητηριακών παραμέτρων για να διασφαλιστεί ότι ένα τρόφιμο είναι υγιεινό και νόστιμο, προκειμένου να προστατευθεί η υγεία των καταναλωτών και να αποφευχθούν τυχόν απάτες.

Εάν κάνετε το βήμα να ξεκινήσετε μια μικρή επιχείρηση, να θυμάστε ότι θα ανήκετε στη βιομηχανία τροφίμων και θα πρέπει να τηρείτε βασικούς κανόνες για να διασφαλίσετε την ασφάλεια των πελατών σας. Θα χειρίζεστε και θα αποθηκεύετε φρέσκα τρόφιμα που θα μετατρέπονται σε έτοιμα προς κατανάλωση πιάτα, με σκοπό την ικανοποίηση των πελατών σας για φαγητό, αλλά και προσφέροντας μια αξέχαστη εμπειρία που θα τους κάνει να θέλουν να σας ξαναεπισκεφθούν. Είναι στο χέρι σας οι πελάτες να επηρεάσουν άλλους επισκέπτες που θα επαναλάβουν τον κύκλο αγοράς ξανά και ξανά οδηγώντας στην κερδοφορία της επιχείρησής σας.

5.1. Η έννοια της ποιότητας

Ποιότητα σημαίνει παροχή αξίας στον πελάτη και αυτό δεν είναι τίποτε άλλο από την προσφορά συνθηκών χρήσης του προϊόντος ή της υπηρεσίας ανώτερων από αυτές που ο πελάτης αναμένει να λάβει και σε προσιτή τιμή. Ορισμένοι ειδικοί ορίζουν την ποιότητα ως εξής: "Παρέχοντας στον πελάτη όχι αυτό που θέλει, αλλά αυτό που ποτέ δεν φανταζόταν ότι ήθελε, και μόλις το πάρει, συνειδητοποιεί ότι ήταν αυτό που πάντα ήθελε".

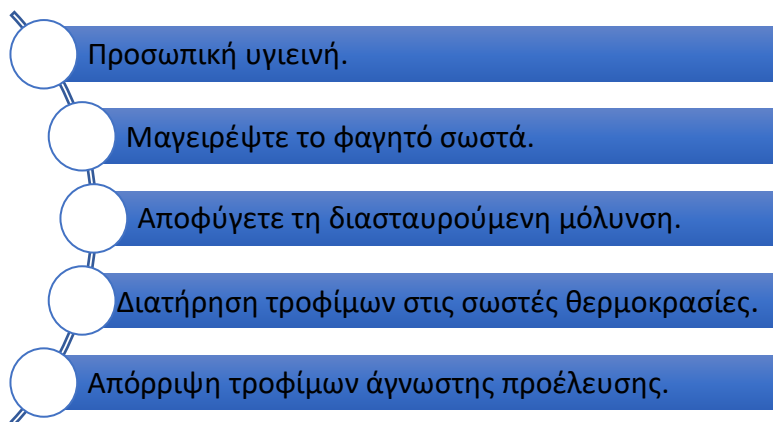
Είναι σαφές ότι για να επιτευχθεί αυτό το επίπεδο ικανοποίησης, απαιτούνται περισσότερες από μία προσπάθειες, και εδώ ταιριάζουν τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας, που βασίζονται στην "τάξη", ώστε το τελικό αποτέλεσμα να είναι πάντα το ίδιο, ελαχιστοποιώντας τις απώλειες και αυξάνοντας την κερδοφορία, χωρίς να θυσιάζεται η ικανοποίηση του πελάτη.

Υπάρχουν διάφορες επιλογές για την εφαρμογή της "ποιότητας" στις επιχειρήσεις εστίασης και η ιδανική είναι αυτή που ταιριάζει σε κάθε μοντέλο. Καθώς κάθε εστιατόριο ή υπηρεσία εστίασης έχει μια ιστορία πάνω στην οποία χτίζεται, είναι απαραίτητο να κατανοήσουμε πώς έχει δημιουργηθεί η πρόταση αξίας και στη συνέχεια να αναπτύξουμε ένα σύστημα που την ενισχύει.

Αυτός, αν θέλετε, είναι το βασικότερο κομμάτι που αφορά τη δημιουργία συστημάτων ποιότητας, καθώς οι περισσότερες επιχειρήσεις δεν έχουν τυποποιημένες διαδικασίες, και σε ορισμένες περιπτώσεις οι διαδικασίες είναι πρακτικά ανύπαρκτες. Εάν στη βιομηχανία τροφίμων η ποιότητα συνδέεται με την ασφάλεια, είναι πιθανό ότι αυτό είναι λογικά το πρωτεύον κριτήριο για τη διαχείριση της ποιότητας και στην εστίαση.

Μια μελέτη που διεξήχθη από το Πανεπιστήμιο του Οχάιο προσδιόρισε τα πιο σημαντικά σημεία ελέγχου για τη διατήρηση της ασφάλειας των τροφίμων και τη μείωση των κρουσμάτων τροφιμογενών ασθενειών:

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Πηγή: Πανεπιστήμιο του Οχάιο

Μεταξύ των διαφορετικών κατηγοριών ποιότητας τροφίμων είναι η υγιεινή και η υγιεινολογική ποιότητα, η βρωματολογική ποιότητα (συμπεριλαμβανομένων των θρεπτικών και συνθετικών

30

ιδιοτήτων), η αισθητηριακή ποιότητα, η τεχνολογική ποιότητα, η ηθική ποιότητα (γνωστή και ως συναισθηματική), η ποιότητα χρήσης (πρακτικότητα) και η ποιότητα που σχετίζεται με την εικόνα σας ως μελλοντικού επιχειρηματία.

5.2. Ποιότητα τροφίμων

Οι καταναλωτές συνήθιζαν να θεωρούν ότι τα τρόφιμα είναι καλής ποιότητας όταν είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα και ανόθευτα. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια, η έννοια της ποιότητας των τροφίμων έχει αλλάξει. Σήμερα, θεωρούμε ότι τα τρόφιμα είναι καλής ποιότητας όταν έχουν ορισμένα επιθυμητά χαρακτηριστικά. Τα χαρακτηριστικά αυτά μπορεί να είναι τόσο εξωγενή όσο και ενδογενή. Τα εξωγενή χαρακτηριστικά είναι άυλα, αλλά παραμένουν μέρος του τροφίμου, όπως για παράδειγμα οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις, ο τόπος προέλευσης και η παραδοσιακή τεχνογνωσία που εφαρμόζεται στην παρασκευή του.

Στην εποχή μας, η έννοια της ποιότητας των τροφίμων βασίζεται σε μια σύνθετη έννοια που επηρεάζεται από ένα ευρύ φάσμα παραγόντων. Τα χαρακτηριστικά που συμβάλλουν στην ποιότητα των τροφίμων παρουσιάζονται στο παρακάτω σχήμα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Πηγή: Ευρωπαϊκή Ένωση

Η 24η Περιφερειακή Διάσκεψη για την Ευρώπη του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών (FAO) προσπάθησε να επεκτείνει τον γενικό ορισμό της ποιότητας, ο οποίος περιέχεται στο πρότυπο του Διεθνούς Οργανισμού Τυποποίησης (ISO), στην ποιότητα των τροφίμων*:

1. Ιστορικά, η ποιότητα νοείται κυρίως ως η απουσία ελαττωμάτων, απάτης και νοθείας.
2. Πιο πρόσφατα, η ποιότητα βασίζεται σε αναμενόμενες ιδιότητες, όπως τα διατροφικά χαρακτηριστικά ή τα οφέλη που προκύπτουν. Αυτό εισάγει την ανάγκη να λαμβάνονται υπόψη οι δικαιολογημένες προσδοκίες των χρηστών και να ζητείται από τους φορείς εκμετάλλευσης να κάνουν το ίδιο.

3. Τέλος, η ποιότητα προσδιορίζει τα επιθυμητά χαρακτηριστικά που είναι πιθανό να δικαιολογήσουν την προστιθέμενη αξία - για παράδειγμα, οι μορφές παραγωγής (βιολογική γεωργία, περιβαλλοντική προστασία και καλή μεταχείριση των ζώων), οι περιοχές παραγωγής (ονομασία προέλευσης) και οι σχετικές παραδόσεις.

Η ποιότητα των τροφίμων έχει μια αντικειμενική διάσταση, η οποία είναι το μετρήσιμο φυσικοχημικό χαρακτηριστικό ενός τροφίμου, και μια υποκειμενική διάσταση που πλαισιώνεται από τις προσδοκίες, τις αντιλήψεις και την αποδοχή των καταναλωτών ("καταλληλότητα για κατανάλωση").



Πηγή: Ευρωπαϊκή Ένωση

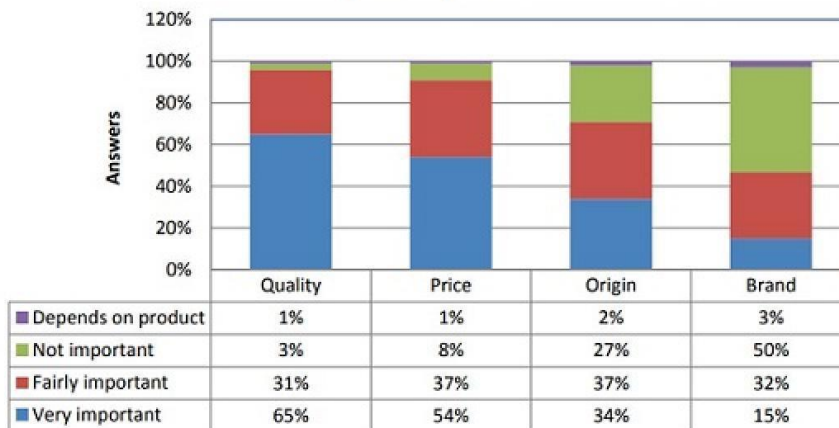
Οι προσδοκίες των καταναλωτών βασίζονται σε ενδείξεις ποιότητας (ερεθίσματα πληροφόρησης) που είναι εγγενείς (π.χ., συμπεραίνουμε την ωριμότητα των φρούτων από το χρώμα τους) ή εξωγενείς προς το προϊόν (π.χ., διαφήμιση, εικόνα του προϊόντος, μάρκα). Όσο καλύτερη είναι η αντιστοιχία μεταξύ των προσδοκιών που έχουν οι καταναλωτές πριν από την αγορά (αναμενόμενη ποιότητα) και της εμπειρίας που αποκομίζουν από τη χρήση των προϊόντων (βιωμένη ποιότητα),

τόσο υψηλότερο είναι το επίπεδο ικανοποίησης των καταναλωτών. Έχει αποδειχθεί ότι μια θετική εμπειρία με μια μάρκα μειώνει τον κίνδυνο δυσαρέσκειας και χρησιμοποιείται συχνά για να **συναχθεί συμπέρασμα για την ποιότητα του προϊόντος**. Ως αποτέλεσμα, οι καταναλωτές συχνά εμπιστεύονται γνωστές μάρκες ως **δείκτες ποιότητας**.

Έρευνες έχουν δείξει ότι οι καταναλωτές θεωρούν τη γεύση και άλλα αισθητηριακά χαρακτηριστικά των τροφίμων, την υγεία, την ευκολία και τη διαδικασία παραγωγής (π.χ. βιολογικά, καλή μεταχείριση των ζώων κ.λπ.) ως τους σημαντικότερους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα των τροφίμων*. Από την άποψη αυτή, οι αισθητηριακές ιδιότητες (γεύση, άρωμα κ.λπ.) αξιολογήθηκαν από το 96% των 30.000 ερωτηθέντων σε γερμανική έρευνα ως η κυρίαρχη διάσταση της ποιότητας των τροφίμων, ακολουθούμενη από την "ασφάλεια" (93%). Η "φρεσκάδα" και η "ελκυστική εμφάνιση" κατατάσσονται στην τρίτη (92%) και τέταρτη (87%) θέση αντίστοιχα*. Η έκθεση "Ειδικό Ευρωβαρόμετρο 389" του 2012 έδειξε ότι η ποιότητα, η τιμή και η προέλευση των τροφίμων είναι σημαντικές για την πλειονότητα των πολιτών της ΕΕ, αλλά η στάση απέναντι στις μάρκες μπορεί να διαφέρει σημαντικά. Επιπλέον, η έκθεση αναφέρει ότι "υπάρχει πολύ μεγαλύτερη απόκλιση ως προς τη σημασία των εμπορικών σημάτων μεταξύ των κρατών μελών, απ' ό,τι ως προς την ποιότητα, την τιμή και την προέλευση". Τα αποτελέσματα συνοψίζονται στο παρακάτω σχήμα που δείχνει τις προτεραιότητες των καταναλωτών κατά την αγορά τροφίμων (με βάση στοιχεία που ελήφθησαν από το Ειδικό Ευρωβαρόμετρο 389).

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ, ΤΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΑΡΚΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

When buying food, how important are the following for you personally ... ?



Πηγή: Ευρωπαϊκή Ένωση

Η ποιότητα των τροφίμων αξιολογήθηκε ως ο σημαντικότερος λόγος αγοράς (96%), ακολουθούμενη από την τιμή (91%). Ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι οι πληροφορίες για το εμπορικό σήμα είναι σαφώς λιγότερο σημαντικές για τους αγοραστές τροφίμων- το 50% των πολιτών της ΕΕ θεωρεί ότι οι πληροφορίες αυτές δεν είναι σημαντικές.

α) Διπλή ποιότητα τροφίμων

Η ποιότητα είναι ένα από τα πιο πολύτιμα χαρακτηριστικά κατά την επιλογή των τροφίμων που θα αγοράσει κανείς - ωστόσο, η αντικειμενική περιγραφή της είναι μια πολύ δύσκολη υπόθεση. Η ποσότητα και το είδος των συστατικών επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων. Σε αρκετές χώρες της ΕΕ έχουν εκφραστεί ανησυχίες για τα τρόφιμα που διατίθενται με την ίδια συσκευασία και εμπορική επωνυμία στην εγχώρια αγορά, αλλά διαφέρουν από τα προϊόντα που πωλούνται σε γειτονικές αγορές. Μια τέτοια διαφοροποίηση μπορεί να συνιστά αθέμιτη εμπορική πρακτική

όταν η διαφορά (διπλή ποιότητα) δεν γνωστοποιείται επαρκώς στον καταναλωτή, ακόμη και αν τηρούνται οι διατάξεις της νομοθεσίας της ΕΕ για την ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τα τρόφιμα.

Η ποιότητα αποτελεί σημαντικό ζήτημα για τους καταναλωτές όταν αγοράζουν τρόφιμα. Είναι εξίσου σημαντικό για τους παραγωγούς όταν διαπραγματεύονται την τιμή των προϊόντων τους. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η Ευρωπαϊκή Επιτροπή προστατεύει τα τρόφιμα με διακριτά ποιοτικά χαρακτηριστικά μέσω συστημάτων ποιότητας τροφίμων.

β) συστήματα ποιότητας τροφίμων της ΕΕ

Οι Ευρωπαίοι καταναλωτές εκτιμούν ορισμένα τρόφιμα για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, τόσο εγγενή όσο και τις εξωγενή. Προκειμένου να διαφοροποιούνται ευκολότερα τα προϊόντα αυτά, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή τα προστατεύει μέσω συστημάτων ποιότητας τροφίμων. Για το σκοπό αυτό, θεσπίζει ορισμένους κανόνες σχετικά με το ποια τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται, τι πρέπει να κάνουν οι παραγωγοί για να αναγνωριστούν τα προϊόντα τους και πώς να επικοινωνούν στους καταναλωτές τη διακριτική τους ποιότητα. Οι ευρωπαίοι και μη ευρωπαίοι παραγωγοί που επιθυμούν να προστατεύσουν τα προϊόντα τους μέσω ενός συστήματος ποιότητας μπορούν να υποβάλουν αίτηση στην εθνική τους αρχή, η οποία τη διαβιβάζει στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Αυτή, με τη σειρά της, επαληθεύει ότι το προϊόν πληροί τις προϋποθέσεις για να ενταχθεί στο σύστημα. Για όλα τα συστήματα ποιότητας, οι αρμόδιες εθνικές αρχές σε κάθε χώρα της ΕΕ είναι υπεύθυνες για την πρόληψη και την αποφυγή της κατάχρησης ονομασίας στα προϊόντα που τη χρησιμοποιούν.

γ) Τύποι συστημάτων ποιότητας

Σήμερα υπάρχουν τέσσερα συστήματα ποιότητας τροφίμων στην ΕΕ. Υπάρχουν επίσης εθνικά και περιφερειακά σήματα ποιότητας που εφαρμόζονται στα διάφορα κράτη μέλη. Τα προϊόντα

που προστατεύονται από συστήματα ποιότητας, είτε εθνικά είτε της ΕΕ, μπορούν να αναγνωρίζονται από τα λογότυπα που εμφανίζονται στη συσκευασία.

δ) Γεωγραφικές ενδείξεις

Η γεωγραφική ένδειξη είναι ένας τρόπος σήμανσης προϊόντων που έχουν ορισμένες ιδιότητες ή καλή φήμη λόγω της γεωγραφικής τους προέλευσης και της παραδοσιακής τεχνογνωσίας που εφαρμόζεται. Εντός της ΕΕ, δύο συστήματα ποιότητας τροφίμων ασχολούνται με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

ε) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)



Για να θεωρηθεί ένα τρόφιμο προϊόν ΠΟΠ, η παραγωγή, η μεταποίηση και η προετοιμασία πρέπει να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Η προϋπόθεση αυτή περιλαμβάνει επίσης την πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του, η οποία πρέπει επίσης να προέρχεται από τη συγκεκριμένη περιοχή. Η παραδοσιακή τεχνογνωσία των κατοίκων της περιοχής παίζει επίσης σημαντικό ρόλο.

Ένα παράδειγμα προϊόντος ΠΟΠ είναι το "Brabantse Wal asperges", μια ποικιλία λευκών σπαραγγιών από την περιοχή Brabant της Ολλανδίας. Τα αλμυρά υπόγεια ύδατα, το αμμώδες έδαφος και η τεχνογνωσία των ντόπιων αγροτών κάνουν τα σπαράγγια ξεχωριστά. Η γεωγραφία της περιοχής Brabant παίζει επίσης σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των χαρακτηριστικών του προϊόντος.

στ) Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)



Η ονομασία ΠΓΕ είναι λιγότερο περιοριστική. Τουλάχιστον ένα από τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης ή παρασκευής πρέπει να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή μπορεί να προέρχεται από άλλη περιοχή. Παράδειγμα τέτοιου προϊόντος είναι το "Düsseldorfer Mostert", μια έτοιμη προς χρήση πάστα μουστάρδας από το Ντίσελντορφ στη Γερμανία. Παρασκευάζεται με την ανάμειξη καστανών και κίτρινων σπόρων μουστάρδας με νερό πλούσιο σε ασβέστη και μεταλλικά στοιχεία από το Ντίσελντορφ και μη φιλτραρισμένο αλκοολούχο ξύδι που παράγεται στο Ντίσελντορφ. Το ξύδι, το νερό και η τεχνική παραγωγής συνδέουν το προϊόν με το Ντίσελντορφ, αλλά οι σπόροι μουστάρδας μπορούν να προέλθουν από αλλού.

ζ) Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν (ΕΠΠ)

Ορισμένα παραδοσιακά προϊόντα διατροφής με ιδιαίτερες ιδιότητες δεν συνδέονται με συγκεκριμένη περιοχή. Το καθεστώς εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος προστατεύει τα προϊόντα αυτά από την παραποίηση και την κατάχρηση. Παράδειγμα ΕΠΠ είναι το ζαμπόν Serrano. Καθώς προστατεύεται από το καθεστώς ΕΠΠ, οι ευρωπαίοι παραγωγοί πρέπει να τηρούν την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής, εάν επιθυμούν να το παράγουν. Δεν υπάρχουν περιορισμοί όσον αφορά την περιοχή παραγωγής ή τη φυλή χοίρου που μπορεί να χρησιμοποιηθεί.



Η καταχώριση των τροφίμων και των γεωργικών προϊόντων, των οίνων, των αλκοολούχων ποτών και των αρωματισμένων οίνων στο πλαίσιο των καθεστώτων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ είναι διαθέσιμη στην πύλη e-Ambrosia της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

η) Βιολογικά τρόφιμα

Τα βιολογικά τρόφιμα είναι τρόφιμα που έχουν πιστοποιηθεί ότι έχουν καλλιεργηθεί με τη χρήση τεχνικών βιολογικής γεωργίας. Η βιολογική γεωργία περιλαμβάνει τη δημιουργία ενός βιώσιμου γεωργικού συστήματος. Δεν χρησιμοποιεί συνθετικά φυτοφάρμακα ή γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς. Οι βιοκαλλιεργητές προσπαθούν να διατηρήσουν τη βιοποικιλότητα, να χρησιμοποιούν τους φυσικούς πόρους με υπευθυνότητα και να διασφαλίζουν ότι τα ζώα της φάρμας έχουν καλή φροντίδα. Διάφορα είδη τροφίμων, όπως φρούτα, λαχανικά, δημητριακά και κρέατα, μπορούν να είναι βιολογικά. Το "βιολογικό" είναι ένα ποιοτικό χαρακτηριστικό που σχετίζεται με τη διαδικασία παραγωγής. Επομένως, το βιολογικό σύστημα είναι ένα σύστημα ποιότητας τροφίμων.



6. ΠΩΣ ΝΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΩΝ.

Όπως είδαμε σε προηγούμενες ενότητες, προσδοκίες πελατών αποκαλούμε αυτό που οι πελάτες μας περιμένουν από εμάς ως μάρκα. Οι προσδοκίες αυτές συνδέονται στενά με τις εμπειρίες που

είχαν στο παρελθόν με την επιχείρησή μας, όσον αφορά την ποιότητα του προϊόντος μας και την εξυπηρέτηση που παρέχουμε.

Σε κάθε αλληλεπίδραση που έχουμε με τους πελάτες, εμείς ως εταιρεία θα έχουμε το καθήκον (και την ευκαιρία) να ανταποκριθούμε στις προσδοκίες ενός προϊόντος και να ικανοποιήσουμε τις ανάγκες του πελάτη, αλλά και να τις υπερβούμε. Αν είμαστε μια μικρή επιχείρηση, η πρόκλησή μας είναι μεγαλύτερη, καθώς το 76% των χρηστών αναμένει καλύτερη εξυπηρέτηση από τις μικρότερες εταιρείες.

6.1. Κατηγορίες για την οργάνωση της εμπειρίας και των προσδοκιών των πελατών.

Για να μπορέσουμε να σκεφτούμε τι προσδοκούν οι πελάτες μας, μπορούμε να τους κατατάξουμε σε τρεις κατηγορίες με βάση το πώς αισθάνονται μετά την εξυπηρέτησή τους:

- **Δυσανεστημένος πελάτης:** ο πελάτης είναι δυσανεστημένος όταν υπάρχει διαφορά μεταξύ των προσδοκιών του και της εμπειρίας που είχε κατά την αγορά. Με άλλα λόγια, όταν αισθάνεται ότι δεν πήρε αυτό που περίμενε. Σύμφωνα με μελέτη του Γραφείου Καταναλωτικών Υποθέσεων του Λευκού Οίκου, ελάχιστοι δυσανεστημένοι πελάτες παραπονιούνται απευθείας στην εταιρεία. Και όχι μόνο αυτό, αλλά το 91% δηλώνει ότι δεν θα ξαναγοράσει ποτέ από τη μάρκα που του προκάλεσε την κακή εμπειρία.
- **Αδιάφορος πελάτης:** Αν καταφέρουμε να ικανοποιήσουμε τις προσδοκίες των πελατών μας και δεν προσφέρουμε προστιθέμενη αξία ή η εξυπηρέτησή μας ήταν απλώς επαρκής, οι πελάτες μας μπορεί να αδιαφορήσουν για το εμπορικό σήμα μας. Αν και υπάρχει πιθανότητα να αγοράσουν ξανά από εμάς, είναι πιθανό να μη μας συστήσουν.
- **Ικανοποιημένος πελάτης:** Αν ξεπεράσουμε τις προσδοκίες τους, τότε ο πελάτης θα είναι ευχαριστημένος. Όχι μόνο επειδή πήρε το προϊόν και την υπηρεσία που έψαχνε, αλλά και

επειδή έλαβε κάτι που δεν περίμενε και που ήταν πολύτιμο για την εμπειρία του. Το 72% των χρηστών σχολιάζουν σε τουλάχιστον 6 άτομα μια θετική εμπειρία με μια μάρκα (ThinkJar). Αυτό σημαίνει ότι είναι πολύ πιθανό να συνεργαστούν ξανά μαζί μας και να γίνουν πρεσβευτές της μάρκας.

Οπότε, ο στόχος μας ως μάρκα είναι να παρέχουμε προστιθέμενη αξία και εξαιρετική εμπειρία στον πελάτη, ώστε να μας επιλέξει ξανά.

6.2. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τις προσδοκίες των πελατών;

Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που επηρεάζουν τις προσδοκίες των πελατών, ωστόσο, μπορούμε να απαριθμήσουμε μερικές από τις κύριες ιδιότητες που πρέπει να εξετάσουμε σε βάθος:

1. Η εμφάνιση των εγκαταστάσεών μας, οι άνθρωποι με τους οποίους έρχονται σε επαφή, τα κοινωνικά δίκτυα, η σήμανση, η παρουσίαση των προϊόντων μας κ.λπ. είναι συγκεκριμένα στοιχεία που ο πελάτης θα χρησιμοποιήσει για να σχηματίσει μια πρώτη άποψη για την επιχείρησή μας.
2. Η ευστοχία μας στην παροχή της απαιτούμενης υπηρεσίας και η αξιοπιστία μας είναι σημαντικά σημεία. Πρέπει να επιδιώξουμε να συμμορφωθούμε με τις προτεινόμενες κατευθυντήριες γραμμές με τον καλύτερο τρόπο και στον ενδεδειγμένο χρόνο.
3. Η ανταπόκρισή μας: όσο πιο γρήγορα απαντάμε στις ανησυχίες των χρηστών, τόσο πιο άνετα θα αισθάνονται, τόσο περισσότερο θα τους ακούμε και τόσο περισσότερο θα βλέπουν ότι είναι σημαντικοί για την εταιρεία.

Για τους καταναλωτές, οι εμπειρίες που είχαν με άλλους προμηθευτές και η ψυχική τους κατάσταση είναι παράγοντες που επηρεάζουν σημαντικά τις προσδοκίες τους. Δεν είναι δυνατόν

να ελέγξουμε τα συναισθήματα και τις προηγούμενες εμπειρίες που φέρνουν μαζί τους οι χρήστες, μπορούμε όμως να δημιουργήσουμε εμείς μια καλή εμπειρία. Εδώ βοηθά η ενεργητική ακρόαση.

Σημαντικό ρόλο παίζει επίσης και η ενσυναίσθηση. Σύμφωνα με τη New Voice Media, ο κύριος λόγος για τον οποίο οι πελάτες αλλάζουν πάροχο προϊόντων και υπηρεσιών είναι επειδή αισθάνονται ότι δεν εκτιμώνται από τη μάρκα.

6.3. Πώς να βελτιώσουμε τις πωλήσεις μας.

Προκειμένου να ανταποκριθούμε και να υπερβούμε τις προσδοκίες των πελατών, είναι χρήσιμο να κατανοήσουμε ότι αυτές διαφέρουν ανάλογα με τη στιγμή της πώληση.

Υπάρχουν τρεις κύριες στιγμές:

- 1. Πριν από την πώληση:** όταν ένας πελάτης έρχεται σε επαφή με την επιχείρησή σας, πρέπει να αισθάνεται ευπρόσδεκτος, να νιώθει ότι έχει σημασία. Μπορείτε να του παρέχετε άμεσες, ολοκληρωμένες απαντήσεις και να έχετε μια συζήτηση με ενσυναίσθηση. Μην προσφέρετε μαγικές λύσεις ή μην υπερβάλλετε για τις ιδιότητες του προϊόντος σας. Πείτε του πώς δουλεύετε και ποια λύση μπορείτε να του προσφέρετε και σε ποιο χρονικό διάστημα. Επικοινωνήστε και σχεδιάστε μαζί του.
- 2. Κατά τη διάρκεια της πώλησης:** Να θυμάστε ότι αυτή τη στιγμή η σχέση τιμής/ποιότητας είναι πολύ σημαντική. Προσπαθώντας να μπειτε στη θέση του πελάτη όσο τον εξυπηρετείτε, αυξάνει την ποιότητα των προϊόντων σας. Επιπλέον, σύμφωνα με στοιχεία της American Express, οι χρήστες είναι διατεθειμένοι να ξοδέψουν 17% περισσότερο αν έχουν καλή εξυπηρέτηση.
- 3. Μετά την πώληση:** Προσφέρετε πρόσθετες πληροφορίες για να βοηθήσετε τους πελάτες να αξιοποιήσουν στο έπακρο την αγορά τους. Επικοινωνήστε μετά την αγορά για να μάθετε πώς

42

είναι η καθημερινότητά τους με το προϊόν, ρωτήστε για το πώς αισθάνονται κ.λπ. Η ανατροφοδότηση είναι ένας τρόπος για να αναπτυχθείτε και να οικοδομήσετε ταυτόχρονα την αφοσίωση των πελατών. Το 84% των εταιρειών που εργάστηκαν για τη βελτίωση της εμπειρίας των πελατών απέκτησαν περισσότερα έσοδα, σύμφωνα με έκθεση της Dimension Data.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ



Πηγή: Δική μας παραγωγή

Φανταστείτε ότι ο πελάτης παραπονιέται για ένα προϊόν που είναι δικό μας, αλλά έχει συσκευαστεί από άλλους προμηθευτές. Πώς μπορούμε να υπερβούμε τις προσδοκίες του αν υπάρχουν μεταβλητές που δεν ελέγχουμε; Μέσω ενεργής επικοινωνίας και προγραμματισμού.

Θέτοντας ξεκάθαρους και λεπτομερείς στόχους για τον τρόπο που εργαζόμαστε, ώστε να αποφεύγονται οι παρεξηγήσεις και εξασφαλίζοντας την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση από την αρχή της σχέσης, θα μπορούσαμε να αντιμετωπίζουμε τον πελάτη καλύτερα.

Στον πίνακα που ακολουθεί παραθέτουμε έναν κατάλογο πρακτικών συμβουλών που πρέπει να έχετε κατά νου:

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΜΑΣ**1. Κάντε ένα σχέδιο.**

Οραματιστείτε πώς θα εξελιχθεί η διαδικασία πώλησης και τι θα προσφέρετε.

2. Διατηρήστε ειλικρινή στάση.

Αντιμετωπίστε τις δυσκολίες που μπορεί να προκύψουν.

3. Θέστε στόχους.

Υπενθυμίζετε τους σε κάθε ευκαιρία, ώστε και τα δύο μέρη να γνωρίζουν πού πηγαίνουν.

4. Δείξτε του πώς λειτουργεί η εταιρεία.

Ότι οραματίζονται πώς αυτό μπορεί να επηρεάσει τις προσδοκίες τους.

5. Να είστε άμεσοι.

Προσφέρετε του πώς μπορείτε να τον βοηθήσετε και πώς.

Πηγή: Blog Zendesk MX

Οι προσδοκίες και οι ανάγκες των πελατών σχετίζονται με τις προηγούμενες εμπειρίες τους και απόψεις του για τη μάρκα σας. Μια σταθερή επικοινωνία που λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες του πελάτη σας, θα διασφαλίσει ότι αυτός θα μείνει ικανοποιημένος με την υπηρεσία που παρέχετε.

Από την άλλη πλευρά, οι άμεσες απαντήσεις είναι χρήσιμες, αλλά αν έχετε πολύ μεγάλη ροή εισερχόμενων μηνυμάτων, δεν θα είστε σε θέση να τις παρέχετε. Σύμφωνα με μια έκθεση της

Lithium, όταν οι πελάτες επικοινωνούν με μια μάρκα στο Twitter, το 53% περιμένει απάντηση εντός μιας ώρας. Αν πρόκειται για παράπονο, το ποσοστό αυτό αυξάνεται στο 78%.

Υπάρχουν **δέκα θεμελιώδεις και καθολικές αρχές** της εξυπηρέτησης πελατών τις οποίες θα πρέπει να εφαρμόσετε στην πράξη, καθώς ο βαθμός ικανοποίησης των πελατών σας θα καθοριστεί από τις επιδόσεις σας σε αυτούς τους δέκα τομείς:

ΑΡΧΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

1. Να είστε προσβάσιμοι	<p>Μια αργή ανταπόκριση με μεγάλους χρόνους αναμονής δείχνει μια στάση αδιαφορίας απέναντι στους πελάτες. Ενώ, μια γρήγορη ανταπόκριση με μικρό χρόνο αναμονής δείχνει ενδιαφέρον γι' αυτούς.</p> <p>Αυτό σημαίνει ότι πρέπει πάντα να βεβαιώνεστε ότι οι εκπρόσωποί σας κάνουν αυτό που πρέπει να κάνουν και όταν πρέπει να το κάνουν.</p>
2. Αντιμετωπίστε τους πελάτες με ευγένεια	<p>Όταν εργάζεστε με πελάτες, να εστιάζετε πάντα στην κατάσταση ή το πρόβλημα και όχι στο άτομο. Να είστε ευγενικοί, επειδή τα προβλήματα που προσπαθούν να λύσουν οι πελάτες μπορεί να μη σας φαίνονται σπουδαία, αλλά για τον πελάτη σημαίνουν πολλά.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η ευγένεια είναι ο πιο ορατός τρόπος για να μεταδώσετε σεβασμό. Η άριστη εξυπηρέτηση των πελατών δεν μπορεί να επιτευχθεί χωρίς φιλική ατμόσφαιρα. Κάθε άτομο που εξυπηρετεί έναν πελάτη καταλαβαίνει ότι η ευγένεια ξεκινά από τον κάθε πελάτη.

	<ul style="list-style-type: none"> • Κάθε μέρα αποφασίζουμε πώς αισθανόμαστε. Αυτό μεταφράζεται στη συμπεριφορά που φέρνουμε στη δουλειά. Αν η στάση σας είναι μη φιλική ή μη εξυπηρετική, θα έχετε αρνητικό αντίκτυπο σε κάθε πελάτη που έρχεται σε επαφή μαζί σας. Αν η στάση σας είναι εξυπηρετική και φιλική, θα έχετε θετικό αντίκτυπο.
3. Ανταπόκριση στις ανάγκες και τις επιθυμίες των πελατών	<p>Αυτό που θέλουν οι πελάτες είναι να νοιάζεστε γι' αυτούς και να κατανοείτε τα προβλήματά τους. Θέλουν να είναι το επίκεντρο της προσοχής σας εκείνη τη στιγμή και θέλουν η αλληλεπίδραση που έχουν μαζί σας να είναι χωρίς προβλήματα.</p> <p>Πρέπει πάντα να είστε ευαίσθητοι στον τρόπο με τον οποίο προσεγγίζετε τους πελάτες και επιλύετε τα προβλήματά τους. Οι πελάτες περιμένουν από εσάς να τους ικανοποιήσετε. Δώστε τους κάθε λόγο να σας εμπιστευτούνται.</p> <p>Ευχαριστήστε τους ειλικρινά που επέλεξαν να συνεργαστούν μαζί σας. Και τέλος, σεβαστείτε τις ανάγκες και τις επιθυμίες των πελατών και διορθώστε τα λάθη. Μάθετε να προβλέπετε τις ανάγκες των πελατών σας.</p>
4. Να κάνετε αυτό που ζητάει ο πελάτης, στην ώρα του	<p>Βεβαιωθείτε ότι εκτελείτε τις εργασίες που είναι απαραίτητες για να ανταποκρίνεστε στις ανάγκες των πελατών γρήγορα και αποτελεσματικά.</p> <p>Η γρήγορη επίλυση των ερωτημάτων θα τους εντυπωσιάσει.</p>

	<p>Οι πελάτες πρέπει απλώς να γνωρίζουν ότι τους εκτιμάτε. Αν ξεχάσετε να κάνετε κάτι που υποτίθεται ότι πρέπει να κάνετε, δεν θα κρατήσετε τους πελάτες σας για πολύ.</p>
<p>5. Να έχετε καλά εκπαιδευμένους και ενημερωμένους υπαλλήλους</p>	<p>Η σωστή εκπαίδευση των εργαζομένων είναι το θεμέλιο της επιτυχίας. Κάθε πρόγραμμα κατάρτισης αποτελείται από ένα πρόγραμμα σπουδών που αφορά τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που προσφέρετε και τις βασικές δεξιότητες εξυπηρέτησης πελατών.</p> <p>Για να έχετε καλά εκπαιδευμένους εργαζόμενους, φροντίστε να έχουν εκπαιδευτικό υλικό καλά προετοιμασμένο, που πέρα από τα βασικά να αναφέρεται ολοκληρωμένα και στην αποστολή και τις αξίες της εταιρείας.</p> <p>Επιπλέον, βεβαιωθείτε ότι η εκπαίδευση για την εξυπηρέτηση πελατών περιλαμβάνει θέματα όπως η οικοδόμηση μακροχρόνιων σχέσεων με τους πελάτες και η πελατοκεντρική προσέγγιση. Έτσι κάθε εργαζόμενος θα αποκτήσει μια καλύτερη αίσθηση του σκοπού όταν πρόκειται για την ικανοποίηση των πελατών.</p>
<p>6. Πείτε στους πελάτες τι μπορούν να περιμένουν από εσάς</p>	<p>Ο σωστός καθορισμός των προσδοκιών θα καθορίσει την επιτυχία ή την αποτυχία της σχέσης σας με κάθε πελάτη. Εάν οι πελάτες δεν έχουν σαφή αντίληψη του τι παίρνουν, θα αποτύχετε. Αν παρέχετε κάτι που οι πελάτες δεν θέλουν ή δεν περίμεναν, ανεξάρτητα από το πόσο φανταστική ή γρήγορη είναι η δουλειά σας, το πιθανότερο είναι ότι θα αποτύχετε.</p>

	<p>Ο καθορισμός των προσδοκιών δεν είναι δύσκολος, αλλά απαιτεί χρόνο. Δεν μπορείτε να κάνετε υποθέσεις και πρέπει να είστε διαφανείς με τους πελάτες σχετικά με το τι πρόκειται να λάβουν.</p> <p>Ο καθορισμός των προσδοκιών είναι μια διαδικασία συνεχούς επικοινωνίας. Η οπτική μπορεί να αλλάξει ελαφρώς ή μπορεί να βρείτε έναν καλύτερο τρόπο για να κάνετε κάτι. Εάν η αλλαγή είναι αρκετά σημαντική, φροντίστε να ενημερώσετε τους πελάτες.</p>
7. Τηρήστε τις δεσμεύσεις σας	Οι πελάτες περιμένουν να κάνετε αυτό που λέτε ότι θα κάνετε, όταν λέτε ότι θα το κάνετε. Αποκτήστε τη φήμη ότι τηρείτε το λόγο σας.
8. Κάντε τα πράγματα σωστά από την πρώτη φορά	Όλες οι δραστηριότητες εκτελούνται σωστά την πρώτη φορά και κάθε επόμενη φορά. Δεν είναι εύκολο να πετύχετε πλήρως την πρώτη φορά, αλλά είναι ένας αποτελεσματικός τρόπος για να προσελκύσετε και να διατηρήσετε τους πελάτες σας.
9. Παρακολούθηση	Επικοινωνήστε με τον πελάτη σας μετά την αγορά, μετά την παράδοση ενός γεύματος ή μετά την επίλυση του προβλήματος για να τον ρωτήσετε τη γνώμη του και αν έμεινε ικανοποιημένος. Εάν έμειναν ικανοποιημένοι από την όλη διαδικασία, μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την ευκαιρία και να τους ζητήσετε να σας βαθμολογήσουν στα κοινωνικά δίκτυα, στον ιστότοπό σας κ.λπ. Εάν όχι, προσπαθήστε να διορθώσετε τα πράγματα. Με την καλή εξυπηρέτηση πελατών, θέτετε τα θεμέλια μιας επιτυχημένης επιχείρησης.

10. Ηθική και δεοντολογία	<p>Οι προσδοκίες των πελατών εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες και η διαδικασία επιλογής ενός προϊόντος μπορεί να είναι πολύ περίπλοκη. Ένας από τους κύριους παράγοντες είναι η αξιοπιστία. Θέλουν να γνωρίζουν πόσο αξιόπιστος και ειλικρινής είστε ως πάροχος υπηρεσιών.</p> <p>Για να ανταποκριθείτε σε αυτόν τον κρίσιμο παράγοντα, πρέπει να καταβάλλετε προσπάθεια για να γνωρίσετε τους πελάτες και τις ανάγκες τους, να ακούτε και να ενημερώνετε τους πελάτες σε γλώσσα που καταλαβαίνουν, να διαθέτετε (ή να αναπτύξετε) τις απαραίτητες δεξιότητες και γνώσεις για να παρέχετε την υπηρεσία αξιόπιστα και σωστά, να είστε πρόθυμοι να βοηθήσετε τους πελάτες και να παρέχετε άμεση εξυπηρέτηση και να είστε ευγενικοί, με σεβασμό και φιλικό.</p>
----------------------------------	---

Αυτές οι αρχές μπορούν να είναι χρήσιμες σε διάφορες πτυχές της ζωής σας ως επιχειρηματίας. Δεν είναι απαραίτητο να τις αποστηθίσετε, θα εμφανίζονται πάντα μπροστά σας.

7. ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ, Η ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ.

Στη βιομηχανία τροφίμων, η υγιεινή είναι ένα από τα βασικά όπλα για τη διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων. Ο καταναλωτής έχει το δικαίωμα σε ασφαλή τρόφιμα, χωρίς κίνδυνο ασθένειας ή τροφικής δηλητηρίασης....

Θυμηθείτε: Τα τρόφιμα κατά την παραγωγή, τη μεταφορά, την επεξεργασία και το χειρισμό τους αποτελούν σημαντικό μέσο ανάπτυξης για παράγοντες που μπορούν να προκαλέσουν ανθρώπινες ασθένειες. Οι ορθές πρακτικές ξεκινούν με την κατάλληλη εκπαίδευση που επιτρέπει την απόκτηση σωστών διαδικασιών και συνηθειών υγιεινής για την παραγωγή τροφίμων χωρίς κινδύνους.

Σήμερα, το νομικό πλαίσιο εφαρμογής σε σχέση με τους χειριστές τροφίμων βασίζεται σε δύο κανονισμούς. Αφενός στον Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων (το κεφάλαιο VIII, παράρτημα II καθορίζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής για τους εργαζόμενους και στο κεφάλαιο XII, του ίδιου παραρτήματος II αναφέρεται η εκπαίδευση που πρέπει να λαμβάνουν οι χειριστές τροφίμων) και αφετέρου στον Κανονισμό (ΕΚ) 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τους επίσημους ελέγχους που διενεργούνται για να διαπιστωθεί η συμμόρφωση προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.

