

EDITORIAL

Η καθέρωση του «Ελληνικού Πρωινού» σε όλα τα ξενοδοχεία της χώρας αποτελεί την τελευταία πενταετία έναν από τους βασικούς στόχους του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΞΕΕ). Η ανάδειξη της ελληνικής γαστρονομίας ως του πλέον καθοριστικού και αντιπροσωπευτικού πρεσβευτή του ελληνικού τουρισμού, είναι η απάντηση στο English Breakfast, το American Breakfast, το Continental Breakfast και το Japanese Breakfast.

Πάνω από 400 ξενοδοχειακά καταλύματα σε όλη τη χώρα σερβίζουν πλέον πρωινό που φτιάχνεται με τοπικά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Το «Ελληνικό Πρωινό» βρίσκεται σε περίοπτη θέση σε μικρά, μεσαία και μεγάλα ξενοδοχεία, σε ξενοδοχεία πόλης, σε παραθεριστικούς ξενώνες και σε μικρά καταλύματα της υπαίθρου, αποτελώντας τμήμα της «γαστρονομικής διπλωματίας».

Ειδικότερα, μέσω της προώθησης του «Ελληνικού Πρωινού» από την πλευρά των ελλήνων ξενοδόχων επιδιώκεται:

- Η ικανοποίηση του ξενοδοχειακού πελάτη μέσα από τη γνωριμία του με τα ελληνικά τοπικά προϊόντα και την κουζίνα κάθε προορισμού. Η γνωριμία αυτή είναι γευστική, γνωστική και πολιτιστική.
- Η σύνδεση της ξενοδοχίας με τους τοπικούς παραγωγούς ποιοτικών προϊόντων, γεγονός που ήδη έχει πολλές κοινωνικές και οικονομικές θετικές επιπτώσεις στον πρωτογενή τομέα και το περιβάλλον.
- Ο συνδυασμός της ελληνικής κουζίνας – ως τμήματος της μεσογειακής διατροφής – με τις ξεχωριστές τοπικές κουζίνες, όπως αυτές διαμορφώθηκαν διαχρονικά στους ελληνικούς γαστρονομικούς προορισμούς.

«ΤΑ ΝΕΑ», ενισχύοντας την προσπάθεια αυτή, προχώρησαν σε συνεργασία με το ΞΕΕ στη δημιουργία του πρώτου οδηγού για τη «Γεωγραφία του Ελληνικού Πρωινού», καταγράφοντας ανά προορισμό το σύνολο των καταλυμάτων που το προσφέρουν.

Μέσω του οδηγού παρουσιάζονται, ανά περιοχή, μοναδικές συνταγές «Ελληνικού Πρωινού» (τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε κουζίνας) με τα εξαιρετικά τοπικά προϊόντα και τη γαστρονομική τέχνη και την αισθητική.

Όλα αυτά αποτελούν μια σημαντική επένδυση για το ελληνικό τουριστικό προϊόν, καθώς το επιπλέον μικρό κόστος για την υιοθέτηση του «Ελληνικού Πρωινού», ενισχύει σε μεγάλο βαθμό την αξία, το κύρος και τα έσοδα των μονάδων που το προσφέρουν.

Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΡΩΙΝΟΥ
Επιμέλεια: Κώστας Ντελεζος
Ειδική έκδοση για την εφημερίδα «ΤΑ ΝΕΑ»

Καλλιτεχνική επιμέλεια: Κατερίνα Μάρουσις
Σελιδοποίηση: Αργυρώ Αμπατζίδου

© 2015 για αυτή την έκδοση,
Δημοσιογραφικό Οργανισμός Λαμπράκη Α.Ε.

«Ελληνικό Πρωινό» παντού!

Tο Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος εμπνεύστηκε, σχεδίασε, υλοποίησε, στήριξε και πάνω απ' όλα πίστεψε στο «Ελληνικό Πρωινό». Σε μια εποχή που οι τουρίστες επιδιώκουν να ζήσουν εμπειρίες, να βιώσουν τις συνήθειες του κάθε τόπου και να γευτούν τα προϊόντα του, ο ελληνικός γαστρονομικός πολιτισμός θα μπορούσε να εξελιχθεί σε ένα σημαντικό πλεονέκτημα του ελληνικού τουρισμού. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα για το «Ελληνικό Πρωινό». Από το 2010 που ξεκινήσαμε, κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι. Το «Ελληνικό Πρωινό» είναι πλέον ένα σημαντικό και καθιερωμένο τουριστικό προϊόν της χώρας μας. Οι ξένοι επισκέπτες μας μπορούν να απολαύσουν το «Ελληνικό Πρωινό» σε περισσότερα από τετρακόσια ελληνικά ξενοδοχεία και καταλύματα.

