



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Α) Πρωτόκολλο Συνεργασίας Σ.Ε.Ο και Ξ.Ε.Ε-“Η Ελλάδα μετά την κρίση-ανασυνθέτοντας-το εθνικό μας προϊόν”

Ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου και το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας ενώνουν τις δυνάμεις τους για να αποτελέσουν ισχυρό δίδυμο προώθησης της Ελληνικής Φιλοξενίας

Κατά την άποψη και των δύο φορέων, το κρασί είναι αναπόσπαστο τμήμα της φυσιογνωμίας, της αυθεντικότητας και της ιστορίας κάθε τόπου. Το κρασί πέρα από συντελεστής απόλαυσης και καταναλωτικό προϊόν, είναι πάνω απ' όλα ένα πολύτιμο πολιτιστικό αγαθό. Γι'αυτό και Σ.Ε.Ο και Ξ.Ε.Ε θεωρούν την οινική εμπειρία καθοριστικής σημασίας για την δημιουργία αξιόλογης τουριστικής εμπειρίας από την Ελλάδα και για την εδραίωση ποιοτικής εικόνας για την χώρα και κάθε τοπικό προορισμό της.

Παράλληλα, οι τάσεις στην διεθνή αγορά του Τουρισμού δείχνουν ιδιαίτερα αυξημένη ζήτηση όχι απλώς σε προϊόντα και υπηρεσίες υψηλής ποιότητας αλλά-πλέον-σε διευρυμένη προσφορά υψηλού επιπέδου προϊόντων και υπηρεσιών με ισχυρή ταυτότητα και έντονο τοπικό χαρακτήρα.

Κατά την συγκυρία αυτή οινοποιοί και ξενοδόχοι καλούνται να συντονίσουν τις ενέργειες και το προϊόν της ένωσης τους σε μία σειρά ενεργειών με σημαντικό αναπτυξιακό στόχο: την μέσω της συνέργειας με το κρασί προσφορά περαιτέρω αναβαθμισμένων και ξεχωριστών υπηρεσιών υψηλού επιπέδου. Πρώτο βήμα αυτής της διαδικασίας αποτέλεσε η υπογραφή, το Σάββατο 26 Νοεμβρίου, στα πλαίσια της 43ης “XENIA” του Πρωτοκόλλου Συνεργασίας μεταξύ του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος και του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου.

Στην κορυφαία αυτή πράξη για την αναβάθμιση του συνόλου των υπηρεσιών της Ελληνικής Φιλοξενίας, που υπέγραψαν οι πρόεδροι του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος κ. Γεώργιος Τσακίρης και του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου κ. Άγγελος Ρούβαλης, συμφωνήθηκαν μία σειρά υψίστης σημασίας δραστηριοτήτων. Μεταξύ αυτών, συμφωνήθηκαν και τα εξής:

1. Κοινό πλαίσιο συνεργασίας που θα ενημερώνει σε εθνικό, περιφερειακό και τοπικό επίπεδο όλα τα μέλη του Ξ.Ε.Ε και του Σ.Ε.Ο μέσω τακτικών εκδηλώσεων
2. Τακτική ετήσια παρουσίαση από τα μέλη του Σ.Ε.Ο προς τα μέλη του Ξ.Ε.Ε των κρασιών και των εσοδίων που κυκλοφορούν

3. Διοργάνωση τακτικών εκπαιδευτικών σεμιναρίων που θα απευθύνονται σε όλους τους εργαζομένους σε μονάδες-μέλη του Ξ.Ε.Ε
4. Συμφωνία για την ανάδειξη της τοπικότητας των κρασιών από τις ξενοδοχειακές μονάδες κάθε περιοχής
5. Δέσμευση των μελών του Σ.Ε.Ο για την δωρεάν διάθεση επώνυμων Ελληνικών Κρασιών σε σημαντικές ξενοδοχειακές εκδηλώσεις, οργανωμένες από το Ξ.Ε.Ε εντός και εκτός Ελλάδος
6. Συνεργασία των μελών του Ξ.Ε.Ε και του Σ.Ε.Ο σε τοπικό επίπεδο ώστε στα εποχικά δώρα που προσφέρονται από τα μέλη του Ξ.Ε.Ε να περιλαμβάνονται και Επώνυμα Ελληνικά Κρασιά
7. Συνεργασία των μελών του Ξ.Ε.Ε και του Σ.Ε.Ο με την περιφερειακή/τοπική αυτοδιοίκηση, προκειμένου να αναπτυχθούν δίκτυα και δράσεις οινοτουρισμού