Άλλοι επίσημοι έλεγχοι είναι η επιθεώρηση των επιχειρήσεων τροφίμων και των εδωδίων προϊόντων, απαραίτητη για την επαλήθευση των συνθηκών υγιεινής και την αξιολόγηση των διαδικασιών ορθής παρασκευής και χειρισμού, προκειμένου να διασφαλιστεί ο στόχος του παρόντος κανονισμού ("πρόληψη, εξάλειψη ή μείωση σε αποδεκτά επίπεδα οποιουδήποτε κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων").

Ορισμένοι χρήσιμοι ορισμοί:

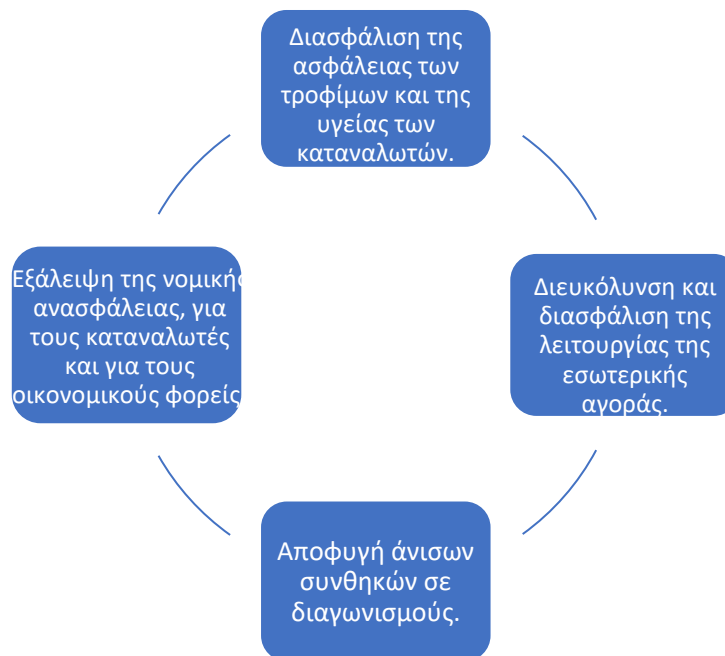
- **Παρασκευασμένο τρόφιμο:** μαγειρικό παρασκεύασμα που προκύπτει από την ωμή ή μαγειρεμένη ή προμαγειρεμένη παρασκευή ενός ή περισσότερων τροφίμων ζωικής ή φυτικής προέλευσης, με ή χωρίς την προσθήκη άλλων εγκεκριμένων ουσιών και, κατά περίπτωση, καρυκευμένων. Μπορεί να παρουσιάζεται συσκευασμένο ή μη και έτοιμο για κατανάλωση, είτε άμεσα είτε μετά από πρόσθετη θέρμανση ή μαγειρική επεξεργασία.
- **Θερμικά επεξεργασμένο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο:** έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο, κατά την παρασκευή του, έχει υποβληθεί στο σύνολό του σε θερμική διαδικασία (αύξηση της θερμοκρασίας), ώστε να μπορεί να καταναλωθεί άμεσα ή με ελαφρά θέρμανση.
- **Εγκατάσταση:** βιομηχανία, χώροι ή μόνιμη ή προσωρινή εγκατάσταση όπου παρασκευάζονται, χειρίζονται, συσκευάζονται, αποθηκεύονται, παρέχονται, σερβίρονται ή πωλούνται παρασκευασμένα τρόφιμα, με ή χωρίς εξυπηρέτηση, για κατανάλωση.
- **Κοινότητα:** ομάδα καταναλωτών με παρόμοια χαρακτηριστικά που ζητούν μια υπηρεσία έτοιμου φαγητού, όπως σχολεία, επιχειρήσεις, νοσοκομεία, κατοικίες και μέσα μεταφοράς.

7.1. Απαραίτητες συνθήκες υγιεινής.

Από την 1η Φεβρουαρίου 2002, οι χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης διαθέτουν κοινή νομική έννοια για την ονομασία των τροφίμων, με τη δημοσίευση του κανονισμού ΕΚ αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002. Ο κανονισμός αυτός καθόρισε τις αρχές και τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και δημιούργησε την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA).

Αυτός ο οργανισμός δίνει έναν κοινό ορισμό των τροφίμων για όλα τα κράτη μέλη, με τους ακόλουθους στόχους:

ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΑΡΧΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Πηγή: προσαρμοσμένο από την Ευρωπαϊκή Ένωση

Τρόφιμο: Κάθε ουσία ή προϊόν που προορίζεται ή είναι πιθανό να προσληφθεί από τον άνθρωπο, είτε έχει υποστεί επεξεργασία είτε όχι, εν όλω ή εν μέρει.

Συνεπώς, ο κανονισμός επεκτείνει την έννοια του τροφίμου σε όλες τις ουσίες, τα συστατικά, τις πρώτες ύλες, τα πρόσθετα και τα θρεπτικά συστατικά που προσλαμβάνονται από τον άνθρωπο μέσω του πεπτικού συστήματος. Ο νέος εγκεκριμένος κοινός ορισμός περιλαμβάνει τα ποτά, τις τσίχλες και το νερό, καθώς και κάθε ουσία που ενσωματώνεται εθελοντικά στο τρόφιμο κατά την παρασκευή, την προετοιμασία ή την επεξεργασία του, π.χ. πρόσθετα, λίπη και βιταμίνες, καθώς και υπολείμματα που προέρχονται από την παραγωγή και την επεξεργασία τροφίμων, όπως υπολείμματα κτηνιατρικών φαρμάκων και φυτοφαρμάκων.

Ωστόσο, τα ακόλουθα ΔΕΝ θεωρούνται ως τέτοια: ζωοτροφές, φυτά πριν από τη συγκομιδή, φάρμακα, καλλυντικά, καπνός και προϊόντα καπνού, ναρκωτικές ή ψυχοτρόπες ουσίες και ζώντα ζώα (εκτός από εκείνα που παρασκευάζονται, συσκευάζονται και/ή σερβίρονται για ανθρώπινη κατανάλωση στο εν λόγω κράτος, λόγω χάρη τα στρείδια).

7.1.1. Τύποι τροφίμων

Τα τρόφιμα χωρίζονται σε τρεις κύριους τύπους με βάση:

α) το αν είναι ακίνδυνα ή δυνητικά επιβλαβή για την υγεία του καταναλωτή:

- **Επιβλαβή:** Όλα τα τρόφιμα που μετά την κατανάλωσή τους υπάρχει πιθανότητα να προκαλέσουν οξεία ή χρόνια προβλήματα στον καταναλωτή.

- **Ακίνδυνα:** Σύνολο συνθηκών που πληροί ένα τρόφιμο ή μια διαδικασία που εγγυάται την απουσία παραγόντων ικανών να προκαλέσουν επιβλαβείς επιπτώσεις για τον καταναλωτή.

β) τις συνθήκες αποθήκευσης:

- **Ευπαθή/νωπά τρόφιμα** (σύμφωνα με τον Ισπανικό Κώδικα Τροφίμων). Αυτά που, λόγω των χαρακτηριστικών τους, απαιτούν ειδικές συνθήκες διατήρησης κατά τις περιόδους αποθήκευσης και μεταφοράς τους. Αλλοιώνονται γρήγορα και πρέπει να καταναλώνονται σε σύντομο χρονικό διάστημα. Ανάμεσά τους, εφόσον δεν έχουν υποστεί επεξεργασία, θα πρέπει να επισημάνουμε τα αυγά, το γάλα, το κρέας ή τα ψάρια.
- **Ημικατεργασμένα τρόφιμα** (σύμφωνα με τον ισπανικό κώδικα τροφίμων). Αυτά που έχουν συντηρηθεί ή υποστεί επεξεργασία με διάφορες διαδικασίες που τους επιτρέπουν να διατηρηθούν περισσότερο υπό κατάλληλες συνθήκες. Η κατάψυξη, η αφυδάτωση, το αλάτισμα, το κάπνισμα, η κονσερβοποίηση ή η οξυγόνωση (στην περίπτωση του γάλακτος) είναι μερικά παραδείγματα των μεθόδων ή διαδικασιών που χρησιμοποιούνται.
- **Μη ευπαθή/μη αλλοιώσιμα τρόφιμα** είναι εκείνα που δεν απαιτούν ειδικές συνθήκες αποθήκευσης, για παράδειγμα: όσπρια, δημητριακά, ξηροί καρποί. Αν και δεν απαιτούν αποθήκευση σε ψύξη, τα τρόφιμα αυτά πρέπει να διατηρούνται σε ξηρό και καθαρό περιβάλλον.

γ) την παρουσία αλλοιώσεων ή μολύνσεων που το καθιστούν ακατάλληλο για κατανάλωση:

Η αλλοίωση των τροφίμων μπορεί να οφείλεται σε φυσικούς περιβαλλοντικούς παράγοντες, όπως η θερμοκρασία, το φως ή ο αέρας, οι οποίοι τροποποιούν τα χαρακτηριστικά των προϊόντων. Μια άλλη πιθανότητα είναι ότι, υπό ορισμένες συνθήκες και λόγω των ίδιων των συστατικών των τροφίμων ή της επαφής τους με άλλα στο περιβάλλον τους, προκαλούνται χημικές αντιδράσεις που συμβάλλουν στην αλλοίωση τους.

Αλλοιωμένο τρόφιμο: Τρόφιμα τα οποία, λόγω φυσικών, φυσικών, χημικών, βιολογικών παραγόντων ή ανεπαρκούς επεξεργασίας, έχουν υποστεί αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και της θρεπτικής τους αξίας, καθιστώντας τα ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Είναι εύκολα ανιχνεύσιμα από το χρώμα, την οσμή, τη γεύση ή/και την εμφάνισή τους.

Οι πιο συνηθισμένες αλλοιώσεις που μπορεί να εμφανιστούν στα τρόφιμα οφείλονται σε διάφορους παράγοντες όπως:

- Κρύο: μπορεί να προκαλέσει για παράδειγμα στερεοποίηση του λαδιού ή του μελιού.
- Άνεμος: μπορεί να προκαλέσει ξήρανση των τροφίμων.
- Θερμότητα: μπορεί να προκαλέσει απώλεια βιταμινών.
- Σχηματισμός αερίων: που μπορεί να προκαλέσουν διόγκωση των δοχείων ή κονσερβών.
- Οξείδωση του λίπους που προκαλεί τάγγισμα των προϊόντων.
- Χρόνος: μπορεί να προκαλέσει μαλάκωμα ή σήψη των τροφίμων.
- Οξίνιση ορισμένων τροφίμων, όπως τα γαλακτοκομικά.

Φθαρμένα τρόφιμα: Πρόκειται για τρόφιμα στα οποία παρατηρείται γήρανση, χρωματική αλλοίωση, χτυπήματα, σχισμές, προβληματικό σφράγισμα των δοχείων και εξωτερικοί τραυματισμοί στη συσκευασία του προϊόντος. Αυτές οι φθορές μπορεί να προκαλέσουν στη συνέχεια μόλυνση.

Μολυσμένα τρόφιμα: Είναι εκείνα που περιέχουν παθογόνα μικρόβια, χημικές ή ραδιενεργές ουσίες, τοξίνες, παράσιτα ή οποιοδήποτε ξένο σώμα στη σύνθεση του τροφίμου, το οποίο

επιτρέπει τη μετάδοση ασθενειών στον άνθρωπο ή στα ζώα. Επίσης, αν περιέχουν φυσικά τοξικά συστατικά σε συγκεντρώσεις υψηλότερες από τις επιτρεπόμενες.

7.1.2. Μόλυνση τροφίμων: Πώς μπορεί να προληφθεί;

Η μόλυνση των τροφίμων συμβαίνει όταν τα τρόφιμα έρχονται σε επαφή με ορισμένα στοιχεία ή ουσίες που τα καθιστούν επικίνδυνα για κατανάλωση.

Ανάλογα με τη φύση τους, οι μολυσματικοί παράγοντες ταξινομούνται σε φυσικούς, χημικούς και βιολογικούς.

- **Μόλυνση από φυσικούς παράγοντες:** σωματίδια και ξένα σώματα που φτάνουν στο τρόφιμο, γενικά κατά το χειρισμό ή τη μεταφορά, (σωματίδια γυαλιού, ξύλου, πλαστικού, κομμάτια οστών, φτερά, εντερικό περιεχόμενο, οργανικά υπολείμματα (τρίχες, νύχια, υπολείμματα τροφής) ή αντικείμενα προσωπικής χρήσης (ρολόγια, δαχτυλίδια...).
- **Μόλυνση από χημικούς παράγοντες:** ορισμένα τοξικά χημικής προέλευσης μπορεί να υπάρχουν φυσικά στα τρόφιμα- αυτό συμβαίνει με ορισμένες φυτικές και ζωικές τοξίνες ή τοξίνες που υπάρχουν σε ορισμένους μύκητες. Άλλοι χημικοί παράγοντες μπορεί να ενσωματωθούν τυχαία στα τρόφιμα: πρόσθετα τροφίμων, ζιζανιοκτόνα, φυτοφάρμακα, ίχνη φαρμάκων, προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση, προϊόντα που χρησιμοποιούνται κατά τη λειτουργία ή τη συντήρηση μηχανημάτων και εξοπλισμού (έλαια, λιπαντικά κ.λπ.).

Υπάρχουν τέσσερα μέτρα που μπορούν να βοηθήσουν στην πρόληψη του πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών στα τρόφιμα:

ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ
<ul style="list-style-type: none"> • Πλένετε τα χέρια σας σχολαστικά με σαπούνι και ζεστό νερό όποτε χρειάζεται (πριν από την προετοιμασία του φαγητού, μετά τη χρήση τουαλέτας, αφού αγγίζετε ωμά τρόφιμα, ζώα, σκουπίδια ή άλλα μολυσμένα αντικείμενα). • Πλένετε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες εργασίας και τα σκεύη (μαχαίρια, κατσαρόλες, τηγάνια, μπλέντερ,...) με ζεστό νερό και σαπούνι μετά από κάθε χρήση και πριν προχωρήσετε στο επόμενο βήμα. • Χρησιμοποιήστε σανίδες κοπής από μη πορώδες υλικό και πλύντε τις στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό νερό και σαπούνι μετά από κάθε χρήση. • Χρησιμοποιήστε πανιά μιας χρήσης για να πλύνετε και να στεγνώσετε τις επιφάνειες της κουζίνας που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. 	<p>Είναι εξαιρετικά σημαντικός ο κατάλληλος διαχωρισμός των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων από τις πρώτες ύλες ή τις επιφάνειες εργασίας ή τα σκεύη που ενδέχεται να έχουν μολυνθεί λόγω παρουσίας μικροοργανισμών. Για το σκοπό αυτό, συνιστάται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα ωμά τρόφιμα είναι απαραίτητο να διατηρούνται χωριστά από τα παρασκευασμένα, σε όλα τα στάδια χειρισμού και αποθήκευσης, φροντίζοντας την τοποθέτησή τους στο κάτω μέρος του ψυγείου, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των άλλων τροφίμων από τυχόν χυμούς που εκλύουν. • Να χρησιμοποιείτε διαφορετικές σανίδες κοπής, μαχαίρια και σκεύη για το χειρισμό ωμών τροφίμων και έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων και ποτέ μην τοποθετείτε μαγειρεμένα τρόφιμα σε δοχείο που έχει έρθει σε επαφή με ωμά τρόφιμα χωρίς να το έχετε πρώτα πλύνει.

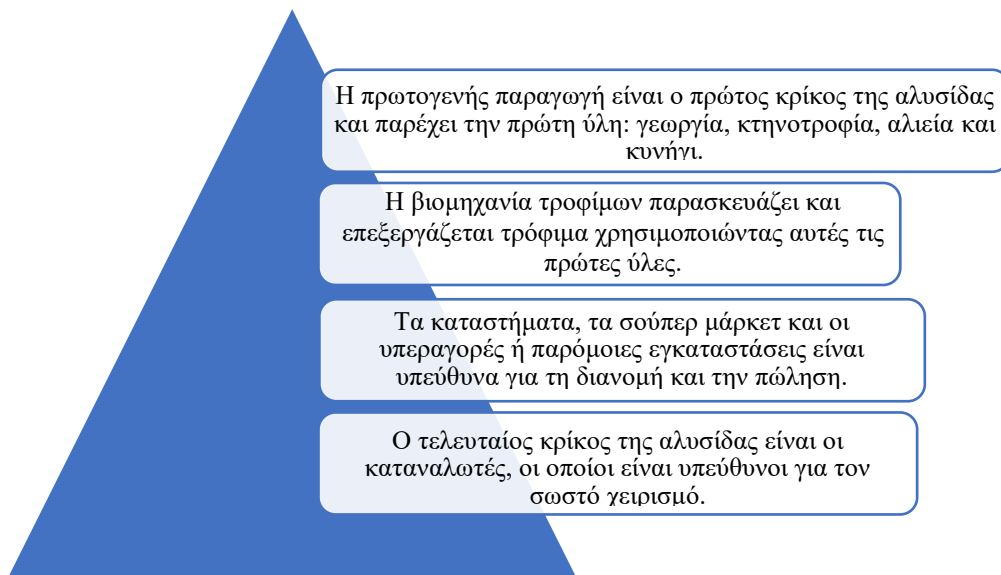
	<ul style="list-style-type: none"> • Πλένετε πάντα τα χέρια, τα ξύλα κοπής, τα μαχαίρια και άλλα σκεύη με ζεστό σαπουνό νερο αφού έρθουν σε επαφή με ωμά τρόφιμα.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	ΨΥΞΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
<p>Για να επιτευχθεί η εξάλειψη των βακτηρίων που υπάρχουν στα τρόφιμα, είναι απαραίτητο να μαγειρευτούν για επαρκή χρόνο και σε θερμοκρασία που να το επιτυγχάνει αυτό. Δηλαδή:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θερμοκρασία μαγειρέματος τουλάχιστον 65°C στο κέντρο του προϊόντος. • Εάν το προϊόν θερμαίνεται στο φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν παραμένουν ψυχρές περιοχές, η θερμότητα πρέπει να είναι ομοιόμορφη. • Εάν το φαγητό ξαναζεσταθεί, είναι απαραίτητο να φτάσει τους 65°. 	<p>Οι χαμηλές θερμοκρασίες αποτρέπουν ή επιβραδύνουν την ανάπτυξη μικροοργανισμών, επομένως, αφού μαγειρευτεί το τρόφιμο, πρέπει να ψυχθεί το συντομότερο δυνατό. Αυτό σημαίνει πως:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο εντός δύο ωρών μετά το μαγείρεμα. • Μην ξεπαγώνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου, πάντα να τα βάζετε στο ψυγείο. • Να τοποθετείτε τα τρόφιμα στο θάλαμο κατάψυξης ή στο ψυγείο με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτυγχάνεται ροή ψυχρού αέρα μεταξύ τους. • Ελέγχετε περιοδικά τον εξοπλισμό ψύξης για την ορθή λειτουργία του.

ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΤΗΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πηγή: Δική μας παραγωγή.

7.2. Χειρισμός τροφίμων

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι το σύνολο των μέτρων που διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα που καταναλώνουμε είναι ασφαλή και διατηρούν τις θρεπτικές τους ιδιότητες. Για να διασφαλίσετε την ασφάλεια των τροφίμων και να αποφύγετε τις τροφιμογενείς ασθένειες, πρέπει να γνωρίζετε και να τηρείτε τους κανονισμούς υγιεινής σε όλη την αλυσίδα τροφίμων, με ιδιαίτερη έμφαση στα στάδια ή τις διαδικασίες που απαιτούν χειρισμό τροφίμων.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πηγή: προσαρμοσμένο από το Εγχειρίδιο του χειριστή τροφίμων.

Επομένως, μετά από όλα τα στάδια της αλυσίδας τροφίμων, μπορεί να δηλωθεί ότι "οι χειριστές τροφίμων είναι όλα εκείνα τα άτομα που, λόγω της εργασιακής τους δραστηριότητας, έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα κατά την προετοιμασία, την παραγωγή, την επεξεργασία, την προετοιμασία, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά, τη διανομή, την πώληση, την προμήθεια και την εξυπηρέτηση".

Επιπλέον, χειριστές υψηλότερου κινδύνου θεωρούνται εκείνοι των οποίων οι πρακτικές χειρισμού μπορεί να είναι καθοριστικές σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων- η ομάδα αυτή περιλαμβάνει όσους ασχολούνται με την προετοιμασία και το χειρισμό παρασκευασμένων τροφίμων για πώληση, προμήθεια ή/και άμεση εξυπηρέτηση του καταναλωτή ή συλλογικοτήτων.

Ο χειριστής τροφίμων είναι ένας εργαζόμενος που πρέπει να έχει αυστηρότερες συνήθειες υγιεινής από τους υπόλοιπους, λόγω της μεγάλης ευθύνης που έχει για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων. Ως εκ τούτου, πρέπει να υιοθετεί ένα σύστημα αυτοελεγχόμενης υγιεινής στην εργασία του και να γνωρίζει τη διαδικασία παρασκευής και συντήρησης των τροφίμων τηρώντας τις μαγειρικές, υγειονομικές και διατροφικές απαιτήσεις που επιτρέπουν στα τρόφιμα να φτάσουν στον καταναλωτή στην καλύτερη ποιοτικά κατάσταση, γνωρίζοντας ότι σε πολλές περιπτώσεις ο χειριστής είναι αυτός που λειτουργεί ως φορέας μετάδοσης στη μόλυνση των τροφίμων, με λανθασμένες ενέργειες και κακές πρακτικές υγιεινής.

7.2.1. Στάδια της διαδικασίας χειρισμού τροφίμων

Υπάρχουν διάφορα στάδια στη διαδικασία χειρισμού τροφίμων από την άφιξη των προϊόντων στις εγκαταστάσεις σας.

<p>1. Παραλαβή της πρώτης ύλης:</p>	<p>Ένα στάδιο μεγάλης σημασίας στη διαδικασία παρασκευής και διακίνησης τροφίμων που περιλαμβάνει το χρονικό διάστημα μεταξύ της εκφόρτωσης των συστατικών ή της πρώτης ύλης και της σωστής αποθήκευσής τους στις αποθήκες ή τους θαλάμους της επιχείρησης.</p> <p>Στην περίπτωση των πρώτων υλών που αποτελούνται από ψυχόμενες ή κατεψυγμένες πρώτες ύλες, θα πρέπει να ελέγχεται ότι η ψυκτική αλυσίδα δεν έχει διακοπεί κατά τη μεταφορά και θα πρέπει να αποθηκεύονται γρήγορα χωρίς να ακουμπούν απευθείας στο δάπεδο ή σε επιφάνειες που μπορεί να είναι μολυσμένες. Εάν τα υλικά αυτά φτάσουν σε κακή κατάσταση ή εάν η ψυκτική αλυσίδα έχει σπάσει, θα πρέπει να επιστραφούν στον προμηθευτή.</p> <p>Θα πρέπει να συμπληρώνεται αρχείο εισερχόμενων προϊόντων, στο οποίο θα αναγράφονται τουλάχιστον η ημέρα άφιξης, ο προμηθευτής, η παρτίδα και η ποσότητα. Στην</p>
-------------------------------------	---

	<p>περίπτωση των προϊόντων ψυγείου, θα πρέπει επίσης να σημειώνεται η θερμοκρασία στην οποία φθάνουν.</p>
<p>2. Διατήρηση:</p>	<p>Η διάρκεια ζωής είναι ο μέγιστος χρόνος κατά τον οποίο ένα τρόφιμο διατηρεί όλες τις οργανοληπτικές, θρεπτικές και υγειονομικές ιδιότητές του. Η συντήρηση σε συνδυασμό με τη σωστή αποθήκευση αποσκοπεί στην αύξηση της διάρκειας ζωής των τροφίμων. Η ψύξη και η θέρμανση των τροφίμων είναι δύο από τις κύριες μεθόδους συντήρησης, αν και υπάρχουν πολλές άλλες που μειώνουν την ποσότητα των μικροοργανισμών που υπάρχουν σε αυτά:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Εφαρμογή ψύχους. <ol style="list-style-type: none"> a. Απλή ψύξη: Όπως έχουμε ήδη αναφέρει, ψύξη είναι η υποβολή των τροφίμων σε θερμοκρασίες μεταξύ 0° και 5°C, το οποίο σημαίνει πιο αργό πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών, επιτυγχάνοντας έτσι μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. b. Κατάψυξη: Κατά την κατάψυξη, υποβάλλουμε τα τρόφιμα σε θερμοκρασίες κάτω των -18°C. Έτσι, παρόλο που οι μικροοργανισμοί δεν πεθαίνουν, η δραστηριότητά τους παραλύει εντελώς, επιτρέποντας τη διατήρηση του προϊόντος για μήνες. <p>Στο σημείο αυτό είναι πολύ σημαντικό να οριστεί η ψυκτική αλυσίδα και η σημασία της στα τρόφιμα. Είναι απαραίτητο να διατηρείται το ψύχος (ψύξη ή κατάψυξη) σε κατάλληλη θερμοκρασία σε όλη την αλυσίδα τροφίμων, δηλαδή σε όλα τα στάδια από τα οποία περνάει το τρόφιμο μέχρι να φτάσει στον καταναλωτή. Εάν δεν διατηρηθεί αυτή η θερμοκρασία, τα τρόφιμα μπορεί να υποστούν μεταβολές που θα μειώσουν τη διάρκεια ζωής τους και μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο τον καταναλωτή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Εφαρμογή θερμότητας <p>Οι υψηλές θερμοκρασίες είναι οι μόνες που καταστρέφουν τους μικροοργανισμούς. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι εφαρμογής θερμότητας στα προϊόντα:</p>

	<p>a. Παστερίωση: Είναι η υποβολή του τροφίμου σε θερμοκρασίες κοντά στους 80°C. Αυτό καταστρέφει αρκετούς μικροοργανισμούς, αλλά όχι όλους, γι' αυτό είναι σημαντικό μετά την παστερίωση τα τρόφιμα αυτά να διατηρούνται στο ψυγείο, ώστε οι μικροοργανισμοί που έχουν επιβιώσει να μην πολλαπλασιάζονται. Η διάρκεια ζωής των τροφίμων που υποβάλλονται σε αυτή τη θερμική επεξεργασία είναι χαμηλή. Παράδειγμα: παστεριωμένο γάλα.</p> <p>b. Μαγείρεμα: Το τρόφιμο υποβάλλεται σε θερμοκρασίες περίπου 100°C. Με αυτή τη μέθοδο εξαλείφουμε τους περισσότερους μικροοργανισμούς αλλά όχι τα σπόριά τους. Το τρόφιμο που υποβάλλεται σε αυτή την επεξεργασία τροποποιεί τις οργανοληπτικές του ιδιότητες.</p> <p>c. Αποστείρωση: Το τρόφιμο υποβάλλεται σε θερμοκρασίες περίπου 120°C. Με αυτόν τον τρόπο καταστρέφονται όλοι οι μικροοργανισμοί, συμπεριλαμβανομένων των σπορίων τους.</p> <p>d. UHT (UHT): Είναι μία μέθοδος όπου εφαρμόζουμε υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα, αρκετό για να εξαλείψουμε όλους τους μικροοργανισμούς και τα σπόριά τους, επιδιώκοντας να κάνουμε το τρόφιμο να υποφέρει όσο το δυνατόν λιγότερο από αυτή τη θερμική επεξεργασία. Παράδειγμα: γάλα UHT (μπορούμε να το αποθηκεύσουμε εκτός ψυγείου).</p>
<p>3. Αποθήκευση:</p>	<p>Οι πρώτες ύλες ή τα τελικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σωστά για να αποφεύγεται η μόλυνση. Για το σκοπό αυτό, πρέπει να πληρούνται ορισμένες βασικές απαιτήσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μην αφήνετε τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους. • Μην αποθηκεύετε τα τρόφιμα μαζί με προϊόντα που μπορούν να τα μολύνουν, όπως προϊόντα καθαρισμού

	<p>κ.λπ. ούτε φρέσκα μαζί με έτοιμα προϊόντα για να αποφύγετε τη διασταυρούμενη μόλυνση.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μην υπερβαίνετε τη χωρητικότητα της αποθήκης ή των ψυκτικών θαλάμων, διότι τα προϊόντα δεν θα ψύχονται σωστά. • Βεβαιωθείτε ότι τα προϊόντα που φτάνουν πρώτα στην αποθήκη φεύγουν πρώτα, έτσι ώστε η εναλλαγή των προϊόντων να είναι επαρκής και να αποφεύγουμε τη λήξη τους. • Ελέγχετε τουλάχιστον μία φορά την ημέρα τις θερμοκρασίες των θαλάμων αποθήκευσης και βεβαιωθείτε ότι τηρούνται τα κατάλληλα όρια θερμοκρασίας (ψύξη 0°- 5°C, κατάψυξη -18°C). • Αφήστε αρκετό χώρο μεταξύ των προϊόντων ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του αέρα μεταξύ τους. • Μην αφήνετε κατάλληλο φαγητό κοντά στον χώρο των σκουπιδιών ή των επιστροφών. <p>Επιπλέον, θα πρέπει να τηρούνται οι ημερομηνίες λήξης/κατανάλωσης που ενδείκνυνται για κάθε προϊόν, όπως υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή (μην χρησιμοποιείτε τα προϊόντα όταν έχουν λήξει) και μην αποθηκεύετε τα προϊόντα εκτός της αρχικής συσκευασίας.</p>
--	---

7.2.2. Ατομική υγιεινή για τους χειριστές τροφίμων

Οι συμπεριφορές υγιεινής είναι εκείνες οι συμπεριφορές καθαριότητας που πρέπει να θυμόμαστε και να εφαρμόζουμε σε όλες τις καταστάσεις και καθιστούν δυνατή τη χαμηλότερη μόλυνση των πρώτων υλών λόγω της σωστής συμπεριφοράς του εργαζόμενου, του καθαρισμού και της απολύμανσης των εγκαταστάσεων και των μηχανημάτων, του ελέγχου του νερού, των παρασίτων και της γενικής καθαριότητας. Η υγιεινή πρέπει να εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια και διαδικασίες.

Όλες εκείνες οι διεργασίες από τις οποίες πρέπει να περάσει η edwddimh πρώτη ύλη προκειμένου να μετατραπεί σε προϊόν έτοιμο να χρησιμοποιηθεί από τον καταναλωτή, θεωρούνται μέρος της αλυσίδας χειρισμού.

Συνήθως μιλάμε για χειρισμό όταν αυτός γίνεται από τον χειριστή του τροφίμου, αλλά, κατά τον ίδιο τρόπο, οι ενέργειες κατά τις οποίες το κρέας υφίσταται επεξεργασία, είτε είναι μαγειρεμένο, είτε κιμάς, είτε γεμιστό, αποτελούν επίσης χειρισμό.

Οι ορθές πρακτικές χειρισμού είναι όλες εκείνες οι ενέργειες και αποφάσεις που λαμβάνουν χώρα κατά την επεξεργασία των τροφίμων και έχουν θετική επίδραση στη διατήρησή τους σε υγιεινές συνθήκες. Όλες μαζί αποτελούν τις Καλές Πρακτικές Χειρισμού Τροφίμων. Περιλαμβάνουν όλες εκείνες τις πρακτικές που, με προληπτικό τρόπο, μειώνουν τον κίνδυνο για την υγεία, όπως η μόλυνση από μικρόβια και βλαβερές ουσίες.

Η υγιεινή των τροφίμων είναι το σύνολο των μέτρων που απαιτούνται για την εξασφάλιση της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων, καλύπτοντας όλα τα στάδια της παραγωγής μέχρι το σημείο πώλησης στον καταναλωτή. Αυτό σημαίνει ότι η υγιεινή πρέπει να είναι το πρώτο μέλημα κάθε δραστηριότητας που σχετίζεται με την παραγωγή και την πώληση τροφίμων.

Η καθαριότητα ενός εργοστασίου εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την υγιεινή των ατόμων που εργάζονται σε αυτό. Ως εκ τούτου, οι εργαζόμενοι σε ένα εργοστάσιο τροφίμων πρέπει να γνωρίζουν την ανάγκη για καλές πρακτικές υγιεινής.

Η σωστή συντήρηση του προϊόντος, η καθαριότητα των χώρων και των σκευών κ.λπ. δεν θα έχουν μεγάλη χρησιμότητα αν οι επαγγελματίες που χειρίζονται τα τρόφιμα τα μολύνουν λόγω άγνοιας.

Ο χειριστής τροφίμων έχει την ευθύνη να φροντίζει σχολαστικά ώστε να μην προσθέτει ο ίδιος βακτήρια στο τρόφιμο. Τα βακτήρια που προέρχονται από τις ακόλουθες πηγές μπορούν να περάσουν στα τρόφιμα μέσω των χεριών:

- α) Εκκρίσεις της μύτης, του λαιμού και του δέρματος, σκόνη, τρίχες, μαλλιά.
- β) Εντερικές εκκρίσεις.
- γ) Άλλες ανθρώπινες εκκρίσεις.
- δ) Υγρά από ωμό κρέας και πουλερικά ή άλλα τρόφιμα, αφυδατωμένα προϊόντα σε σκόνη.
- ε) Σκεύη και εξοπλισμός.
- στ) Πανιά και υφάσματα καθαριότητας ή στεγνώματος.

Θα πρέπει να υπάρχουν οι κατάλληλοι κανόνες και αποτελεσματικός έλεγχός τους για την αποφυγή της μόλυνσης.

Χέρια	<p>Τα χέρια είναι ο κύριος παράγοντας και φορέας μετάδοσης βακτηρίων, τα χέρια πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο καθαρά ανά πάσα στιγμή και τα νύχια πρέπει να διατηρούνται κοντά, καθαρά και άβαφα.</p> <p>Η κύρια μόλυνση των χεριών μας από παθογόνους μικροοργανισμούς προκαλείται βασικά από:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μόλυνση από κόπρανα που παράγεται μετά τη χρήση της τουαλέτας ή το χειρισμό σκουπιδιών. Στο σπίτι, επιπλέον, θα πρέπει να συμπεριληφθεί και η μόλυνση που παράγεται από την αλλαγή πάντας σε βρέφη ή την επαφή με κατοικίδια ζώα ή τα περιττώματά τους. • Χειρισμός ακατέργαστων προϊόντων, συνήθως με υψηλή επιφανειακή μόλυνση, όπως κρέας, πουλερικά, φρούτα και λαχανικά. • Μόλυνση από την επαφή με αντικείμενα που χρησιμοποιούνται συνήθως από πολλούς ανθρώπους, όπως τηλέφωνο, χρήματα, πόμολα, κάγκελα.... • Μόλυνση με εκκρίσεις που παράγονται από το φτέρνισμα ή το βήχα ή από το άγγιγμα διαφόρων μολυσμένων περιοχών του σώματος, όπως το στόμα, η μύτη ή τα μαλλιά. <p>Το πλύσιμο των χεριών είναι μια απλή πράξη που όμως δεν γίνεται πάντα σωστά. Οι κανονισμοί για τους χειριστές τροφίμων αναφέρουν απλώς ότι πρέπει να χρησιμοποιείται ζεστό νερό και σαπούνι ή κατάλληλο απολυμαντικό. Ο στόχος είναι η εξάλειψη των βραχύβιων μικροβίων. Αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από κάθε άτομο. Ωστόσο, υπάρχει ένα σημείο στα χέρια όπου δημιουργούνται μικροπεριβαλλοντικές συνθήκες που ευνοούν</p>
--------------	--

	<p>τη διατήρηση και την ανάπτυξη μικροβίων: γύρω και κάτω από τα νύχια. Επιπλέον, κατά τη μηχανική πράξη του πλυσίματος των χεριών, πολλές περιοχές συχνά δεν πλένονται σωστά, όπως το άνω μέρος του χεριού και ανάμεσα στα δάχτυλα.</p> <p>Το πλύσιμο εξαρτάται επίσης από τον τύπο της μόλυνσης ή την προέλευσή της. Εάν η μόλυνση είναι σημαντική, όπως για παράδειγμα μετά την τουαλέτα, ο καθαρισμός πρέπει να είναι πιο ενδελεχής. Η χρήση βούρτσας νυχιών έχει σημαντικό μηχανικό αποτέλεσμα για την εξάλειψη των παροδικών μικροβίων.</p> <p>Σε κάθε περίπτωση είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε σαπούνι, είτε έχει βακτηριοκτόνο δράση είτε όχι. Εάν το πλύσιμο πραγματοποιείται σωστά, η χρήση σαπουνιών με επιπλέον απολυμαντικά δεν θα ήταν απαραίτητη, καθώς ως συνέπεια της μηχανικής δράσης μπορεί να επιτευχθεί σημαντική μείωση των παθογόνων μικροοργανισμών.</p> <p>Πώς πρέπει να πλένονται τα χέρια;</p> <ol style="list-style-type: none">1. Βρέξτε τα χέρια με χλιαρό νερό (20-37°C). Το νερό θα εξαλείψει τους πιο επιφανειακούς μικροοργανισμούς.2. Βούρτσισμα των δακτύλων και των νυχιών. Σε μια βούρτσα νυχιών, προσθέστε λίγο σαπούνι, στη συνέχεια βουρτσίστε δημιουργώντας αφρό κυρίως τα δάχτυλα και τα νύχια για 12-15 δευτερόλεπτα.
--	--

	<p>3. Για το καθαυτό, βάζετε σαπούνι στην παλάμη και δημιουργείτε πολύ αφρό, φροντίζοντας να τρίψετε καλά τις παλάμες, μεταξύ των δακτύλων και το άνω μέρος του χεριού, για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, τα δάχτυλα, τα χέρια και τα αντιβράχια πρέπει να ξεπλυθούν με ζεστό νερό.</p> <p>4. Τέλος, είναι απαραίτητο να στεγνώσετε τα χέρια χρησιμοποιώντας χάρτινες χειροπετσέτες μιας χρήσης. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η επαναμόλυνση των χεριών, ενώ δεν συνιστάται η χρήση στεγνωτηρίων θερμού αέρα. Το στέγνωμα των χεριών είναι απαραίτητο επειδή σκοτώνει τους μικροοργανισμούς, προκαλώντας περεταίρω μείωση των μικροβίων κατά 1/10.</p> <p>Πότε πρέπει να πλένονται τα χέρια;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Πριν από την έναρξη της εργασίας, δηλαδή πριν από την έναρξη του χειρισμού τροφίμων. 2. Κατά την επανέναρξη της εργασίας όταν η εργασία έχει διακοπεί για οποιονδήποτε λόγο και χρειάστηκε να αγγίξετε αντικείμενα που δεν είναι αυστηρά καθαρά, όπως χρήματα, τηλέφωνο ή κλειδιά. 3. Κάθε φορά που χρησιμοποιούνται οι τουαλέτες. 4. Αφού αγγίξετε ωμό φαγητό. 5. Αφού ρίξετε σκουπίδια ή αγγίξετε απόβλητα. 6. Αφού αγγίξετε οποιοδήποτε αντικείμενο καθαρισμού (σφουγγαρίστρες, κουβάδες κ.λπ.). 7. Αφού αγγίξετε τα μάτια, τα αυτιά, τα μαλλιά ή τη μύτη.
--	---

	<p>8. Μετά τη χρήση μαντηλιού. Είναι απαραίτητο να τονιστεί, ότι αφού πλυθούν σωστά τα χέρια, αυτά δεν παραμένουν αποστειρωμένα λόγος για τον οποίο θα πρέπει να επαναλάβετε τη διαδικασία τις φορές που είναι απαραίτητο να διατηρήσετε την κατάλληλη υγιεινή και να αποφύγετε με αυτόν τον τρόπο να μολύνετε το φαγητό.</p>
Μαλλιά	<p>Ο χειριστής θα πρέπει να έχει καθαρά μαλλιά και να χρησιμοποιεί δίχτυ μαλλιών ή κάλυμμα κεφαλής για να αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων από τα μαλλιά ή την πιτυρίδα. Συνιστάται επίσης να μην χρησιμοποιούνται καρφίτσες για να συγκρατούνται καπέλα ή δίχτυα μαλλιών, καθώς μπορεί να πέσουν στο τρόφιμο και να προκαλέσουν φυσική μόλυνση αυτού.</p>
Μάτια, μύτη και στόμα.	<p>Ο μικροοργανισμός <i>Staphylococcus aureus</i> προκαλεί τροφική δηλητηρίαση και είναι παρών στη μύτη και το στόμα περίπου του 50% του πληθυσμού. Αυτοί οι μικροοργανισμοί μεταδίδονται εύκολα με την ομιλία, το βήχα ή το φτέρνισμα, γι' αυτό και αυτές οι συμπεριφορές πρέπει να αποφεύγονται κατά το χειρισμό τροφίμων.</p>
Σώμα	<p>Οι χειριστές δεν πρέπει να έχουν αχτένιστα μαλλιά, αχτένιστα γένια ή έλλειψη προσωπικής καθαριότητας.</p> <p>Συνιστάται να κάνουν καθημερινά ντους και να διατηρούν το δέρμα τους όσο το δυνατόν πιο καθαρό για να αποφύγουν τα μακριά νύχια και κάθε είδους μόλυνση που θα μπορούσε να είναι επικίνδυνη για το τρόφιμο και για τον καταναλωτή.</p>
Ένδυση	<p>Τα ρούχα εργασίας είναι μόνο για την εργασία. Κάθε μέρα πρέπει να είναι καθαρά και ανοιχτόχρωμα. Σε περίπτωση χρήσης ειδικών ενδυμάτων, όπως ποδιές, προστατευτικών συστημάτων, όπως γάντια με πλέγμα ή</p>

	<p>προστατευτικά αντιβραχίων, θα πρέπει να πλένονται όσες φορές χρειάζεται, σε χώρους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό, όπως καμπίνες ή ντους για το σκοπό αυτό.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εάν είναι δυνατόν, τα ρούχα δεν πρέπει να έχουν εξωτερικές τσέπες και τα κουμπώματα πρέπει να αποφεύγουν τη χρήση κουμπιών. • Τα ρούχα εργασίας πρέπει να αφήνονται αποκλειστικά στα ντουλάπια, τα οποία θα είναι χωρισμένα σε δύο μέρη, ώστε να μην αναμειγνύονται με τα ρούχα του δρόμου. • Οι μπότες που χρησιμοποιούνται για την εργασία πρέπει να πλένονται εκτός των χώρων εργασίας. Για το σκοπό αυτό θα παραχωρείται ένας χώρος, αν είναι δυνατόν με μηχανήματα πλύσης. <p>Η χρήση γαντιών από καουτσούκ για το χειρισμό τροφίμων δεν συνιστάται, καθώς τα βακτήρια μπορούν να αποικίσουν το εσωτερικό των γαντιών. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορούν να φορεθούν γάντια μιας χρήσης, αν και θα πρέπει να απορρίπτονται αμέσως μετά τη χρήση τους.</p>
Κοψίματα και πληγές	<p>Οι πληγές ή τα κοψίματα στο δέρμα αποτελούν ιδανικό περιβάλλον για την ανάπτυξη βακτηρίων, γι' αυτό θα πρέπει να διατηρούνται καλυμμένες με κατάλληλους επιδέσμους (γάζες, επιθέματα...), οι οποίοι με τη σειρά τους στεγανοποιούνται με γάντια ή προστατευτικά και είναι πάντα καθαρές.</p>
Κοσμήματα και προσωπικά αντικείμενα.	<p>Συνιστάται να μη φοράτε κοσμήματα ή προσωπικά αντικείμενα (ρολόγια, δαχτυλίδια, σκουλαρίκια) όταν χειρίζεστε τρόφιμα, καθώς εκτός του ότι αποτελούν σημεία όπου τείνουν να συσσωρεύονται ρύποι, μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα φυσικής μόλυνσης εάν πέσουν μέσα στα τρόφιμα.</p>

Καταλαβαίνουμε πως ο χειριστής τροφίμων είναι το κλειδί για τη διατήρηση της σωστής υγιεινής και με τις συνήθειές του συμβάλλει στη διάθεση στην αγορά ασφαλών, ακίνδυνων και ποιοτικών τροφίμων. Οι σημαντικότερες συνήθειες που πρέπει να τηρείτε ως χειριστές είναι οι εξής:

- Διατηρείτε το χώρο εργασίας σας, τα εργαλεία και τον εξοπλισμό σας καθαρά και τακτοποιημένα.
- Εάν υποφέρετε από οποιαδήποτε ασθένεια (εμετός, διάρροια, κρυολόγημα) θα πρέπει να ενημερώσετε τον υπεύθυνό σας.
- Διατηρείτε την κατάλληλη προσωπική υγιεινή.
- Να τηρείτε τους κανόνες υγιεινής όσον αφορά τον ρουχισμό και την προσωπική σας καθαριότητα.
- Αποφεύγετε συνήθειες που θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε μόλυνση των τροφίμων. Ως εκ τούτου, οι χειριστές εν ώρα εργασίας δεν πρέπει να βήχουν ή να φτερνίζονται, να μιλούν, να τρώνε, να μασάνε τσίχλα, να καπνίζουν, να ξύνουν τα μαλλιά ή τη μύτη τους ή να φορούν κοσμήματα ή κρέμες που μπορεί να μεταδώσουν οσμή ή γεύση στο φαγητό.