Το γεγονός πως το σήμα του, στα ξενοδοχεία που συμμετέχουν στο πρόγραμμα, είναι πλέον ένα αναγνωρίσιμο brand που προσδίδει αξία στον συμμετέχοντα, υποδηλώνει μια αλήθεια που οφείλουμε να την έχουμε όλοι ως κυρίαρχη σταθερά σκέψης. Η αριστεία είναι ο μόνος ασφαλής δρόμος προς την επιτυχία, για να ξεκλειδώσουμε προοπτικές και δυνατότητες για τον τουρισμό, για την ανάπτυξη, για την εθνική οικονομία.

Στη σημερινή εποχή της υπερπληροφόρησης, το να κερδίζεις την προσοχή είναι ένα πολύτιμο συγκριτικό πλεονέκτημα. Την προσοχή κερδίζει πάντα η αυθεντικότητα. Αυτό απέδειξε το «Ελληνικό Πρωινό» και πέτυχε την αναγνώριση και την καταξίωσή του στα ξενοδοχεία μας.

Τώρα είναι ώρα να γίνει και ο καλύτερος πρεσβευτής της εξωστρέφειας, που έχουν ανάγκη τα αγνά και μοναδικά προϊόντα της ελληνικής γης, τα παραδοσιακά εδέσματα της κάθε περιοχής της Ελλάδας. Με συνθημα «Ελληνικό Πρωινό παντού», έχουμε ήδη ξεκινήσει την υλοποίηση ενός ολοκληρωμένου στρατηγικού σχεδιασμού, ώστε μέσα από στοχευμένες πρωτοβουλίες και δράσεις σε τοπικό και διεθνές επίπεδο να μπορέσουμε να αναδείξουμε και να συστήσουμε το «Ελληνικό Πρωινό» σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η ποιότητα και η αυθεντικότητα είναι χαρακτηριστικά που τα έχει μεγάλη ανάγκη η εικόνα της Ελλάδας διεθνώς. Είμαστε υπερήφανοι ως έλληνες ξενοδόχοι για το γεγονός πως με τις πρωτοβουλίες και τις δράσεις μας συμβάλλουμε θετικά και προς αυτή την κατεύθυνση.

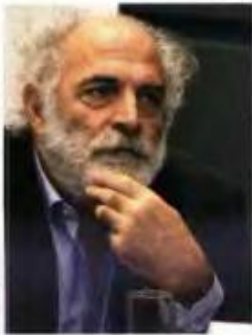
Είμαστε υπερήφανοι ως Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο καθώς, επιτελώντας με υψηλό αίσθημα ευθύνης τον θεσμικό μας ρόλο, προσδίδουμε υψηλές προστιθέμενες αξίες στον τουρισμό και στην πρωτογενή παραγωγή, διασυνδέοντας οργανικά τους δύο μεγαλύτερους και πλέον ελπιδοφόρους παραγωγικούς κλάδους της χώρας μας, που αφενός παράγουν νέο εθνικό πλούτο και αφετέρου αποτελούν πυλώνες του νέου αναπτυξιακού μοντέλου που έχει απόλυτη ανάγκη η πατρίδα μας, ώστε μέσα από τη στήριξη της απασχόλησης και του περιφερειακού εισοδήματος να επιτύχει την υπέρβαση της κρίσης και την οικονομική ανάταξή της.



Του Γιώργου Τσακίρη,
προέδρου του Ξενοδοχειακού
Επιμελητηρίου
Ελλάδος (ΞΕΕ)

Από το όραμα στην πράξη!