Φιλοδοξία για την οποία θα καταβληθούν όλες οι κοινές προσπάθειες πραγματοποίησης είναι μέσω της αναβάθμισης και του εμπλουτισμού των τουριστικών υπηρεσιών αφενός και της ισχυρότερης θέσης στις ξενοδοχειακές μονάδες του ποιοτικού επώνυμου ποιοτικού Ελληνικού κρασιού αφετέρου η συμβολή στην προσπάθεια ανάδειξης μίας Ελλάδας που προσφέρει υπηρεσίες και προϊόντα υψηλού επιπέδου.

Την υπογραφή του Πρωτοκόλλου Συνεργασίας μεταξύ Ξ.Ε.Ε και Σ.Ε.Ο ακολούθησε βαρυσήμαντη εκδήλωση με θέμα "Η Ελλάδα μετά την κρίση- ανασυνθέτοντας το εθνικό μας προϊόν". Η εκδήλωση έγινε παρουσία σημαντικών παραγόντων της Δημόσιας Διοίκησης και των Επιχειρήσεων με στόχο την ανάδειξη ως εθνικού προϊόντος του ενιαίου συνόλου: Τουρισμός, Πολιτισμός, Προϊόντα Ποιότητας της ελληνικής γης. Εκεί πρέπει να κατευθυνθούν κυρίως οι εθνικοί και ευρωπαϊκοί οικονομικοί και ανθρωπίνι πόροι. Εισηγητές ήσαν ο ευρωβουλευτής Σπύρος Δανέλλης ο πρόεδρος του Σωματίου "Διάζωμα" και πρώην υπουργός Σταύρος Μπένος, ο πρόεδρος της εταιρίας Alter Vision Αλέξανδρος Κουρής, ο Γιώργος Πίττας μέλος του Δ.Σ του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδας ο πρόεδρος της Πανευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Νέων Επιχειρηματιών Δημήτρης Τσίγκος και η αντιπεριφερειάρχης Θεανώ Βρέντζου-Σκορδαλάκη. Μαγνητοσκοπημένο χαιρετισμό/ομιλία έστειλε ο Ευρωβουλευτής των Γερμανών Φιλελευθέρων Γιώργος Χατζημαρκάκης.

Την εκδήλωση συντόνισε η δημοσιογράφος, Ευρωβουλευτής και Πρέσβειρα του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού Μάγια Τσόκλη και ο προβληματισμός και οι προτάσεις που έγιναν-τόσο από τους ομιλητές, όσο και από την κυρία Τσόκλη- είχαν ως αποκλειστικό γνώμονα την ανάδειξη του πραγματικού προσώπου της Ελλάδας-χρησιμοποιώντας την κρίση ως ευκαιρία ανάδειξης νέων ικανοτήτων και νέας λογικής του επιχειρείν.



Β) ΠΡΟΒΟΛΗ ΚΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Στην προσπάθεια του να συμβάλει αποτελεσματικά στην προώθηση και προβολή του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού ο Σ.Ε.Ο αποφάσισε να επισημαίνει και να αναδεικνύει τις καλές και αποτελεσματικές πρακτικές που βοηθούν την ισχυροποίηση της θέσης των Επώνυμων Ελληνικών Κρασιών. Ως πρώτο βήμα υλοποίησης της απόφασης του, οργάνωσε, την Κυριακή 27 Νοεμβρίου-κατά την 43η Έκθεση “Χερία”-σε συνεργασία με το περιοδικό “Οινοχόος”, μία σημαντική εκδήλωση. Σκοπό της η παρουσίαση της πρώτης συγκομιδής δεδομένων αυτής της προσπάθειας, μέσω της ανάδειξης και βράβευσης σημείων εστίασης και φιλοξενίας που εφαρμόζουν καινοτόμες πρακτικές αναφορικά με Επώνυμο Ελληνικό Κρασί.

Ο Σύνδεσμος του Ελληνικού Οίνου, μαζί με τον “Οινοχόο” και τους ομιλητές που επεσήμαναν σημαντικές παραμέτρους του θέματος, αναζήτησαν και έφεραν στην επιφάνεια τις καλές αυτές πρακτικές, έχοντας ως κατευθυντήριες γραμμές τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

1. Ποιοτική κουζίνα, Επώνυμο ελληνικό κρασί.
2. Δίκαιη και φιλική τιμολόγηση των κρασιών.
3. Καινοτόμες πρακτικές, όπως π.χ. προσφορά εμφιαλωμένου κρασιού σε ποτήρι, δυνατότητα να φέρεις τη δική σου φιάλη, οργάνωση θεματικών δρώμενων για το κρασί, κ.α.
4. Διάρκεια της προσπάθειας στο χρόνο.