7.3. Απαιτήσεις καθαριότητας-υγιεινής των εγκαταστάσεων.

7.3.1. Γενικές απαιτήσεις για εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για τρόφιμα (εκτός από τις περιπατητικές ή προσωρινές).

Σύμφωνα με τον κανονισμό αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου:

1. Οι χώροι που προορίζονται για τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση συντήρησης.
2. Η διάταξη, ο σχεδιασμός, η κατασκευή, η θέση και το μέγεθος των χώρων τροφίμων πρέπει:
 - a) Να επιτρέπουν την κατάλληλη συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να ελαχιστοποιούν την αερομεταφερόμενη μόλυνση και να παρέχουν επαρκή χώρο εργασίας για την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών.
 - b) Αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την εναπόθεση σωματιδίων στα τρόφιμα και το σχηματισμό συμπύκνωσης ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.

- c) Να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από τη μόλυνση, ιδίως την καταπολέμηση των παρασίτων.
 - d) Όπου είναι απαραίτητο, να παρέχουν κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης με ελεγχόμενη θερμοκρασία και επαρκή χωρητικότητα ώστε τα τρόφιμα να διατηρούνται σε κατάλληλη θερμοκρασία, η οποία μπορεί να ελέγχεται και, εάν είναι απαραίτητο, να καταγράφεται.
3. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός τουαλετών με καζανάκι που συνδέονται με ένα αποτελεσματικό σύστημα αποχέτευσης. Οι τουαλέτες δεν πρέπει να επικοινωνούν άμεσα με χώρους στους οποίους γίνεται χειρισμός τροφίμων.
 4. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, κατάλληλα τοποθετημένων και προοριζόμενων για τον καθαρισμό των χεριών. Οι νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να διαθέτουν ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό, καθώς και εξοπλισμό καθαρισμού και στεγνώματος των χεριών. Όπου είναι απαραίτητο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι χωριστές από εκείνες για το πλύσιμο των χεριών.
 5. Θα πρέπει να παρέχονται κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγονται τα μηχανικά ρεύματα από τις μολυσμένες περιοχές προς τις καθαρές περιοχές. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε τα φίλτρα και άλλα μέρη που πρέπει να καθαρίζονται ή να αντικαθίστανται να είναι εύκολα προσβάσιμα.
 6. Όλες οι τουαλέτες πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή μηχανικό αερισμό.
 7. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό.
 8. Τα συστήματα διάθεσης λυμάτων πρέπει να είναι επαρκή για την εκπλήρωση του προβλεπόμενου σκοπού και να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης. Όταν τα κανάλια αποχέτευσης είναι πλήρως ή εν μέρει ανοικτά, πρέπει να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένη περιοχή σε καθαρή περιοχή, ιδίως σε περιοχή όπου διακινούνται τρόφιμα που ενδέχεται να ενέχουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.
 9. Όπου είναι απαραίτητο, θα πρέπει να παρέχονται κατάλληλες εγκαταστάσεις αλλαγής ρούχων για το προσωπικό.
 10. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.

7.3.2. Ειδικές απαιτήσεις για χώρους όπου παρασκευάζονται, επεξεργάζονται ή μεταποιούνται τρόφιμα (εκτός από κυλικεία και κινητές εγκαταστάσεις).

1. Ο σχεδιασμός και η διάταξη των χώρων στους οποίους παρασκευάζονται, επεξεργάζονται ή μεταποιούνται τρόφιμα (εξαιρουμένων των κυλικείων και των κινητών χώρων, αλλά

72



συμπεριλαμβανομένων των χώρων που περιέχονται σε μεταφορικά μέσα) θα πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από τη μόλυνση μεταξύ και κατά τη διάρκεια των εργασιών. Ειδικότερα:

- a) Τα δάπεδα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση αδιαπέραστων, μη απορροφητικών, πλενόμενων και μη τοξικών υλικών, εκτός εάν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να ικανοποιήσουν την αρμόδια αρχή για την καταλληλότητα άλλων χρησιμοποιούμενων υλικών. Κατά περίπτωση, τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση.
- b) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται εύκολα και, όπου χρειάζεται, να απολυμαίνονται. Αυτό απαιτεί τη χρήση αδιαπέρατων, μη απορροφητικών, πλενόμενων και μη τοξικών υλικών- η επιφάνειά τους πρέπει να είναι λεία σε ύψος κατάλληλο για τις εργασίες που πρόκειται να εκτελεστούν.
- c) οι οροφές (ή, όταν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της οροφής), οι ψευδοροφές και άλλες λυόμενες εγκαταστάσεις πρέπει να κατασκευάζονται και να λειτουργούν κατά τρόπο ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να μειώνεται η συγκέντρωση υγρασίας, ο σχηματισμός ανεπιθύμητης μούχλας και η δημιουργία σωματιδίων.
- d) Τα παράθυρα και τα άλλα ανοιγόμενα ανοίγματα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να εμποδίζουν τη συσσώρευση ρύπων, και όσα μπορούν να επικοινωνούν με το εξωτερικό πρέπει, όπου είναι απαραίτητο, να είναι εφοδιασμένα με σήτες κατά των εντόμων, που να μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν για καθαρισμό. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά με κλειδαριά κατά τη διάρκεια της παραγωγής.
- e) Οι πόρτες θα πρέπει να καθαρίζονται και, εάν είναι απαραίτητο, να απολυμαίνονται εύκολα, απαιτώντας λείες, μη απορροφητικές επιφάνειες.
- f) οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένου του εξοπλισμού) στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων, και ιδίως εκείνες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου χρειάζεται, να απολυμαίνονται εύκολα, απαιτώντας λεία, πλενόμενα, ανθεκτικά στη διάβρωση και μη τοξικά υλικά.

2. Όπου είναι απαραίτητο, παρέχονται επαρκείς εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση του εξοπλισμού και των εργαλείων εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

3. Πρέπει να υπάρχει επαρκής πρόβλεψη, όπου χρειάζεται, για το πλύσιμο των τροφίμων. Όλοι οι νεροχύτες ή παρόμοιες εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτουν

επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού και να διατηρούνται καθαροί και, όπου είναι απαραίτητο, να απολυμαίνονται.

7.3.3. Απαιτήσεις εξοπλισμού και εγκαταστάσεων

Όλα τα αντικείμενα, οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα:

- Πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά και, εάν είναι απαραίτητο, να απολυμαίνονται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται όσο συχνά χρειάζεται για να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης.
- Η κατασκευή, η σύνθεση και η κατάσταση επισκευής και συντήρησής τους πρέπει να ελαχιστοποιούν τον κίνδυνο μόλυνσης και να επιτρέπουν τον ενδελεχή καθαρισμό και, όπου χρειάζεται, την απολύμανσή τους.
- Η εγκατάστασή τους πρέπει να επιτρέπει τον επαρκή καθαρισμό του εξοπλισμού και του περιβάλλοντος χώρου.

Εάν είναι απαραίτητο, ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι εφοδιασμένος με όλες τις κατάλληλες διατάξεις ελέγχου για να εξασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους στόχους του παρόντος κανονισμού.

Εάν για την πρόληψη της διάβρωσης του εξοπλισμού και των δοχείων είναι απαραίτητη η χρήση χημικών προσθέτων, αυτό θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την ορθή πρακτική, ώστε να αποφεύγεται η μετάδοση τοξικών ουσιών, οσμών και γεύσεων στα τρόφιμα.

7.3.4. Καθαρισμός και απολύμανση των εγκαταστάσεων.

Ας προσδιορίσουμε πρώτα ορισμένες έννοιες.

Καθαρισμός: Απομάκρυνση της βρωμιάς και των οργανικών υπολειμμάτων με νερό και απορρυπαντικά. Αυτό μειώνει ορισμένους μικροοργανισμούς, αλλά κυρίως απομακρύνει το

λίπος και τα ορατά υπολείμματα. Πραγματοποιείται με τη χρήση απορρυπαντικών και κατά την επιλογή τους είναι σημαντικό να λαμβάνεται υπόψη το υλικό του αντικειμένου ή της επιφάνειας που πρόκειται να καθαριστεί και η φύση της βρωμιάς που πρέπει να αφαιρεθεί. Η συνιστώμενη θερμοκρασία του νερού είναι 40° C.

Επιπλέον, τα προϊόντα θα πρέπει να φυλάσσονται σε αυθεντικά κλειστά και σαφώς επισημασμένα δοχεία σε αποκλειστικούς χώρους και μακριά από χώρους αποθήκευσης και επεξεργασίας προϊόντων.

Απολύμανση: Είναι η εξάλειψη των βακτηρίων που δεν μπορούμε να δούμε. Πραγματοποιείται πάντα μετά τον καθαρισμό. Πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο εγκεκριμένα για την συγκεκριμένη περίπτωση απολυμαντικά. Μετά την κατάλληλη απολύμανση, οι περισσότεροι μικροοργανισμοί στις επιφάνειες εξαλείφονται, αλλά όχι οι ανθεκτικές μορφές τους ή τα σπόρια. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούνται χημικά απολυμαντικά που έχουν θανατηφόρο δράση στα μικρόβια. Υπάρχει ένα ευρύ φάσμα απολυμαντικών και η επιλογή τους θα εξαρτηθεί από:

- Χαρακτηριστικά των προς απολύμανση υλικών.
- Μικρόβια που πρέπει να εξαλειφθούν.
- Συγκέντρωση του απολυμαντικού: η προσθήκη μεγαλύτερης συγκέντρωσης από αυτή που αναφέρεται στις οδηγίες του προϊόντος δεν θα έχει ως αποτέλεσμα μεγαλύτερη απολύμανση, ενώ μια συγκέντρωση χαμηλότερη από τη συνιστώμενη δεν θα σκοτώσει όλα τα μικρόβια και μπορεί αυξήσει την ανθεκτικότητά τους. Για να αποφευχθεί το τελευταίο, συνιστάται η εναλλαγή των απολυμαντικών.
- Χρόνος δράσης: είναι σημαντικό να τηρούνται τα αναγραφόμενα στο δελτίο τεχνικών δεδομένων.
- Θερμοκρασία νερού: εάν χρησιμοποιούνται χλωριωμένες ενώσεις, η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 10° C.
- pH διαλύματος.

Σε όλες τις εγκαταστάσεις όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων, θα πρέπει να υπάρχει σχέδιο καθαρισμού και απολύμανσης που να ορίζει σαφώς τη συχνότητα, τα εργαλεία ή τις επιφάνειες

που θα υποβληθούν στις διαδικασίες αυτές, τη φύση των ουσιών που πρέπει να εξαλειφθούν, τη δοσολογία του προϊόντος που πρέπει να χρησιμοποιηθεί, τον τρόπο εκτέλεσης αυτών των εργασιών (χειροκίνητα ή μηχανικά) και τον υπεύθυνο γι' αυτές.

Ο καθαρισμός/απολύμανση είναι μία διαδικασία που έχει μία σειρά φάσεων:

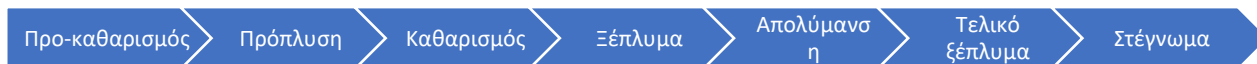


1. Προ-καθαρισμός: εξάλειψη ορατών ρύπων, υπολειμμάτων τροφών, αποβλήτων και λιπών- αυτό θα γίνει συνήθως στεγνά (βούρτσες και φτυάρια), ώστε να μην εξαπλωθεί η βρωμιά, ενώ αν γίνει υγρός καθαρισμός, συνιστάται η χρήση κρύου νερού.
2. Πρόπλυση: χρήση νερού με χαμηλή πίεση για την εξάλειψη των υπολειμμάτων στον εξοπλισμό- η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι υψηλότερη από 35-40°C για τη διάλυση των λιπών και χαμηλότερη από 60°C για την αποφυγή της πήξης των πρωτεϊνών.
3. Καθαρισμός: χρήση ενός απορρυπαντικού για την απομάκρυνση της υπόλοιπης βρωμιάς. Συνήθως συνοδεύεται από μια πρόσθετη μηχανική ενέργεια, όπως το βούρτσισμα, για την απομάκρυνση της βρωμιάς.
4. Ξέπλυμα: πρόκειται για την απομάκρυνση του απορρυπαντικού και των διαλυμένων ουσιών με τη βοήθεια νερού υπό πίεση. Το σχήμα του πίδακα νερού και η κλίση του σε σχέση με την επιφάνεια είναι σημαντικά προκειμένου να επιτευχθεί καλό αποτέλεσμα χωρίς να προβάλλονται υπολείμματα στο περιβάλλον.
5. Απολύμανση: εφαρμόστε το απολυμαντικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
6. Τελικό ξέπλυμα: πρέπει να είναι άφθονο και με ζεστό ή κρύο νερό ανάλογα με το απολυμαντικό που χρησιμοποιήθηκε (ζεστό αν πρόκειται για χλωριωμένη ένωση).
7. Στέγνωμα: το νερό απομακρύνεται με αποστράγγιση ή με χρήση ξηρού αέρα ή υφασμάτων. Πολλοί επικίνδυνοι μικροοργανισμοί είναι πολύ ευαίσθητοι στις περιβαλλοντικές συνθήκες και καταστρέφονται με την ξήρανση. Το βήμα αυτό είναι

76

σημαντικό για την αποφυγή της παρουσίας συνθηκών που ευνοούν την επαναμόλυνση και επίσης για την αποφυγή του σχηματισμού βιοϋμενίων.

ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Πηγή: Δική μας παραγωγή.

Τα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης θα πρέπει να εξασφαλίζουν την απολύμανση όλων των τμημάτων της εγκατάστασης (συμπεριλαμβανομένου του εξοπλισμού καθαρισμού).

Η καταλληλότητα και η αποτελεσματικότητα των χρησιμοποιούμενων προϊόντων και των αντίστοιχων προγραμμάτων θα πρέπει να παρακολουθούνται συνεχώς και αποτελεσματικά και, όπου χρειάζεται, να τεκμηριώνονται.

Τα προγράμματα θα πρέπει να καταρτίζονται γραπτώς και η προετοιμασία τους θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη και, ως εκ τούτου, να διευκρινίζει:

- a) Προϊόν προς επεξεργασία.
- b) Επιφάνειες, στοιχεία του εξοπλισμού, σκεύη και εγκαταστάσεις που πρέπει να καθαρίζονται.
- c) Μέθοδο καθαρισμού.
- d) Θερμοκρασία, πίεση και ποσικότητα του νερού.
- e) Γνώση των κρίσιμων σημείων.
- f) Διαθέσιμα μέσα: προσωπικό, χρονοδιάγραμμα, συστήματα, εξοπλισμό κ.λπ.
- g) Προϊόντα προς χρήση: μορφή εφαρμογής, δοσολογία, χρόνο δράσης κ.λπ.
- h) Συχνότητα.

77

- i) Είναι σημαντικό να έχετε ένα αρχείο τεχνικών δελτίων δεδομένων για τα προϊόντα.
- j) Αρχεία ή φύλλα ελέγχου των εργασιών καθαρισμού και απολύμανσης.
- k) Χρησιμοποιούμενο σύστημα παρακολούθησης: περιοδικές επιθεωρήσεις και, εάν είναι δυνατόν, χρήση μικροβιολογικών δοκιμών.

Σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, υπάρχουν πολλά υπολείμματα και απόβλητα που προκύπτουν και πρέπει να αποβάλλονται. Μπορεί να προκαλέσουν οσμές ή να αποτελέσουν ενεργή πηγή μικροβιακής μόλυνσης των τροφίμων.

Τα απόβλητα των προϊόντων διατροφής, τα μη βρώσιμα υποπροϊόντα και άλλα υπολείμματα θα πρέπει:

- να απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό από τους χώρους στους οποίους εναποτίθενται τα τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευσή τους με την εξάλειψή τους με υγιεινό τρόπο και χωρίς να επιβαρύνεται το περιβάλλον (διαχωρισμός των αποβλήτων στους διάφορους περιέκτες: χρησιμοποιημένα έλαια, χαρτί και χαρτόνι, πλαστικό και συσκευασίες, γυαλί και οργανική ύλη).
- να εναποτίθενται σε περιέκτες που κλείνουν. Τα εν λόγω δοχεία πρέπει να είναι κατάλληλης κατασκευής ώστε να εμποδίζουν την πρόσβαση των παρασίτων στα απόβλητα, να είναι σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- Θα πρέπει να υπάρχει επαρκής πρόβλεψη για την αποθήκευση και τη διάθεσή τους. Οι δεξαμενές αποβλήτων θα πρέπει να σχεδιάζονται και να επεξεργάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορούν να διατηρούνται καθαρές και απαλλαγμένες από ζώα και επιβλαβείς οργανισμούς.

Καταπολέμηση παρασίτων

Στο χειρισμό τροφίμων, ονομάζουμε παράσιτα την παρουσία ζώων που ζουν μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και που σε επαφή με αυτά προκαλούν αλλοίωση ή μόλυνση αυτών. Τα ζώα αυτά είναι καταστροφικά και προκαλούν προβλήματα υγείας, οικονομικά και εργασιακά.

Τα κυριότερα παράσιτα στη βιομηχανία τροφίμων είναι:

- Τρωκτικά: αρουραίοι και ποντίκια.
- Έντομα: κατσαρίδες, μυρμήγκια, μύγες, σφήκες, σκαθάρια, ακάρεα.
- Πουλιά.

Θα πρέπει να εφαρμοστεί ένα αποτελεσματικό και συνεχές πρόγραμμα εξάλειψης παρασίτων. Οι εγκαταστάσεις και οι περιβάλλοντες χώροι θα πρέπει να επιθεωρούνται περιοδικά για να διασφαλίζεται ότι δεν υπάρχει μόλυνση.

Πρέπει να καταρτίσουμε ένα σχέδιο απολύμανσης και εξόντωσης αρουραίων στο οποίο θα αναφέρονται γραπτώς τα ακόλουθα τμήματα:

α) Περιοχές προς επεξεργασία: (Αναφέρατε κάθε χώρο και περιοχή).

β) Θεραπείες: (Αναφέρατε τη μεθοδολογία).

- Μέθοδος εφαρμογής.
- Πιθανοί κίνδυνοι μόλυνσης τροφίμων.
- Πιθανοί κίνδυνοι για τους ανθρώπους.
- Μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται κατά την εφαρμογή.

γ) Χρησιμοποιούμενα προϊόντα. Θα πρέπει να αναφέρονται τα ακόλουθα:

- Χρησιμότητα (εντομοκτόνο, απολυμαντικό, τρωκτικοκτόνο).

- Εμπορική ονομασία.
- Σύνθεση (ενεργό υλικό των προϊόντων).
- Κατασκευαστής και αριθμός μητρώου.
- Δοσολογία και περίοδος ασφαλείας.
- Επιβλαβής παράγοντας που πρέπει να ελεγχθεί.

δ) Ημερομηνία έναρξης και έναρξης της εκστρατείας.

ε) Στοιχεία του εφαρμοστή και κωδικός κάρτας.

Εάν το πρόγραμμα απεντόμωσης και εξολόθρευσης αρουραίων εκτελείται από την εταιρεία μας, όλες οι παραπάνω πληροφορίες πρέπει να καταγραφούν εγγράφως.

Εάν το πρόγραμμα αυτό εκτελείται από εξουσιοδοτημένη εταιρεία, μετά από κάθε εφαρμογή η εταιρεία θα εκδίδει πιστοποιητικό εγγύησης στο οποίο θα αναγράφονται επίσης όλα τα παραπάνω στοιχεία.

Εάν κάποιο παράσιτο εισβάλει στις γύρω εγκαταστάσεις ή περιοχές, πρέπει να ληφθούν μέτρα εξάλειψης. Τα μέτρα καταπολέμησης που περιλαμβάνουν την επεξεργασία με χημικούς, φυσικούς ή βιολογικούς παράγοντες θα πρέπει να εκτελούνται μόνο υπό την άμεση επίβλεψη προσωπικού που γνωρίζει καλά τους κινδύνους για την υγεία που συνδέονται με τη χρήση τέτοιων παραγόντων, ιδίως τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν από τα υπολείμματα που παραμένουν στο προϊόν.

Τα παράσιτα ελέγχονται με:

- Λήψη προληπτικών φυσικών μέτρων: αποσκοπούν στην αποτροπή της διείσδυσης, της εξάπλωσης και της διάδοσης.
- Εφαρμογή μεθόδων για την καταστροφή των υφιστάμενων παρασίτων.

- Προληπτικά φυσικά μέτρα:
- Σφράγιση και αεροστεγανότητα οπών και κοιλοτήτων σε κατασκευές, ιδιαίτερη προσοχή σε φρεάτια ανελκυστήρων και φορητών ανελκυστήρων, υδραυλικές εγκαταστάσεις και μόνωση αποχέτευσης.
- Τοποθέτηση προστατευτικών στα καλύμματα των ψησταριών και των αποχετεύσεων, σίτες στα παράθυρα.
- Αποφυγή πηγών προσέλευσης, αποφυγή συσσώρευσης αποβλήτων γύρω από σφαγεία.
- Επαρκής αποθήκευση, απομόνωση των προϊόντων από το δάπεδο. Συνιστάται να αφήνετε έναν διάδρομο γύρω από τους τοίχους και να μην εναποθέτετε τρόφιμα δίπλα τους.
- Διατηρήστε σαφή διαχωρισμό μεταξύ καθαρών και βρώμικων χώρων.
- Καθαριότητα:
 - a) Προστασία των σκουπιδιών με δοχεία με καπάκια και τοποθέτηση των σκουπιδιών μακριά από τα τρόφιμα.
 - b) Υγιεινή των εγκαταστάσεων.

Όσον αφορά τον έλεγχο των τρωκτικών, τα μέσα ελέγχου μπορεί να είναι:

- a) Φυσικά: έχει περιορισμένα και τυχαία αποτελέσματα, οπότε δεν συνιστάται η χρήση του. Σε αυτά περιλαμβάνονται οι υπέρηχοι, τα μαγνητικά πεδία κ.λπ.
- b) Μηχανικά: τα πιο συχνά χρησιμοποιούμενα είναι η φυτική κόλλα και οι παγίδες.
- c) Χημικά: είναι τα πλέον χρησιμοποιούμενα στον κλάδο. Έχουν διάφορες μορφές παρουσίασης: σκόνη, κόκκοι, πάστα, μπλοκ, κ.λπ. Θα πρέπει να αναγράφεται σε σχέδιο πού έχουν τοποθετηθεί και να τηρείται αρχείο με τα χαρακτηριστικά των προϊόντων, τη συχνότητα αναπλήρωσης, το κατά πόσο έχουν φαγωθεί από τα τρωκτικά κ.λπ.

Το πρόγραμμα καταπολέμησης παρασίτων θα πρέπει να αναφέρει ποιος είναι υπεύθυνος για την τοποθέτηση των προϊόντων, τον τρόπο χρήσης τους κ.λπ. Όσον αφορά την απεντόμωση, τα μέσα ελέγχου μπορεί να είναι:

- a) Φυσικά: οι πιο συνηθισμένες είναι οι "παγίδες φωτός", οι οποίες αποτελούνται από ένα υπεριώδες φως που προσελκύει τα έντομα σε ένα ηλεκτροφόρο πλέγμα.
- b) Χημικά: πρόκειται για εντομοκτόνα που μπορούν να δράσουν με κατάποση, επαφή ή εισπνοή.

Ο σχεδιασμός και η εκτέλεση ενός ειδικού σχεδίου θεραπείας και προληπτικών χημικών μέτρων, καθώς και η χρήση νομίμως επιτρεπόμενων προϊόντων και ο έλεγχος των αποτελεσμάτων και η έκδοση πιστοποιητικού, πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένη και εγγεγραμμένη εταιρεία με τη σχετική άδεια για την εκτέλεση απεντόμωσης και εξολόθρευσης αρουραίων.

8. ΚΟΣΤΟΣ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ.

8. 1. Συνήθη λάθη κατά την έναρξη μιας επιχείρησης και κατανομή του κόστους.

Υπάρχουν ορισμένα προβλήματα ή λάθη που γίνονται κατά την έναρξη οποιασδήποτε επιχειρηματικής δραστηριότητας. Ας ρίξουμε μια ματιά σε μερικά από αυτά.

α) Λάθος επιχειρηματική μορφή/νομική οργάνωση.

Κατά γενικό κανόνα, ξεκινάτε ως αυτοαπασχολούμενος και στη συνέχεια ιδρύετε μια εταιρεία περιορισμένης ευθύνης. Αυτή δεν είναι απαραίτητα η καλύτερη επιλογή εάν θέλετε να προστατεύσετε τα περιουσιακά σας στοιχεία ως επιχειρηματίας. Αξιολογήστε όλες τις εταιρικές μορφές και τα οφέλη που προσφέρονται στη χώρα σας.

β) Σκέφτεστε τα οικονομικά και όχι το εισόδημα

Η χρηματοδότηση είναι σημαντική, αλλά είναι ακόμη πιο σημαντικό να κερδίζετε εισόδημα, πράγμα που σημαίνει ότι πρέπει να εστιάσετε την προσοχή σας ειδικά στους πελάτες σας. Ένα συνηθισμένο λάθος είναι να ξοδεύετε πολύ χρόνο αναζητώντας επιπλέον χρηματοδότηση που μπορεί να μην είναι απαραίτητη, αντί να εστιάζετε στην επιχείρηση.

γ) Ξεχνάτε τα νομικά ζητήματα.

Η ίδρυση μιας επιχείρησης συνεπάγεται πολλές νομικές διατυπώσεις και γραφειοκρατία. Κατά την έναρξη μιας επιχείρησης, μην ξεχνάτε θέματα όπως οι πατέντες εμπορικών σημάτων, η προστασία δεδομένων ή η παράδοση εγγράφων εντός προθεσμιών.

δ) Ξεκινάτε χωρίς συμφωνία εταιρικής σχέσης.

Μια συμφωνία μετόχων ρυθμίζει τις σχέσεις μεταξύ των εταίρων και τους προστατεύει σε περίπτωση μελλοντικών πωλήσεων ή αυξήσεων κεφαλαίου. Λίγες εταιρείες την καταρτίζουν κατά τη σύσταση και αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες πηγές συγκρούσεων στο μέλλον.

ε) Σύγκυση της τιμολόγησης με την πληρωμή.

Η πώληση είναι καλή, αλλά δεν σημαίνει απαραίτητα ότι η επιχείρηση λειτουργεί. Γι' αυτό πρέπει να πληρώνεστε με ένα περιθώριο κέρδους.

στ) Επικεντρώνεστε μόνο στην ιδέα.

Μην ξεχνάτε ότι η εκτέλεση είναι εξίσου σημαντική, ή ακόμη πιο σημαντική από το να έχετε μια καλή ιδέα ή να βασίζεστε στην ποιότητα του προϊόντος. Το να θέλετε να βγάλετε τα πάντα τέλεια είναι ένα συνηθισμένο λάθος.

ζ) Είστε πολύ αισιόδοξος.

Σύμφωνα με μελέτη της CB Insights, το 29% των εταιρειών κλείνουν επειδή τους τελειώνουν τα χρήματα. Ένας από τους λόγους γι' αυτό είναι ότι οι επιχειρηματίες τείνουν να είναι πολύ αισιόδοξοι με τις προβλέψεις για τα έσοδά τους, αλλά και να υποτιμούν τα έξοδα που θα πρέπει να αναλάβουν. Μην ξεχνάτε να έχετε ένα απόθεμα ασφαλείας για απρόβλεπτα γεγονότα.

η) Έλλειψη επιχειρηματικού μοντέλου.

Σύμφωνα με την CB Insights, το 17% των αποτυχιών οφείλεται στο λανσάρισμα ενός προϊόντος χωρίς ένα καλό επιχειρηματικό μοντέλο ή χωρίς να εξελιχθεί το αρχικό μοντέλο. Επιπλέον, το 14% έκλεισε επειδή δεν ήξερε πώς να εκτελέσει σωστά το σχέδιο μάρκετινγκ και ένα άλλο 10% επειδή δεν ήξερε πώς να διαχειριστεί την επιχείρηση.

ι) Δεν έχετε σωστές τιμές.

Αυτός είναι ο λόγος για το 18% των κλεισίματος των νέων επιχειρήσεων, είτε επειδή είναι πολύ ακριβές είτε επειδή είναι πολύ φτηνές και μόλις καλύπτουν το κόστος.

8.2. Πώς να κάνετε μια καλή κοστολόγηση προϊόντος.

Ο έλεγχος και η ορθή διαχείριση των πρώτων υλών αποτελεί θεμελιώδη πτυχή για την επίτευξη κερδών. Η παρακολούθηση των προϊόντων που πρόκειται να χρησιμοποιήσουμε για την παρασκευή μιας συνταγής θα διευκολύνει τον υπολογισμό του κόστους.

Για να βρούμε την τιμή, θα χρησιμοποιήσουμε ένα εργαλείο που μας βοηθά να προσδιορίσουμε το συνολικό κόστος ενός πιάτου ή προϊόντος μέσω των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται



για την παρασκευή του. Πρόκειται για μια θεμελιώδη και ουσιαστική πτυχή στη διαχείριση ξενοδοχείων και εστιατορίων και κουζινών, με την οποία ελέγχουμε ποια τιμή θα βάλουμε στα πιάτα μας για να τα καταστήσουμε κερδοφόρα, καθώς και για να ελέγξουμε και να βελτιστοποιήσουμε τις δαπάνες μας. Με πιο απλά λόγια, πρόκειται για να δώσουμε ένα πραγματικό κόστος στο πιάτο ή το προϊόν ανάλογα με την εργασία που μας κοστίζει και την ποιότητα της πρώτης ύλης.

8.2.1. Τι πρέπει να αποτυπώνεται στην ανάλυση του κόστους;

- **Συστατικά:** Πλήρης κατάλογος των συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος.
- **Μονάδα μέτρησης παραγγελίας:** Αυτή είναι η μονάδα μέτρησης στην οποία αγοράστηκαν τα συστατικά από τους προμηθευτές σας. Μπορεί να είναι οτιδήποτε, από γραμμάρια έως κιλά. ml έως λίτρα κ.λπ.
- **Κόστος αγοράς μονάδας:** Η τιμή ανά μονάδα μέτρησης στο τιμολόγιο του προμηθευτή.
- **Απόδοση:** Η απόδοση εκφράζεται ως ποσοστό και είναι η ποσότητα που απομένει μετά το καθάρισμα, ξεφλούδισμα, ξεκοκκάλισμα, κ.τλ. Για παράδειγμα, το ωφέλιμο βάρος μετά το ξεκοκκάλισμα και τον καθαρισμό ενός τεμαχίου κρέατος 1.000 γραμμαρίων μπορεί να είναι 700 γραμμάρια (70% απόδοση).
- **Πραγματικό κόστος μονάδας:** Το κόστος μετά τον υπολογισμό της απόδοσής σας.
- **Μέγεθος μερίδας:** Πόσο από κάθε συστατικό μπαίνει σε κάθε μερίδα.
- **Κόστος σερβιρίσματος:** Το κόστος της μερίδας αυτού του συστατικού, που υπολογίζεται με τον ακόλουθο τύπο: Μέγεθος μερίδας x πραγματικό κόστος μονάδας.

Αυτό είναι ένα σημείο εκκίνησης για τον υπολογισμό της τιμής ενός προϊόντος. Ο υπολογισμός των τιμών πώλησης των πιάτων και των προϊόντων είναι το κλειδί για την κερδοφορία μιας επιχείρησης. Και δεν είναι μόνο θέμα γνώσης όλων των εξόδων, υπάρχουν επίσης ζητήματα επιχειρηματικής στρατηγικής, τοποθέτησης και αποδοχής από την αγορά.

Πριν προχωρήσετε στον υπολογισμό των τιμών του προϊόντος σας, είναι σημαντικό να έχετε ξεκαθαρίσει ορισμένες βασικές έννοιες. Μεταξύ αυτών, και όσον αφορά την επιχειρηματική στρατηγική, καλό θα ήταν να γνωρίζετε το συνολικό περιθώριο κέρδους σας, δηλαδή αυτό που

σας απομένει μετά την πληρωμή όλων των επιχειρηματικών εξόδων. Ο πιο σαφής τρόπος για να υπολογίσετε αυτό το ποσοστό είναι να χωρίσετε τα έξοδα σε τρεις μεγάλες κατηγορίες: πρώτες ύλες, εργατικό κόστος και έξοδα χώρων.

Η γενική συναίνεση στον κλάδο τείνει να κατανέμει τα έξοδα αυτά ως εξής:

Πρώτες ύλες: περίπου 30% αλλά ποτέ πάνω από 35%.

Κόστος εργασίας: περίπου 35%.

Κόστος στέγασης: το οποίο περιλαμβάνει την ασφάλιση, τους φόρους και τις άδειες, καθώς και το στεγαστικό δάνειο ή το ενοίκιο, την παροχή ενέργειας και την καθαριότητα των χώρων, το οποίο θα πρέπει να είναι περίπου 20%.

Η τήρηση αυτών των στοιχείων θα σας δώσει ένα περιθώριο μικτού κέρδους στόχου της τάξης του 15%.

Από την ανάλυση του ακαθάριστου κέρδους σας, θα έχετε μια καλύτερη βάση για να προχωρήσετε στον προϋπολογισμό της επιχείρησής σας, να καθορίσετε το μενού σας και να υπολογίσετε τις τιμές των προϊόντων σας.

8.2.2. Υπολογισμός τελικής τιμής.

Ξεκινώντας από την ανάλυση του κόστους, υπάρχουν πολλές μέθοδοι για την τιμολόγηση ενός προϊόντος. Πολλές από αυτές τις μεθόδους τιμολόγησης βασίζονται μόνο σε υποκειμενικά κριτήρια και είναι ακατάλληλες και αναποτελεσματικές, καθώς δεν εστιάζουν σε πραγματικές πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα και το πραγματικό τους κόστος. Γενικά, πρόκειται για μεθόδους που ανήκουν σε μια εποχή όπου τα εργαλεία πληροφορικής έλαμπαν δια της απουσίας

87

τους και βασίζονταν περισσότερο στη σύγκριση με τους ανταγωνιστές ή στον καθορισμό των τιμών που θεωρούνταν λογικές για τους πελάτες.

Μια μέθοδος υπολογισμού της τιμής πώλησης πρέπει πάντα να βασίζεται σε αντικειμενικά κριτήρια που προκύπτουν από μια εξαντλητική ανάλυση όλων των εξόδων που πρόκειται να πραγματοποιήσουμε με τη δραστηριότητά μας, του μικτού περιθωρίου κέρδους που θέλουμε να επιτύχουμε και της έρευνας αγοράς που έχουμε κάνει.

Οι τιμές που καθορίζουμε πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες με την ποιότητα της εμπειρίας που προσφέρουμε στον πελάτη και με το μέσο επίπεδο δαπάνης που το κοινό-στόχος μας θεωρεί κατάλληλο για την πρόταση αξίας μας, ανάλογα με τη θέση μας, την τοποθεσία μας κ.λπ. Πρέπει να είναι ελκυστικές τιμές για τον καταναλωτή και κερδοφόρες για την επιχείρησή σας.

Υπάρχουν διάφορα αντικειμενικά κριτήρια που εφαρμόζονται, και παρόλο που κανένα από αυτά δεν είναι 100% αλάνθαστη μέθοδος, θα είμαστε σε θέση να πλησιάσουμε όσο το δυνατόν περισσότερο τη μέγιστη δυνατή κερδοφορία.

Αυτές είναι μερικές από τις κυριότερες:

α) Μέθοδοι πριμοδότησης τιμών

Αυτές βασίζονται στην προσθήκη μιας προσαύξησης τιμής στο κόστος του προϊόντος, χωρίς να λαμβάνονται υπόψη άλλες μεταβλητές, όπως το κόστος εργασίας ή η σπατάλη. Δεν είναι μια 100% αξιόπιστη μέθοδος, καθώς παραβλέπει κάτι σημαντικό για την αποτίμησή σας, το οποίο είναι το τι είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν οι πελάτες σας για τα πιάτα που προσφέρετε.

β) Μέθοδος της οριακής συνεισφοράς

Η μέθοδος αυτή είναι η διαφορά μεταξύ της τιμής πώλησης του προϊόντος μείον το μεταβλητό κόστος.

- Σταθερά έξοδα: Αυτό είναι το κόστος που παραμένει σταθερό, ανεξάρτητα από το αν παράγεται περισσότερο ή λιγότερο.
- Μεταβλητό κόστος: Μεταβλητά κόστη: Αυτά μεταβάλλονται ανάλογα με τον όγκο της παραγωγής.
- Κέρδη: Κέρδος: Αυτό αντιστοιχεί στο ποσοστό που θέλετε να κερδίσετε επί του επενδυμένου κόστους (σταθερό κόστος + μεταβλητό κόστος).

Παράδειγμα: αν το συνολικό κόστος ενός προϊόντος είναι 15 ευρώ και θέλει να κερδίσει 20% επί του κόστους αυτού, θα πρέπει να πουλήσει το πιάτο για 18 ευρώ. Το κέρδος του θα είναι τότε 3 ευρώ.

γ) Ποσοστό κέρδους με τη μέθοδο του κόστους τροφίμων

Αυτή είναι ίσως μία από τις πιο ευρέως χρησιμοποιούμενες μεθόδους και υπολογίζεται με βάση την πραγματική τιμή κόστους των πιάτων μας που έχουμε φτιάξει προηγουμένως χρησιμοποιώντας μια ανάλυση τιμών, υπολογίζοντας ένα ποσοστό κέρδους μεταξύ 30-35%. Αυτό το ποσοστό θα περιλαμβάνει το κόστος της σπατάλης, καθώς πάντα θα υπάρχει κάποια σπατάλη κατά την προετοιμασία που πρέπει να ληφθεί υπόψη- και το υπόλοιπο κόστος της επιχείρησής μας, είτε σταθερό είτε μεταβλητό (ενοίκιο, ηλεκτρικό ρεύμα, νερό κ.λπ.).

Η άσκηση υπολογισμού που θα πρέπει να πραγματοποιήσουμε θα συνίσταται στη διαίρεση του κόστους ενός προϊόντος με αυτό το ποσοστό, και με αυτόν τον τρόπο θα προκύψει η τιμή κάθε προϊόντος που θα έχουμε προς πώληση. Εάν πληρώνετε 1 ευρώ για κάτι, θα πρέπει να χρεώνετε τουλάχιστον 3,35 ευρώ κατά τη στιγμή της πώλησης. Μπορεί να φαίνεται ότι χρεώνετε πολύ περισσότερα από τα απαραίτητα, αλλά να θυμάστε ότι δεν πληρώνετε μόνο για την πρώτη ύλη. Πληρώνετε για όλη την προετοιμασία της. Χρειάζεστε επίσης αρκετό ακαθάριστο κέρδος για να πληρώσετε τις εγκαταστάσεις και τα άλλα έξοδα όπου θα πουλάτε το προϊόν.

Καθώς πρόκειται για μια από τις πιο συχνά χρησιμοποιούμενες μεθόδους, ας την εφαρμόσουμε σε ένα παράδειγμα ενός βάζου μελιού των 450 γραμμαρίων και τα αποτελέσματα που πήραμε με την κατανομή της τιμής του:

- Πραγματικό κόστος ενός βάζου μελιού 450 γραμμαρίων: 3,10€.
- Ποσοστιαία αύξηση: 35%.
- $3,10 / 0,35 = 8,85€$

Αυτή η τιμή μπορεί να μη μας φαίνεται εμπορική και προτιμούμε να την ορίσουμε στα 8,95€. Το μικτό περιθώριο κέρδους σας σε αυτό το στοιχείο του μενού θα εξακολουθήσει να κυμαίνεται στο 30-35%, αλλά η τιμή είναι πιο ελκυστική.

9. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Καλώς ήρθατε σε αυτή την επιχειρηματική περιπέτεια! Σε αυτό το πρώτο εγχειρίδιο σας έχουμε διδάξει τα βασικά στοιχεία της επόμενης δραστηριότητάς σας και ορισμένες κατευθυντήριες γραμμές που πρέπει να έχετε κατά νου. Η κινεζική παροιμία λέει ότι "όποιος δεν ξέρει να

χαμογέλαει δεν πρέπει να ανοίξει κατάστημα", γι' αυτό και εστιάσαμε αυτά τα πρώτα βήματα της επιχείρησής σας στην εξυπηρέτηση των πελατών, ένα βασικό καθήκον για εσάς.