Το πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό» ξεκίνησε πριν από πέντε χρόνια με στόχο να φέρει σε επαφή τα είκοσι εκατομμύρια αλλοδαπούς επισκέπτες αλλά και τους Έλληνες που ταξιδεύουν στους διάφορους τουριστικούς προορισμούς της χώρας μας με τις τοπικές γεύσεις και τα προϊόντα κάθε περιοχής. Τα ξενοδοχεία της χώρας θα έπρεπε να αντικαταστήσουν τα συνήθη προσφερόμενα πρωινά – κάτι μεταξύ American και Continental Breakfast, που ελάχιστη σχέση έχουν με την ελληνική γαστρονομία – με τις τοπικές κουζίνες και με τα προϊόντα του τόπου μας. Στόχος είναι η ανάδειξη της γαστρονομίας κάθε τόπου να μην αποτελεί μόνο μια έκφραση γευστικής ταυτότητας, μια παράμετρο της πολιτιστικής κληρονομιάς, ένα στατικό του πολιτισμού της καθημερινότητας, μια ευκαιρία ανάπτυξης του πρωτογενούς τομέα με προϊόντα υψηλής ποιότητας, αλλά να αποτελέσει ένα σαφέστατο συγκριτικό πλεονέκτημα και μια σημαντική πηγή πόρων για τον τουρισμό και για την τοπική οικονομία γενικότερα. Προτεραιότητα του προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό» ήταν να πείσουν οι ξενοδόχοι για την αξία που έχουν τα ελληνικά προϊόντα – αποκτώντας την απαραίτητη πολιτιστική αυτοπεποίθηση –, ανοίγοντας έτσι τον δρόμο που συνδέει την ελληνική ξενοδοχία με τους τοπικούς παραγωγούς και τη γαστρονομική κληρονομιά κάθε τόπου. Με αυτόν τον τρόπο ο τεράστιος πλούτος του εθνικού μας γαστρονομικού πολιτισμού γίνεται ένα ακόμη ισχυρό όπλο στη μάχη του διεθνούς ανταγωνισμού. Πριν από μόλις πέντε χρόνια το «Ελληνικό Πρωινό» δεν υπήρχε ούτε ως έννοια στο λεξιλόγιό μας, ανεξάρτητα από το γεγονός ότι ορισμένοι ξενοδόχοι το είχαν υιοθετήσει από μεράκι και άποψη. Σήμερα, μετά την εφαρμογή του προγράμματος, πάνω από 400 ξενοδόχοι σε όλη την Ελλάδα έχουν εντάξει την τοπική κουζίνα στα ξενοδοχεία τους, επενδύοντας στην αναβάθμιση των υπηρεσιών τους και δημιουργώντας οικονομικά οφέλη στις τοπικές κοινωνίες. Το «Ελληνικό Πρωινό» σήμερα έχει γίνει τάση, συζητείται παντού, στα ΜΜΕ, στις σχολές γαστρονομίας, στην ελληνική κοινωνία, στους ξένους ταξιδιωτικούς πράκτορες. Οι δράσεις για την ανάπτυξη του προγράμματος ήταν πολύπλευρες και μεθοδικές. Πρώτη μας έγνοια ήταν η ανάδειξη των προϊόντων και της τοπικής κουζίνας κάθε περιοχής. Παρ' ότι ο κορμός του «Ελληνικού Πρωινού» είναι σταθερός και στηρίζεται σε τοπικά ροφήματα και αρτοσκευάσματα, στις ελιές και στο λάδι, στο γιαούρτι, στο μέλι και στις μαρμελάδες, σε φρούτα εποχής, στα τυροκομικά και τα αλλαντικά, στις πίτες και σε άλλες τοπικές συνταγές, στα γλυκά του κουταλιού και του ταψιού, η επιθυμία μας ήταν να εμπλουτισθεί με τις χαρακτηριστικές γεύσεις κάθε τόπου.



Του Γιώργου Πίττα,
Επικεφαλής του προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό»,
μέλους του ΔΣ του ΞΕΕ