Η ανάδειξη και η βράβευση των μονάδων κατά την εκδήλωση πρόβαλε τρία κυρίως είδη σημαντικών δραστηριοτήτων που έχουν σχέση με την Ελληνική Φιλοξενία, το Επώνυμο Ελληνικό Κρασί και το υψηλό επίπεδο προσφερομένων υπηρεσιών. Λειτουργήσε επιπλέον ως κίνητρο ενθάρρυνσης και άλλων μονάδων εστίασης και φιλοξενίας, με στόχο να επιδοθούν κι' αυτές στην εφαρμογή καλών πρακτικών ως προς το Επώνυμο Ελληνικό Κρασί. Παρουσιάστηκαν και αναδείχθηκαν οι παρακάτω δραστηριότητες:



1. Η ιδιαίτερα σημαντική προσπάθεια του Ξενοδοχειακού Ομίλου "Aldemar", μέσω ενός ξεχωριστού και διακεκριμένου προγράμματος ενεργειών, για την προβολή της Ελληνικής Γαστρονομίας εντός και εκτός Ελλάδος. Το πρόγραμμα της Aldemar, που παρουσίασε και ανέπτυξε ο ίδιος ο Αλέξανδρος Αγγελόπουλος, ονομάζεται "Symrossio" και χρησιμοποιεί ως εργαλείο την βιωματική εμπειρία. Το "Symrossio" παρουσιάζεται, κατά τον πλέον συστηματικό και μεθοδικό τρόπο, κυρίως στις χώρες της Κεντρικής και της Ανατολικής Ευρώπης.

2. Η πολύ σημαντική πρωτοβουλία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος "Ελληνικό Πρωινό". Το πρόγραμμα αυτό, με κινητήριο μοχλό τον Γιώργο Πίπτα, κάνει ήδη τα πρώτα βήματα υλοποίησης του έχοντας ως γνώμονα τις διαφορετικές γαστρονομικές παραδόσεις ανά περιφέρεια και καθορίζοντας την σύνθεση του λαμβάνοντας τες κάθε φορά υπόψη

3. Την ιδιαίτερα σπουδαία, μέσω ειδικών βραβεύσεων, προσπάθεια σημαντικού αριθμού αξιολογών εστιατορίων απ' όλη την Ελλάδα, όπου το ποιοτικό Επώνυμο Ελληνικό κρασί αναδεικνύεται με πολύ σημαντικό και αποτελεσματικό τρόπο. Τα εστιατόρια αυτά λειτουργούν ως απολαυστικοί και πολύ λειτουργικοί πρεσβευτές και όργανα προβολής του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού σε πολύ μεγάλες μερίδες του καταναλωτικού κοινού.

Τα εστιατόρια, wine bars και χώροι φιλοξενίας που αναδείχθηκαν ως καλές πρακτικές και για τα οποία οι συνδιοργανωτές της εκδήλωσης πιστεύουν ότι αξίζουν την προσοχή όλων είναι τα παρακάτω:

- Paradiso (στο Νέο Ψυχικό, στα προάστια της Αθήνας)
- Wine Point (wine-bar, κοντά στο Μουσείο της Ακρόπολης-Αθήνα)
- "Θωμάς" (στο Σκλήθρο του Νομού Φλώρινας)
- Γαστροδρόμιο εν Ολύμπω (στο Λιτόχωρο της Πιερίας)
- Κοντοσώρος (στο Ξινό Νερό του Νομού Φλώρινας)
- Κόλλιας (για πολλά χρόνια στα Ταμπούρια του Πειραιά, τώρα στην Αθήνα)
- Πιάτο (Χαλκίδα)
- Κήποι (Ζαγοροχωρία)
- Αλλού Γυαλού (Σύρος)
- Σελήνη (Πύργος Σαντορίνης)
- Vitis Vinifera (Βόλος)



- Αυλή (Ρέθυμνο-Κρήτη)
- Το Νησιώτικο (Αλεξανδρούπολη)
- Μονοπάτια (Άνω Πεδινά του Ζαγορίου-Ήπειρος)
- Fabrizio's (Κολωνάκι-Αθήνα)