Από την άλλη πλευρά, στην πορεία σας ως επιχειρηματίας θα αντιμετωπίσετε νομικές πτυχές, τις βασικές από τις οποίες προσπαθήσαμε να σας δείξουμε. Είναι πολύ σημαντικό να οπλιστείτε με υπομονή και να μη φοβηθείτε να κάνετε τα πρώτα βήματα.

Η διαδρομή για την έναρξη της επιχείρησής σας, ιδίως σε ένα αγροτικό περιβάλλον, θα σας προσφέρει πολλές ικανοποιήσεις- πρώτα απ' όλα, θα πρέπει να αναλάβετε τις δικές σας ευθύνες χωρίς να σας κατευθύνουν άλλοι και θα δημιουργήσετε προστιθέμενη αξία στην κοινότητά σας. Εν ολίγοις, θα είστε ο κύριος της μοίρας σας.

11. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΤΩΝ ΕΘΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΠΟΥ ΡΥΘΜΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ (LOCAL GOVERNMENT PROCUREMENT - LGP).

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Η ίδρυση μίας LGP στη Βουλγαρία είναι σχετικά εύκολη. Το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνετε είναι να επικοινωνήσετε με το βουλγαρικό εμπορικό μητρώο και να υποβάλετε αίτηση για να λάβετε βουλγαρική εμπορική άδεια. Αυτό περιλαμβάνει την παροχή πληροφοριών σχετικά με την εταιρεία, όπως η επωνυμία και η διεύθυνση, καθώς και το καταστατικό της εταιρείας και την υπογραφή του εκπροσώπου της εταιρείας.

Τα έγγραφα πρέπει να υποβληθούν στη βουλγαρική γλώσσα και να καταβληθεί τέλος στο εμπορικό μητρώο. Μετά την αποδοχή των εγγράφων, η εταιρεία θα λάβει εμπορικό πιστοποιητικό και θα μπορεί να ξεκινήσει τις επιχειρηματικές της δραστηριότητες. Στη συνέχεια, πρέπει να

πραγματοποιηθεί εγγραφή και πιστοποίηση από τη Βουλγαρική Υπηρεσία Ασφάλειας Τροφίμων (BFSA).

Εθνικός Οργανισμός**Βουλγαρικό Εμπορικό Μητρώο**

<https://portal.registryagency.bg/en/>

Βουλγαρική Υπηρεσία Ασφάλειας Τροφίμων (BFSA)

Str. Sofroni Vrachanski 19
Βουλγαρία, Βάρνα, pk9000
+359 /52/ 655 - 801

ΕΛΛΑΔΑ

Το σύστημα που εφαρμόζεται είναι το ίδιο με το σύστημα που αφορά τη σύσταση εταιρειών. Συγκεκριμένα, είναι απαραίτητο να υπάρχει ενεργός ελληνικός αριθμός φορολογικού μητρώου (ΑΦΜ) και να δημιουργηθεί ένα όνομα χρήστη και ένας κωδικός πρόσβασης (ζεύγος κωδικών) στο σύστημα TAXIS- το ζεύγος κωδικών αποτελεί την ηλεκτρονική υπογραφή των ιδιοκτητών. Για τους Ευρωπαίους πολίτες, είναι απαραίτητη η απόκτηση ελληνικού ΑΦΜ, η οποία γίνεται εξ αποστάσεως.

Η ηλεκτρονική πλατφόρμα καταχώρισης επιχειρήσεων ανήκει στο Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων και η αρμόδια αρχή είναι η Διεύθυνση Επιχειρήσεων. Κάθε επιχείρηση αντιστοιχίζεται ηλεκτρονικά σε ένα συστατικό μητρώο επιχειρήσεων, ανάλογα με την τοποθεσία της έδρας της. Η αίτηση για την ίδρυση επιχείρησης μπορεί να γίνει μέσω της ψηφιακής πλατφόρμας (<https://eys.businessportal.gr/auth>) ή αυτοπροσώπως, είτε στο αρμόδιο εμπορικό μητρώο είτε σε εξουσιοδοτημένο συμβολαιογράφο.

Εθνικός Οργανισμός**Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων και αρμόδια αρχή είναι η Διεύθυνση Επιχειρήσεων.**

<https://eys.businessportal.gr/auth>

<https://www.gov.gr/sdg/starting-running-and-closing-business/registering-%20Changing-legal-form-of-or-closing-business/general/how-to-start-business-in-%20Grecia>

ΙΤΑΛΙΑ

Η διαδικασία για την αναγνώριση μίας LGP περιλαμβάνει συνεργατική εργασία του Υπουργείου, το οποίο συνεργάζεται με τους παραγωγούς και τις ενώσεις τους, αλληλεπιδρά με τις ενδιαφερόμενες περιφέρειες και την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Η νομοθεσία ορίζει συγκεκριμένα στάδια της διαδικασίας σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο, προσδιορίζει τα μέρη που δικαιούνται να υποβάλουν αίτηση και αναφέρει τα έγγραφα που πρέπει να προσκομιστούν. Η αίτηση για την καταχώριση μίας LGP πρέπει να υποβληθεί στο Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Δασών και Τουρισμού και στην περιφέρεια ή στις περιφέρειες στην επικράτεια των οποίων υπάγεται η υπό καταχώριση παραγωγή.

Τα κύρια έγγραφα που πρέπει να υποβάλλονται με την αίτηση είναι: το καταστατικό ή/και το καταστατικό της ένωσης, η σχετική απόφαση της συνέλευσης, οι προδιαγραφές του προϊόντος, το όνομα, η διεύθυνση και τα στοιχεία επικοινωνίας του φορέα ελέγχου, μια ιστορική έκθεση, μια τεχνική έκθεση, μια κοινωνικοοικονομική έκθεση, μια χαρτογραφία σε κατάλληλη κλίμακα για τον ακριβή προσδιορισμό της περιοχής παραγωγής και το ενιαίο έγγραφο.

Εθνικός Οργανισμός Τουρισμού

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Δασών και

Via XX Settembre, 20 00187 Ρώμη
+39 0646651
urp@politicheagricole.gov.it



ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Για να ξεκινήσουν τη λειτουργία μίας LGP, οι ενδιαφερόμενοι πρέπει να συμπληρώσουν το έντυπο Mera Comunicaci3n Previa (MCP), απευθυνόμενοι στο κατά τόπον αρμόδιο δημοτικό συμβούλιο, μέσω άμεσης πρόσβασης στο γκισέ επιχειρηματιών (BdE) ή μέσω διαμεσολάβησης στα διαθέσιμα γκισέ υπηρεσιών.

Εθνικός Οργανισμός

Γενική Διεύθυνση Οικονομικών Δραστηριοτήτων
(Νομικό καθεστώς του εμπορίου, των υπηρεσιών και των δραστηριοτήτων εστίασης - RJACSR).
Avenida Visconde de Valmor n.º 72
1069-041 Λισαβόνα
+21 791 92 00
rjacsr.apoio@dgae.gov.pt

ΡΟΥΜΑΝΙΑ

Για την ίδρυση μιας LGP στη Ρουμανία πρέπει πρώτα να απευθυνθείτε στο Εμπορικό Μητρώο της Ρουμανίας και να υποβάλετε αίτηση για τη χορήγηση ρουμανικής άδειας εμπορίου. Αυτό περιλαμβάνει την παροχή πληροφοριών σχετικά με την εταιρεία, όπως η επωνυμία και η διεύθυνση, καθώς και το καταστατικό της εταιρείας και την υπογραφή του εκπροσώπου της εταιρείας.

Αφού η εταιρεία λάβει το εμπορικό πιστοποιητικό, μπορεί να υποβάλει αίτηση στην Εθνική Αρχή Κτηνιατρικής Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων για την απόκτηση του κτηνιατρικού υγειονομικού μητρώου και του υποχρεωτικού εγγράφου ασφάλειας τροφίμων.

Εθνικός Οργανισμός

Υπουργείο Δικαιοσύνης
Εθνικό Γραφείο Εμπορικού Μητρώου
Blvd. Unirii nr. 74, bl. J3b, τομέας 3,
030837 Ρουμανία
onrc@onrc.ro

+40 213160804

<https://www.onrc.ro/index.php/ro/>

**Εθνική Αρχή Κτηνιατρικής Υγιεινής και Ασφάλειας
Τροφίμων.**

Βουκουρέστι, Piața Presei Libere nr. 1, Corp D1, Sector
1,

013701 Ρουμανία

office@ansvsa.ro

+40 372184977

<http://www.ansvsa.ro/>

ΙΣΠΑΝΙΑ

Υπάρχουν δύο διαταγές στην ισπανική κρατική νομοθεσία που ρυθμίζουν τους κανονισμούς στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές εγκαταστάσεις, οι οποίες άρχισαν στο Υπουργείο Πληροφοριών και Τουρισμού και υπαγορεύτηκαν το 1965.

Οι κύριοι κανονισμοί που διέπουν τα μπαρ, τα εστιατόρια και τις καφετέριες στην Ισπανία είναι οι εξής:

- Διαταγή της 17ης Μαρτίου 1965 (BOE της 29ης Μαρτίου 1965), Διαχείρισης Τουρισμού Εστιατορίων, Υπουργείο Πληροφοριών και Τουρισμού.
- Διαταγή της 18ης Μαρτίου του ίδιου έτους (BOE της 29ης Μαρτίου 1965), Τουριστική ρύθμιση των καφετεριών, Υπουργείο Πληροφοριών και Τουρισμού.

Βασιλικό διάταγμα 3484/2000, της 29ης Δεκεμβρίου 2000, για τη θέσπιση κανόνων υγιεινής για την παρασκευή, τη διανομή και το εμπόριο παρασκευασμένων τροφίμων.

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2001-809#:~:text=A%2D2001%2D809-.Real%20Decreto%203484%2F2000%2C%20de%2029%20de%20diciembre%2C%20por,y%20comercio%20de%20comidas%20preparadas.>

Εθνικός Οργανισμός

Gobierno de España. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

D.^a Reyes Maroto Illera

Ministra de Industria, Comercio y Turismo

Paseo de la Castellana 160

28046 Μαδρίτη (Ισπανία)

+34 913 494 640

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/Paginas/index.aspx>

Τοπικός Οργανισμός

Dirección General de Turismo. Consejería de Cultura, Turismo y Deporte. Junta de Extremadura.

D. Francisco Martín Simón

Γενικός Διευθυντής Τουρισμού

Avda. de las Comunidades s/n

06800 Mérida, Badajoz (Ισπανία)

+34 924 332 461

dgturismo.ctd@juntaex.es

<https://www.turismoextremadura.com/>

12. ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ

1. Τουρίστας στο Dolhești. Ένας μοναδικός αγροτικός προορισμός από τη Ρουμανία.

Το Turist in Dolhești είναι μια τοπική πρωτοβουλία που επικεντρώνεται στην ανάπτυξη του τουρισμού στις αγροτικές περιοχές, φέρνοντας έτσι τουρίστες στην περιοχή. Το όραμα είναι να δημιουργήσουμε μοναδικές εμπειρίες για τους επισκέπτες που προτιμούν τις διακοπές στην ύπαιθρο. Θα έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν τις ομορφιές του τόπου, παραδόσεις και έθιμα, νόστιμο φαγητό που ετοιμάζουν οι ντόπιοι και πολλές άλλες δραστηριότητες.

Σας προσκαλούμε να ανακαλύψετε ένα μοναδικό αξιοθέατο στην Ευρώπη, όπου οι κάτοικοι διατηρούν με υπερηφάνεια τις πατροπαράδοτες παραδόσεις τους και είναι ανοιχτοί να μοιραστούν με τους επισκέπτες τις τοπικές γεύσεις, τους θρύλους και τα έθιμα.

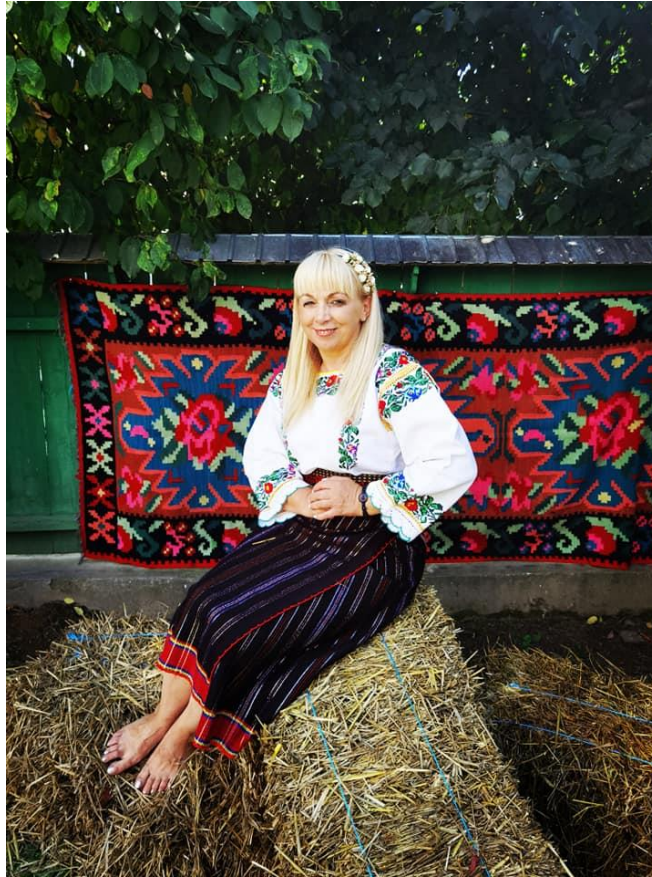
Είναι το ιδανικό μέρος για μια γλυκιά απόδραση από την έντονη ζωή της πόλης, όπου μπορείτε να αναβιώσετε παιδικές αναμνήσεις, να ανακαλύψετε κρυμμένα μέρη, να απολαύσετε παραδοσιακά πιάτα και να συνδεθείτε με αυθεντικούς Ρουμάνους που είναι ευτυχισμένοι με την απλή αλλά ουσιαστική ζωή που ζουν.

Η κ. Mirela Nechita είναι η ιδρύτρια της πρωτοβουλίας "Τουρίστας στο Dolhești" και με την υποστήριξη του δήμου, των τεχνιτών και των τοπικών παραγωγών φέρνει τους τουρίστες σε ένα υπέροχο και αυθεντικό μέρος της βορειοανατολικής περιοχής της Ρουμανίας, το χωριό Dolhești. Όλα ξεκίνησαν με την ανακαίνιση του σπιτιού στο οποίο μεγάλωσε η δημιουργός της πρωτοβουλίας, το οποίο βρίσκεται μέσα σε έναν υπέροχο οπωρώνα, κοντά στο δάσος. Αποκατέστησαν το σπίτι όπου μεγάλωσε, διατηρώντας το ιδιαίτερο αρχιτεκτονικό ύφος της περιοχής και μετατρέποντάς το σε ξενώνα. Τότε συνειδητοποίησαν την ανάγκη να αξιοποιήσουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά που προσφέρει η περιοχή: το ίδιο το χωριό και τους κατοίκους της υπαίθρου που διατηρούν με υπερηφάνεια τις παραδόσεις και τα έθιμα,

Οι ξεναγήσεις είναι σαν ένα ταξίδι στο παρελθόν: "Θα ανακαλύψετε παραδοσιακά επαγγέλματα, θα πάμε μαζί στο εργαστήριο του σιδηρουργού και του αρτοποιού, θα σταματήσουμε επίσης στον 100 ετών καλαμποκόμυλο, θα σεβήσουμε επιλεγμένα εδέσματα στην καρδιά του δάσους, θα ακούσουμε παραδοσιακά τραγούδια ερμηνευμένα από λαϊκό συγκρότημα και θα δημιουργήσουμε μνήμες που δεν θα ξεχάσετε ποτέ. Θα διανυκτερεύσετε σε μέρη των ντόπιων και θα απολαύσετε παραδοσιακά πιάτα μαγειρεμένα από τους ίδιους".

Με ό,τι κάνουν, οι άνθρωποι του Dolhești θέλουν να εκφράσουν την αξία της παράδοσης όσο το δυνατόν πιο όμορφα. Κάθε δοχείο, κανάτα, ξύλινο βαρέλι, κάθε χαλί, κουβέρτα ή ύφασμα με παραδοσιακά μοτίβα έχει την ιστορία του και τα χέρια που το δημιούργησαν. Τα πιάτα του τόπου, από τις φημισμένες παραδοσιακές τυρόπιτες (roale-n brâu) μέχρι τις σούπες και τα κειϊκάκια με την τοπική ιδιαιτερότητα, μιλούν για μια δημιουργική και γευστική γαστρονομία.

<https://www.facebook.com/turistindolhesti>







2. La Elena din Deal. Τοπικό γαστρονομικό σημείο.

Το εστιατόριο "La Elena din Deal" αποτελεί ένα καλό παράδειγμα επιχειρηματικής τουριστικής πρακτικής, ιδίως για οικογένειες που ασχολούνται με αγροτικές δραστηριότητες, καθώς ακολουθεί το συνηθισμένο μοντέλο λειτουργίας ενός νοικοκυριού..

Το εστιατόριο άνοιξε το 2021 και βρίσκεται στην επαρχία Bistrita-Nasaud της Ρουμανίας. Η ιδιοκτήτρια, Έλενα Ρους, θέλησε να εξελίξει το πάθος της για τη μαγειρική και έτσι ξεκίνησε αυτή τη μικρή επιχείρηση όπου ετοιμάζει παραδοσιακές συνταγές για τους τουρίστες που περνούν το κατώφλι της. Πολλά από τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των πιάτων προέρχονται από τοπικούς παραγωγούς της περιοχής ή από ό,τι παράγει στον κήπο της.

"Είναι ένα οικογενειακό εστιατόριο, όπου σερβίρουμε τοπικά πιάτα, είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, όπου ο καθένας συνεισφέρει κάτι. Εγώ κάνω τα πάντα, μαγειρεύω, σερβίρω, καλωσορίζω τους επισκέπτες που έρχονται. Όταν έχουμε μεγαλύτερη παρέα, έρχεται και η οικογένεια να βοηθήσει. Αφηγούμαι στους τουρίστες μια ιστορία με κάθε πιάτο", λέει η Elena Rus.

Οι συνταγές είναι κληρονομιά των γονέων και παππούδων και τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται προέρχονται από τους τοπικούς παραγωγούς της περιοχής. Η ιδέα ξεκίνησε το 2019, όταν η Elena Rus θέλησε να κάνει κάτι δικό της, εκείνη την εποχή μαγείρευε για τους τουρίστες που έφταναν στο χωριό της.

Εκτός από τη γαστρονομική πλευρά, ο επιχειρηματίας εισάγει τους τουρίστες στις παραδόσεις και τα έθιμα του τόπου, διατηρώντας έτσι ένα μεγάλο μέρος της μνήμης και των παραδόσεων.

Κάθε μέρα, η Elena Rus ετοιμάζει ένα διαφορετικό μενού, ενώ σε περιόδους μεγάλης κίνησης, κυρίως την καλοκαιρινή περίοδο, έχει ακόμη και 50-60 κουβέρ την ημέρα. Η επένδυση δεν ήταν μεγάλη, κι απορούσε μόνο τα έξοδα σχετικά με την ίδρυση της επιχείρησης και ένα αίτημα προς την Εθνική Αρχή Υγειονομικής Κτηνιατρικής και Ασφάλειας Τροφίμων.

Για να μπορέσετε να ανοίξετε ένα μικρό εστιατόριο, εκτός από τις άδειες, η Elena Rus λέει ότι χρειάζεστε μόνο δύο τραπέζια τοποθετημένα στην αυλή ή στον κήπο, αλλά ο συνολικός αριθμός των τουριστών που μπορούν να εξυπηρετηθούν ταυτόχρονα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 12 άτομα.

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100077007134558>



3. La Grisha. Τοπικό γαστρονομικό σημείο με σπεσιαλιτέ ψαριών.

Ένα τοπικό εστιατόριο μέσω του οποίου οι εμπνευστές του θέλουν να κάνουν το χωριό τους γνωστό ως τουριστικό και γαστριμαργικό προορισμό, να δώσουν νέα ώθηση στην αρχιτεκτονική και τις παραδόσεις της περιοχής και να στηρίξουν τους τοπικούς παραγωγούς.

Στην κοινότητα Ghindărești της επαρχίας της Κωσταντζα, εγκαινιάστηκε το "La Grisha", ένα τοπικό γαστρονομικό σημείο (PGL) που σερβίρει παραδοσιακά πιάτα με βάση το ψάρι. Το "La Grisha" βρίσκεται σε ένα ανακαινισμένο παλιό λιποβανικό σπίτι και προσφέρει, εκτός από μια αυθεντική γαστρονομική εμπειρία με βάση τα ψάρια, την ευκαιρία να γνωρίσετε τις ιδιαίτερες παραδόσεις της τοπικής λιποβανικής ρωσικής κοινότητας και να περάσετε χρόνο στη φύση, στην όχθη του Δούναβη.

Το μενού περιλαμβάνει γνωστές σπεσιαλιτέ ψαριού μαγειρεμένες ακολουθώντας οικογενειακές λιποβανικές συνταγές και όλα παρασκευάζονται επιτόπου, με υλικά που προέρχονται από τοπικούς ψαράδες και παραγωγούς.

Επιπλέον, ο ιδιοκτήτης προωθεί την έννοια των τοπικών αγορών και συμβάλλει στην ανάπτυξη νέων οικονομικών δραστηριοτήτων στην κοινότητα, προωθώντας τους υπάρχοντες τοπικούς παραγωγούς και τις δημιουργικές και καλλιτεχνικές δραστηριότητες στο Ghindărești.

Στην κοινότητα Ghindărești, ο πληθυσμός αποτελείται, σε ποσοστό άνω του 98%, από Λιποβάνους Ρώσους, μια εθνοτική ομάδα σλαβικής καταγωγής.

Από τον 18ο αιώνα, πολυάριθμοι Ρώσοι εγκαταστάθηκαν στα ρουμανικά εδάφη, ιδίως στη Δοβρουτσά και στο Δέλτα του Δούναβη, και ήταν γνωστοί εδώ με το όνομα Lipoveni. ΜΜέσα στους αιώνες, οι Λιποβάνοι διατήρησαν τη γλώσσα, τα έθιμα και την προγονική τους πίστη, και τιμούν με υπερηφάνεια τις ρίζες τους. Το LGP La Grisha είναι επίσης ένα παράδειγμα για το πώς οι ντόπιοι συμβάλλουν στη διατήρηση και τη συνέχιση των εθίμων της κοινότητάς τους.

<https://www.facebook.com/lagrisha/>



4. Casa VLC Bilbor. Τοπικό γαστρονομικό σημείο.

Μια οικογένεια που επέστρεψε στο χωριό της, μετά από μια μακρά περίοδο εργασίας στο εξωτερικό, ιδρύει ένα LGP σε μια από τις λιγότερο πυκνοκατοικημένες περιοχές της Ρουμανίας, προσελκύοντας έτσι πάνω από 1000 τουρίστες ετησίως.

Ο Sorin Vîlcan μαζί με τη σύζυγό του, και οι δύο οδηγοί ρυμουλκών, έμαθαν για τα τοπικά γαστρονομικά σημεία, μια ιδέα τουρισμού μικρής κλίμακας, και αποφάσισαν να επενδύσουν σε ένα τέτοιο σημείο στην επαρχία Χαργκίτσα, και πιο συγκεκριμένα στο χωριό Bilbor, που θεωρείται ένα από τα πιο αμόλυντα μέρη της Ρουμανίας και βρίσκεται στην ομώνυμη κοινότητα, η οποία αριθμεί περίπου 1.500 νοικοκυριά.

"Ξεκινήσαμε την επιχείρηση το 2021. Επιστρέψαμε στην πατρίδα μας με την ιδέα να αξιοποιήσουμε τα αυθεντικά τοπικά προϊόντα και έτσι ανοίξαμε το πρώτο τοπικό γαστρονομικό σημείο στα βορειοδυτικά της Χαργκίτσα, στο Bilbor. Ξεκίνησα με τις δικές μου οικονομίες και μπορώ να πω ότι δεν χρειάζεσαι πολλά χρήματα για να ξεκινήσεις μια επιχείρηση, αλλά την ευχαρίστηση της εργασίας", δήλωσε ο Sorin Vîlcan, συνιδρυτής του Casa VLC.

Οι ιδιοκτήτες είναι πολύ περήφανοι που έχουν τουρίστες από όλη τη χώρα, αλλά και ομάδες τουριστών από την Ελβετία, τη Σλοβενία, την Κύπρο, ακόμη και την Αμερική. Στο Casa VLC, οι τουρίστες μπορούν να βρουν παραδοσιακά, σπιτικά προϊόντα, όπως λουκάνικο, χυμό βατόμουρου και φραγκοστάφυλλου, αλλά και μαγειρευτάμανιτάρια ή κρέας κυνηγιού.

Καθώς ορισμένοι από τους επισκέπτες επιθυμούν να συμμετάσχουν σε όλη τη διαδικασία παρασκευής του φαγητού, οι ιδιοκτήτες προσφέρουν και αυτή την εμπειρία. Όλα τα φαγητά παρασκευάζονται εκείνη την ημέρα και το 90% των προϊόντων που χρησιμοποιούνται από το αντρόγυνο προέρχεται από το δικό τους νοικοκυριό.

Ταυτόχρονα, οι ιδιοκτήτες επικεντρώθηκαν στην προσέλκυση οικογενειών με παιδιά στο Casa VLC, προσφέροντάς τους τη δυνατότητα να κάνουν βόλτες με πόνο, άμαξα ή έλκθηρο.

"Το Bilbor βρίσκεται στην άκρη του κόσμου, είμαστε στα σύνορα με τη Suceava, και αν υπήρχε η υποδομή, η ζήτηση θα ήταν διαφορετική (υψηλότερη - σ.σ.). Οι τοπικές αρχές είναι ευχαριστημένες με αυτό που πετύχαμε και δήλωσαν ότι μας υποστηρίζουν. Από την πλευρά μου, προτρέπω τους νέους να έρθουν στη χώρα και να ασχοληθούν με τον αγροτουρισμό, γιατί αυτό είναι το μέλλον", πιστεύει ο Vîlcan.

<https://www.facebook.com/pensiunea.casa.vlc/>





5. **Gastro Local. Πλατφόρμα τοπικών γαστρονομικών σημείων.**

Η Gastro Local, μια πλατφόρμα αφιερωμένη στα τοπικά γαστρονομικά σημεία, έχει δημιουργήσει ένα δίκτυο με πάνω από 20 ιδιώτες που σερβίρουν γεύματα βασισμένα σε παραδοσιακές συνταγές, χρησιμοποιούν τοπικά προϊόντα και βρίσκονται σε αγροτικά νοικοκυριά, μικρά αγροκτήματα, μικρές κτηνοτροφικές ή αλιευτικές επιχειρήσεις. Δραστηριοποιείται στην επαρχία Μπρασόβ και ο Dorian Lungu, ο ιδρυτής του Gastro Local από το Brasov, σκοπεύει να επεκταθεί στους νομούς Bistrița-Năsăud, Covasna, Harghita, Iași και Neamț.

Είναι ένας τρόπος δημιουργίας μιας κοινοτικής συνέργειας και ένα μοντέλο αγροτικής κοινωνικοποίησης γύρω από τη γαστρονομική πράξη. Έχει το ρόλο να προσφέρει στους επισκέπτες την ευκαιρία να σερβίρουν ένα γεύμα με παραδοσιακά ρουμανικά προϊόντα σε τοπικά νοικοκυριά, στην περιοχή όπου περνούν τις διακοπές τους, σε μια ρουστίκ ατμόσφαιρα, αλλά σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής που επιβάλλει ο νόμος.

108

Το Gastro Local επιτυγχάνει τον στόχο του δημιουργώντας ένα αξιόπιστο δίκτυο, βασισμένο στις ίδιες κοινές αξίες, στις παραδόσεις και την ποικιλομορφία, μέσω μιας ενιαίας προώθησης του δικτύου, σε τοπικό/περιφερειακό/εθνικό επίπεδο, χρησιμοποιώντας εντατικά την ψηφιοποίηση και εκτιμώντας τον αγροτικό χώρο.

Δημιουργεί μια συνεργασία σε εθνικό επίπεδο όλων αυτών των τοπικών παραγωγών, μέσω παραδειγμάτων καλών πρακτικών, ανταλλαγής εμπειριών και άλλων δραστηριοτήτων που αποσκοπούν στην αξιοπιστία και την οικονομική ανάπτυξη των ρουμανικών αγροτικών περιοχών,

Το Gastro Local προσφέρει επίσης προβολή του δικτύου Gastro Local στον Τύπο, στους τουρίστες και στους εσωτερικούς και εξωτερικούς ταξιδιωτικούς πράκτορες.

Έτσι, η ανάπτυξη των αγροτικών ορεινών περιοχών της Ρουμανίας με βάση τα προγράμματα Local Gastro θα οδηγήσει τόσο στην αύξηση του αριθμού των προϊόντων από αγροτικές και ορεινές περιοχές, που καταχωρούνται ως συνταγές ή καθιερωμένα προϊόντα των περιοχών και της χώρας, όσο και στην επέκταση της αγοράς και της ανταγωνιστικότητας των παραδοσιακών ρουμανικών πιάτων.

<https://gastrolocal.ro/>





6. Ηχητικός οδηγός, Βουλγαρία. Προσωπικός πολύγλωσσος ξεναγός για περιηγήσεις στα αξιοθέατα και ημερήσιες εκδρομές.

- Δωρεάν ταξιδιωτικός οδηγός πόλης
- Πλοήγηση στον τόπο που έχει επιλέξει ο τουρίστας
- Πολύγλωσσο περιβάλλον διεπαφής
- Τουριστικός ηχητικός οδηγός
- Διαδραστικός χάρτης της πόλης
- Blog με παραδοσιακές συνταγές και ιστορικά μέρη

- Ο τουρίστας μπορεί να χρησιμοποιήσει τον διαδραστικό χάρτη που τον καθοδηγεί από το ένα μέρος στο άλλο. Μπορεί να τον λάβει μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου αφού εγγραφεί και δώσει μια διεύθυνση email.
- Ο τουρίστας μπορεί να ακούσει τις ιστορίες που αναπτύσσονται από επαγγελματίες, οι οποίες περιέχουν όχι μόνο ιστορικά στοιχεία αλλά και ενδιαφέροντα γεγονότα και θρύλους σχετικά με τις τοποθεσίες και τα σημεία που θέλει να δει.
- Ο τουρίστας μπορεί να ακούσει δημιουργικές αφηγήσεις μέσα στα μουσεία και τους ναούς που σκοπεύει να επισκεφθεί.
- Σε όλες τις ιστορίες προστίθεται ευχάριστη μουσική υπόκρουση σχετική με την ατμόσφαιρα του εκάστοτε τόπου και κάνει την εμπειρία πιο συναρπαστική και αξέχαστη.
- Ο τουρίστας μπορεί να επιλέξει σε ποια γλώσσα θέλει να ακούσει μια ιστορία, το ίδιο και οι φίλοι σας.
- Ο τουρίστας μπορεί να έχει όλες τις οδηγίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης των ηχητικών οδηγιών, ώστε να μπορεί να απολαύσει πλήρως τις περιηγήσεις του στην όμορφη χώρα της Βουλγαρίας.

Ο πολύγλωσσος κινητός προσωπικός ξεναγός **που έχει σχεδιαστεί ειδικά για μεμονωμένους τουρίστες και/ή μικρές ομάδες και ομάδες φίλων** είναι αρκετά εύκολος στη χρήση, επειδή ανά πάσα στιγμή, όταν κάποιος χρειάζεται, η εφαρμογή είναι διαθέσιμη στο κινητό του τηλέφωνο.

Η ταξιδιωτική εφαρμογή Audio Guide Bulgaria για κινητά προσφέρει **έναν δωρεάν ταξιδιωτικό οδηγό** που βοηθά τους τουρίστες να ανακαλύψουν ό,τι καλύτερο είναι διαθέσιμο στην πόλη ή την κωμόπολη που τους ενδιαφέρει - μουσεία, αξιοθέατα, καταστήματα και εστιατόρια. Μπορεί κανείς να επιλέξει ανάμεσα σε έτοιμες περιηγήσεις, οι οποίες δημιουργήθηκαν από την ομάδα της πλατφόρμας για να τον καθοδηγήσουν σε μια διαδρομή και να βοηθήσουν τον τουρίστα να

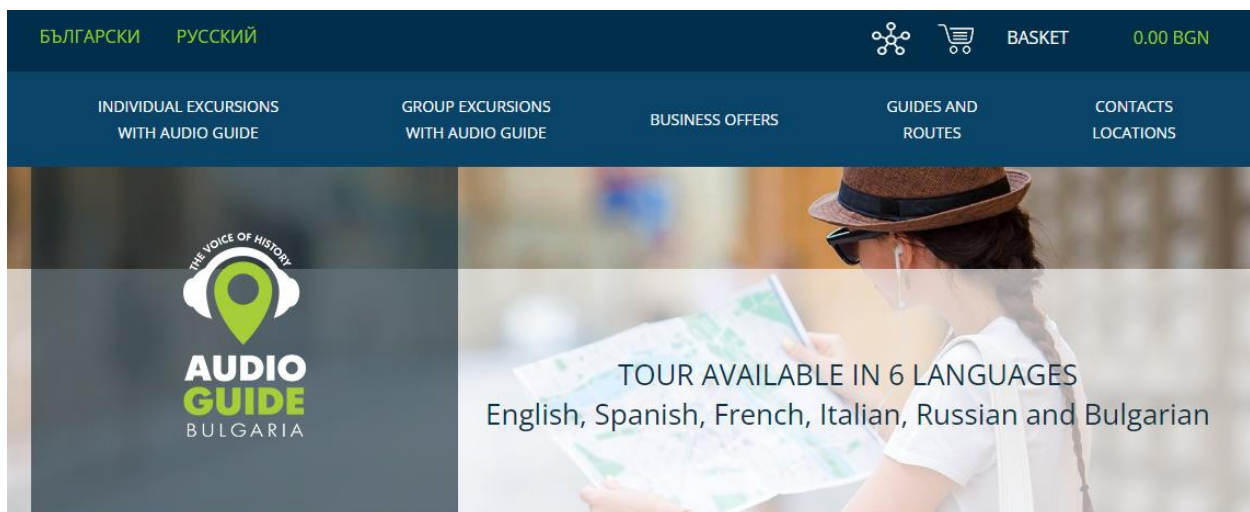
επισκεφθεί τα πιο δημοφιλή μέρη, να απολαύσει την αφήγηση και να μάθει ενδιαφέροντα γεγονότα.

Και αυτό που το κάνει πιο ελκυστικό και βολικό είναι ότι **μπορεί κανείς να ταξιδέψει και να ανακαλύψει τη Βουλγαρία μόνος του χωρίς να χρειάζεται να ακολουθήσει προσχεδιασμένα προγράμματα**. Μπορεί κανείς να επιλέξει το δικό του ρυθμό, το χρόνο για ξεκούραση, τα μέρη που θα επισκεφθεί και τη γλώσσα.

<https://www.audio-guide.bg/en/blog/bulgarian-traditional-kitchen-9/>

<https://www.facebook.com/AUDIOTOURBULGARIA>

<https://www.youtube.com/channel/UCVG7X1G4vFwgQkCUQxRjchA>



Audio Guide Bulgaria - Your Personal Multilingual Tour Guide
for Sightseeing tours and Day trips



SOFIA

PLOVDIV

NESEBUR

RILA MONASTRY

BOYANSKA CHURCH



AN AUDIO GUIDE DAY TRIP IN SOFIA



A DAY TRIP FROM SOFIA TO PLOVDIV



GUIDE WITH SOFIA GRAFFITI



7. Gotvach.bg (Bonapeti.com). Βάση συνταγών.

Το Gotvach.bg είναι μία από τις μεγαλύτερες βάσεις δεδομένων που περιλαμβάνει διάφορες συνταγές, μεταξύ τους και πολλές παραδοσιακές. Οι χρήστες εγγράφονται και μπορούν να προσθέσουν τη δική τους συνταγή με όλες τις λεπτομέρειες και φωτογραφίες. Οι διαχειριστές ελέγχουν την ποιότητα του περιεχομένου. Άλλοι χρήστες μπορούν να σχολιάζουν και να βαθμολογούν τις συνταγές, καθώς και να ανεβάζουν φωτογραφίες, βίντεο συνταγών, άρθρα και να ξεκινούν συζητήσεις στο φόρουμ.

114

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η πλατφόρμα είναι εύκολη και βολική στην πλοήγηση και περιλαμβάνει μια μηχανή αναζήτησης - οι χρήστες μπορούν να αναζητήσουν μια συγκεκριμένη συνταγή με λέξεις-κλειδιά, με βάση την κατηγορία κ.λπ.

Τέλος, το μήνυμα της πλατφόρμας έχει μεταφραστεί σε διάφορες γλώσσες.

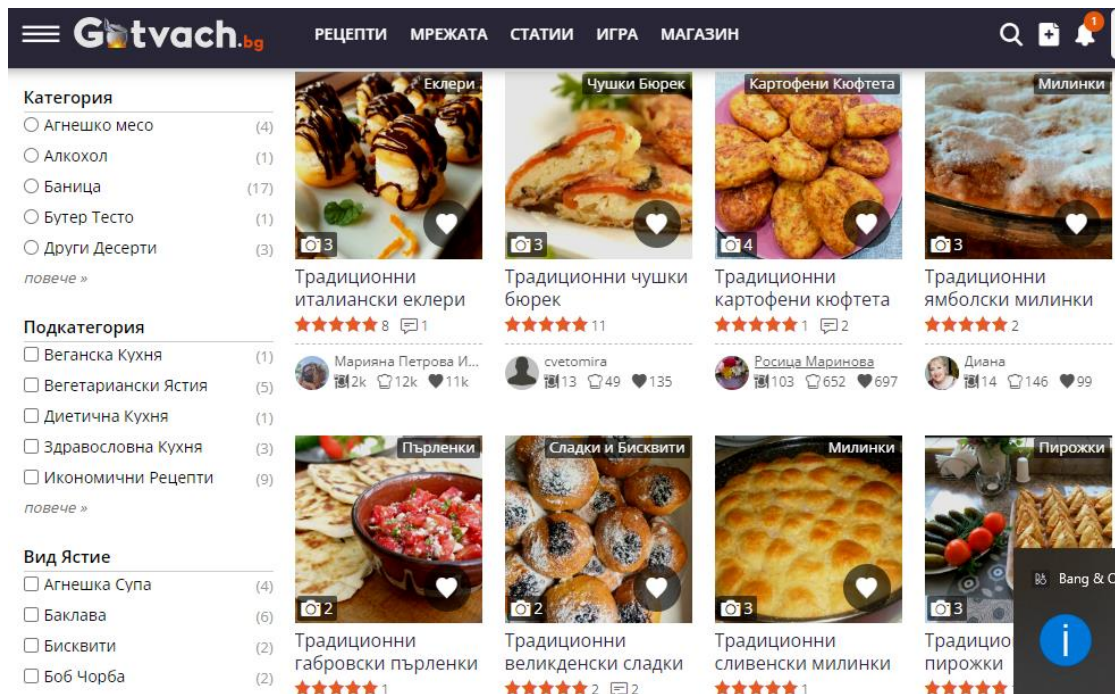
Η ιστοσελίδα είναι παιχνιδιοποιημένη - όσο περισσότερες συνταγές ανεβάζει κάποιος, άρθρα, σχόλια και likes, προσκαλεί φίλους στη σελίδα, τόσο περισσότερους πόντους έχει. Λόγω των διαφημίσεων στη σελίδα και ενός ηλεκτρονικού καταστήματος, η πλατφόρμα μπορεί να αντέξει οικονομικά να χορηγεί βραβεία σε αυτούς τους εξαιρετικούς χρήστες, όπως καφετιέρες, είδη κουζίνας, κ.λπ. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται συνεχώς ποιοτικό περιεχόμενο από τους χρήστες της πλατφόρμας.

Η πλατφόρμα είναι ένας από τους πιο διάσημους ιστότοπους συνταγών στη Βουλγαρία. Λόγω της μεγάλης δημοτικότητάς της, η ιστοσελίδα έχει πολλές διαφημίσεις, γεγονός που την καθιστά οικονομικά βιώσιμη, αλλά με ελάχιστη επιβάρυνση για τους χρήστες.

<https://gotvach.bg/>

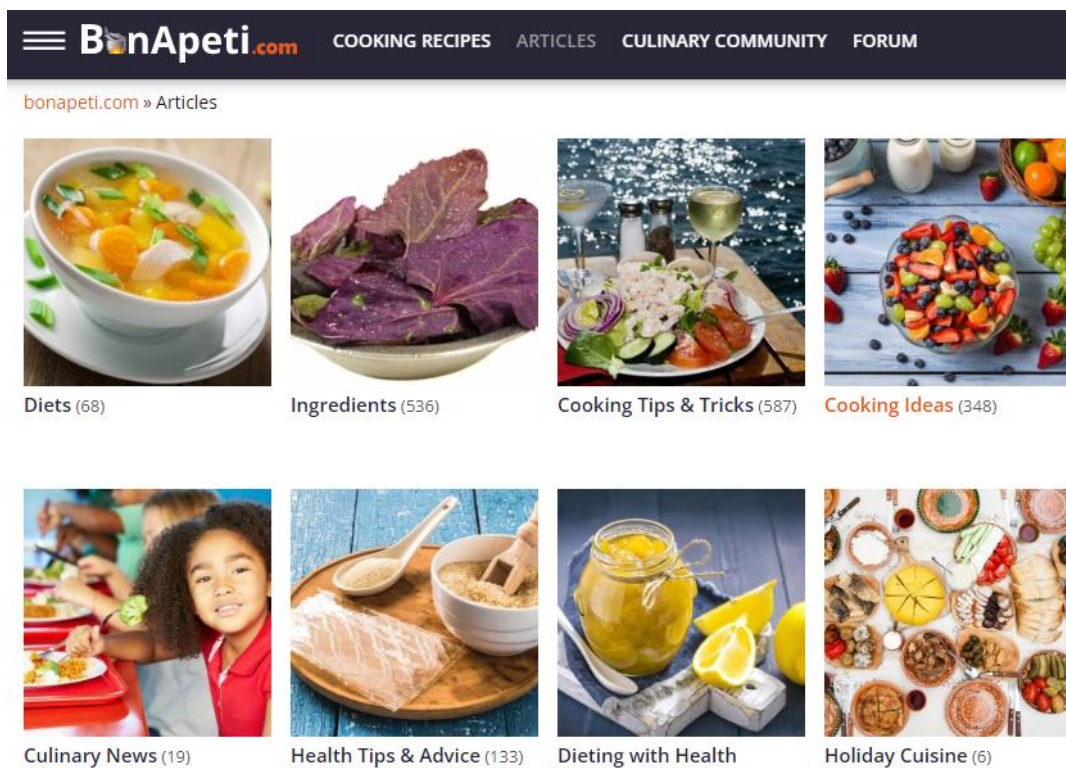
<https://www.facebook.com/bgotvach>

<https://www.youtube.com/c/GotvachBgVideos>



The screenshot shows the Gotvach.bg website interface. On the left, there are navigation menus for 'Категория' (Category) and 'Подкатегория' (Sub-category). The main content area displays a grid of recipe cards, each featuring a food image, a title, a star rating, and the author's name. The recipes shown include:

- Традиционни италиански еклери (Traditional Italian eclairs) by Марияна Петрова И...
- Традиционни чушки бюрек (Traditional cheese burek) by cvetomira
- Традиционни картофени кюфтета (Traditional potato cutlets) by Росица Маринова
- Традиционни ямболски милинки (Traditional Yambol mliniki) by Диана
- Традиционни габровски пърленки (Traditional Gabrovo pyrlenki) by an unnamed user
- Традиционни великденски сладки (Traditional Easter sweets) by an unnamed user
- Традиционни сливенски милинки (Traditional Sliven mliniki) by an unnamed user
- Традиционни пирожки (Traditional pierogi) by an unnamed user



8. Συνεταιρισμός τροφίμων που ενώνει καταναλωτές και παραγωγούς καθαρών τροφίμων.