Το «Ελληνικό Πρωινό» ταξίδεψε απ' άκρη σ' άκρη στην Ελλάδα με σκοπό να δημιουργήσει, έως το τέλος του 2014, είκοσι ένα «Πρότυπα Ελληνικού Πρωινού»: το 2012 σε Ρόδο, Κω, Νάξο, Λέσβο, Χαλκιδική, Σαντορίνη, Πήλιο - Βόλο, το 2013 σε Εύβοια, Θράκη, Ανατολική Μακεδονία, Δυτική Μακεδονία, Κέρκυρα, Κρήτη, Θεσσαλονίκη και το 2014 σε Ηπειρο, Ζάκυνθο, Ημαθία, Στερεά Ελλάδα, Λακωνία, Λευκάδα, Σίφνο. Για το 2015 έχουν προγραμματισθεί συναντήσεις σε Χίο, Κεφαλονιά, Μύκονο, Μεσσηνία, Αχαΐα και Αργολίδα. Στις περιοχές που επισκεφθήκαμε, οι επαφές με ξενοδόχους, διευθυντές ξενοδοχείων, τοπικούς παραγωγούς, γαστρονομικούς συγγραφείς, εκπροσώπους της Τοπικής Αυτοδιοίκησης βοήθησαν αφενός να γίνει πιο πλήρης η επεξεργασία και η παρουσίαση ενός «Πρότυπου Ελληνικού Πρωινού» για κάθε τόπο, αφετέρου να δημιουργηθεί ένα κλίμα συνεργασίας μεταξύ όλων αυτών των φορέων. Ενημερώσαμε ξενοδόχους, αναδείξαμε παραγωγούς, ανακαλύψαμε προϊόντα και συνταγές, συνεργαστήκαμε με αρχιμαγειρούς, ευαισθητοποιήσαμε τις τοπικές κοινωνίες, συντονιστήκαμε με την Τοπική Αυτοδιοίκηση. Με τον τρόπο αυτόν το «Ελληνικό Πρωινό» κάθε τόπου απέκτησε τον χαρακτήρα του και την ταυτότητά του. Χαίρομαστε όταν, μεταξύ άλλων, στην Ανατολική Μακεδονία και τη Θράκη δοκιμάζουμε τη θρούμπα της Θάσου, τον καβουρμά, τους κουραμπιέδες της Ν. Καρβάλης και το σουτζούκ-λουκούμι, στη Δυτική Μακεδονία τον κρόκο Κοζάνης, τον μπατζτο, το μανούρι και τις πιπεριές Φλωρίνης, στην Ηπειρο το γαλοτύρι, τον τραχανά και κάποιες από τις δεκάδες πίτες της, στην Κέρκυρα το νούμπουλο, το κουμουάτι, την πουτίγκα και τη συκομαΐδα, στη Ζάκυνθο το λαδοτύρι, την πρέτσα, τη φυτούρα και το μανιολάτο, όταν στη Λακωνία απολαμβάνουμε το τσάι Ταϊγέτου, το σύγλινο, τον καγιανά, τα πορτοκάλια και την πορτοκαλόπιτα, στην Κρήτη τη μαλοτύρα, το πηχτόγαλο, τις γραβιέρες, το απάκι, τα καλτσούνια και τα ξεροτήγανα, στη Νάξο το ζαμπόνι, το αρσενικό και τις παλαιωμένες γραβιέρες, στη Λέσβο τα λαδοτύρια, τις χάχλες, τους γκιουσεμέδες και την πλαντζέτα, στην Κω το τυρί της πόσιας, τα κατημέρια, τις αβγοφέτες, το γλυκό ντοματάκι, στη Σαντορίνη τη φάβα, το σφουγγάτο, τον πελτέ και τα μελετίνα κ.ο.κ.

Στη δίγλωσση ιστοσελίδα www.greekbreakfast.gr, όπου υπάρχουν όλες οι δράσεις μας, καταγράφεται η διαδικασία ένταξης των ξενοδοχείων στο πρόγραμμα, αναφέρονται τα ενταγμένα ξενοδοχεία, τα προϊόντα και οι παραγωγοί που αγκάλιασαν το «Ελληνικό Πρωινό». Έτσι, κάθε επισκέπτης (Έλληνας ή αλλοδαπός) της ιστοσελίδας μπορεί να γνωρίσει με περιγραφικό τρόπο (κειμένα, φωτογραφίες, συνταγές) το πρωινό που προσφέρει κάθε συνεργαζόμενο ξενοδοχείο αλλά και τους σπουδαιότερους παραγωγούς επώνυμων ελληνικών προϊόντων. Μεγάλη έμφαση δόθηκε στην ευαισθητοποίηση της ελληνικής και διεθνούς γνώμης μέσω των ελληνικών και ξένων ΜΜΕ, αλλά και χάρη στη συμμετοχή μας σε πολλές εθνικές και διεθνείς εκθέσεις. Ένα χαρακτηριστικό του «Ελληνικού Πρωινού» είναι ότι δεν περιορίζεται σε μια κατηγορία ξενοδοχείων. Τα μέλη του «Ελληνικού Πρωινού» προέρχονται από όλες τις κατηγορίες και τους τύπους της ελληνικής ξενοδοχίας κι από όλες τις περιοχές της χώρας. Από τον Αρίλλα της Κέρκυρας μέχρι το Καστελλόριζο και από τον Ψηλορείτη μέχρι την Αλεξανδρούπολη, ως το τέλος του 2014 τετρακόσια ξενοδοχεία έχουν υιοθετήσει το «Ελληνικό Πρωινό» με βάση τα προϊόντα και τις συνταγές της περιοχής τους.