Η αποστολή της Hrankoop είναι η πρόσβαση σε καθαρά τρόφιμα μέσω της αλληλέγγυας συμμετοχής των καταναλωτών και των παραγωγών στην παραγωγή, τη διανομή και τον έλεγχο. Ξεκίνησε το 2010 ως άτυπη ομάδα, καταχωρήθηκε ως συνεταιρισμός στα τέλη του 2015 και σήμερα έχει 74 πλήρη μέλη και πάνω από 150 συνδεδεμένους καταναλωτές και παραγωγούς. Ο συνεταιρισμός παρέχει καθαρά τρόφιμα από αγροκτήματα στις μεγαλύτερες πόλεις.

Οι κύριες δραστηριότητες της Hrankoop είναι:

- Συνεργατική παροχή
- Αγορές αγροτών
- Εκδηλώσεις

Επιπλέον αλλά σημαντικές δραστηριότητες και παροχές για την Hrankoop είναι:

- Δράσεις αλληλεγγύης
- Κοινωνική υποστήριξη
- Αστική γεωργία
- Εκπαιδευτικές εκδηλώσεις
- Εστίαση με αγροτικά προϊόντα

Πώς λειτουργεί η Hrankoop;

Η Hrankoop λειτουργεί σύμφωνα με τις 7 συνεταιριστικές αρχές:

- Εθελοντική και ανοικτή συμμετοχή
- Δημοκρατική διοίκηση από τα μέλη
- Οικονομική συμμετοχή των μελών
- Ανεξαρτησία
- Εκπαίδευση
- Συνεργασία μεταξύ συνεταιρισμών
- Φροντίδα για την κοινότητα

Η Hrankoop υποστηρίζει τους τοπικούς παραγωγούς προβάλλοντας τα προϊόντα τους, ενώ ενθαρρύνει την εθελοντική υπηρεσία και τις κοινοτικές πρωτοβουλίες, καθώς και την αστική γεωργία.

Η Hrankoop είναι μια πολύτιμη πρωτοβουλία όχι μόνο επειδή συνδέει τους μικρούς παραγωγούς με τους καταναλωτές, αλλά και λόγω της μεγάλης ποικιλίας εκδηλώσεων που διοργανώνει. Παραδείγματα είναι: ένας εκπαιδευτικός βρώσιμος κήπος, εκθέσεις φωτογραφίας, μια σειρά εκδηλώσεων "Σώστε το έδαφος" και πολλά άλλα. Η Hrankoop δραστηριοποιείται στις μεγαλύτερες περιφερειακές πόλεις της Βουλγαρίας και συνεχίζει να αναπτύσσεται.

<https://www.hrankoop.com/>

<https://www.facebook.com/HrankoopSofia/>

<https://www.youtube.com/channel/UCXQ-UvobU5zXA3BE3bjG8EQ>





9. Ίδρυμα LocalFood.bg. Μια θερμοκοιτίδα για μικρές πρωτοβουλίες νέων επιχειρήσεων τροφίμων.

Το Ίδρυμα LocalFood.bg αναπτύσσει ένα εθνικό δίκτυο πολύ μικρών επιχειρήσεων και παρέχει εξειδικευμένη βοήθεια για την αποτελεσματική πρόσβαση στην αγορά και τη μακροπρόθεσμη επιτυχή ανάπτυξή τους, σύμφωνα με όλες τις κανονιστικές απαιτήσεις.

120

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το ίδρυμα είναι κληρονόμος της Sustainable Society Association (ιδρύθηκε το 2012 - έκλεισε το 2016), η οποία διοργάνωσε τις πρώτες αγορές αγροτών σε μεγάλες πόλεις της χώρας. Τώρα έχει συγκεντρώσει μια ομάδα εμπειρογνομόνων αφιερωμένη στην ανάπτυξη της τοπικής αγοράς τροφίμων τα τελευταία χρόνια. Εκτός από την εκπαίδευση και την καθοδήγηση, η ομάδα έχει επίσης ως αποστολή να έχει μακροχρόνιο αντίκτυπο στις πολιτικές των μικρών και τοπικών επιχειρήσεων τροφίμων.

Ορισμένες δραστηριότητες της οργάνωσης υποστηρίζονται από το Ίδρυμα "Αμερική για τη Βουλγαρία".

ΕΡΓΑ

- **PENDARA**

Το PENDARA είναι ένα μακροπρόθεσμο έργο, το οποίο έχει ως στόχο να υποστηρίξει το στάδιο εκκίνησης μικρών πρωτοπόρων επιχειρηματικών πρωτοβουλιών στον τομέα των τροφίμων, να διερευνήσει τις δυνατότητες του ακούσιου γκρίζου τομέα και να συμβάλει στις μεταρρυθμίσεις υπέρ της αγοράς σπιτικών και τοπικών τροφίμων.

Δραστηριότητες

- Ακαδημία Pendara - ένα ετήσιο πρόγραμμα κατάρτισης για την ολοκληρωμένη εκκίνηση μικρών νεοσύστατων επιχειρήσεων τοπικών τροφίμων.
- Επιχειρηματική κατάρτιση - ατομικά και ομαδικά μαθήματα σε μικρές ομάδες για τη μεταφορά επιχειρηματικών γνώσεων και εμπειριών από τοπικούς παρασκευαστές τροφίμων σε νεοσύστατες επιχειρήσεις.
- Εκπαιδευτικές και γαστρονομικές εκδρομές - οργανωμένες επισκέψεις σε μικρές φάρμες και τοπικούς παραγωγούς τροφίμων για την ανταλλαγή γνώσεων και εμπειριών.

- Πρόγραμμα υπηρεσιών - μια σειρά υπηρεσιών ειδικά σχεδιασμένων για νεοσύστατες επιχειρήσεις τοπικών τροφίμων. Περιλαμβάνει δωρεάν υπηρεσία ερωτήσεων-απαντήσεων και επί πληρωμή επιχειρηματικές δοκιμές, επιχειρηματική κατάρτιση, εγγραφή νέων μικρών μονάδων παραγωγής, μηνιαία συνδρομή εσωτερικού ελέγχου.
- LOCALFOOD.BG

Ο κεντρικός ιστότοπος του ιδρύματος, πλούσιος σε παραδείγματα λειτουργίας πολύ μικρών επιχειρήσεων, πόρους, οδηγούς...

- Συνεργασία ομάδας εμπειρογνομόνων για τη δημιουργία περιεχομένου υψηλής ποιότητας,
- Προσέγγιση χορηγών που μπορούν να υποστηρίξουν την ιδέα αυτή (π.χ. America for Bulgaria και άλλοι),
- Προσφέρει κατάρτιση και καθοδήγηση σε μικρές επιχειρήσεις,
- Αποστολή: να έχει μακροχρόνιο αντίκτυπο στις πολιτικές των μικρών και τοπικών επιχειρήσεων τροφίμων,

Η πλατφόρμα διαθέτει μια ξεχωριστή κατηγορία "ιστορίες" και παρουσιάζει τις ιστορίες μικρών παραγωγών και επιχειρήσεων που διατηρούν τα βουλγαρικά τρόφιμα, τους σπόρους και τις παραδόσεις, γεγονός που εμπνέει πολύ.

<https://www.localfood.bg/foundation/>



10. Pendaro. Τοπική αγορά τροφίμων και γαστρονομικός τουρισμός υπαίθρου, με στόχο τη βελτίωση του επιχειρηματικού περιβάλλοντος για την ανάπτυξή τους.

Στη Βουλγαρία η εφαρμογή της ευρωπαϊκής νομοθεσίας υστερεί σε αυτή την κατηγορία προϊόντων και ένα ολόκληρο βασικό μέσο διαβίωσης για την τοπική οικονομία, όπως η παρασκευή και η πώληση σπιτικών αυθεντικών τροφίμων, αναγκάζεται να περάσει στον άτυπο τομέα.

Το Pendaro είναι ένα σύνθετο και μακροπρόθεσμο έργο του Ιδρύματος LocalFood.bg, αποστολή του οποίου είναι να λύσει αυτό το πρόβλημα και να καταστήσει το περιβάλλον για τις επιχειρήσεις τοπικών τροφίμων πιο ευνοϊκό.

Η ομάδα του Pendaro εστιάζει στο πρόβλημα μέσω 3 κύριων δραστηριοτήτων:

- Μελετούν λεπτομερώς τις δυνατότητες του ακούσιου γκρίζου τομέα,
- Δημιουργούν και υποστηρίζουν την ανάπτυξη τοπικών επιχειρηματικών πρωτοβουλιών για τα τρόφιμα,
- Επηρεάζουν άμεσα τις μεταρρυθμίσεις υπέρ μιας ελεύθερης αγοράς για τα τοπικά, αυθεντικά και εγχώρια τρόφιμα.

Τι κάνει το PENDARA:

- **Pendaro Farmers Markets** - μια αστική εκδήλωση που φέρνει τους τοπικούς παραγωγούς αγνών τροφίμων απευθείας στους καταναλωτές.
- **Pendaro Market** - ηλεκτρονικό κατάστημα για άμεσες παραδόσεις τοπικών αγροτικών τροφίμων,
- **Pendaro στο χωριό** - ζώνη γαστρονομικού αγροτικού τουρισμού. Εκεί θα βρει κανείς ξενώνες που προσφέρουν τοπικά τρόφιμα, χώρους και αγορές για τοπικά τρόφιμα, περιπέτειες στις άγνωστες αγροτικές περιοχές της Βουλγαρίας.

- **Pendara Academy** - εξειδικευμένο πρόγραμμα για την ολοκληρωμένη κατάρτιση μικρών επιχειρηματικών πρωτοβουλιών στον τομέα των τοπικών τροφίμων και του γαστρονομικού αγροτικού τουρισμού. Περιλαμβάνει βασική διαδικτυακή εκπαίδευση και εξειδικευμένα μαθήματα δια ζώσης.
- **Club Pendara** - δίκτυο αγροτών, παραγωγών, ιδιοκτητών ξενώνων, εστιατορίων και καταστημάτων, των οποίων τις μικρές επιχειρήσεις το Pendara υποστηρίζει με τεχνογνωσία, δικτύωση και ευκαιρίες ανάπτυξης.
- Εξαιρετικό μάρκετινγκ και ελκυστικό όραμα του έργου.
- Φιλικό προς το χρήστη ηλεκτρονικό κατάστημα με τοπικά παραγόμενα τρόφιμα,
- Ο γαστρονομικός τουρισμός προσφέρεται ως περιπέτεια,
- Μια διαδικτυακή ακαδημία για επιχειρηματίες αγροτικής γαστρονομίας + συμβουλευτική επιχειρήσεων,

Σε περιπτώσεις ερευνών και στο πλαίσιο του Pendara Club, η ομάδα δεσμεύεται να **συνδέει και να υλοποιεί επιχειρηματικές συνεργασίες μεταξύ αγροτών, τεχνιτών, ιδιοκτητών ξενώνων και εμπόρων, όπως εστιατορες, ιδιοκτήτες καφέ, ξενοδοχεία, καταστήματα και επενδυτές.** Για παράδειγμα, παρέχουν υπηρεσίες διαμεσολάβησης όταν ένα μικρό εστιατόριο αναζητά προμηθευτές αγροτικών ή αυθεντικών τροφίμων.

<https://pendara.bg/>

<https://www.facebook.com/pendara.bg>

<https://www.youtube.com/channel/UCahbV7ECuaAEgmkQzEkT3aw>





A STORY ABOUT CHOCOLATE:
SWEET "SOAPS" BY SVOGE AND
VELIZAR PEEV



AN APRIL CULINARY SESSION IN
GORNA ARDA



THE UNKNOWN BLACKSMITH

[Read More](#)



11. Γευσιγνωσία ελαιόλαδου στο Alentejo της Πορτογαλίας.

Η γευσιγνωσία ελαιόλαδου στο Alentejo της Πορτογαλίας είναι μια δραστηριότητα που πολλοί επισκέπτες αναζητούν αυτές τις μέρες. Γιατί; Επειδή είναι κάτι τόσο φυσικό και αυθεντικό σε αυτή την περιοχή. Επειδή τα ελαιόδεντρα υπάρχουν στο Alentejo εδώ και χιλιάδες χρόνια και επειδή το ελαιόλαδο που παράγεται εδώ είναι εξαιρετικής ποιότητας.

Η επίσκεψη σε κελάρια κρασιού αποτελεί πλέον τουριστική δραστηριότητα στο Alentejo, δεδομένου ότι το κρασί του Alentejo έχει κερδίσει τόσα πολλά βραβεία παγκοσμίως.

Πρόκειται για μια μοναδική εμπειρία, καθώς όποιος το επισκεφθεί, θα έρθει σε προσωπική επαφή με την απίστευτη ιστορία ενός μικρού παραγωγού που είναι ερωτευμένος με τον παλιό του ελαιώνα για περισσότερες από 6 δεκαετίες.

Οι ιδιοκτήτες επωφελήθηκαν από το γεγονός ότι στην ιδιοκτησία τους υπάρχουν ελαιόδεντρα ηλικίας άνω των 2000 ετών. Σε αυτό το κτήμα, οι ελιές συλλέγονται με το χέρι και επεξεργάζονται την ίδια μέρα για να διατηρήσουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου. Αυτά τα χαρακτηριστικά είναι που καθιστούν το ελαιόλαδο ένα φυσικό προϊόν ιδιαίτερα ευεργετικό για την ανθρώπινη υγεία.

<https://www.visitevora.net/en/olive-oil-tasting-alentejo-portugal/>



12. Οινοποιός για μια μέρα. Εμπειρία στο Alentejo της Πορτογαλίας.

Από το 1997, αυτό το οινοποιείο σε στυλ Alentejo έχει έκταση περίπου εννέα χιλιάδες τετραγωνικά μέτρα και είναι εξοπλισμένο με την πιο σύγχρονη τεχνολογία οινοποίησης, αίθουσα εμφιάλωσης και κελάρια για την παλαίωση των κρασιών. Στην Adega Vila Santa, ο νεωτερισμός αγκαλιάζει αρμονικά την πορτογαλική οινοποιητική παράδοση αιώνων. Ορισμένα από τα σταφύλια που προορίζονται για τους πιο εκλεπτυσμένους ερυθρούς οίνους, όπου η παραγωγή ακολουθεί παραδοσιακές τεχνικές, πατιούνται σε μαρμάρινα πατητήρια καθαρίζονται σε μεγάλο βαθμό με το χέρι.

Το καινοτόμο στοιχείο αυτής της εμπειρίας στην Adega Vila Santa είναι ότι έχετε την ευκαιρία να δημιουργήσετε το δικό σας κρασί και να γίνετε οινοποιός για μια μέρα. Μπορείτε επίσης να δοκιμάσετε κρασιά υψηλής ποιότητας και να κάνετε ένα πικνίκ παράλληλα με την οινογνωσία.

<https://www.jpportugalramos.com/>



13. Αγροικία Sete Quintas, Πορτογαλία.

Το Sete Quintas, που βρίσκεται 25χλμ. από την Κοϊμπρα, στη Retorta, της κοινότητας Miranda do Corvo, στην καρδιά της Κεντρικής Πορτογαλίας, στις όχθες του ποταμού Dueza. Εγκαταλελειμμένα για περισσότερα από 60 χρόνια, αυτά τα πρώην ελαιοτριβεία και αλευρόμυλοι, που τώρα έχουν ανακαινιστεί, διατηρούν την ρουστίκ διαρρύθμιση και συνδυάζουν την παραδοσιακή πέτρα και τη ζεστασιά του ξύλου, με σύγχρονες ανέσεις (κλιματισμό, wi-fi και τηλεόραση) και την απλότητα του παρελθόντος.

Συνολικά, υπάρχουν τρία δωμάτια-ξενώνες και δύο ανεξάρτητες κατοικίες, που εγγυώνται άνεση και ιδιωτικότητα. Μπορείτε επίσης να επισκεφθείτε το Μουσείο Ελαιολάδου, αφιερωμένο στο "Galega" (ένα τυπικό πορτογαλικό ελαιόδεντρο αυτής της περιοχής) και στην καθημερινότητα της αγροτικής ζωής των παλαιότερων γενεών.

Το Sete Quintas θεωρείται μια καινοτόμος μελέτη περίπτωσης, δεδομένου ότι χτίστηκε γύρω από ένα παλιό μουσείο ελαιολάδου, εγκαταλελειμμένο πριν από 70 χρόνια, το οποίο μπορείτε να επισκεφθείτε και να περπατήσετε ανάμεσα σε όλα τα παραδοσιακά αντικείμενα σε μια εποχή όπου η εργασία ήταν το μόνο προϊόν της δύναμης και της θέλησης των ανθρώπων. Στο ιδιωτικό μουσείο, μπορείτε να γνωρίσετε τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής ενός ελαιολάδου που χαιρεί μεγάλης εκτίμησης.

<https://sete-quintas.pt/>

<https://www.facebook.com/museudoazeite>





14. Nobre Terra, παραδοσιακά λικέρ και μαρμελάδες, Πορτογαλία.

Η εταιρεία Nobre Terra, που βρίσκεται στο Cajados του δήμου Palmela, δημιουργήθηκε το 2009 από ένα νεαρό ζευγάρι καθηγητών που αποφάσισε να αφιερωθεί στην παραγωγή λικέρ και μαρμελάδων, από φρούτα και αρωματικά φυτά που παράγουν στο αγρόκτημά τους με βιολογικές μεθόδους.

Η δημιουργία της εταιρείας αντιπροσωπεύει κάτι περισσότερο από μια επιχείρηση, αντιπροσωπεύει έναν τρόπο ζωής και την επιλογή της βιολογικής γεωργίας, τον σεβασμό στη φύση και το περιβάλλον, την εκτίμηση των τοπικών προϊόντων και την ποιότητα και την αυθεντικότητα των προϊόντων.

Δημιουργία μιας μικροεπιχείρησης παραγωγής παραδοσιακών λικέρ και εκλεκτών μαρμελάδων, από τοπικά προϊόντα που παράγονται στο αγρόκτημα, με βάση πατροπαράδοτες και οικογενειακές συνταγές, βελτιωμένες με την εισαγωγή νέων συστατικών και γεύσεων που οδηγούν σε προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Το έργο συνίστατο στην εγκατάσταση μονάδας παραγωγής λικέρ και μαρμελάδας με βάση τα φρούτα και τα βότανα που παράγονται στο αγρόκτημα.

<https://www.nobreterra.pt/index.php>



15. Quinta do Miguel.

Η Quinta do Miguel, με έκταση 12.000 τετραγωνικών μέτρων, είναι μια γοητευτική και ειρηνική απόδραση που αποτελείται από ανεξάρτητες βίλες, στούντιο και μια σοφίτα με όμορφα σχεδιασμένους εσωτερικούς χώρους και έναν ειδυλλιακό κήπο γεμάτο με μια ποικιλία ειδών λουλουδιών και δέντρων που μπορείτε να ανακαλύψετε.

Με μια μοναδική πισίνα και ένα υπαίθριο υδρομασάζ που ενώνεται με τη γύρω φύση, τα πάντα είναι μελετημένα με τη μεγαλύτερη δυνατή λεπτομέρεια για όσους αναζητούν ήρεμες διακοπές το καλοκαίρι ή ξεκούραση τους ψυχρότερους μήνες.

Η Quinta do Miguel είναι μια μορφή επιχειρηματικότητας και καινοτομίας στις αγροτικές περιοχές, αφού βρίσκεται στην Aldeia do Meco, στη Sesimbra. Πρόκειται για εκλεπτυσμένο τουρισμό, ο οποίος προκρίνει την άνεση και την ιδιωτικότητα του πελάτη, χωρίς να ξεχνά τις ιδιαιτερότητες του χωριού όπου βρίσκεται.

<https://www.nobreterra.pt/index.php>





16. Ξενώνας Merlina. La Foresteria La Merlina.

Ο ξενώνας Merlina γεννήθηκε από την επιθυμία του Marco και της Luciana να αναλάβουν μια νέα εργασιακή πρόκληση. Αφού δημιούργησαν και διηύθυναν επί τριάντα πέντε χρόνια ένα από τα πιο διάσημα εστιατόρια στην Tortona (Πιεμόντε) και γνωστό σε ολόκληρη την ιταλική σκηνή, αποφάσισαν ότι ήταν καιρός να επιστρέψουν στα μέρη των παιδικών τους χρόνων, σε αυτή τη λωρίδα γης στα σύνορα μεταξύ Val Curone και Val Borbera.

Καταπιάστηκαν με την ανακαίνιση μιας βίλας της δεκαετίας του 1970, η οποία βρισκόταν πλέον σε πλήρη εγκατάλειψη (η ανακαίνιση διήρκεσε 6 χρόνια!), το 2016 γεννήθηκε μια νέα δυναμική πρωτοβουλία στο ανατολικό Πιεμόντε, σε ένα από τα πιο εντυπωσιακά μέρη ολόκληρης της γύρω περιοχής.

Στις πλαγιές του όρους Giarolo, ανάμεσα στο Val Curone και το Val Borbera, με εκπληκτική θέα στους λόφους Tortonese και στρατηγική θέση, το Foresteria La Merlina είναι το ιδανικό μέρος, για να ξεκινήσετε την ανακάλυψη της περιοχής μέσα από τα μονοπάτια του, τα οποία μπορείτε να διανύσετε με τα πόδια ή με τα ολοκαίνουργια ηλεκτρικά ποδήλατα, ή και για να χαλαρώσετε δίπλα στην πισίνα με ένα κοκτέιλ στο χέρι, ατενίζοντας το ηλιοβασίλεμα.

Τα 4 άνετα δωμάτια, το καθένα από τα οποία έχει πάρει το όνομά του από μια τοπική ποικιλία σταφυλιών, είναι έτοιμα να σας υποδεχτούν και να σας χαρίσουν μαγικές στιγμές χαλάρωσης.

Σε αυτή τη δομή, οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν ένα εστιατόριο 30 περίπου θέσεων: μπορείτε να βρείτε μια κουζίνα που ενισχύει την περιοχή και χρησιμοποιεί προϊόντα με 0 τροφοχιλιόμετρα, που παράγονται επιτόπου απευθείας από τους ιδιοκτήτες και ζώα που εκτρέφονται από αυτούς.

Ο στόχος αυτής της εγκατάστασης είναι να ενισχύσει τα γαστρονομικά προϊόντα, δίνοντας στους ανθρώπους την ευκαιρία να δοκιμάσουν πραγματικά τοπικά προϊόντα από τη γύρω περιοχή.

Ένα σαφές παράδειγμα αυτής της επιθυμίας είναι η εκτροφή χοίρων στη φύση.

Ήταν ένα όνειρο που έγινε πραγματικότητα για τους ιδιοκτήτες να φέρουν τα κτηνοτροφικά τους προϊόντα στα τραπέζια των πελατών τους. Να δώσουν την ευκαιρία σε όποιον το επιθυμεί να παρακολουθήσει την ανάπτυξη και την επεξεργασία του κρέατος, ώστε να απολαύσει ένα γνήσιο και πιστοποιημένο προϊόν εγγυημένης της ποιότητας. Θέλουν να κάνουν την κουλτούρα και τη γαστρονομική τους παράδοση αξιοποιήσιμη σε όλους τους επισκέπτες μέσω της άμεσης εκτροφής των χοίρων τους. Το χοιρινό που παράγουν προσφέρεται τόσο σε τεμάχια φρέσκου κρέατος όσο και σε αλλαντικά που ετοιμάζουν οι ίδιοι.

Αλλά γιατί να επιλέξετε τα προϊόντα του la Merlina Guest House:

Τι τρώνε τα γουρούνια: Συμπληρώνουν τη διατροφή τους με ζωοτροφές και δημητριακά από το δικό τους αγρόκτημα.

Πού ζουν τα γουρούνια; Τα γουρούνια ζουν περίπου 700 μέτρα από τον ξενώνα σε μια προστατευόμενη πράσινη περιοχή με έκταση μεγαλύτερη από ένα εκτάριο ανάμεσα σε παρθένα λιβάδια και δάση.

Γιατί να επιλέξετε αυτή την ευκαιρία: είναι ένας νέος τρόπος κατανόησης της γαστρονομίας και της εγχώριας οικονομίας. Σας προσφέρουν την ευκαιρία να κάνετε την κοινότητα για την άμεση διαχείριση και αγορά ενός χοίρου, έτσι ώστε να μην δημιουργούνται πλεονάσματα ή σπατάλες τροφίμων και να είστε σίγουροι για την προέλευση και την ποιότητα των τροφίμων σας.

Μια άλλη σπουδαία πρόταση αυτής της εγκατάστασης είναι η υπηρεσία E-BIKE (ηλεκτρικά ποδήλατα).

Έτσι μπορείτε να θαυμάσετε την όμορφη θέα και να βυθιστείτε στη φύση ποδηλατώντας σε μονοπάτια διαφορετικής δυσκολίας, σε χωματόδρομους ή ασφαλτοστρωμένους δρόμους, με την άνεση που προσφέρει ένα ηλεκτρικό ποδήλατο.

<https://www.foresterialamerlina.it/en/home/>





<http://www.foresteriamerlina.it/>

17. Lindhouse. Εξοχική κατοικία.

Το Lindhouse είναι μια μικρή εξοχική κατοικία με δύο διαμερίσματα στο τέλος ενός αδιέξοδου δρόμου. Λίγα χιλιόμετρα από την Alba και το Asti, είναι μια εξαιρετική λύση για όσους θέλουν να έχουν το δικό τους διαμέρισμα για να περάσουν ευχάριστες διακοπές μέσα στο πράσινο. Το σπίτι βρίσκεται κοντά στο ιστορικό κέντρο του Gonnone, το οποίο προσφέρει όλες τις απαραίτητες υπηρεσίες, όπως εστιατόρια, μπαρ, φαρμακείο και σούπερ μάρκετ.

Το σπίτι είναι απλό αλλά ιδιαίτερο. Δύο μικρά αλλά εξαιρετικά άνετα διαμερίσματα, επιπλωμένα με απλά, χειροποίητα έπιπλα από τους οικοδεσπότες, κατάλληλα για ήρεμες και γαλήνιες διακοπές. Το Lindhouse είναι φιλικό προς τα ποδήλατα και τους ποδηλάτες: κλειστός και στεγασμένος χώρος αποθήκευσης ποδηλάτων, δωμάτιο συντήρησης, εγκαταστάσεις για το πλύσιμο του ποδηλάτου και των αθλητικών ρούχων, καθώς και προτάσεις για περιηγήσεις.

Οι οικοδεσπότες είναι ο Andrea, η Sara και η Linda. Όλα ξεκίνησαν όταν αποφάσισαν να μεγαλώσουν την κόρη τους κάπου ειρηνικά και γαλήνια, όπου θα μπορούσε να τρέχει ελεύθερα και να μεγαλώνει μέσα στη φύση. Έτσι, το 2016 αγόρασαν δύο μικρά σπίτια που μοιράζονται μια αυλή και μια παλιά βεράντα.

Λίγο-λίγο, προσπαθούν να δώσουν νέα ζωή σε αυτά τα δύο κτίρια, σεβόμενοι παράλληλα την αρχική τους δομή. Μια άλλη σημαντική πτυχή είναι ότι το Lindhouse είναι φιλικό προς το περιβάλλον: σε έναν κόσμο που αλλάζει διαρκώς, αποφάσισαν να συνεισφέρουν, προσπαθώντας, όπου είναι δυνατόν, να κάνουν υπεύθυνες επιλογές και να σέβονται τη φύση που μας περιβάλλει. Έτσι, το σπίτι τους έχει γίνει πράσινο τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά.

Το Lindhouse βρίσκεται στο Gonnone, μια ήσυχη μικρή πόλη που περιβάλλεται από τους λόφους της περιοχής Roero. Ο μικρός κήπος του σπιτιού διαθέτει τραπέζια, καρέκλες, ξαπλώστρες και μια άνετη αιώρα για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τις ηλιόλουστες ημέρες. Γύρω από το σπίτι υπάρχουν πολλά μονοπάτια για πεζοπορία ή ορεινή ποδηλασία. Μπορείτε εύκολα να φτάσετε στο San Damiano, που φημίζεται για τα φανταστικά καλοκαιρινά φεστιβάλ του, ή στην Priocca και

στο Canale.

Η είσοδος του σπιτιού βρίσκεται σε μια μικρή βεράντα που το καλοκαίρι εξοπλίζουμε με μια τραπεζαρία για να χαλαρώσετε και να απολαύσετε τη θέα. Το καθιστικό διαθέτει πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα, ιδανική για πιο μακρόχρονη διαμονή, τραπεζαρία, τηλεόραση πτυσσόμενο κρεβάτι για έναν επιπλέον επισκέπτη.

Ζεστή και άνετη το χειμώνα, δροσερή και φωτεινή το καλοκαίρι, η κρεβατοκάμαρα είναι απλή αλλά εξαιρετικά ζεστή. Σχεδιάσαμε και κατασκευάσαμε τα έπιπλα που θα βρείτε στο δωμάτιο, χρησιμοποιώντας φυσικά και ανακυκλωμένα υλικά. Το δωμάτιο έχει κλιματισμό, δύο παράθυρα που βλέπουν στον κήπο και ένα άνετο διπλό κρεβάτι (υπάρχει δυνατότητα προσθήκης παιδικού κρεβατιού).

Κάθε πρωί θα βρείτε ένα καλάθι πικνίκ έξω από την πόρτα με το πρωινό σας, γεμάτο με τοπικές λιχουδιές και σπιτικά κέικ.

Δεσμεύονται στην υπεύθυνη προμήθεια όλων των τροφίμων που χρησιμοποιούν για τα γεύματά τους, σε μια προσπάθεια να έχουν θετικό αντίκτυπο στο περιβάλλον και την κοινότητα. Μπορείτε να τρώτε ό,τι σας αρέσει και όπου σας αρέσει!

Μπορείτε ακόμη και να φέρετε το καλάθι σας στον κήπο για υπαίθριο πρωινό, εφόσον το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες.

Αλλά γιατί να επισκεφθείτε την περιοχή Langhe και Roero;

Υπάρχουν τόσοι πολλοί λόγοι για να επισκεφθείτε την περιοχή Langhe και Roero, οποιαδήποτε εποχή του χρόνου: αρχαία κάστρα, όμορφα τοπία και μια συναρπαστική κουλτούρα φαγητού και κρασιού.

Ας ανακαλύψουμε μερικές ακόμη λεπτομέρειες για αυτό το τμήμα του Πιεμόντε.

Ανάμεσα σε δύο ποταμούς, τον Tanaro και τον Bormida, η περιοχή αυτή είναι γνωστή για τους όμορφους λόφους και τις κοιλάδες της που είναι γεμάτες αμπέλια (η λεγόμενη Bassa Langa), καθώς και για τα οχυρωμένα χωριά της που περιβάλλονται από δάση και χωράφια με φουντούκια (η συναρπαστική Alta Langa). Η Αλμπα είναι μια από τις σημαντικότερες πόλεις της, διάσημη σε

όλο τον κόσμο για τη δημοπρασία τρούφας, το κρασί και τις πολλές γαστρονομικές απολαύσεις της.

Το Barolo είναι επίσης μια πόλη που δεν πρέπει να χάσετε, καθώς ενσαρκώνει την ουσία ενός από τα πιο ευγενή κρασιά του Πιεμόντε, το οποίο φέρει το όνομα της πόλης. Η περιοχή Langhe είναι πανέμορφη όλο το χρόνο, αν και το φθινόπωρο είναι απλά μαγική, χάρη στο υπέροχο φύλλωμα.

Όσον αφορά το Roero, είναι μια γεωγραφική και ιστορική περιοχή του Πιεμόντε, στο βορειοανατολικό τμήμα της επαρχίας Cuneo. Η αριστερή όχθη του ποταμού Tanaro χωρίζει την περιοχή αυτή από το Langhe, το οποίο, μαζί με το Monferrato, αποτελεί σήμερα μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO.

Η περιοχή Roero εκτείνεται στις επαρχίες του Τορίνο και του Asti και είναι ένας εξαιρετικός προορισμός για όσους θέλουν να χαλαρώσουν και να ξεφύγουν από την πόλη. Εδώ θα βρείτε εξαιρετικό φαγητό και κρασί, όμορφα τοπία και υπέροχες διαδρομές για υπαίθρια σπορ.

Μια σίγουρα καινοτόμος πτυχή αυτής της επιχείρησης είναι οι εμπειρίες που προσφέρει στους πελάτες της: οι οικοδεσπότες, σε συνεργασία με το TourDivini, έναν τουριστικό πράκτορα της περιοχής, έχουν επιλέξει μερικές από τις εμπειρίες που μπορεί να έχει κανείς στην περιοχή τους και φυσικά τις συνιστούν όλες!

- Επίσκεψη στο γαλακτοκομείο Altalanga με ξενάγηση στον τρόπο εκτροφής των κατσικιών, συλλογή γάλακτος αποκλειστικά από τη δική τους παραγωγή, επίσκεψη στο αυστηρά χειρωνακτικό εργαστήριο παραγωγής, στα κελάρια και στο αγρόκτημα με τα ζώα, ελευθέρως βοσκής.

Η εμπειρία θα ολοκληρωθεί με ένα γεύμα γευσιγνωσίας με τυριά φτιαγμένα σύμφωνα με πατροπαράδοτες συνταγές.

- Μάθημα μαγειρικής φρέσκων ζυμαρικών με τη γιαγιά Francesca:

Στο σπίτι, μαζί με τη μητέρα των ιδιοκτητών, Nonna Francesca, οι επισκέπτες μπορούν να ανακαλύψουν όλα τα μυστικά της παρασκευής ζυμαρικών με φρέσκα αυγά. Μισή μέρα που θα περάσετε μαζί για να ζήσετε μια αυθεντική ιταλική οικογενειακή εμπειρία.

- Δείπνο στους αμπελώνες:

Δείπνο και μουσική υπό το φως του φεγγαριού ανάμεσα στους αμπελώνες του Roero. Μαγική εκδήλωση, το όνειρο μιας βραδιάς αργά το καλοκαίρι για να βυθιστείτε στην αρχαία ατμόσφαιρα των λόφων και να ζήσετε μια μοναδική εμπειρία. Μακριά τραπέζια ανάμεσα σε αμπελώνες με μενού γευσιγνωσίας του Πιεμόντε και άφθονο κρασί.

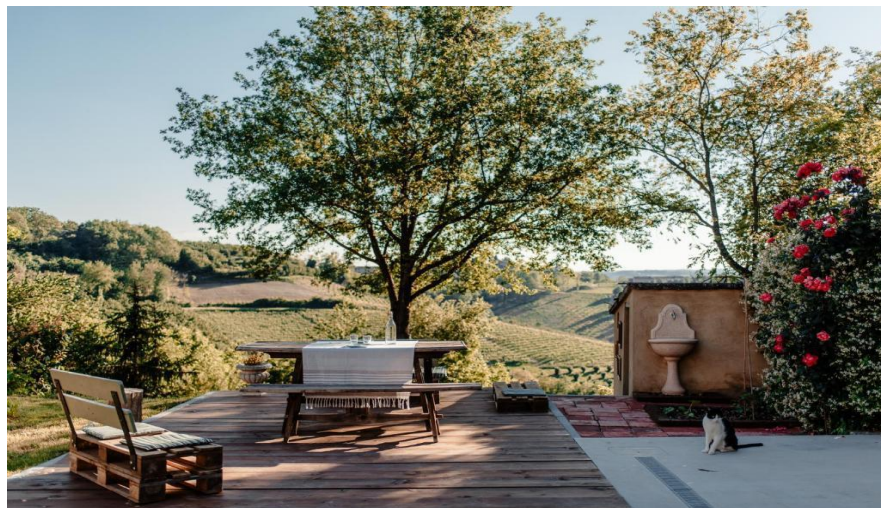
- Δημιουργώντας το δικό σας άρωμα:

Διαδραστικό σεμινάριο διάρκειας 1½ ώρας από έναν Maître Parfumeur, ο οποίος θα ξεναγήσει τους συμμετέχοντες στην ιστορία του αρώματος, των αιθέριων ελαίων και των βοτάνων σε συνδυασμό με μια πολυαισθητηριακή γευσιγνωσία βοτάνων, μπαχαρικών, αποσταγμάτων και εκχυλισμάτων, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορέσουν να προχωρήσουν προς το δικό τους άρωμα. Η εμπειρία ολοκληρώνεται με τη δημιουργία του δικού τους αρώματος και, αν επιθυμούν, με γεύμα ή απεριτίφ.

- Εργαστήριο βοτάνων και μαθήματα μαγειρικής:

Το εργαστήριο διαρκεί περίπου 2 έως 3 ώρες υπό την καθοδήγηση ενός γνώστη της περιοχής, αλλά και ενός ειδικού στα βότανα και μάγειρα. Ο ειδικός θα καθοδηγήσει τους επισκέπτες να μάθουν πώς να περιλαμβάνουν τα βότανα σε συνταγές, πώς να επωφεληθούν από τη χρήση τους, ποιες είναι οι ιδιότητές τους, πώς να τα δοσολογούν και να τα χρησιμοποιούν για παραδοσιακά πιάτα, υγιεινές συνταγές, αφεψήματα και τσάι από βότανα. Μέρος του εκπαιδευτικού μαθήματος θα είναι αφιερωμένο στα βότανα στα καλλυντικά.

<https://www.lindhouse.it/>





18. Βιολογική αγροικία της Αίτνας, Agriturismo Biologico dell' Etna.

Η αγροικία βρίσκεται στις πλαγιές της Αίτνας, σε υψόμετρο 550 μέτρων, σε ένα από τα παλαιότερα και πιο συναρπαστικά χωριά της Αίτνας, το Trecastagni, που ονομάζεται "Belvedere της Αίτνας". Η Αίτνα είναι το ψηλότερο ενεργό ηφαίστειο της Ευρώπης, οι ροές λάβας του οποίου προσφέρουν ένα μοναδικό θέαμα, υποβλητικό και εκπληκτικό.

Σε αυτό το τοπίο, το Agriturismo Biologico dell' Etna βρίσκεται σε ένα υγιεινό και ξεκούραστο μέρος, δροσερό το καλοκαίρι και ήπιο το χειμώνα, γεμάτο χρώματα και αρώματα που επιτρέπουν μια ευχάριστη διαμονή. Έχει έκταση περίπου 2 εκτάρια, καλλιεργείται με οπωροφόρα φυτά και λαχανικά υπό βιολογική διαχείριση (πιστοποιητικά AIAB) από το 1988, τα οποία, μαζί με άλλα προϊόντα, όπως βιολογικές μαρμελάδες χωρίς ζάχαρη, πωλούνται απευθείας στο αγρόκτημα.

Το κτίριο, πρόσφατα πλήρως ανακαινισμένο, με πόρτες από καρυδιά και κεραμικά δάπεδα Σικελίας, προσφέρει φιλοξενία καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με διαμονή τουλάχιστον δύο διανυκτερεύσεων.

Οι επισκέπτες έχουν στη διάθεσή τους πέντε δωμάτια, το καθένα με ανεξάρτητη είσοδο, πλήρως επιπλωμένα και με ιδιωτικό μπάνιο, και συνολικά εννέα κρεβάτια. Όλα τα δωμάτια είναι εξοπλισμένα με ζεστό νερό, θέρμανση, κλιματισμό και φώτα οροφής. Υπάρχει παιδική χαρά για τα παιδιά και δωρεάν χώρος στάθμευσης.

Δυνατότητα φόρτισης ηλεκτρικού αυτοκινήτου, δωρεάν (ανάλογα με τη διαθεσιμότητα).

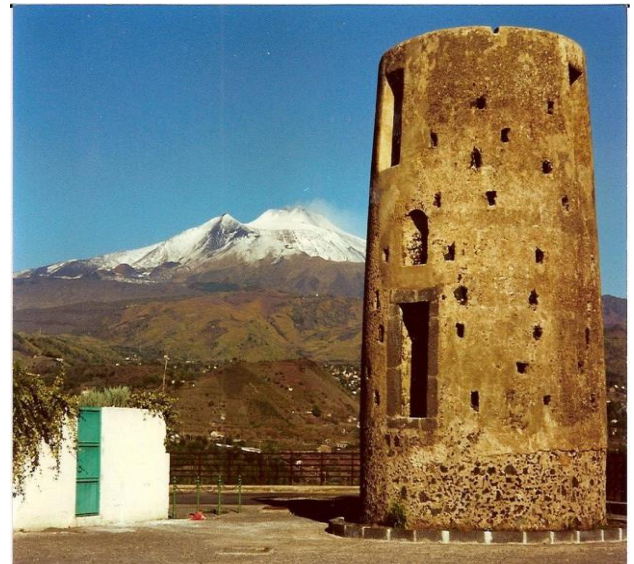
Το 2009 το κτίριο εξοπλίστηκε με ηλιακούς συλλέκτες, σύμφωνα με τις περιβαλλοντικές πολιτικές και τις πολιτικές εξοικονόμησης ενέργειας.

Στα περίχωρα του Trecastagni μπορείτε να κάνετε διάφορα αθλήματα: χειμερινά σπορ, εκδρομές στην Αίτνα, εκδρομές με σκάφος και κολύμπι κατά μήκος της ιωνικής ακτής, ιπασία, ποδόσφαιρο, τένις, γυμναστήριο, καρτ, εκδρομές με ποδήλατο και ποδήλατο βουνού, πεζοπορία στα μονοπάτια του Monti S. Nicolò, Gorna και Pice. Φυλλάδια με διαδρομές σε σημεία ενδιαφέροντος είναι διαθέσιμα στο κατάλυμα. Μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζει η επίσκεψη της Αίτνας και του Parco dell'Etna, το οποίο ξεκινά μόλις 2 χλμ. μακριά από την αγροικία, ενώ ο αυτοκινητόδρομος που είναι σε κοντινή απόσταση επιτρέπει τη γρήγορη πρόσβαση στις επαρχίες των Συρακουσών, της Ραγκούσας, της Έννα και του Αγκριτζέντο.

Ένα δυνατό σημείο και μια καινοτομία αυτής της αγροικίας είναι σίγουρα η διαδρομή που ονομάζεται "Διαδρομή του κρασιού της Αίτνας" και επιτρέπει στους επισκέπτες να έρθουν σε επαφή με την οινική πραγματικότητα της περιοχής, μέσα από όλες τις πολιτιστικές, ιστορικές, φυσιολατρικές και γαστρονομικές διαδρομές του Ιονίου και της ανατολικής Σικελίας, ακολουθώντας τη θεματική που τους ταιριάζει καλύτερα (θαλάσσια, ορεινή, θρησκευτική,

διαδρομή των κάστρων), και να γνωρίσουν καλύτερα αυτό το υπέροχο και θαυματικό νησί που είναι η Σικελία.

www.agriturismobiologicoetna.it





19. Αγρόκτημα Falcare. Agriturismo Falcare.

Η αγροικία Falcare βρίσκεται σε υψόμετρο περίπου 550 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, στο όμορφο τοπίο του οροπεδίου του Εθνικού Πάρκου Gargano, στην Απουλία. Η διαμονή σε αυτό το σπίτι σας επιτρέπει να γευτείτε μια πιο ήρεμη ζωή, που υπαγορεύεται από τους ρυθμούς της φύσης, σε ένα μέρος γεμάτο από γραφικές προτάσεις, ησυχία και ηρεμία όλο το χρόνο.

Η οικογένεια που ξεκίνησε αυτό το αγρόκτημα κατοικούσε πάντα στην κοντινή πόλη Cagnano Varano, καλλιεργώντας σιτάρι και όσπρια σε αυτό το οροπέδιο από τη δεκαετία του 1970. Το 2000 αποφάσισαν να το μετατρέψουν αγροτουριστική επιχείρηση και από τότε δεν σταμάτησαν

150

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ποτέ να το κάνουν με πάθος και αφοσίωση. Η επιχείρηση εξακολουθεί να είναι οικογενειακή, και η γεωργική δραστηριότητα περιλαμβάνεται στην αγροτουριστική, με τους ιδιοκτήτες Aldo και Dina, να συμμετέχουν ενεργά στην οργάνωση, υποστηριζόμενοι από τα παιδιά και τα εγγόνια τους.

Υπάρχουν πολλές ενδιαφέρουσες υπηρεσίες που προσφέρει αυτός ο τύπος εγκαταστάσεων.

Πρώτα απ' όλα, υπάρχουν τα καταλύματα.

Οι επισκέπτες φιλοξενούνται σε δίκλινα, τρίκλινα δωμάτια ή διαμερίσματα, όλα με ανεξάρτητη είσοδο, περιτριγυρισμένα από πράσινο και με απλή και ρουστίκ διακόσμηση, πρόσφορα για χαλάρωση ως ζευγάρι ή με όλη την οικογένεια.

Όσον αφορά το εστιατόριο, προσφέρουν για πρωινό, μεσημεριανό και βραδινό τις σπεσιαλιτέ της φάρμας τους με μεγάλη προσοχή στη βιολογική παραγωγή: το γάλα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα εποχιακά λαχανικά, τα όσπρια και το κρέας είναι δικής τους παραγωγής και εκτροφής, και σερβίρονται σε οικογενειακή ατμόσφαιρα στην αίθουσα του εστιατορίου.

Για τους λάτρεις των σπορ, από την άλλη πλευρά, στις εγκαταστάσεις μπορείτε να βρείτε το Adventure Park, μια διαδρομή 5 επιπέδων δυσκολίας που αποτελείται από αερογέφυρες και περάσματα με τροχαλίες πάνω στα δέντρα του δάσους. Επιπλέον, μπορείτε να επωφεληθείτε από το Μονοπάτι της Φύσης και το Μονοπάτι της Ζωής, εξοπλισμένα με παγκάκια και οδηγίες για ασκήσεις και προπονήσεις μέσα στο δάσος.

Επιπλέον, οι διακοπές εδώ μπορεί να είναι μια ευκαιρία για πεζοπορία στα ψηλά δάση της Valle Ragusa, το δάσος Umbra, το Bosco Quarto, αλλά και ένα ιδανικό μέρος για να φτάσετε στο San Giovanni Rotondo, το San Pio, το Monte Sant'Angelo με το Grotto San Michele, Μνημείο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO, και τα διάφορα χωριά του Gargano, όπως η χαρακτηριστική σπηλιά του Αγίου Μιχαήλ στο Cagnano Varano και η υπέροχη ακτή του Gargano που πλαισιώνεται από την Αδριατική Θάλασσα μόλις είκοσι λεπτά μακριά, το Rodi Garganico, το Peschici, η Vieste, η Mattinata, οι θαλάσσιες λίμνες Varano και Lesina και η λίμνη Salso.

www.agriturismofalcare.com







20. Κτήμα Bramasole. Tenuta Bramasole.

Το Κτήμα γεννήθηκε από το πάθος για την εκτροφή καθαρόαιμων σκύλων των Julius και Stephen, συζύγων και πατέρων ουράνιου τόξου.

Με την πάροδο του χρόνου, η εκτροφή σκύλων επεκτάθηκε και γεννήθηκε η επιθυμία να επεκταθεί αυτό το πάθος για τα ζώα.

Έτσι γεννήθηκε η Tenuta Agricola Brama Sole, μια εγκατάσταση 32.000 τετραγωνικών μέτρων στο Inveruno, στην περιοχή Castanese, η οποία εκτός από τα σκυλιά φιλοξενεί πολλά ζώα, αυτά που αποτελούν τώρα το Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα.

Οι δομές του Estate και του Club House έχουν δημιουργηθεί δίνοντας προσοχή στη βιωσιμότητα και την οικολογία, σε τέτοιο βαθμό που πολλά από τα κομμάτια που συνθέτουν τους δύο χώρους προέρχονται από ένα παλιό εγκαταλελειμμένο και διαλυμένο αγροτόσπιτο στην περιοχή του Vercelli.

Η κουζίνα του κτήματος Brama Sole είναι μια κουζίνα κυρίως Λομβαρδικής γαστρονομίας και με φιλοσοφία “0 τροφοχιλιόμετρα”: ό,τι δεν παράγεται στο κτήμα αγοράζεται από μικρές τοπικές επιχειρήσεις που παρέχουν γαλακτοκομικά προϊόντα, αλλαντικά, ρύζι και επιτρέπουν στην κουζίνα να είναι σύγχρονη και υψηλής ποιότητας.

Επιθυμία των ιδιοκτητών είναι το Κτήμα και ολόκληρο το συγκρότημα να γίνεται αντιληπτό και να βιώνεται ως ένας τόπος ανοιχτός, χαλάρωσης και ελευθερίας: εδώ ο καθένας είναι ελεύθερος να είναι αυτός που είναι και - σεβόμενος τους άλλους και τους κανόνες - να κάνει ό,τι θέλει.

Θέλεις να έρθεις ντυμένος Αρλεκίνος; Μπορείς, νιώσε ελεύθερος να είσαι αυτό που σε κάνει να νιώθεις καλά!

Ένα από τα πλεονεκτήματα που προσφέρει αυτό το κτήμα είναι ότι δίνει στους πελάτες την ευκαιρία να έρθουν σε επαφή με τη φύση μέσω του εκπαιδευτικού αγροκτήματος.

Τα ζώα στο αγρόκτημα έχουν μόνο εκθεσιακές και εκπαιδευτικές λειτουργίες: οι ενήλικες και τα παιδιά που ενδιαφέρονται για τον κόσμο των ζώων μπορούν να κατανοήσουν τις συμπεριφορές και τις συνήθειές τους.

Όλα τα ζώα γεννήθηκαν και μεγάλωσαν σε αιχμαλωσία και ορισμένα διασώθηκαν από δύσκολες καταστάσεις (κακομεταχείριση, υποσιτισμός κ.λπ.): τα φέραμε στο Αγρόκτημα ώστε η μόνη τους σκέψη να είναι να τραφούν και να είναι καλά.

Μπορείτε να περπατήσετε ανάμεσα στα ζώα, να τα γνωρίσετε και, αν θέλετε, να απολαύσετε ένα πικνίκ από καλάθια που σας ετοιμάζουμε, τρώγοντας σε κοντινή απόσταση με τα πόδια.

Κατά τη διάρκεια της εβδομάδας, τα σχολεία όλων των τάξεων και επιπέδων είναι ευπρόσδεκτα να ακούσουν για την ιστορία των ζώων ΜΑΣ και να επισκεφθούν το μουσείο μας με τον

παραδοσιακό αγροτικό εξοπλισμό, ώστε να μπορέσουν να ανακαλύψουν ξανά τη δουλειά των παππούδων απευθείας μέσα από τα εργαλεία τους.

Μια άλλη καινοτόμος πτυχή είναι σίγουρα η αγορά παλαιών αντικειμένων και η σύγχρονη αγορά. Στην πραγματικότητα, όταν οι δύο ιδιοκτήτες άνοιξαν το Κτήμα το φαντάστηκαν ως ένα μέρος που ενώνει τους ανθρώπους, όχι μόνο χάρη στην κουζίνα και το Εκπαιδευτικό Αγρόκτημα, αλλά και μέσω οργανωμένων εκδηλώσεων που δίνουν σε όλους την ευκαιρία να γίνουν πρωταγωνιστές μιας περιοχής.

Έτσι γεννήθηκε η αγορά Estate: μια μέρα που όποιος θέλει να εκθέσει ή να περάσει ως επισκέπτης μπορεί να το κάνει.

Η αγορά πραγματοποιείται κάθε δεύτερη και τέταρτη Κυριακή του μήνα και είναι ανοιχτή σε όλους όσους θέλουν να εκθέσουν αντίκες, σύγχρονη τέχνη, χειροτεχνία και vintage προϊόντα.

www.tenutabramasole.com



21. Ο Έλληνας επιχειρηματίας βρίσκει τεράστια επιτυχία επιστρέφοντας στη φύση στο χωριό του πατέρα του.

Ο Σωτήρης Λυμπερόπουλος είναι Έλληνας που εργαζόταν σε πολυεθνική εταιρεία. Αλλά μετά από πολλή σκέψη, μετακόμισε στο χωριό του πατέρα του στις Ράχες της Μεσσηνίας. Εδώ, έχει έναν κήπο στον οποίο παράγει τοπικά προϊόντα και βιολογικά χόρτα. Πουλάει όλη την παραγωγή του σε βραβευμένα εστιατόρια στην Αθήνα και το Παρίσι. Τα προϊόντα που συγκομίζονται στον κήπο του θεωρούνται υψηλής ποιότητας επειδή είναι φρέσκα και δεν τα βρίσκεις πουθενά αλλού. Επιπλέον, έχει στο πλευρό του μια ομάδα που τον βοηθά στην αναζήτηση και την παράδοση των βρώσιμων χόρτων.

Ο Σωτήρης Λυμπερόπουλος θεωρείται ένας από τους κορυφαίους Έλληνες επιχειρηματίες στον τομέα της διατροφής- παρέχει σε βραβευμένα εστιατόρια βιολογικά και σπιτικά τρόφιμα από τον δικό του κήπο. Επιπλέον, η επιχειρηματικότητά του χαρακτηρίζεται ως βιώσιμη γιατί δεν χρησιμοποιεί χημικές ουσίες στα προϊόντα του και η παράδοση των βρώσιμων χόρτων μεταφέρεται με το ελάχιστο περιβαλλοντικό κόστος.

<https://greekcitytimes.com/2018/05/21/greek-entrepreneur-finds-huge-success-returning-to-nature-at-his-dads-village/>





22. Θερμοκοιτίδα Βαμβακού: το χωριό της Λακωνίας που μετατρέπεται σε ελληνική Silicon Valley.

Η Βαμβακού είναι ένα ελληνικό χωριό που βρίσκεται στη δυτική πλευρά του Πάρωνα στη Λακωνία. Η Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση (ΚΣΕ) "Αναβίωση Βαμβακού" ιδρύθηκε το 2018 με σκοπό να φέρει τη βιωσιμότητα του χωριού και λαμβάνει οικονομική υποστήριξη από το Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Η πρωτοβουλία "Vamvakou Revival" σκοπεύει να προσελκύσει και να αναπτύξει τη νεανική επιχειρηματικότητα στο χωριό αυτό και έχει βοηθήσει στην αναζωογόνησή του.

Η αναβίωση της Βαμβακού είναι μια πρωτοβουλία που αποδεικνύει ότι η επιχειρηματικότητα μπορεί να αναζωογονήσει ένα χωριό. Από την έναρξή του το 2018, οι κάτοικοι έχουν αυξηθεί σε 26 (την προηγούμενη περίοδο ήταν μόνο 9) και υποδέχεται πάνω από 12.000 επισκέπτες ετησίως.

Έχει επίσης μετατρέψει το σχολείο σε χώρο όπου πραγματοποιούνται εκπαιδευτικά προγράμματα, πολιτιστικές εκδηλώσεις και εργαστήρια καινοτομίας.

Στόχος του προγράμματος "Θερμοκοιτίδα Βαμβακού" είναι να προσελκύσει νέους επιχειρηματίες που θέλουν να ιδρύσουν τη νεοφυή τους επιχείρηση ή ομάδες που θέλουν να υλοποιήσουν μια επιχειρηματική ιδέα που ανταποκρίνεται στις ανάγκες και τις αναπτυξιακές ευκαιρίες της περιφέρειας Πελοποννήσου στους τομείς της γεωργίας, των τροφίμων, του τουρισμού, του πολιτισμού, της τεχνολογίας και της καινοτομίας. Τέλος, αποτελεί πηγή έμπνευσης για παρόμοια προγράμματα που θέλουν να εστιάσουν στην αναζωογόνηση άλλων μικρών ελληνικών χωριών.

<https://www.travel.gr/en/experiences-ee/travel-en/vamvakou-incubator-the-village-in-laconia-transforming-into-a-greek-silicon-valley/>





23. Στρατηγική Έξυπνου Χωριού των Κυθήρων (Ελλάδα).

Τα Κύθηρα βρίσκονται κάτω από την Πελοπόννησο και θεωρούνται ένα από τα μεγαλύτερα νησιά της Ελλάδας. Η τοπική οικονομία του βασίζεται κυρίως στον τουρισμό και τη γεωργία, αλλά και σε άλλους τομείς, όπως το εμπόριο και οι υπηρεσίες, η υγεία και η εκπαίδευση. Η στρατηγική του Έξυπνου Χωριού στοχεύει στην ανάπτυξη του χωριού αυτού, βελτιώνοντας τις οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές συνθήκες του. Η Στρατηγική εστιάζει στα δυνατά σημεία του

νησιού και απαιτεί την πλήρη συμμετοχή των ενδιαφερόμενων φορέων, την καινοτομία και τον πειραματισμό.

Αυτού του είδους η πρωτοβουλία στοχεύει στην ανάπτυξη του νησιού των Κυθήρων σε ένα αυτόνομο χωριό. Κύριοι στόχοι της είναι η ενίσχυση της τοπικής οικονομίας και του κοινωνικού καθεστώτος, διότι τα Κύθηρα στηρίζονται οικονομικά από τον τουρισμό και την τοπική παραγωγή/γεωργία. Θέλει επίσης να το καταστήσει πιο βιώσιμο. Υπάρχουν 3 κύριες στρατηγικές που πρόκειται να εφαρμοστούν: Το "Σχέδιο δράσης για τη βιώσιμη ενέργεια", το "Σχέδιο βιώσιμης αστικής κινητικότητας" και το "Σχέδιο διαχείρισης υδάτινων πόρων". Τέλος, η στρατηγική "Εξυπνο Χωριό" θα προσελκύσει περισσότερους ανθρώπους, ιδίως νέους επιχειρηματίες, να εγκατασταθούν μόνιμα εκεί και να δημιουργήσουν τις δικές τους επιχειρήσεις.

https://www.smartrural21.eu/wp-content/uploads/Kythera_Smart-Village-Strategy.pdf





24. Η Κεντρική Μακεδονία ανακηρύχθηκε "Ευρωπαϊκή Επιχειρηματική Περιφέρεια" της χρονιάς.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή των Περιφερειών (ΕτΠ) απένειμε το 2017 τον τίτλο "Ευρωπαϊκή Επιχειρηματική Περιφέρεια" στην Κεντρική Μακεδονία. Το βραβείο αυτό αναδεικνύει την εξαιρετική και καινοτόμο στρατηγική επιχειρηματικής πολιτικής που ακολουθεί η συγκεκριμένη περιφέρεια. Επιπλέον, ο Περιφερειάρχης Κεντρικής Μακεδονίας, Απόστολος Τζιτζικώστας, υποστήριξε ότι η βράβευση αυτή απέδειξε πως η συγκεκριμένη περιφέρεια και συνολικά η Ελλάδα μπορεί να παράγει δημιουργικότητα και επιχειρηματικότητα σε δύσκολους καιρούς (όπως η παγκόσμια οικονομική κρίση).

Με το βραβείο αυτό αποδεικνύεται ότι περιοχές, όπως η Κεντρική Μακεδονία, που αποτελούνται από πολλά χωριά, μπορούν επίσης να αποτελέσουν περιοχές ανάπτυξης της επιχειρηματικότητας. Ειδικότερα, παρά τις οικονομικές δυσκολίες λόγω της παγκόσμιας οικονομικής κρίσης, η Κεντρική Μακεδονία απέδειξε ότι ακολούθησε μια αποτελεσματική στρατηγική επιχειρηματικής πολιτικής και παράγαγε πολλούς δημιουργικούς επιχειρηματίες.

<https://greekcitytimes.com/2017/08/28/central-macedonia-named-european-entrepreneurial-region-year/>



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΚΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΚΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



25. Οικοσύστημα συνεργασίας στην Καρδίτσα: ανάπτυξη της κοινωνικής οικονομίας στην αγροτική Ελλάδα.

Το "Οικοσύστημα Συνεργασίας" της Καρδίτσας ξεκίνησε για πρώτη φορά το 1989 και τα πρώτα του βήματα ήταν η ένταξη της "θερμοκοιτίδας" στις δραστηριότητές του. Πρωταρχικός του στόχος ήταν να φιλοξενήσει όλες τις καινοτόμες συλλογικές πρωτοβουλίες ή να υποστηρίξει τις υπάρχουσες. Το 1994 ιδρύθηκε ο Πιστωτικός Συνεταιρισμός Καρδίτσας, ο οποίος αποτέλεσε τη συνεταιριστική τράπεζα της περιοχής, στηρίζοντας την οικονομία του νομού. Το 2017, το τοπικό "Οικοσύστημα Συνεργασίας" περιλάμβανε 36 συλλογικά σχήματα.

Πρόκειται για ένα πολύ καλό παράδειγμα πρωτοβουλίας που προωθεί την ανάπτυξη ενός χωριού, όπως η Καρδίτσα. Ο κύριος στόχος του "Οικοσυστήματος Συνεργασίας" είναι η υποστήριξη των τοπικών δραστηριοτήτων, η ενίσχυση της διαδικασίας εκπόνησης επιχειρηματικών σχεδίων και η επικοινωνία της πρωτοβουλίας στην τοπική κοινωνία. Από το 2017, η θερμοκοιτίδα υποστηρίζει ή φιλοξενεί περισσότερα από 15 συλλογικά σχήματα:

- 2 Αστικοί συνεταιρισμοί
- 5 Γεωργικοί συνεταιρισμοί
- 3 Κοινωνικοί συνεταιρισμοί
- 3 Δίκτυα οικογενειακών επιχειρήσεων (μικρών ή πολύ μικρών)
- 2 ΜΚΟ

https://www.forum-synergies.eu/bdf_fiche-experience-178_en.html



26. Loft Chalet: Gura Humorului, Suceava.

Η λαμπρή ιδέα να μετατραπεί ένας παλιός αχυρόνας του 1907 σε ένα υπέροχο κατάλυμα συνοδεύεται από μεγάλη προσπάθεια. Ένα ζευγάρι αποφάσισε να μετακομίσει από το Βουκουρέστι στη γενέτειρά του, στην περιοχή Gura Humorului, όπου αποφάσισαν να χτίσουν έναν ξενώνα Loft Chalet στον οποίο επένδυσαν περίπου 250.000 ευρώ. Οι δύο τους δεν έχουν εγκαταλείψει ακόμη τις δουλειές τους, πραγματοποιώντας παράλληλα το έργο Loft Chalet, το οποίο σκοπεύουν να αναπτύξουν περαιτέρω. Λένε ότι παρακολουθούσαν με ενδιαφέρον τη μετατροπή παλαιών κτιρίων, που βρίσκεται ακόμη στα σπάργαλα στη Ρουμανία, οπότε σκέφτηκαν ότι το σπίτι που έχτισαν οι προ-παππούδες τους πριν από 100 και πλέον χρόνια, όταν μετακόμισαν στη Bucovina, θα ήταν ένα κτίριο με τις δυνατότητες από αυτή την άποψη. Αν και αρχικά σκέφτονταν να ανοίξουν έναν ξενώνα κοντά στο Βουκουρέστι, οι δύο επιχειρηματίες επέλεξαν να χτίσουν τον ξενώνα στην περιοχή Gura Humorului, επειδή από εκεί κατάγονται, αλλά και επειδή έχουν γνώσεις που μπορούν να τους βοηθήσουν με τον ξενώνα. Το στυλ με το οποίο διακοσμήθηκε ο ξενώνας είναι ένας συνδυασμός μεταξύ του σκανδιναβικού και του παραδοσιακού ρουμανικού. Η ιδέα ήρθε στους δύο επιχειρηματίες όταν συνειδητοποίησαν ότι

ήθελαν ένα μοντέρνο σπίτι, όχι γεμάτο κόσμο, όπου θα υπήρχαν και αρχιτεκτονικά στοιχεία του τοπικού στυλ.

Οι ιδιοκτήτες ανέφεραν ότι: "Το πρώτο πράγμα που προτείναμε όταν ξεκινήσαμε τις εργασίες ήταν να εκμεταλλευτούμε όσο το δυνατόν περισσότερο την αισθητική αξία του ξύλου και της αρχικής δομής, στην οποία κάναμε ελάχιστες παρεμβάσεις. Το δεύτερο πράγμα που επιδιώξαμε ήταν να ταιριάζει η σιλουέτα και το χρώμα της κατασκευής με την αρχιτεκτονική και την ιστορία της Μπουκοβίνα. Αυτό το στυλ έχει τη σφραγίδα της περιοχής εδώ και εκατοντάδες χρόνια και έχει μια ιδιαίτερη ομορφιά: το πλέον εμβληματικό «το σπίτι της γιαγιάς». Το μοντέρνο στυλ χρησιμοποιήθηκε για να μπορούμε να απολαμβάνουμε το τοπίο μέσα από τη μεγάλη γυάλινη επιφάνεια και για να αφήσουμε το φυσικό φως να αναδείξει τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν - ξύλο, πέτρα, μέταλλο".

Η κατασκευή του ξενώνα διήρκεσε περίπου δύο χρόνια, οπότε οι δύο επιχειρηματίες ξεκίνησαν το έργο το 2017 και οι πρώτοι τουρίστες έφτασαν στο Loft Chalet τον Δεκέμβριο του 2019. Θέλουν να αναπτύξουν περαιτέρω τον ξενώνα, οπότε σχεδιάζουν να ανοίξουν ένα νέο σπίτι, χτισμένο στο ίδιο στυλ, στο ίδιο μέρος. Εκτός από ένα άλλο εξοχικό όπου θα μπορούν να διαμένουν οι τουρίστες, σχεδιάζουν επίσης να αναπτύξουν περισσότερες εγκαταστάσεις, όπως μια σάουνα.

Στο εσωτερικό του σαλέ θα απολαύσετε μια ρουστίκ αρχιτεκτονική με πολύ ξύλο, δοκάρια και ανακαινισμένα παλιά αντικείμενα. Το κιόσκι, η τραπεζαρία στην αυλή και το εντυπωσιακό τζάκι όπου μπορείτε να χαλαρώσετε δίπλα σε μια φωτιά μπορούν να γίνουν οι αγαπημένες σας γωνιές τα καλοκαιρινά βράδια.

Το Loft Chalet βρίσκεται στην κοινότητα Mănăstirea Humorului. Η τοποθεσία αντιπροσωπεύει μια συνύφανση του παλιού και του νέου. Ένας ξενώνας για 10 ενήλικες χτίστηκε από την παλιά αγροικία, με τέσσερα υπνοδωμάτια και ένα διαμέρισμα, το καθένα με μπάνιο και δύο πολύ άνετα σαλόνια. Είναι ένα τέλειο παράδειγμα για το πώς μπορείτε να επαναφέρετε στη ζωή ένα παλιό

κτίριο στο οποίο οι ιδιοκτήτες έδωσαν όλο τους το πάθος, όλους τους πόρους και τις ιδέες τους, και το αποτέλεσμα είναι εκπληκτικό.

Η διαδικασία αποσυναρμολόγησης παλαιών ξύλινων κατασκευών δεν είναι καθόλου εύκολη. Τα δοκάρια πρέπει να σημαδευτούν και στη συνέχεια να αποσυναρμολογηθούν με τη σειρά, ώστε αργότερα, αν θελήσετε να συναρμολογήσετε ξανά τοίχους από αυτά, να τα ενώσετε στη θέση τους. Μια από τις μεγάλες προκλήσεις ήταν να ενισχυθεί η δομή αντίστασης με μεταλλικά μέρη, τα οποία θα καλυφθούν από τα ξύλινα.

Το Loft Chalet είναι ένα καλό σημείο βάσης για να επισκεφθείτε τα ζωγραφισμένα μοναστήρια της Bucovina. Επίσης, υπάρχουν χιονοδρομικές πίστες σε κοντινή απόσταση. Αυτό το κατάλυμα βρίσκεται κοντά στη φύση: στους κοντινούς λόφους, σε ένα υπέροχο δάσος και σε ένα μικρό υδάτινο ρεύμα. Μπορείτε να εξερευνήσετε το περιβάλλον με πεζοπορία, ποδήλατα ή με τα μάτια σας, απλά καθισμένοι στην αυλή του σαλέ. Το σαλέ είναι αυτοεξυπηρετούμενο, αλλά μπορείτε να παραγγείλετε φαγητό ειδικά για την περιοχή.

Facebook: <https://www.facebook.com/LoftChaletBucovina/>

Δικτυακός τόπος: <http://loft-chalet-hotel.carpathiansromania.net/en/>







(Πηγή: <https://www.facebook.com/LoftChaletBucovina/>)

27. Casa Filip, στο Σαρίκιοϊ, ορόσημο της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής στο Δέλτα του Δούναβη.

Το Casa Filip είναι ένα παλιό σπίτι τυπικό της περιοχής του Δέλτα του Δούναβη, χτισμένο το 1921, στην καρδιά του χωριού Σαρίκιοϊ και μόλις λίγα βήματα από την όχθη της λίμνης Razim. Το ζευγάρι που αγόρασε το σπίτι και τώρα το ανοίγει στους επισκέπτες, θέλησε να σπάσει τους γρήγορους ρυθμούς της καθημερινότητάς του και να ζήσει διαφορετικά, πιο αργά. Και αυτό ακριβώς έκαναν. Αποσύρθηκαν στο Σαρίκιοϊ, τη γενέτειρα της συζύγου, όπου αγόρασαν και ανακαίνισαν αυτό το σπίτι και τώρα είναι υπεύθυνοι για τον τουρισμό και την οικογενειακή

171

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το
πρόγραμμα «Erasmus+»
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

φάρμα. Αγόρασαν 1.000 τετραγωνικά παράδοσης έναντι 20.000 ευρώ. Το πρώτο σπίτι που χτίστηκε στην έκταση αυτή ήταν το 1860-1870. Το 1921 αγοράστηκε από ένα ζευγάρι Ρώσων Λιποβάνων από το χωριό, που γκρέμισαν το παλιό κτίσμα κι έφτιαξαν μια νέα κατοικία από πλίνθους, ξύλο και καλάμια. Και οι Φίλιπ αγόρασαν το ακίνητο από την ανιψιά του ζευγαριού τον Φεβρουάριο του 2018, και ξεκίνησαν τις εργασίες αποκατάστασης. Η ανακατασκευή δεν σήμαινε να γκρεμίσουν ό,τι παλιό υπήρχε, το αντίθετο μάλιστα. Το παλαιό οίκημα, αυτό με το παράθυρο, είναι άθικτο, κράτησαν τους παλιούς πλίνθινους τοίχους, τους οποίους ενίσχυσαν και ασβέστωσαν. Όλες οι διάτρητες λεπτομέρειες εκτελέστηκαν από ξύλο και αργότερα βάφτηκαν με μπλε χρώμα που χαρακτηρίζει το Δέλτα του Δούναβη. Τα 3 διαμερίσματα στο Casa Filip μπορούν να φιλοξενήσουν έως και 12 άτομα. Τα δύο από αυτά βρίσκονται στο παλιό σπίτι και το τρίτο στη σοφίτα του νέου σπιτιού. Στην Ετήσια Έκθεση Αρχιτεκτονικής 2019, το Casa Filip από το Σαρίκιοϊ έλαβε βραβείο ανακαίνισης, αποκατάστασης και ανακατασκευής και το ειδικό βραβείο του προέδρου του Ρουμανικού Τάγματος Αρχιτεκτόνων (παράρτημα Dobrogea). Στα TopHotel Awards 2022, κέρδισε την 3η θέση στην κατηγορία "παραδοσιακού στυλ πανσιόν της χρονιάς". Η αποστολή τους είναι: να εγγυώνται μοναδικές και αυθεντικές εμπειρίες για τους επισκέπτες που περνούν το κατώφλι τους, αλλά με την ανάγκη να ασκούν έναν υπεύθυνο και αργό τουρισμό. Η φιλοδοξία τους είναι να ανοίξουν τις πύλες τους όλο το χρόνο, επειδή πιστεύουν ότι η Ντοβρουτσά είναι μια περιοχή που αξίζει να επισκεφθείτε τόσο το καλοκαίρι, όσο και το φθινόπωρο, ακόμη και το χειμώνα. "Οι τουρίστες εντυπωσιάζονται από την ομορφιά του σπιτιού, τις γαστρονομικές προετοιμασίες του μάγειρα μας, τη γραφικότητα του χωριού και όλα όσα προσφέρει η περιοχή από τουριστική άποψη". Τα υλικά για τα γεύματα των τουριστών προέρχονται αποκλειστικά από την περιοχή, από ψάρια μέχρι φρούτα, τυρί και γάλα. Τα λαχανικά, καθώς και το κρασί και τα βύσσινα, παράγονται από τους επιχειρηματίες, οι οποίοι θέλησαν να προσφέρουν στους επισκέπτες παραδοσιακά προϊόντα που χαρακτηρίζουν τον τόπο.

Ένα ιδιαίτερο μέρος είναι μια μοναδική συλλογή από μικρά πράγματα που ταιριάζουν μεταξύ τους. Αρχιτεκτονική, τοποθεσία, ατμόσφαιρα, κουζίνα, άνεση και παράδοση. Όλα αυτά βρίσκουν μια ξεχωριστή σύνθεση στο Casa Filip στο Σαρίκιοϊ, ένα αυθεντικό μέρος, που ανακτήθηκε και προσαρμόστηκε στα σύγχρονα πρότυπα. Ο καλύτερος συνδυασμός των δύο εμπειριών, της παραδοσιακής και της σύγχρονης, σας προσκαλεί στο Σαρίκιοϊ για μια μοναδική εμπειρία. Ο ξενώνας διαθέτει δωμάτια με σύγχρονες ανέσεις και μια παραδοσιακή τραπεζαρία, όπου πραγματοποιούνται συχνά εκδηλώσεις που σχετίζονται με την πολιτιστική κληρονομιά των Λιποβάνων. Άλλα δυνατά σημεία είναι η σάουνα και η πιστοποίηση ως τοπικό γαστρονομικό σημείο, γι' αυτό και εδώ μπορείτε να δοκιμάσετε παραδοσιακά, βιολογικά τρόφιμα που παρασκευάζονται στην κουζίνα.

Η αποκατάσταση ενός παλιού σπιτιού κοστίζει σίγουρα περισσότερο από την κατασκευή ενός νέου σπιτιού από το μηδέν. Περιλαμβάνει σημαντικές προσπάθειες για την επιδότηση και την ενίσχυση των τοίχων με τη χρήση διαφόρων τεχνικών. Όσον αφορά το ξυλουργικό μέρος, η εργασία με το ξύλο είναι ιδιαίτερα όμορφη, αλλά και εξαιρετικά δύσκολη. Τα περισσότερα από τα παλιά σπίτια χτίστηκαν από λάσπη (η φθηνότερη εκδοχή) ή πλίνθους (η ακριβότερη εκδοχή), από τους φυσικούς πόρους που προσφέρει η περιοχή (χώμα, άμμος, χαλίκι, καλάμια). Για τη θεμελίωση χρησιμοποιήθηκε πολλή πέτρα, που επίσης μεταφέρθηκε από την περιοχή. Και για την οροφή, φυσικά, καλάμια, ένας προσβάσιμος πόρος.

Facebook: <https://www.facebook.com/casafilipsarichioi>

Δικτυακός τόπος: <https://casa-filip.ro/>







(Πηγή: <https://www.facebook.com/casafilipsarichioi>)

28. Verde de Bran, τρία σε ένα: γαστρονομικό σημείο, βιολογικά προϊόντα και ενοικίαση ποδηλάτων

Οι λόγοι που οδήγησαν σε αυτή τη μικρή αγροτική επιχείρηση: "Μετά από πολλά χρόνια που περάσαμε ανάμεσα σε τσιμέντο και κόκκινα φανάρια σε μια πόλη όπως το Βουκουρέστι, θέλαμε να επιστρέψουμε στη φύση. Οι αναζητήσεις ήταν μεγάλες, οι συζητήσεις ακόμη μεγαλύτερες, αλλά στο τέλος αποφασίσαμε να εγκατασταθούμε στο Μπραν, στην επαρχία Μπράσοβ, έτσι οι δυο μας ξεχάσαμε την παλιά μας ζωή και βήμα - βήμα αρχίσαμε να χτίζουμε το όνειρό μας. Ανακαλύψαμε ότι οι κοσμικές ανησυχίες γίνονται όλο και μικρότερες όταν κάνουμε ένα διάλειμμα για να δούμε την πράσινη ζωή να μεγαλώνει γύρω μας, όταν βλέπουμε τους σκίουρους να πηδούν από το ένα έλατο στο άλλο, όταν οι σκαντζόχοιροι αρχίζουν να φτιάχνουν τα κρεβάτια

176

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

τους στο φρεσκοκομμένο γρασίδι, έχουμε και πάλι όρεξη για ζωή! Μετά από περίπου 7 χρόνια διαμονής εδώ, αποφασίσαμε να μοιραστούμε μαζί σας ένα κομμάτι από την ηρεμία και τις γεύσεις της περιοχής, οπότε ξεκινήσαμε με μικρά αλλά σίγουρα βήματα τη διαμόρφωση ενός γαστρονομικού σημείου όπου μπορείτε να σταματήσετε μετά από μια ποδηλατική περιήγηση. Η περιοχή του Bran, μια ιδιαίτερη περιοχή που πρέπει να ανακαλύψετε με την ησυχία σας και να την εκτιμήσετε με όλη σας την ψυχή, χωρίζεται σε τέσσερα χωριά απομακρυσμένα από την καθημερινή φασαρία. Με περιέργεια για τη φύση και μιλώντας με τους ανθρώπους, βρήκαμε διάφορες διαδρομές που μπορούν να εξερευνηθούν με ποδήλατο, όπου σε κάθε διάλειμμα μπορείτε να θαυμάσετε τα βουνά Bucegi ή Piatra Craiului και τα λιβάδια γεμάτα ζώα.

Facebook: <https://www.facebook.com/VerdeDeBran>

Δικτυακός τόπος: <https://www.verdedebbran.ro/>









(Πηγή: <https://www.facebook.com/VerdeDeBran>)

29. Păstrăvăria Alex, η γοητεία του ιστορικού Maramureș.

"Στην καρδιά του Maramureș, στους πρόποδες των βουνών Gutai, κατά μήκος ενός νερού που αναβλύζει γλυκό και δροσερό από τα βάθη των βράχων, υπάρχει μια όαση ειρήνης και χαλάρωσης, που εκτείνεται πάνω από έντονα χρωματιστούς λόφους. Το Sirag σχηματίζεται, αλλά από μικρά σπίτια καλυμμένα με βότσαλα που φυλάσσονται από τους γέροντες, χτισμένα με τον ιδρώτα των χωρικών από τα ξύλα που έφεραν στους βαριούς ώμους τους από την καρδιά του δάσους. Στη συνέχεια, νεανικά σκαλισμένα, από τα προικισμένα χέρια του τεχνίτη από το χωριό τους, μαγειρεύονται και συνδέονται προσεκτικά μεταξύ τους, όπως κάποια αγόρια που ενώνουν τα χέρια τους για να παίξουν στη χορωδία του χωριού". Αυτή είναι η Păstrăvăria Alex. Αν έχετε αποφασίσει να δοκιμάσετε μια αυθεντική γαστρονομική εμπειρία, το Păstrăvăria Alex είναι το κατάλληλο μέρος. Σε ένα καθιερωμένο μοτίβο της περιοχής, το εστιατόριο είναι φτιαγμένο από

180

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

σκαλιστό ξύλο και πέτρα του βουνού. Ο τρόπος που το κοιτάς, σε υπνωτίζει ανεπανόρθωτα. Στο βάθος ακούγεται ο καταρράκτης και η μικρή γέφυρα σας περιμένει να βγάλετε φωτογραφίες και να δημιουργήσετε αναμνήσεις για μια ζωή. Στην άκρη του νερού, σε ξύλινα κιόσκια, με μαντηλάκια και ρουμάνικα φώτα του δρόμου, οι ταξιδιώτες καλούνται σε ένα αυθεντικό γλέντι του χωριού.

Η οικογενειακή επιχείρηση "Pastrăvăria Alex" βρίσκεται στην κορυφή των πιο αξιόλογων εκτροφείων πέστροφας στη Ρουμανία. Η πέστροφα που εκτρέφεται στη Μάρα προέρχεται από τη Βόρεια Αμερική και μεταφέρθηκε για πρώτη φορά στη Ρουμανία στις αρχές του περασμένου αιώνα, στην κοιλάδα Putna. Ο επικεφαλής της οικογένειας, 46 ετών, ασχολείται προσωπικά με την πέστροφα, ενώ η σύζυγός του εργάζεται στην κουζίνα, μαζί με τους υπαλλήλους. Εκατοντάδες πέστροφες σερβίρονται στο εστιατόριο κάθε ημέρα. Οι ιδιοκτήτες κατάλαβαν ότι ο κόσμος θέλει να τρώει τα ψάρια που έπιασαν οι ίδιοι. Αν προσθέσουμε και το τραγούδι των βατράχων στις λίμνες, το οποίο αντικαθιστά τον ενοχλητικό ήχο κλήσης του κινητού τηλεφώνου, έχουμε μια επιτυχημένη ημέρα χαλάρωσης.

Κοντά στο Pastrăvăria Alex υπάρχει επίσης μια όμορφη πισίνα, κατασκευασμένη από τον ίδιο επιχειρηματία. Το έργο "Piscina ră Coastă", στο χωριό Μάρα, στο λόφο κοντά στην ομώνυμη λίμνη πέστροφας, εμφανίστηκε αφού ο ιδιοκτήτης ήθελε να φτιάξει μια πισίνα στο σπίτι του, η οποία όμως δεν θα περιβαλλόταν από μετέτον. Αυτό δεν ήταν καθόλου εύκολο να επιτευχθεί, αλλά μετά από όλη την προσπάθεια, το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικό. Βρίσκεται σε ύψος πάνω από εκατό μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και προσφέρει μια ονειρική θέα. Από ψηλά, μπορείτε να δείτε σχεδόν ολόκληρο το χωριό, έναν πανέμορφο καταρράκτη, αλλά και το δάσος στη μέση του οποίου είναι η πισίνα. Επιπλέον, ο σχεδιασμός σέβεται τις παραδόσεις της περιοχής, καθώς η βεράντα της πισίνας είναι χτισμένη αποκλειστικά από ξύλο. Στο δρόμο προς την πισίνα υπάρχει μια παλιά ξύλινη πύλη με παραδοσιακά στοιχεία Maramureș.

Στους πρόποδες των βουνών Gutai, το Pastravaria Alex βρίσκεται στο DN18, 25 χλμ. από την πόλη Sighetu Marmatiei και 40 χλμ. από τη Baia Mare, στο χωριό Mara της κοινότητας Desesti. Βρίσκεται σε ένα υπέροχο μέρος όπου είναι "musai" (δηλαδή, πρέπει) να σταματήσετε και να φάτε μια πέστροφα σε "αλεύρι malai" με "mamaliga" και σάλτσα σκόρδου και κρέμας γάλακτος. Οι σερβιτόροι ντυμένοι με παραδοσιακές στολές σας φέρνουν την παραγγελία σας μέσα σε καλαμένια πανέρια. Στην Pastravaria ο ιδιοκτήτης δουλεύει πλάι-πλάι με τους υπαλλήλους, δεν καταλαβαίνεις καν ότι είναι το "αφεντικό" πίσω από την επιχείρηση. Είναι ένας άνθρωπος που εργάζεται σκληρά, θα τον αναγνωρίσετε εύκολα γιατί είναι αυτός που ταΐζει τα ψάρια στη λίμνη. Στο μενού μπορείτε να βρείτε από ψάρι μέχρι mămăliga με τυρί και jumăgi, παραδοσιακές πιατέλες με διάφορα είδη κρέατος που παράγουν οι ίδιοι, τυριά και τουρσιά. Όλα φτιάχνονται επιτόπου, συμπεριλαμβανομένης της σάλτσας ψαριού που παρασκευάζεται σε νερόμυλο. Και το ψωμί που σερβίρεται εδώ, το οποίο δεν χορταίνεται, φτιάχνεται στον φούρνο σύμφωνα με μια πανάρχαια συνταγή με αυγά. Για όσους δεν θέλουν ψάρι, οι οικοδεσπότες έχουν φτιάξει και μια φάρμα με πρόβατα, μοσχάρια και κατσίκες. Το εστιατόριο και τα οικήματα είναι πάντα γεμάτα, οπότε οι επενδύσεις συνεχίζονται. Ο ξενώνας διαθέτει επίσης εξοχικά που είναι ειδικά διαμορφωμένα για τους ψαράδες που έρχονται στο τουριστικό συγκρότημα.

Facebook: <https://www.facebook.com/pastravariaalex/>

Δικτυακός τόπος: <https://www.pastravariaalex.ro/index.html>







(Πηγή: <https://www.facebook.com/pastravariaalex/>)

30. Căsuța din Scobai. Μια παραδοσιακή ρουμανική εμπειρία.

Ο ξενώνας "Căsuța din Scobai" βρίσκεται στις όχθες του ποταμού Mara, στην πόλη Vadu Izei του Maramureș. Τα στοιχεία θεμελίωσης των εξοχικών κατοικιών ανήκαν σε αγρότες από το Maramureș και μεταφέρθηκαν με το νερό στο Scobai, όπου ξεκινήσαμε την κατασκευή. Όλα τα έπιπλα στα δωμάτια και τις εξοχικές κατοικίες είναι προσεκτικά σκαλισμένα από έναν αρχιμαραγκό. Η διακόσμηση και οι λεπτομέρειες στα δωμάτια, δουλεμένες από τον οικοδεσπότη, συμβάλλουν στην αυθεντική και φιλόξενη εμπειρία σε αυτόν τον τόπο.

185

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το
πρόγραμμα «Erasmus+»
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Από πού ξεκίνησαν όλα: "Επειδή τα παραδοσιακά πράγματα ήταν πάντα μέρος της ζωής μας, αποφασίσαμε να τα συνδυάσουμε αρμονικά με την ξυλουργική, τη χειρωνακτική εργασία, την κηπουρική, αλλά και με τον τουρισμό και να μοιραστούμε μαζί σας τις ομορφιές του Maramureș. Τα δύο παραδοσιακά σπιτάκια μας βρίσκονται στο Scobai, δηλαδή περιβάλλονται από δάσος και ποτάμι, εξ ου και το όνομα του ξενώνα "Căsuța din Scobai". Μπορείτε να μείνετε σε ένα αυθεντικό ρουμανικό σπίτι. Ξύλινα κρεβάτια, παράθυρα με κεντημένες κουρτίνες, χειροποίητα κεραμικά κρεμαστά πιάτα, η διακόσμηση είναι υπέροχη. Περπατήστε ξυπόλητοι μέσα στο δωμάτιο και νιώστε το υφαντό χαλί του πολέμου. Πόση ιστορία χωράει σε ένα μικρό σπίτι στο Maramureș!" "Η στέγη με "draniță" (πλάκες από ξύλο πεύκου) - είναι ένα από τα παλαιότερα υλικά που χρησιμοποιούνται στη Ρουμανία για την κάλυψη της στέγης. Είναι ένα φυσικό υλικό πολύ φιλικό προς το περιβάλλον. Δεν χρησιμοποιείται πολύ συχνά επειδή απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή σε σύγκριση με άλλους τύπους καλύψεων. Πριν τοποθετηθούν στη στέγη, τα πλακίδια βράζονται σε λάδι. Με την πάροδο των ετών, η συντήρηση πρέπει να συνεχιστεί κι εμείς επαναλαμβάνουμε αυτή τη διαδικασία κάθε χρόνο, μόνο με λίγο διαφορετικό τρόπο. Μετά την τοποθέτηση των πλακών, περνάμε κάθε χρόνο ένα στρώμα λαδιού για να σχηματιστεί ένα προστατευτικό φιλμ έναντι του νερού και των καιρικών συνθηκών. Πρόκειται για μια όμορφη, παραδοσιακή, αποτελεσματική στέγη που απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή με το πέρασμα του χρόνου.

Τα σπίτια έχουν περάσει τη δοκιμασία του χρόνου (πάνω από 115 χρόνια το καθένα) και σας περιμένουν να τα επισκεφθείτε και να ταξιδέψετε στο παρελθόν, όταν οι άνθρωποι ήταν πιο κοντά στη φύση και εκτιμούσαν κάθε δώρο της. Εδώ η ομορφιά των παραδόσεων του Maramureș συνδυάζεται με την άνεση, την ειρήνη, την αρμονία και τη γοητεία της φύσης. Σας προσκαλούμε να τα απολαύσετε όλα αυτά και να δοκιμάσετε τα ποτά και τα φαγητά της περιοχής μας!"

Το Maramureș είναι μία από τις πιο όμορφες περιοχές της Ρουμανίας, την οποία πρέπει να επισκεφθείτε τουλάχιστον μία φορά στη ζωή σας. Εδώ, τα έθιμα των παππούδων συνεχίζονται, οι άνθρωποι διατηρούν τις παραδόσεις, τις τέχνες, την ομιλία τους και φορούν τις λαϊκές φορεσιές τους με υπερηφάνεια!

Η οικογένεια που είναι ιδιοκτήτρια αυτού του ξενώνα αγαπά και διατηρεί τις παραδόσεις: "Στο χωριό μας, που βρίσκεται κοντά στο Sighetu Marmatiei, οι άνθρωποι είναι εργατικοί, χαρούμενοι και πρόθυμοι να υποδεχτούν επισκέπτες με τους οποίους μπορούν να μοιραστούν ιστορίες πάνω από ένα ποτήρι horinca. Οι Κυριακές και οι γιορτές παραμένουν ιερές ημέρες, όταν πηγαίνουμε στην εκκλησία με αγάπη με παραδοσιακά έθιμα. Το Πάσχα, τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά, οι άνθρωποι του "ceterașii" περνούν το κατώφλι μας και χαιρόμαστε μαζί, με δημοτικά τραγούδια και χορούς, με "slană", "rită" και "horinca". Οι γάμοι είναι ένας άλλος λόγος για να μαζευτούμε με όλους τους φίλους μας, και εκείνοι στο Maramureș φημίζονται για τους εκατοντάδες καλεσμένους (800 κατά μέσο όρο) και για τις τεράστιες γιορτές που διοργανώνουν". Ο ξενώνας "Căsuța din Scobai" είναι, πράγματι, μια εμπειρία - μια εμπειρία απλή, αλλά με νόημα, που μας βοηθάει να καταλάβουμε καλύτερα, να ρίξουμε λίγο τους ρυθμούς, να εκτιμήσουμε τι έχει να προσφέρει σε όλους μας ένας πολιτισμός του ξύλου, της παράδοσης και της πίστης.

Στον ξενώνα στο πολύχρωμο Maramureș υπάρχουν δύο σπίτια 100 ετών, που διασώθηκαν από τα γύρω χωριά, μεταφέρθηκαν από το ποτάμι και ξανασυναρμολογήθηκαν εδώ. Αυθεντικές λεπτομέρειες, παλιό ξύλο, που κουβαλά την ιστορία του τόπου, φωτεινά χρώματα, λουλούδια στην αυλή και στα παράθυρα. Τα μικρά σπίτια σας μεταφέρουν σε μια παιδική ιστορία, όταν τα πάντα, τα προβλήματα ή οι ανησυχίες ήταν πολύ μικρότερα. Στην αυλή που με τον ξύλινο φράχτη, ανακαλύπτουμε λεπτομέρειες που του τόπου: το δέντρο με τις χρωματιστές γλάστρες (σημάδι του πλούτου της οικογένειας), τη βρύση (σύμβολο της ζωής, της νεότητας και της αθανασίας), την ξύλινη πύλη (το καμάρι μιας οικογένειας και ενός νοικοκυριού), τους ξύλινους τροχούς (σύμβολο του κυκλικού ρυθμού της ζωής) και το όμορφο δίκρανο, τη φωνή του Maramureș, που αποδίδεται σε πολύ μεγαλύτερη κλίμακα. Στο κιόσκι λέμε ιστορίες δίπλα στη φωτιά, και στη συνέχεια απλά βιώνουμε τη γοητεία του τόπου στη βεράντα, στον ήλιο ή στην ξύλινη κούνια. Όλα είναι μια ιστορία στο "Căsuța din Scobai", ένα διάλειμμα από τον χρόνο και μια επιστροφή στην γη. Επίσης εδώ μαθαίνουμε ότι τα έθιμα των παππούδων διατηρούνται ακόμα στην περιοχή, τις Κυριακές ή

187

τις γιορτές οι κάτοικοι του χωριού φορούν με περηφάνια τις παραδοσιακές τους φορεσιές: πουκάμισο, σούμαν (πανωφόρι), καπέλα και ορίτσι (παπούτσια) και πηγαίνουν μαζί στην εκκλησία. Το περίφημο Maramureș εντυπωσιάζει με τις ξύλινες εκκλησίες και τα μοναστήρια, τα μουσεία ή τις φυσικές ομορφιές ή τα δημοφιλή αξιοθέατα.

Facebook: <https://www.facebook.com/Casuta.din.scobai>

Δικτυακός τόπος: <https://www.casutadinscobai.ro/>









(Πηγή: <https://www.facebook.com/Casuta.din.scobai>)

31. Αγροτικός Τουρισμός El Jiniebro. Ένα μοναδικό μέρος στα σύνορα της Ισπανίας και της Πορτογαλίας.

Το El Jiniebro είναι ένα αγροτικό κτήμα με ειδική δασική προστασία, στα δυτικά της επαρχίας της Extremadura, που βρίσκεται σε ένα φυσικό περιβάλλον υψηλής οικολογικής αξίας, στους πρόποδες του βιότοπου της Sierra de San Pedro, και δίπλα στα φυσικά πάρκα Serra de Sao Mamede (Πορτογαλία) και το Διεθνές Πάρκο του ποταμού Τάγου. Βρίσκεται στο δήμο Valencia de Alcántara. Απέχει μόλις 3 χλμ. από το Berrocal de la Data, που ανακηρύχθηκε φυσικό μνημείο το 2021, και 10 χλμ. από τα σύνορα με την Πορτογαλία, ενώ είναι 100 χλμ. μακριά από το Cáceres.

191

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το
πρόγραμμα «Erasmus+»
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Αυτό το μικρό τουριστικό συγκρότημα προσφέρει μια μοναδική εμπειρία σε ένα ειδυλλιακό αγροτικό περιβάλλον για να απολαύσετε τη φύση. Από εκεί μπορείτε να ακολουθήσετε διαδρομές σε μεγαλιθικές τοποθεσίες, να επισκεφθείτε τη ρωμαϊκή πόλη Ammaia, τη γειτονική πορτογαλική βίλα Margao ή να απολαύσετε μια βόλτα στη γοτθική-εβραϊκή συνοικία της Valencia de Alcántara. Επίσης μπορείτε να επιδοθείτε σε ορνιθολογικό τουρισμό, ιππασία, να απολαύσετε τις φυσικές πισίνες της Πορτογαλίας, ψάρεμα, και κυνήγι για μεγάλα και μικρά θηράματα.

Στη ρεσεσιόν του αγροτικού καταλύματος El Jiniebro μπορείτε να βρείτε βιβλία, οδηγούς, φυλλάδια, βιβλία για τα πουλιά, πεζοπορικές διαδρομές, ξεναγήσεις, φεστιβάλ και τα ωράρια λειτουργίας καταστημάτων στην Ισπανία και την Πορτογαλία.

Πρόκειται για 6 αγροτικές κατοικίες στη Valencia de Alcántara, Cáceres, Extremadura (Κατηγορία: 4 ****) που βρίσκονται σε ένα αγροτικό κτήμα με πισίνα, ρεσεσιόν, καθιστικό-τραπεζαρία και μεγάλους κήπους με αυτοφυή δέντρα, αρωματικά βότανα και οπωροφόρα δέντρα. Όλα τα σπίτια είναι εξοπλισμένα με τζάκι, κλιματισμό, κεντρική θέρμανση, κλινοσκεπάσματα, πετσέτες, μαγειρικά σκεύη και χώρο στάθμευσης σε περιφραγμένο αγρόκτημα.

Εκτός από την αξιοζήλευτη θέα από το αλώνι και τη δυνατότητα να περπατήσετε μέσα στο κτήμα των 12 εκταρίων, διαθέτει επίσης πισίνα. Κάθε σπίτι διαθέτει κήπους και ιδιωτικές βεράντες όπου οι επισκέπτες μπορούν να κάνουν μπάρμπεκιου (την εποχή που αυτό επιτρέπεται).

Το El Jiniebro έχει σχεδιαστεί για να απολαύσετε μια χαλαρωτική εμπειρία με την οικογένεια και τους φίλους σας, με την άνεση των μεμονωμένων κατοικιών και των κοινόχρηστων χώρων.

Επικεφαλής αυτού του έργου είναι η Ιζαμπέλ, μια νεαρή Σεβιλιάνα με ρίζες στην Εξτρεμαδούρα, η οποία είχε περάσει χρόνια αναζητώντας μια αφορμή για να επανασυνδεθεί άμεσα με τον τόπο της. Καταρχάς, έψαχνε για ένα σπίτι ή ένα αγρόκτημα σε αυτόν τον υπέροχο θύλακα όπου περνούσε τα καλοκαίρια της παιδικής της ηλικίας με την οικογένειά της. Αλλά τον Μάιο του 2021 της παρουσιάστηκε η ευκαιρία να αποκτήσει αυτό το μικρό αγροτικό συγκρότημα που την ώθησε

192

να ασχοληθεί με τον τομέα της φιλοξενίας και μετά από πολλές εργασίες αποκατάστασης και σχεδιασμού, γεννήθηκε το Turismo Rural El Jiniebro.

Αυτό το συγκρότημα έξι αγροτικών κατοικιών, βρίσκεται στην καρδιά του Διεθνούς βιότοπου του Τάγου, μιας προστατευόμενης περιοχής στην Ισπανία και την Πορτογαλία. Πρόκειται για έναν χώρο αφιερωμένο στη διατήρηση διαφόρων ειδών πουλιών που φωλιάζουν στις άγριες όχθες του ποταμού και στις γύρω περιοχές. Είναι επίσης μία από τις περιοχές με τη χαμηλότερη ανθρώπινη πυκνότητα στην Ιβηρική Χερσόνησο, γεγονός που ευνοεί την ανάπτυξη του μεσογειακού δάσους.

Αυτό το συγκρότημα ξεχωρίζει για το αγροτικό του στυλ, καθώς, αν και είναι πλήρως ανακαινισμένα και διαθέτουν όλες τις ανέσεις ενός σύγχρονου σπιτιού, διατηρούν την αρχική δομή από λάσπη, σχιστόλιθο και ξύλο στις στέγες.

Η εξυπηρέτηση είναι ασυναγώνιστη, θα φροντίσουν προσωπικά να κάνουν συστάσεις για τουριστικούς και κοντινούς προορισμούς προσαρμοσμένες στα χαρακτηριστικά του πελάτη. Θα σας παράσχουν επίσης έναν ευρύ κατάλογο με τα μέρη όπου μπορείτε να αποκτήσετε τυπικές γαστρονομικές εμπειρίες και των δύο χωρών.

Προσφέρουν επίσης την πώληση τοπικών προϊόντων και άλλων προμηθειών χωρίς να χρειάζεται να εγκαταλείψετε το αγρόκτημα.

Μερικές από τις καινοτομίες που διαθέτει είναι:

Το La Casita Anta, ένα από τα αγροτικά σπίτια, είναι πλήρως προσαρμοσμένο για άτομα με μειωμένη κινητικότητα, ενώ τα άλλα σπίτια είναι ημι-προσβάσιμα.

Μια άλλη καινοτομία είναι ότι όλα τα κατοικίδια είναι επίσης ευπρόσδεκτα, καθώς διαθέτουν μικρά κρεβατάκια που μπορούν να ζητηθούν κατά την κράτηση, ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν στα σπίτια.

Φυσικά έχουν πρόσβαση στο διαδίκτυο και Wi-Fi από όλα τα σπίτια.

Ένας άλλος λόγος που κάνει αυτό το μέρος τόσο ξεχωριστό είναι ότι κάθε χρόνο η ιδιοκτήτριά του βοηθά έναν φιλανθρωπικό σκοπό: το έτος 2021 το "Jini Solidario", όπως το ονομάζει στην

193

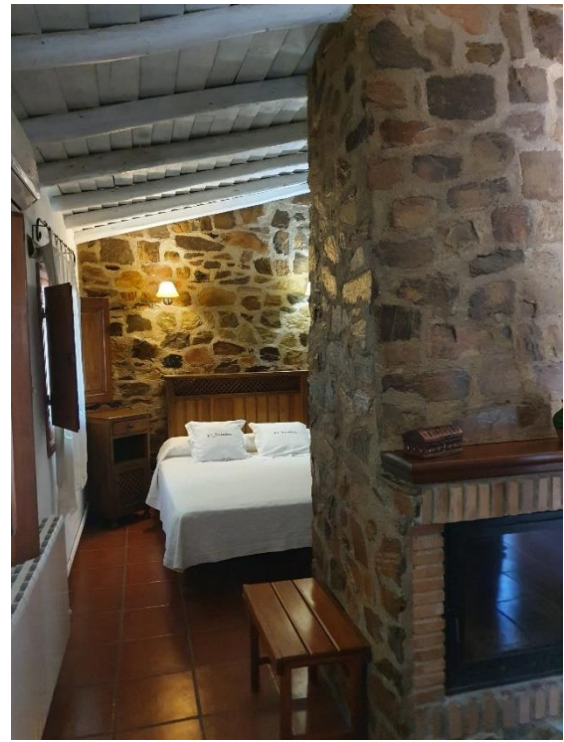
ιστοσελίδα, συνεργάστηκε με το El Viaje de Aladina, στο νοσοκομείο Virgen del Rocío της Σεβίλλης, με το Ίδρυμα Aladina, το οποίο ασχολείται με παιδιά με καρκίνο. Το 2022 συνεργάστηκε με το Fundación Proyecto Esperanza για την κατασκευή ενός πηγαδιού στην Αφρική.

Μερικοί από τους λόγους για τους οποίους επιλέξαμε αυτό το αγροτικό συγκρότημα είναι ότι είναι απόλυτα κατάλληλο για τον σκοπό που αναζητά το Flavours of Europe, δεδομένου ότι το έργο αυτό υλοποιείται από μια γυναίκα επιχειρηματία σε ένα αγροτικό περιβάλλον.

<https://turismoruraleljiniebro.es/>







32. Dehesia. Παραδοσιακά καλλυντικά για τα σημερινά προβλήματα.

Η Dehesia είναι ένα πιστοποιημένο κατάστημα βιολογικών φυσικών καλλυντικών, το οποίο γεννήθηκε από την έμπνευση της βλάστησης των λιβαδιών της Extremadura για την περιποίηση του δέρματος με τα καλύτερα φαρμακευτικά φυτά του περιβάλλοντός μας.

Βρίσκεται στο δήμο Cáceres, της Malpartida de Cáceres, στην Extremadura. Ανήκει στην Κοινοπολιτεία Tajo-Salor, κι έχει στρατηγική γεωγραφική θέση, καθώς βρίσκεται μεταξύ των υψωμάτων του Cáceres και της Sierra de San Pedro.

Είναι ένας εμβληματικός θύλακας σε τουριστικά αξιοθέατα όπως το Μουσείο Vostell, ο φυσικός χώρος Los Barruecos (σκηνικό της διάσημης σειράς Game of Thrones), καθώς και η Ευρωπαϊκή Πόλη των πελαργών, ενώ εκεί έχουν βρεθεί κάποια σημαντικά αρχαιολογικά κατάλοιπα.

196

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΚΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΚΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εκατοντάδες φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά φυτρώνουν στην Εξτρεμαδούρα, όπως δενδρολίβανο, λεβάντα, θυμάρι, μέντα, φραγκόσυκο, ρόδι, ελιά, στοιχεία με πλήθος ιδιοτήτων για το δέρμα και το σώμα.

Η Dehesia Cosmética Econatural προέκυψε το 2004, όταν η ιδρύτρια έλαβε μια αλοιφή από άνθη καλέντουλας που ήταν πολύ αποτελεσματική για την ανακούφιση από τον αφόρητο κνησμό που της προκαλούσε η ατοπική δερματίτιδα σε όλο της το σώμα.

Άρχισε να εκπαιδύεται στα καλλυντικά, τη βοτανολογία, και τη δερμοφαρμακευτική, για να αξιοποιήσει στο έπακρο τα φυτά και τους καρπούς των βοσκοτόπων της Εξτρεμαδούρα. Ξεκίνησε από την κουζίνα της γεμάτη βάζα και φακελάκια με αρωματικά φυτά, στα οποία έφτιαχνε απλές φόρμουλες που έγιναν μείγματα που έδινε στην οικογένεια και τους φίλους της για να δοκιμάσουν. Μετά από χρόνια μελέτης και ανακαλύψεων, το 2017 ίδρυσε την Dehesia μαζί με τον σύζυγό της. Έχουν πραγματοποιήσει μελέτες που επιβεβαιώνουν ότι τα φυτά και τα τρόφιμα που καλλιεργούνται σε ελεγχόμενο περιβάλλον είναι πιο αποτελεσματικά για τον οργανισμό.

Στην Dehesia επιδιώκεται ένα απόλυτα βιολογικό καλλυντικό, βασισμένο σε υψηλής ποιότητας, τοπικά ενεργά συστατικά, με τα οποία παρασκευάζονται αποτελεσματικά προϊόντα που παρέχουν θρεπτικά συστατικά, βιταμίνες και αντιοξειδωτικά. Απώτερος στόχος της Dehesia είναι η καθημερινή φροντίδα για τη διατήρηση ενός υγιούς δέρματος χωρίς φαγούρα με τον πιο εύκολο και φυσικό τρόπο.

Όλες οι φόρμουλες της διαθέτουν το οικολογικό πιστοποιητικό A.C.E.N.E. για να διασφαλίζεται η ποιότητα και η ακεραιότητα των προϊόντων.

Η Dehesia προέκυψε από την ανάγκη της δημιουργού της να δώσει λύση στα δικά της δερματικά προβλήματα, καθώς είχε κουραστεί να δοκιμάζει χημικά προϊόντα που θα βοηθούσαν στην άμβλυνση των συμπτωμάτων του ατοπικού της δέρματος. Μετά από πολλά χρόνια με αυτή την

ασθένεια αποφάσισε να δοκιμάσει να φτιάξει τα δικά της παυσίπονα και να δώσει λύση σε ένα πρόβλημα που αντιμετωπίζουν εκατομμύρια άνθρωποι.

Σήμερα διαθέτει περισσότερα από διακόσια σημεία πώλησης σε όλη την Ισπανία, συμπεριλαμβανομένων των Καναρίων Νήσων και της Ανδόρας. Εκτός από τα δικά τους καταστήματα, δίνουν τη δυνατότητα να γίνουν διανομείς των προϊόντων τους. Και προσφέρουν διεθνή υπηρεσία αποστολής, ώστε να είναι προσβάσιμα σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου.

Ο κατάλογος περιλαμβάνει επίσης προϊόντα για την περιποίηση του προσώπου, του σώματος και των μαλλιών, όλα τα είδη σαπουνιών, ακόμη και αξεσουάρ για την περιποίηση, όπως βούρτσες απολέπισης, 100% φυσικά σφουγγάρια μπάνιου luffa, σφουγγάρια προσώπου Konjac για ξηρό δέρμα κ.λπ.

Είναι ένα εξαιρετικό παράδειγμα ανάπτυξης και αφοσίωσης στο πώς να μετατρέψεις μια προσωπική ανάγκη σε μια διεθνή επιχείρηση.

<https://dehesia.com/>





33. Silva Cordero τυριά, τα συνηθισμένα τυριά αλλά με χρώμα.

Το τυρί Acehúche είναι ένα τυρί από την Εξτρεμαδούρα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), παρασκευάζεται από κατσικίσιο γάλα Murcino-Granadina, Málaga και Serrana, στην περιοχή Las Vegas de Coria, δυτικά της επαρχίας Cáceres. Όλο αυτό το γάλα προέρχεται από τις κασίκες που βόσκουν στις όχθες των ποταμών Tago και Alagón.

Πρόκειται για ένα τυρί με μακρά παράδοση που είναι καθαρά χειροποίητο, φτιαγμένο από μη παστεριωμένο κατσικίσιο γάλα, το οποίο χαρακτηρίζεται από την έντονη γεύση του και μια μεγάλη βουτυράδα στον ουρανίσκο.

Αυτό το είδος τυριού, του οποίου η υπεροχή έχει αναγνωριστεί ακόμη και από το Υπουργείο Γεωργίας, περιλαμβάνεται στον κατάλογο των παραδοσιακών ισπανικών τυριών.

Το τυρί Acehúche είναι όξινης-ενζυμικής πήξης, ελαφρά πιεσμένο, με συμπιεσμένο λευκό πολτό. Αλατίζεται με ξηρό αλάτι, τρίβοντας την επιφάνεια. Η ωρίμανσή του διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Κατά τη διάρκειά της, ο φλοιός τρίβεται με χέρι βουτηγμένο σε αλατόνερο για να ευνοηθεί η κατανομή και η ανάπτυξη της επιφανειακής μικροχλωρίδας.

Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του είναι ωμό κατσικίσιο γάλα, τυτιά και χλωριούχο νάτριο.

Ένα από τα τυροκομεία που συμμετείχαν περισσότερο στην ανάπτυξη και ανανέωση αυτού του προϊόντος ήταν το τυροκομείο Silva Cordero. Μια οικογενειακή επιχείρηση αφιερωμένη στην παρασκευή χειροποίητων τυριών που δημιουργήθηκε το 1998.

Σήμερα έχει κατά προσέγγιση παραγωγική ικανότητα περίπου 120.000 τεμαχίων τυριού ετησίως, για την οποία χρησιμοποιεί περίπου 600.000 λίτρα γάλακτος.

Το τυρί Asehúche που παρασκευάζεται στο τυροκομείο, παρασκευάζεται από ακατέργαστο κατσικίσιο γάλα, και, όπως λέει και το σλόγκαν του, είναι "Ίσως [από] τα πιο εκλεκτά τυριά στον κόσμο".

Από τις αρχές του 2010, έβαλαν στην παραγωγή τους το ωμό τυρί από πρόβειο γάλα, γεγονός που τους έδωσε μεγάλη ικανοποίηση.

Εκτός από το παραδοσιακό κατσικίσιο τυρί "Asehúche" στη σκληρή του μορφή, η εταιρεία αυτή ενσωμάτωσε πριν από λίγα χρόνια στη γκάμα των προϊόντων της το κατσικίσιο τυρί μαλακής πάστας, τύπου κέικ, έχοντας λάβει και με τα δύο προϊόντα (σκληρά και μαλακά τυριά) αμέτρητα βραβεία από το 2013.

Μερικά από αυτά τα πιο πρόσφατα βραβεία είναι:

- Coups de coeur/Αγαπημένα 2020.
- Παγκόσμιο Βραβείο Τυριού - Μπέργκαμο 2019. Δεύτερο βραβείο για το μαύρο κατσικίσιο τυρί.
- Παγκόσμιο Βραβείο Τυριού - Μπέργκαμο 2019. Τρίτο βραβείο για το μαλακό κατσικίσιο τυρί.
- Ανδαλουσιανή επίδειξη τυριών. 2019. 1ο Βραβείο στην κατηγορία των κατσικίσιων τυριών.
- Παγκόσμιο Βραβείο Τυριού 2018-2019. Αργυρό βραβείο στην κατηγορία Φυσικά σκληρά τυριά/Πάπρικα.

Αυτή η οικογενειακή επιχείρηση κατάφερε να ξεχωρίσει από τους ανταγωνιστές της με μια εξαιρετική εμπορική στρατηγική. Αύξησε την προσφορά της σε τυριά από ένα σε έντεκα και έγινε πρωτοπόρος στη δημιουργία χρωματιστών τυριών, όπως τα τυριά με άρωμα καρμίνης ή με συμπύκνωμα κρόκου και σπιρουλίνας.

Θα πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι, εκτός από το κατσικίσιο τυρί, τα τελευταία χρόνια, το τυροκομείο "Silva Cordero" παρασκευάζει τυριά με πρόβειο γάλα, τόσο με σκληρή όσο και με μαλακή πάστα, έχοντας επίσης επιτύχει εξαιρετική ποιότητα σε αυτά, τα οποία γίνονται όλο και πιο περιζήτητα.

Η τελευταία καινοτομία που εισήγαγε η Quesería "Silva Cordero" είναι η παρασκευή έγχρωμων τυριών (πράσινα, φούξια, κίτρινα, πορτοκαλί, μαύρα, μπλε, κ.λπ.), η εμφάνιση των οποίων ήταν πραγματική βόμβα, για αυτό που αντιπροσωπεύει ως καινοτομία στην εθνική αγορά τυριών, καθώς πρόκειται για μια τεχνική ελάχιστα γνωστή στην Ισπανία. Αν και πρέπει να τονίσουμε ότι η εισαγωγή χρώματος στην τυρόπαστα δεν επηρεάζει τη γεύση της, είναι τρομερά εντυπωσιακή και ελκυστική στο μάτι, καθώς χρησιμοποιείται κυρίως κατά την προετοιμασία τραπεζιών τυριών για διάφορες εκδηλώσεις, μια ειδικότητα που έχει γίνει πολύ δημοφιλής τα τελευταία χρόνια. Την υπηρεσία αυτή προσφέρει και το τυροκομείο "Silva Cordero", φτιάχνοντας κάθε είδους σχήματα και σχέδια με τα τυριά του, ώστε να δημιουργεί μια νέα εμπειρία.

Πέρα από τα σχήματα καινοτομούν και στη συσκευασία των τυριών, από σχήματα καρδιάς μέχρι γυάλινα δοχεία για τυριά με μαλακή υφή.

Στο ηλεκτρονικό τους κατάστημα προσφέρουν όλα τα είδη, καλάθια γκουρμέ και άλλα προϊόντα, όπως κρέμα λιωμένου τυριού με βατόμουρα ή κύβους τυριού σε ελαιόλαδο.

Σε αυτή την περίπτωση, μπορούμε να δούμε πώς ένα εντελώς χειροποίητο προϊόν που κατασκευάζεται εδώ και χρόνια μπορεί να μετατραπεί σε διαφορετικούς τύπους καινοτόμων προϊόντων.

<https://www.silvacordero.com/>







34. Glamping El Regajo, πολυτέλεια στη μέση των κερασιών.

Το "Glamping" έχει γίνει μια αυξανόμενη τάση. Πρόκειται για έναν τρόπο διαμονής που συνδυάζει την ευχαρίστηση με την αυθεντική εμπειρία του κάμπινγκ. Οι καλύτερες συνθήκες και η άνεση ενός καλά κλιματιζόμενου ξενοδοχείου με τα πλεονεκτήματα και την ελευθερία που προσφέρει η ύπαιθρος. Η πολυτέλεια και η φύση δεν έχουν ποτέ άλλοτε συνδυαστεί τόσο καλά. Αυτή η ιδέα έχει εγκατασταθεί στην Valle del Jerte, ένα από τα πιο μαγικά μέρη της Ισπανίας, που έχει ανακηρυχθεί τόπος πολιτιστικού ενδιαφέροντος από το 1973.

Η κοιλάδα βρίσκεται στο βόρειο άκρο της Εξτρεμαδούρας και συνορεύει στα βόρεια με τις επαρχίες της Αβίλα και της Σαλαμάνκα, στα δυτικά με τη Valle del Ambroz, στα νότια με την πόλη της Πλασένθια και στα ανατολικά με τη La Vera.

Η θέση και το ανάγλυφό της δημιουργούν ένα μικροκλίμα, ιδανικό για την καλλιέργεια της ricota (το κεράσι με την ονομασία προέλευσης Jerte) και για να απολαύσετε ένα εξαιρετικό φυσικό περιβάλλον και μερικά όμορφα μέρη.

Κάθε χρόνο, το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Μαρτίου, γιορτάζεται στην κοιλάδα Jerte το φεστιβάλ El Cerezo en Flor, το οποίο έχει ανακηρυχθεί εθνικό τουριστικό ενδιαφέρον. Ενάμισι εκατομμύριο δέντρα ανθίζουν σχεδόν ταυτόχρονα, βάφοντας την κοιλάδα λευκή για δεκαπέντε ημέρες.

Αυτό προσδίδει ένα μοναδικό μέρος, το οποίο επέλεξαν ο José Antonio García και η Leticia Romero για να ξεκινήσουν το ταξίδι τους προς μια ζωή βασισμένη σε αυτό που είναι σημαντικό.

Η κοιλάδα Jerte είναι ένας παράδεισος που εκτείνεται σε 373 τετραγωνικά χιλιόμετρα και λάμπει ιδιαίτερα την άνοιξη, αν και είναι επίσης ιδανική για να την επισκεφθείτε οποιαδήποτε εποχή του χρόνου. Εκεί, στην πόλη Casas del Castañar, το ζευγάρι αποφάσισε να ξεκινήσει ένα κατάλυμα όπως λίγα.

Ένας μοναδικός χώρος, που βρίσκεται σε ένα οικολογικό αγρόκτημα κερασιών 5200 τετραγωνικών μέτρων. Το El Regajo προσφέρει μια οικειότητα για τους επισκέπτες του, που προωθεί μια στενή σχέση με τη φύση, με μεγάλα παράθυρα για να απολαύσετε την εκπληκτική θέα του τοπίου της κοιλάδας και να κοιμηθείτε κάτω από τα αστέρια ή τα άνθη της κερασιάς.

Η έμπνευση προήλθε από τις γιούρτες, έναν παραδοσιακό τύπο κατοικίας των νομαδικών λαών της Μογγολίας. Και έπιασαν δουλειά. Το 2018, και μετά από πολλές προσπάθειες, συναντήσεις με τους διευθυντές τουρισμού της Extremadura, διαδικασίες κ.λπ. κατάφεραν να αλλάξουν την τουριστική νομοθεσία και να δημιουργήσουν το σχήμα "μοναδικό κατάλυμα", αφού η νομοθεσία δεν εξέταζε το σχήμα "glamping". Εκείνη τη στιγμή γεννήθηκε η επιχείρηση.

Οι ιδιοκτήτες αυτών των μοναδικών καταλυμάτων επιδιώκουν να προσφέρουν μια απόλυτα χαλαρωτική εμπειρία, φροντίζουν προσωπικά τις λεπτομέρειες και τους ανθρώπους που τα

205

επισκέπτονται, αφού ο πραγματικός στόχος αυτής της επιχείρησης είναι να ζουν κάνοντας κάτι που τους αρέσει, να απολαμβάνουν τη ζωή τους και να βλέπουν τους άλλους να απολαμβάνουν μέσα από τα μέσα που προσφέρουν.

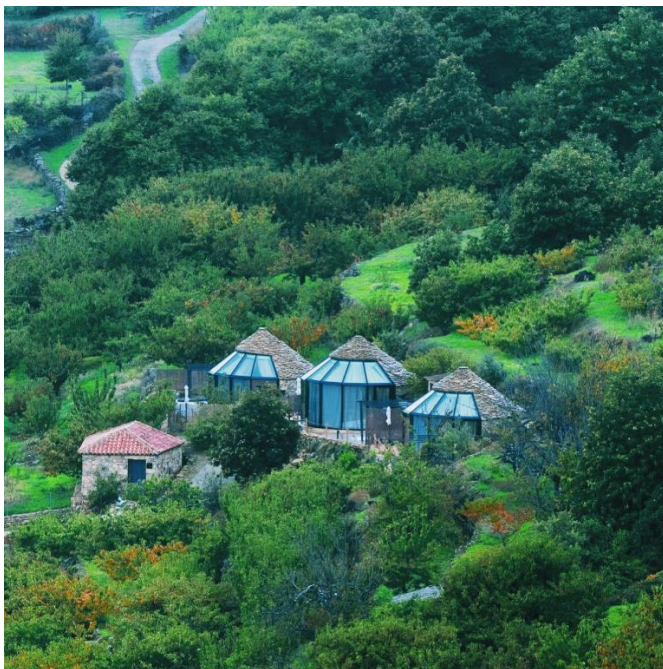
Στο El Regajo η καινοτομία είναι παρούσα ανά πάσα στιγμή, καθώς το γεγονός ότι συνδυάζει το καλύτερο του κάμπινγκ με την άνεση ενός πολυτελούς ξενοδοχείου είναι μια εντελώς καινοτόμος ιδέα. Με γνώμονα την παροχή αυθεντικής ξεκούρασης και απόλυτης αποσύνδεσης στους επισκέπτες του, τα δωμάτια είναι απομονωμένα από κάθε θόρυβο και θέα που μπορεί να δημιουργήσει ένα ελάχιστο άγχος.

Άλλα χαρακτηριστικά αυτών των καταλυμάτων είναι ότι διαθέτουν υπαίθριο τζακούζι όλες τις εποχές του χρόνου, καθώς και ότι είναι μια αποκλειστική διαμονή για ενήλικες.

Προσφέρουν επίσης τοπική υπηρεσία πικνίκ, κρασιά και τυριά της Εξτρεμαδούρας, και ποικιλίες 100% ιβηρικών προϊόντων.

<https://www.glampingelregajo.com/>







35. Βιώσιμη μελισσοκομία στην Val de Xálima, μέλισσες και πολιτισμός.

Η Val de Xálima, γεννήθηκε το 1985 από τους μελισσοκόμους José Antonio Rodríguez και Alicia Berrío. Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται σε φυσικό περιβάλλον και αναπτύσσουν τη βιώσιμη μελισσοκομία. Ξεπερνώντας πολλές δυσκολίες, κατάφεραν να παράγουν φυσικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, με σεβασμό στο περιβάλλον και τις μέλισσες.

"Val de Xálima" είναι το όνομα της κοιλάδας Sierra de Gata όπου εργάζονται οι μέλισσες, στα βορειοδυτικά της επαρχίας Cáceres, δίπλα στα πορτογαλικά σύνορα. Μια ορεινή περιοχή, με υπέροχα τοπία με μεγάλη ποικιλία φυτών, όπου αφθονούν η πυρηναϊκή δρυς, τα πουρνάρια και το ρέικι, καθώς και πολλά ενδημικά είδη χλωρίδας.

Οι θερμοκρασίες στην περιοχή αυτή είναι ήπιες το χειμώνα και όχι πολύ ζεστές το καλοκαίρι. Για το λόγο αυτό, η δραστηριότητα που λαμβάνει χώρα ενσωματώνεται τέλεια σε αυτά τα μέρη, απαλλαγμένα από ρύπανση και γεμάτα από ένα μεγάλο στρώμα βλάστησης.

Η κοιλάδα Xálima διαμορφώνει ένα ιδανικό περιβάλλον για την άσκηση βιώσιμης μελισσοκομίας. Η Sierra de Gata είναι ουσιαστικά αμόλυντη και φιλοξενεί φυσικά οικοσυστήματα όπως δάση δρυών, πουρνάρια ή καστανιές.

Η περιοχή Val de Xálima, σημαντικής οικολογικής αξίας, διαθέτει έναν πολύ μοναδικό πολιτισμό, καθώς στην περιοχή αυτή ομιλείται η "A Fala", μια διάλεκτος που υπάρχει μόνο σε τρεις πόλεις της Ισπανίας, οι οποίες αποτελούν την κοιλάδα αυτή.

Η γειτνίασή της με την Πορτογαλία επιτρέπει τη μετακίνηση στην άλλη πλευρά της La Raia, της συνοριακής δηλαδή γραμμής.

Στο Val de Xálima προσφέρουν ένα 100% φυσικό μέλι που συλλέγεται καθημερινά από τις καλύτερες μέλισσες του Cáceres. Αυτό το μέλι είναι προϊόν μεγάλης καθημερινής εργασίας, μια ανταμοιβή για τη φροντίδα και την αφοσίωση που δίνουν σε κάθε κυψέλη τους.

Οι μέλισσες με τις οποίες φτιάχνουν μέλι ζουν σε προνομιακό περιβάλλον. Οι εγκαταστάσεις βρίσκονται σε μια περιοχή μεγάλης οικολογικής αξίας, μέσα στη φύση.

Οι κυψέλες είναι κατανομημένες σε διαφορετικά επιλεγμένα (μετά από μελέτη) σημεία, εντός της ίδιας περιοχής. Πρόκειται για μέρη με ορισμένες διαφορές μεταξύ τους, προκειμένου να λαμβάνονται τα διάφορα προϊόντα, όπως μέλι, γύρη, βασιλικός πολτός, πρόπολη, καραμέλες, καλλυντικά κ.λπ...

Επιπλέον, πωλούν επίσης υλικό για την άσκηση της μελισσοκομίας, όπως κυψέλες, ειδικές στολές, τροφή για τις μέλισσες κ.λπ.

Ένας από τους μεγάλους στόχους της Val de Xàlima είναι ο μέγιστος σεβασμός προς το περιβάλλον και τις μέλισσες.

Αυτή η εταιρεία που ασχολείται με τη μελισσοκομία κατάφερε να προωθήσει την πώληση του μελιού, δημιουργώντας μια ευρεία γκάμα προϊόντων, ξεκινώντας από το μέλι και τη γύρη που πωλούνται τόσο σε παραδοσιακές μορφές όσο και σε πιο καινοτόμες, όπως η ίδια η κηρήθρα ή σε πήλινα δοχεία με γευσιγνωσία. Έχουν επίσης δημιουργήσει ενδιαφέροντα παράγωγα, όπως μέλι με αμύγδαλα ή πικρό μέλι φράουλας. Μια άλλη σειρά προϊόντων είναι η πρόπολη, ο βασιλικός πολτός και τα παράγωγά τους.

Μερικές από τις τελευταίες προσθήκες στον κατάλογο των προϊόντων τους είναι τα φυσικά καλλυντικά, όλα τα είδη σαπουνιών, κρέμες, ακόμη και βάλσαμα χειλιών.

Πρόσφατα πρόσθεσαν στην επιχείρησή τους την εκπαίδευση μελλοντικών μελισσοκόμων. Αξιοποιώντας τριάντα χρόνια εμπειρίας και εκπαίδευσης, προσφέρουν συμβουλές και υλικά.

<https://valdexalima.es/>





36. Ξενοδοχείο Peña del Alba και εστιατόριο La Era de mi Abuelo: Αειφόρος επιχειρηματικότητα σε μια αγροτική περιοχή.

Το Hotel Rural "Peña del Alba", βρίσκεται σε ένα παραδεισένιο μέρος στην Extremadura (Ισπανία): στα βόρεια, έχει τη Sierra de Tormantos, τους πρόποδες της Sierra de Gredos. Οι ιδιοκτήτες του έχουν επιλέξει ένα μοντέλο βιώσιμου αγροτικού τουρισμού με υψηλά πρότυπα ποιότητας και φροντίδα σε κάθε λεπτομέρεια.

Ένα ζευγάρι από τη Μαδρίτη, αφήνοντας πίσω το άγχος, τη ρύπανση και το θόρυβο της καθημερινής ζωής στη μεγαλούπολη, αποφασίζει να αναλάβει ένα νέο εγχείρημα και εστιάζει την αναζήτηση του κατάλληλου σημείου στο βόρειο τμήμα της Εξτρεμαδούρα (Ισπανία), λίγα χιλιόμετρα από διάφορους τουριστικούς προορισμούς, με εύκολη πρόσβαση για όλους αναζητούν ένα καταφύγιο ηρεμίας και ξεκούρασης, όπου μπορούν να αποσυνδεθούν από τη ζωή της πόλης και να βρεθούν στη φύση, απολαμβάνοντας μια διαμονή που δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τις μεγάλες ξενοδοχειακές αλυσίδες.

Το ιδανικό μέρος για να εγκαταστήσουν το νέο τους σπίτι το ανακάλυψαν στο Arroyomolinos de la Vega, όπου απέκτησαν ένα παλιό αλώνι, και αποφάσισαν να δώσουν μια νέα χρήση στο κτίσμα που υπήρχε εκεί. Αφού πραγματοποίησαν τις εργασίες προσαρμογής και αποκατάστασης, αποφάσισαν να χρησιμοποιήσουν παραδοσιακά και παλαιά έπιπλα που είχαν κληρονομήσει από την οικογένεια και τους φίλους τους, και σε συνδυασμό με πιο μοντέρνα, διακόσμησαν το κτίριο με εξαιρετικό γούστο και το μετέτρεψαν σε ένα αγροτικό ξενοδοχείο πέντε αστέρων.

Αφού απέκτησαν τον χώρο και το κτίριο, αποφάσισαν να εκπαιδευτούν για να εισέλθουν στον κόσμο της φιλοξενίας και της εστίασης, ανακαλύπτοντας και ερευνώντας τις συνταγές και τα τυπικά πιάτα της περιοχής, ταξιδεύοντας σε κάθε γωνιά της Εξτρεμαδούρας με σκοπό να γνωρίσουν από πρώτο χέρι κάθε ένα από τα υλικά και τα προϊόντα που θα χρησιμοποιηθούν αργότερα για την παρασκευή των πιάτων τους.

Αποφάσισαν να δημιουργήσουν στο ξενοδοχείο Peña del Alba, ένα εστιατόριο τυπικής κουζίνας της Εξτρεμαδούρας με την ονομασία "La era de mi abuelo", και προσέλαβαν έναν από τους καλύτερους μάγειρες της περιοχής, με αποτέλεσμα να γίνουν ένα από τα πιο δημοφιλή εστιατόρια της περιοχής.

Ως προς την τοποθεσία, το "αλώνι" που δημιούργησαν έχει γίνει ένας ιδανικός χώρος για να χαλαρώσετε στη φύση, απολαμβάνοντας ένα ελκυστικό και βιώσιμο κατάλυμα.

Το Hotel Rural Peña Del Alba διαθέτει εξωτερική πισίνα, κήπο και δωρεάν Wi-Fi, ενώ η Sierra de Gredos απέχει μόλις 40χλμ. Στη ρεσεψιόν παρέχονται τουριστικές πληροφορίες για τη γύρω περιοχή, η οποία προσφέρει ατελείωτες τουριστικές ευκαιρίες στις γύρω αγροτικές περιοχές. Διατίθενται επίσης ποδήλατα προς ενοικίαση για να εξερευνήσετε την περιοχή, ενώ η εγκατάσταση διαθέτει εστιατόριο.

Αλλά το αστέρι του καταστήματος είναι η κουζίνα του. Το εστιατόριο "La Era de mi Abuelo", περιβάλλεται από ένα μικρό δρυοδάσος και η ζεστή του διακόσμηση συνδυάζει στοιχεία παραδοσιακού στυλ, όπως τοίχους από τούβλα και υλικά όπως το ξύλο και ο πηλός, με άλλα πιο μοντέρνα, όπως τα έντονα χρώματα και τα σφυρήλατα σιδερένια στολίδια. Η επένδυση σε ρουστίκ αλλά διαχρονικά υλικά αποτέλεσε προτεραιότητα για τους ιδιοκτήτες.

Ένας από τους λόγους που μας οδήγησαν να το επιλέξουμε για τη μελέτη περίπτωσης, είναι ότι παρά το γεγονός ότι βρίσκεται στα βουνά, έχει πάντα όλα τα δωμάτια του κατειλημμένα και μεγάλο αριθμό κρατήσεων στο εστιατόριό του. Πρόκειται για ένα πεντάστερο αγροτικό ξενοδοχείο που βελτιώνεται μέρα με τη μέρα και χρόνο με το χρόνο και αποτελεί κατάλυμα αναφοράς για όλους τους τουρίστες της περιοχής.

Ένας άλλος βασικός λόγος που μας ώθησε να τους επιλέξουμε, είναι ότι όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιεί το εστιατόριο για την παρασκευή των πιάτων του, είναι προϊόντα της περιοχής, από την πάπρικα de la Vera, τα κρέατα και τα τυριά, μέχρι τα κρασιά και τα επιδόρπια.

Επιπλέον, είναι ένα ξενοδοχείο προσαρμοσμένο για άτομα με μειωμένη κινητικότητα και προσφέρει ένα ευρύ φάσμα δυνατοτήτων για όλους τους επισκέπτες του.

Χρήση πρώτων υλών και προϊόντων ποιότητας με D.O.P. της Extremadura.

Διαθέτουν ένα φημισμένο εστιατόριο "La era de mi abuelo" του οποίου το μενού αποτελείται από εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες από τη γη, συνοδευόμενες από πρώτης τάξης κρασιά από την Εξτρεμαδούρα με σφραγίδα ονομασίας προέλευσης.

Καινοτομία στη λεπτομέρεια.

Γνωρίζοντας όλα τα οφέλη του αλμυρού νερού, ήταν πρωτοπόροι στην εισαγωγή της πρώτης πισίνας με αλμυρό νερό στην κοινότητα. Πρόκειται για μια πιο οικολογική επιλογή, που μειώνει τη χρήση χημικών προϊόντων για τη συντήρησή της και παρέχει στους λουόμενους μια πιο υγιεινή επιλογή.

Το αγροτικό ξενοδοχείο "Peña del Alba" φροντίζει με κάθε λεπτομέρεια για την αισθητική πτυχή του, χρησιμοποιώντας μια ρουστίκ διακόσμηση αλλά με υψηλές ανέσεις για να προσφέρει μια πλήρη εμπάπτιση στο περιβάλλον και να μπορείτε να αποσυνδεθείτε από το θόρυβο και τη φασαρία των μεγάλων πόλεων.

<https://www.facebook.com/hotelruralpenadelalba>

<https://www.hotelpdelalba.es/>









37. Εργαστήριο Sanzienelor

Στην όμορφη κοινότητα Valea Doftanei στην επαρχία Prahova της Ρουμανίας, ένα μέρος όπου προάγονται οι παραδόσεις και διατηρείται το αυθεντικό ρουμανικό πνεύμα, συμβαίνουν πολλά όμορφα πράγματα. Ένα από αυτά τα πράγματα είναι το άνοιγμα ενός καταστήματος, ένα είδος μουσείου με... πώληση, αν θέλετε, όπου θα βρείτε μόνο παραδοσιακά αντικείμενα, δουλεμένα από τα επιδέξια χέρια της Loredana Clinci.

Η Loredana Clinci, από το Valea Doftanei, είναι τοπική παραγωγός και συνεχίστρια των ρουμανικών παραδόσεων, στο "Atelierul Sânzienelor". Στο "Atelierul Sânzienelor" ζωντανεύουν η υφαντική, το βελονάκι και η κεντητική τέχνη.

Με ειδίκευση στον τουρισμό και αρχικά με άλλα σχέδια για το μέλλον, η Loredana έμαθε τις παραδόσεις από τη μητέρα της και τις οικογενειακές εκδηλώσεις. Ως μαθητευόμενη, η Loredana ανακάλυψε ένα μεγάλο πάθος και σταδιακά αυτό που ήταν ένα απλό χόμπι έγινε πηγή εισοδήματος.

Η πρώτη της χειροτεχνία, ένα κεντητό τσαντάκι, είχε απροσδόκητη απήχηση και έτσι η Loredana προσέλκυσε τις πρώτες της παραγγελίες. Έπειτα διεύρυνε την δημιουργική της δραστηριότητα κι εμπνεύστηκε από τα τοπικά σχέδια δημιουργώντας συνθέσεις.

Πολλοί είναι οι τουρίστες που περνούν το κατώφλι του εργαστηρίου και ενθουσιάζονται από αυτό που βρίσκουν εκεί, από τον πλούτο των χειροποίητων και τις λεπτομέρειες των έργων.

Αυτά είναι αντικείμενα μέσω των οποίων η Loredana Clinci ήθελε να προωθήσει τις όμορφες ρουμανικές παραδόσεις.

Η καινοτομία της επιχείρησης δίνεται από τα κανάλια προώθησης που χρησιμοποιεί.

Ο ιστότοπος είναι φιλικός προς το χρήστη και διαθέτει όλα τα εργαλεία που διευκολύνουν τους επισκέπτες να αγοράσουν τις χειροτεχνίες που σχεδιάζει η Loredana και οι βοηθοί της.

Είναι επίσης μία από τις λίγες επιχειρήσεις όπου μπορείτε να αγοράσετε online ρουμανικά παραδοσιακά ρούχα και αξεσουάρ.

<https://sanzienele.ro/>



Πηγή: <https://www.observatorulph.ro/>



Πηγή: <https://sanzienele.ro/>



Πηγή: <https://sanzienele.ro/>

38. Casa Pelinica.

Το εξοχικό σπίτι χτίστηκε στα τέλη του 19ου αιώνα και προσφέρει την ευκαιρία να περάσετε στιγμές χαλάρωσης σε μια υπέροχη τοποθεσία, με το πιο αγνό παραδοσιακό στυλ.

Το σπίτι ενοικιάζεται μόνο ως σύνολο και είναι ιδανικό για 4 άτομα ή μια οικογένεια με 2-3 παιδιά.

Η μονάδα διαθέτει 2 δωμάτια, το καθένα με δύο μονά κρεβάτια, ένα μπάνιο και μια κουζίνα.

Σε κάθε ένα από τα δωμάτια, διάφορες κατηγορίες αντικειμένων συγκεντρώνονται για να απεικονίσουν τις κοινωνικοοικονομικές και πολιτιστικές ιδιαιτερότητες του ιδιοκτήτη και, εμμέσως, της περιοχής.

Η κουζίνα είναι πλήρως εξοπλισμένη με πιατικά, μαχαιροπήρουνα, τσστιέρα, καφετιέρα, ψυγείο και ηλεκτρική κουζίνα. Η τοποθεσία δεν διαθέτει σύνδεση στο διαδίκτυο ή τηλεοπτικά δίκτυα, γεγονός που αποτελεί μια καλή ευκαιρία να αφήσετε στην άκρη τα gadgets και να απολαύσετε τη φύση και όλα όσα έχει να προσφέρει.

Η θέρμανση γίνεται με ηλεκτρικά σώματα στο μπάνιο, την κουζίνα και ένα από τα δωμάτια, ενώ το δεύτερο δωμάτιο έχει σόμπα. Το ζεστό νερό στην κουζίνα και το μπάνιο παρέχεται μέσω ηλεκτρικών ταχυθερμαντήρων.

Στον εξωτερικό χώρο, το σπίτι διαθέτει μπάρμπεκιου, τραπέζι και μια θέα που κόβει την ανάσα.

Ο χώρος στάθμευσης απέχει περίπου 300 μ. από το σπίτι, η πρόσβαση με αυτοκίνητο δεν είναι δυνατή.

Ζήστε την παραδοσιακή ζωή αυτού του παλιού οικισμού του Μπραν, όπου η τοποθεσία προσφέρει μια μοναδική εικόνα της αγροτικής ζωής που χαρακτηρίζει την περιοχή Bran-Rucăr.

Η καινοτομία δίνεται από την ομάδα στην οποία απευθύνεται αυτή η επιχείρηση, δηλαδή ένας συγκεκριμένος τύπος τουρίστα κάνει όλο και περισσότερο αισθητή την παρουσία του, και αυτός είναι ο τουρίστας που αναζητά εμπειρίες, όχι πολυτέλεια, όχι συνθήκες 5 αστέρων και όχι εγκαταστάσεις που χαρακτηρίζουν αυτά τα καταλύματα. Αυτός ο τύπος τουρίστα ψάχνει για

τοποθεσίες με ιστορία, που βρίσκονται σε μέρη όπου μπορείτε να επανασυνδεθείτε με τη φύση και να χαλαρώσετε απλά "ακούγοντας" τη σιωπή και θαυμάζοντας τη θέα των βουνών.

<https://www.airbnb.com.ro/rooms/46058379>

https://www.instagram.com/casa_pelinica/





Πηγή: <https://www.airbnb.com.ro/rooms/46058379>





Πηγή: <https://www.airbnb.com.ro/rooms/46058379>

39. Ο στάβλος του Aidan.

Η μικρή μονάδα διαμονής βρίσκεται στην καρδιά της Τρανσυλβανίας. Μέσα σε ένα παραμυθένιο σκηνικό, ανάμεσα σε λόφους που περιμένουν να τους εξερευνήσετε και με θέα μια λίμνη, θαυμάζοντας την ομορφιά του τοπίου και των ζώων και πτηνών του δάσους, μπορείτε να απολαύσετε την εμπειρία της συμβίωσης με τη φύση.

Οι λάτρεις του ψαρέματος μπορούν να ζήσουν μια εξαιρετική εμπειρία στην όχθη της λίμνης.

Οι ιδιοκτήτες θέλουν οι επισκέπτες τους να περάσουν ποιοτικό χρόνο στη φύση και για αυτόν ακριβώς το λόγο η μονάδα δεν προσφέρει τηλεόραση στα δωμάτια, αλλά έχουν πολύ ευγενικά ζώα στο αγρόκτημά μας που είναι ελεύθερα και χαίρονται ιδιαίτερα την παρουσία των παιδιών: πόνυ, κουνελάκια, σκύλοι, πρόβατα και αρνιά, κοτόπουλα, πάπιες, φραγκόκοτες.

226

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Οι κόκορες αναγγέλλουν την ανατολή του ήλιου κάθε πρωί, το άλογο τρέχει και χλιμιντρίζει χαρούμενα στη μεγάλη αυλή, τα πρόβατα έρχονται για να τα ταΐσετε και τα σκυλιά σας προστατεύουν και σας προσέχουν τη νύχτα, σε εγρήγορση κάθε που ακούν κάποιον ύποπτο θόρυβο.

Η αυθεντική εμπειρία, η σχεδόν πλήρης εξάλειψη της τεχνολογίας και η αναδημιουργία του περιβάλλοντος ενός τοπικού αγυρώνα.

Ταυτόχρονα, η επιχείρηση προσφέρει στους επισκέπτες την ευκαιρία να επενδύσουν οι ίδιοι στο ακίνητο.

<https://stanaluiaidan.eu/>

<https://www.facebook.com/stanaluiAidan>

<https://www.instagram.com/stanaluiaidan>



Πηγή: <https://www.facebook.com/stanaluiAidan>



Πηγή: <https://www.facebook.com/stanaluiAidan>

40. Seva Sana Retreat.

Το Seva Sana βρίσκεται στο λόφο Ardud Vii, 20 χιλιόμετρα από την πόλη Satu-Mare της Ρουμανίας. Το πάθος της ιδιοκτήτριας για τα θεραπευτικά φυτά την έκανε να ονειρευτεί έναν ξενώνα με καταφύγιο, τον μοναδικό στη χώρα με μια ιδέα που φέρνει στο προσκήνιο την υγεία και την ευεξία του τουρίστα. Μαζί με τον σύζυγό της, άνοιξαν το πρώτο Health Factory όπου οι επισκέπτες μπορούν να διανυκτερεύσουν.

Εμπνευσμένη από τον κόσμο των φυτών, η ιδιοκτήτρια Ioana δημιούργησε ένα παραμυθένιο σπίτι, με 3 ευρύχωρα και φιλόξενα δωμάτια: κατιφέ, λεβάντα και θυμάρι. Τα δωμάτια διαθέτουν ευρύχωρες βεράντες και κοινόχρηστο μπάνιο.

229

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΚΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΚΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το
πρόγραμμα «Erasmus+»
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Ο Viorel, ο σύζυγος της Ioana, είναι δικηγόρος στο επάγγελμα, αλλά θέλει να αφήσει το κοστούμι για να αφοσιωθεί εξ ολοκλήρου στην οικογενειακή επιχείρηση. Παθιασμένος με το κυνήγι, σε πολλά από τα προϊόντα στο τραπέζι του ξενώνα θα βρείτε, κατόπιν παραγγελίας, κρέας θηράματος. Η οικογένεια Seva Sana συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς και μπορεί να σας προσφέρει, γάλα, τυρί, αλλά και φρέσκα και φυσικά προϊόντα, από το παντοπωλείο Danciu.

Παραδείγματα προϊόντων που μπορούν να δοκιμαστούν:

- Κρέμες
- Θεραπευτικά αφεψήματα
- Αρωματοποιία

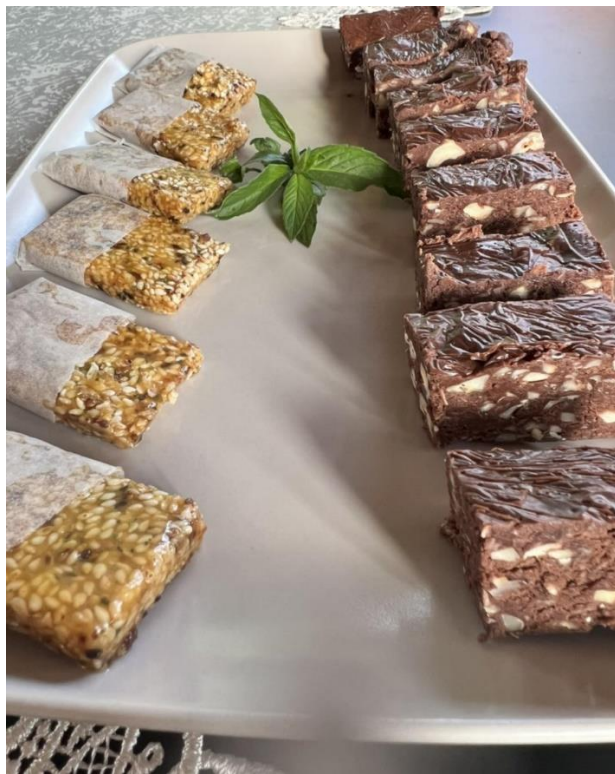
Η τοποθεσία είναι μια απομονωμένη περιοχή, που περιβάλλεται από τους παραμυθένιους λόφους του Codr, μιας ιστορικής περιοχής που βρίσκεται στα εδάφη των νομών Satu Mare και Maramures. Είναι μια όαση ηρεμίας όπου η οικογένεια τρέφεται αποκλειστικά με ό,τι προσφέρει η φύση. Δεκάδες οπωροφόρα δέντρα όλων των ποικιλιών και αμπέλια βρίσκονται στο αγρόκτημα, το οποίο εκτείνεται σε περίπου 2 εκτάρια.

Υπάρχει μια οικογένεια που ζει εδώ μόνιμα, ακόμη και τον χειμώνα.

Το Seva Sana είναι η μοναδική τοποθεσία στη Ρουμανία όπου μπορείτε να δείτε πώς παράγονται τα καλλυντικά και τα φαρμακευτικά προϊόντα, να παρακολουθήσετε μαθήματα υγείας και ευεξίας και να δοκιμάσετε μια 100% βιολογική κουζίνα.

<https://sevasana.ro/>

<https://www.facebook.com/sevasana.ro>





Πηγή:<https://sevasana.ro/seva-sana-retreat/>

41. Φάρμα Cabor.

Το Cabor είναι ένα ιδανικό μέρος για δραστήριες οικογενειακές διακοπές, όπου μπορείτε να μάθετε για τα ζώα της φάρμας, τα λαχανικά από τον βιολογικό μας κήπο, τα άλογα που βρίσκονται στο ιπποδρόμιο μας, το slackline, την τοξοβολία, το πέταγμα χαρταετού, τις βόλτες με άμαξα ή έλκηθρο, την επίσκεψη στα περίχωρα, το Cabor είναι ένα εξαιρετικό μέρος για να περάσετε χρόνο με την οικογένειά σας.

Οι λόφοι της Τρανσυλβανίας προσφέρουν μερικά από τα σημαντικότερα λιβάδια υψηλής φυσικής αξίας που έχουν απομείνει στην Ευρώπη. Το χωριό Cabor είναι το ιδανικό μέρος για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και τη διαχείριση των λιβαδιών. Με τα δάση οξιάς και τους λόφους που ξεδιπλώνονται, τα εύφορα λιβάδια, το Cabor προσφέρει μια σπουδαία εμπειρία. Η ιδιαίτερη

232

ορνιθοπανίδα της περιοχής είναι εκπληκτική, θα έχετε πολλές πιθανότητες να δείτε μια μεγάλη ποικιλία ειδών πουλιών από την ειδική κρυψώνα μας.

Στο αγρόκτημα βιοποικιλότητας Cobor διατηρούνται οι παραδοσιακές μέθοδοι βόσκησης βοοειδών με αυτή την ανθεκτική φυλή βοοειδών. Η βιοποικιλότητα της περιοχής μπορεί να διατηρηθεί μόνο αν συνεχιστεί η παραδοσιακή διαχείριση της γης παράλληλα με τη βόσκηση - που θεωρείται ο καταλληλότερος τρόπος για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας των λιβαδιών.

Το αγρόκτημα βιοποικιλότητας Cobor λειτουργεί ένα πρόγραμμα αναπαραγωγής για τον αυτόχθονα Καρπάθιο Ποιμενικό Σκύλο. Πολλά κουτάβια υπάρχουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους στη φάρμα. Εκτρέφονται και προσφέρονται δωρεάν στους βοσκούς στα βουνά Făgăraș για την φύλαξη των κοπαδιών.

Το αγρόκτημα απασχολεί ντόπιους και τα άλογά τους για τις βόλτες με τα κάρα, ώστε να μπορείτε να μιλήσετε μαζί τους, να ακούσετε τις ιστορίες τους και να μπειτε ακόμα περισσότερο στη ζωή του χωριού. Στη διαδρομή, μπορείτε ακόμη και να σταματήσετε για πικνίκ, όπου βρείτε ένα ωραίο σημείο. Μπορούν να γίνουν και άλλες δραστηριότητες, όπως βόλτα με άλογο και κάμπινγκ, εκδρομές με ποδήλατο ή βοτανικές περιηγήσεις.

Το φαγητό στο Cobor προέρχεται κυρίως από τη δική του βιολογική φάρμα. Και τα λαχανικά είναι από παλιές, ρουμανικές ποικιλίες, με τη γεύση του χθες.

<https://cobor-farm.ro/>

<https://www.facebook.com/COBOR-ferma-ecologica-organic-farm-1593919307566916/>





Πηγή: <https://cobor-farm.ro/>

13. ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΑΝΑΓΝΩΣΗ:

Υπάρχον υλικό/περιεχόμενο κατάρτισης

Η ζήτηση για γαστρονομικό τουρισμό

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

1. 2η μελέτη της ζήτησης για γαστρονομικό τουρισμό στην Κοινότητα της Μαδρίτης

Σύνδεσμος

235

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Erasmus+» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

<http://dinamizaasesores.es/www/wp-content/uploads/2017/12/Informe-completo-II-Estudio-de-la-demanda-de-turismo-gastron%C3%B3mico-en-Espa%C3%B1a.pdf>

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Η παρούσα μελέτη, που διεξήχθη τον Νοέμβριο του 2017, αναλύει τη ζήτηση για γαστρονομικό τουρισμό στην Ισπανία, επεκτείνοντας την παραδοσιακή έννοια του "γαστρονομικού τουρίστα", η οποία χαρακτηρίζει τα άτομα που ταξιδεύουν με μοναδικό κίνητρο τη γαστρονομία, ώστε να καλύπτει επίσης τη συμπεριφορά και τις δραστηριότητες των ταξιδιωτών που επιλέγουν προορισμούς με άλλα κίνητρα, χωρίς η γαστρονομία να είναι ο κύριος λόγος για το ταξίδι τους.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Προσδιορισμός του γαστρονομικού τουρίστα.
- Γενικός τουρίστας και επιρροή της γαστρονομίας.
- Γαστρονομικοί προορισμοί και τοποθέτηση των περιφερειών.

Ανάπτυξη αγροτικών προορισμών και τουρισμός ελαιολάδου

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

2. **Ανάπτυξη αγροτικών προορισμών με βάση τον τουρισμό ελαιολάδου:** Ο αντίκτυπος της κοινότητας των κατοίκων

Προσκόλληση και ποιότητα ζωής στην υποστήριξή τους για την τουριστική ανάπτυξη

Σύνδεσμος

<https://www.mdpi.com/2071-1050/9/9/1624>

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Οι κάτοικοι αποτελούν ουσιαστικό μέρος των τουριστικών προορισμών, γεγονός που καθιστά την απόκτηση μιας βαθύτερης

η κατανόηση της στάσης των κατοίκων απέναντι στην τουριστική ανάπτυξη είναι απαραίτητη, διότι οι

οι ευνοϊκές στάσεις μπορούν να συμβάλουν στην επιτυχία των προορισμών. Η παρούσα μελέτη προσπάθησε να κατανοήσει σε ποιο βαθμό οι αντιλήψεις των κατοίκων της υπαίθρου για την τουριστική ανάπτυξη στην περιοχή τους επηρεάζουν την πρόθεσή τους να υποστηρίξουν την περαιτέρω τουριστική ανάπτυξη. Η παρούσα έρευνα επικεντρώθηκε επίσης στην επιρροή των μεταβλητών του δεσμού με την κοινότητα και της αντιλαμβανόμενης ποιότητας ζωής στη σχέση μεταξύ των αντιλήψεων των κατοίκων και της πρόθεσης να υποστηρίξουν αυτή την ανάπτυξη. Η παρούσα μελέτη επικεντρώθηκε στην περίπτωση της τουριστικής ανάπτυξης του ελαιολάδου στις περιοχές Sierra de Gata και Las Hurdes στην Extremadura της Ισπανίας.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Θετικές αντιλήψεις των κατοίκων της υπαίθρου για τον τουρισμό
- Δομικό μοντέλο

Η γαστρονομία ως πολιτιστική κληρονομιά και κινητήρια δύναμη για την ανάπτυξη του τουρισμού.

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

- 3. Η γαστρονομία ως μοχλός πολιτιστικής κληρονομιάς και τουριστικής ανάπτυξης.**
Μια ανάλυση swot για την Extremadura, Ισπανία.

Σύνδεσμος

<https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/5385975.pdf>

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Υπάρχει ένα αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα παραδοσιακά τρόφιμα και τα τυπικά πιάτα που αναδεικνύει τη γαστρονομία σε επίπεδο πολιτιστικής κληρονομιάς. Η ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού "αρχίζει πριν το πιάτο φτάσει στο τραπέζι". Ως εκ τούτου, οι

τουριστικές προτάσεις πρέπει να αναπτύσσονται με μια ορθολογική και ολοκληρωμένη διαδικασία σχεδιασμού. Παρουσιάζεται επίσης μια πλήρης ανάλυση SWOT, η οποία είναι πολύ χρήσιμη για αυτό το πρώτο εγχειρίδιο.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Σχέσεις μεταξύ τουρισμού και γαστρονομίας.
- Αδυναμίες και πλεονεκτήματα στον αγροτικό τομέα.

Πόροι για την επιχειρηματικότητα στις αγροτικές περιοχές

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

4. Πόροι για την επιχειρηματικότητα στις αγροτικές περιοχές της Extremadura

Σύνδεσμος

https://www.redruralnacional.es/sites/default/files/documents/Dossier_EmprendimientoRRN_Extremadura.pdf

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Το Εθνικό Αγροτικό Δίκτυο (RRN) είναι μια πλατφόρμα που αποτελείται από διοικήσεις (κρατικές, περιφερειακές και τοπικές), κοινωνικούς και οικονομικούς φορείς, εκπροσώπους της κοινωνίας των πολιτών και ερευνητικούς οργανισμούς που συνδέονται με το αγροτικό περιβάλλον. Κύριος στόχος του είναι η προώθηση της αγροτικής ανάπτυξης. Το παρόν έγγραφο περιγράφει ένα ευρύ δίκτυο πόρων για την επιχειρηματικότητα στις αγροτικές περιοχές, το οποίο μπορεί να παρουσιάζει ενδιαφέρον.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Εντοπισμός και διάδοση παραδειγμάτων έργων και καλών πρακτικών που μπορούν να αποτελέσουν έμπνευση για άλλους.

- Ανταλλαγή επιχειρηματικών εμπειριών και δημιουργία δικτύων μέσω εκδηλώσεων και συμμετοχικών εργαστηρίων.
- Ειδικά μαθήματα κατάρτισης και πόροι.

Η δημιουργικότητα εφαρμόζεται στις αγροτικές επιχειρήσεις.

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

5. Τεχνικές παραγωγής ιδεών. Εφαρμογή της δημιουργικότητας στις επιχειρήσεις.

Σύνδεσμος

<https://plandeempresa.extremaduraempresarial.es/users/downloadExamplePlan/65>

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Όταν ξεκινάτε μια επιχείρηση, συνηθίζετε να δημιουργείτε νέες ιδέες για την επίλυση όλων των ειδών των προβλημάτων, τόσο των δικών σας όσο και των πελατών σας. Είναι κάτι που δεν μπορείτε να σταματήσετε να κάνετε, αν και αυτό δεν σημαίνει ότι το κάνετε αποτελεσματικά και κερδοφόρα. Το κλειδί είναι η διαχείριση της δημιουργικής διαδικασίας.

Υπάρχουν πολλοί ορισμοί για τη δημιουργικότητα, αλλά θα μείνουμε στον ορισμό του ψυχολόγου Frank Barrow: "η δημιουργικότητα είναι η προδιάθεση για πρωτοτυπία και η ικανότητα παραγωγής προσαρμοστικών και ασυνήθιστων αντιδράσεων".

Το όραμα αυτό συνδέεται στενά με τις πιθανότητες επιτυχίας των προϊόντων ή των υπηρεσιών στην αγορά- Πρωτοτυπία, ζούμε σε μια εποχή όπου οι πελάτες αναζητούν κάτι νέο για να αισθάνονται διαφοροποιημένοι και μοναδικοί- Προσαρμοσμένο, δηλαδή ότι είναι σχεδιασμένο από τη σκοπιά του τελικού χρήστη, ώστε να παρέχει μια πρόταση αξίας που τον ενθαρρύνει να λάβει μια απόφαση αγοράς που τον ωφελεί.

Τα Σημεία Επιχειρηματικής Υποστήριξης της Extremadura προσφέρουν αυτόν τον ενδιαφέροντα πόρο για την έναρξη της επιχειρηματικής διαδικασίας.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Μέλη μιας δημιουργικής ομάδας
- Οργάνωση συνεδριών για τη δημιουργία ιδεών
- Άλλες τεχνικές

Αγροτική επιχειρηματικότητα

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

6. Πρόγραμμα αγροτικής επιχειρηματικότητας

Σύνδεσμος

<https://emprendedoresrurales.com/programa-formate-aer/materiales-webinars/>

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Το πρόγραμμα "Fórmate AER" είναι ένας από τους στρατηγικούς άξονες δράσης της Ένωσης Αγροτικών Επιχειρηματιών. Τα επιχειρηματικά σχέδια χρειάζονται πάνω απ' όλα από μια κατ' εξοχήν πρακτική πτυχή, όπου άλλοι επιχειρηματίες που έχουν ήδη περάσει το ίδιο πράγμα μεταδίδουν τις χρήσιμες γνώσεις τους.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Εκπαίδευση στην οργάνωση επιχειρήσεων (Λειτουργία, Παραγωγή, Ανθρώπινο Δυναμικό).
- Ψηφιοποίηση και αυτοματοποίηση των διαδικασιών με απλά και δωρεάν εργαλεία.
- Αυτογνωσία και ηγεσία.
- Επιχειρηματική επικοινωνία και μάρκετινγκ.

Επιχειρηματική δραστηριότητα στις αγροτικές περιοχές

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου**7. Έκθεση του GEM για την επιχειρηματική δραστηριότητα στις αγροτικές περιοχές****Σύνδεσμος**

https://gemspain-my.sharepoint.com/personal/comunicacion_gem-spain_com/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fcomunicacion%5Fgem%2Dspain%5Fcom%2FDocuments%2FINFORMES%2FESPECIALES%2F2021%2D2022%2FInforme%20GEM%20Mapfre%20sobre%20la%20actividad%20emprededora%20rural%20en%20Espa%C3%B1a%202021%2D2022%2Epdf&parent=%2Fpersonal%2Fcomunicacion%5Fgem%2Dspain%5Fcom%2FDocuments%2FINFORMES%2FESPECIALES%2F2021%2D2022&ga=1

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Το Παρατηρητήριο Επιχειρηματικότητας της Ισπανίας ηγείται της ανάπτυξης του έργου Global Entrepreneurship Monitor (GEM) στη χώρα μας. Το έργο αυτό είναι ένα διεθνές παρατηρητήριο που, από το 1999, αναλύει ετησίως το επιχειρηματικό φαινόμενο σε παγκόσμια κλίμακα.

Για παράδειγμα, η έκθεση διαπιστώνει ότι ο μέσος όρος ηλικίας των ατόμων που σκοπεύουν να ξεκινήσουν μια επιχείρηση τους επόμενους μήνες στις αγροτικές περιοχές είναι 38 ετών και εκείνων που διαχειρίζονται τη δική τους δραστηριότητα είναι 43 ετών σε νέα δραστηριότητα και 50 ετών σε παγιωμένη δραστηριότητα.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Αξίες, αντιλήψεις και επιχειρηματικές δεξιότητες του ενήλικου πληθυσμού.
- Η επιχειρηματική δραστηριότητα και τα χαρακτηριστικά της.
- Το πλαίσιο στο οποίο λαμβάνει χώρα η επιχειρηματική διαδικασία.

Στοιχεία και αριθμοί για τον αγροτουρισμό στην Ισπανία

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου**8. Ετήσια έκθεση 2021 του Παρατηρητηρίου Αγροτικού Τουρισμού****Σύνδεσμος**

<https://www.escapadarural.com/blog/datos-de-turismo-rural-espana-2021/>

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Η παρούσα έκθεση παρουσιάζει στοιχεία για τον αγροτικό τουρισμό στην Ισπανία με μια τρέχουσα ακτινογραφία της ζήτησης αγροτικού τουρισμού και της εξέλιξής της. Πρόκειται για μια έκθεση που εκπονήθηκε από το Observatorio del Turismo Rural, το μεγαλύτερο ερευνητικό πρόγραμμα για τον αγροτικό τουρισμό στην Ισπανία, το οποίο ασχολείται με δύο τομείς έρευνας: τη ζήτηση του ταξιδιώτη της υπαίθρου και την προσφορά, σε επίπεδο κράτους, αγροτικών καταλυμάτων.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Μέση δαπάνη που αφιερώνεται στον αγροτουρισμό.
- Ο ρόλος των γυναικών στον αγροτουρισμό
- Οι πτυχές που εκτιμώνται περισσότερο σε έναν αγροτικό προορισμό (ο γαστρονομικός πλούτος εκτιμάται στο 45% των απαντήσεων).

Έκθεση για τον αγροτικό τουρισμό 2021

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου**9. Έκθεση για τον αγροτικό τουρισμό. Περιφέρειες Tentudía και Ambroz (Extremadura).****Σύνδεσμος**

https://www.turismoextremadura.com/.content/observatorio/2021/EstudiosYMemoriasAnuales/Informe_turismo_rural_2021.pdf

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Η παρούσα έκθεση αποτελεί μέρος των δραστηριοτήτων της συμφωνίας μεταξύ του Πανεπιστημίου της Extremadura και της Junta de Extremadura για την Extremadura με την Junta de Extremadura για τη "Δημιουργία τουριστικής γνώσης στην Extremadura".

Η μελέτη της τουριστικής ζήτησης πραγματοποιείται με την ενσωμάτωση των διαχωρισμένων πληροφοριών που παρέχονται από τα μικροδεδομένα.

Η μελέτη της τουριστικής ζήτησης πραγματοποιείται με την ενσωμάτωση των διαχωρισμένων πληροφοριών που παρέχονται από τα μικροδεδομένα του Εθνικού Ινστιτούτου Στατιστικής και του ποιοτικού μέρους από τις έρευνες των τουριστών στο δρόμο, στα σημεία τουριστικού ενδιαφέροντος (PIT).

Η προσφορά, από τα στοιχεία που είναι διαθέσιμα στο Μητρώο Τουριστικών Επιχειρήσεων της Extremadura. Όποτε ήταν δυνατόν, η τρέχουσα κατάσταση ορισμένων δεικτών συγκρίθηκε με την προηγούμενη κατάσταση του 2018, όταν δηλαδή εκπονήθηκε η πρώτη από αυτές τις συμφωνίες και διαθέτουμε στοιχεία από εκείνη την ημερομηνία.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Παρουσία στα κοινωνικά δίκτυα
- Ψηφιοποίηση των επιχειρήσεων στον αγροτικό κόσμο
- Σημασία της τουριστικής ζήτησης

Ευρωπαϊκό δίκτυο για την αγροτική ανάπτυξη

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

10. Θεματική ομάδα για τις έξυπνες και ανταγωνιστικές αγροτικές επιχειρήσεις.

Σύνδεσμος

https://enrd.ec.europa.eu/sites/default/files/tg_rural-businesses_final-report_0.pdf

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Η τελική έκθεση της θεματικής ομάδας REDR για τις "Εξυπνες και ανταγωνιστικές αγροτικές επιχειρήσεις" συνοψίζει τις κύριες συστάσεις και τα συμπεράσματα της ομάδας αυτής. Περιγράφει επίσης το πλαίσιο, τους στόχους, την προσέγγιση, τις μεθόδους και τις δραστηριότητες της θεματικής ομάδας.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Η σημασία των δημιουργικών ("άγριων") ιδεών για βιώσιμες τοπικές επιχειρήσεις που μπορούν να ανταποκριθούν στις νέες αγροτικές προκλήσεις.
- Προσεγγίσεις επιχειρηματικής υποστήριξης (όπως η προσέγγιση του επιταχυντή) για την ανάδειξη αυτών των επιχειρηματικών ιδεών και την υποστήριξη των επιχειρήσεων στην υλοποίησή τους.
- Δημιουργία ενός υποστηρικτικού οικοσυστήματος (συμπεριλαμβανομένης της πρόσβασης σε ευρυζωνικές και άλλες υπηρεσίες) που μπορεί να βοηθήσει τις επιχειρήσεις να εγκατασταθούν σε αγροτικές περιοχές.

Επιπτώσεις του COVID στον κλάδο της φιλοξενίας και μέτρα για την αντιμετώπισή τους.

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

11. Ξενοδοχειακή βιομηχανία στην Αραγονία και την Κοβιδία 19: οικονομικές επιπτώσεις και μέτρα για την ανάκαμψή της.

Σύνδεσμος

https://www.camarazaragoza.com/wp-content/uploads/2021/01/HOSTELERiA-EN-ARAGoN-Y-COVID-19_Version-final-2.pdf

Η παρούσα μελέτη ποσοτικοποιεί την πτώση της οικονομικής δραστηριότητας που θα υποστεί κατά το έτος 2020 ο τομέας της Φιλοξενίας στην Αραγονία (Ισπανία) ως συνέπεια του COVID 19. Η εκτίμηση αυτή βασίζεται σε στοιχεία που είναι διαθέσιμα σε δημόσιες στατιστικές πηγές

που μας επιτρέπουν να πλαισιώσουμε τις οικονομικές επιπτώσεις της πανδημίας και λαμβάνει ως σημείο εκκίνησης τη συγκεκριμένη εκτίμηση του τρόπου με τον οποίο μεταβλήθηκε η απασχόληση στον εν λόγω τομέα. Είναι απαραίτητο να πραγματοποιηθεί μια άσκηση εκτίμησης επειδή η αντιπροσωπευτικότητα των συνήθων στοιχείων της αγοράς εργασίας έχει αλλοιωθεί από την ευρεία χρήση των ERTES (σχέδια προσαρμογής της απασχόλησης), τη στήριξη των αυτοαπασχολούμενων και τη μείωση του εργατικού δυναμικού.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Μέτρα που μπορεί να ενδιαφέρουν κάθε επιχείρηση που σχετίζεται με τον γαστρονομικό τουρισμό.
- Ικανότητα αντίδρασης του τομέα.

Ιδέες για μικρές επιχειρήσεις

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

12. 60 μικρές επιχειρηματικές ιδέες για όποιον θέλει να διευθύνει τη δική του επιχείρηση.

Σύνδεσμος

<https://blog.hubspot.com/sales/small-business-ideas>

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Η παρούσα μελέτη, που διεξήχθη τον Νοέμβριο του 2017, αναλύει τη ζήτηση για γαστρονομικό τουρισμό στην Ισπανία, επεκτείνοντας την παραδοσιακή έννοια του "γαστρονομικού τουρίστα", η οποία χαρακτηρίζει τα άτομα που ταξιδεύουν με μοναδικό κίνητρο τη γαστρονομία, ώστε να καλύπτει επίσης τη συμπεριφορά και τις δραστηριότητες των ταξιδιωτών που επιλέγουν προορισμούς με άλλα κίνητρα, χωρίς η γαστρονομία να είναι ο κύριος λόγος για το ταξίδι τους.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Προσδιορισμός του γαστρονομικού τουρίστα.
- Γενικός τουρίστας και επιρροή της γαστρονομίας.
- Γαστρονομικοί προορισμοί και τοποθέτηση των περιφερειών.

Κιτ εκκίνησης επιχειρήσεων

Ονομασία του υλικού/περιεχομένου

13. 9 δωρεάν πρότυπα για να σας βοηθήσουν να μετατρέψετε την ιδέα σας σε επιχείρηση

Σύνδεσμος

https://offers.hubspot.com/business-startup-kit?hubs_post-cta=anchor&hubs_post=blog.hubspot.com%2Fsales%2Fsmall-business-ideas&hubs_signup-url=blog.hubspot.com%2Fsales%2Fsmall-business-ideas&hubs_signup-cta=cta_button&hsCtaTracking=1a0a4e5a-b3ce-4c8b-bc42-4e24cde930ae%7C647c2da9-64b9-4057-88e0-1713cad40ed9

Κύρια σημεία (ποια θέματα/μέρη είναι χρήσιμα; π.χ. δομή, ορισμένα θέματα κ.λπ.)

Μερικές φορές είναι σημαντικό να εφοδιαστείτε με εργαλεία για την ανάπτυξη της επιχειρηματικής σας ιδέας. Η εταιρεία συμβούλων Hubspot προσφέρει δωρεάν προηγμένα εργαλεία για το σχεδιασμό και την ανάπτυξη των πρώτων εγγράφων της μελλοντικής μας επιχείρησης.

Σημεία ενδιαφέροντος:

- Πρότυπο ανάλυσης των πέντε δυνάμεων του Porters
- Πρότυπο καταστρώματος Pitch
- Λίστα ελέγχου Tech Stack
- Πρότυπο σχεδίου μάρκετινγκ
- Πρότυπα Elevator Pitch

