



## "2013 Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη"

### Πρόσκληση Συμμετοχής Επιχειρήσεων Εστίασης

Η πρωτοβουλία του Δήμου Θήρας να ανακηρύξει το 2013 ως Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη αποτελεί μοναδική ευκαιρία για τους επαγγελματίες της εστίασης να αναδείξουν τη γαστρονομία της Σαντορίνης καθώς και άριστη αφορμή για να προβάλλουν τη δουλειά τους.

Σε συνεργασία με το Σύλλογο Εστιατόρων Σαντορίνης και μέσω προτάσεων που υποβλήθηκαν από επιχειρηματίες της Εστίασης σε ειδικές συναντήσεις εργασίας διαμορφώθηκε το πλαίσιο δράσης που μπορεί να εφαρμοστεί στην Εστίαση. Οι επιλογές για τις επιχειρήσεις είναι πολλές και μπορούν να εφαρμοστούν από όλους τους τύπους επιχειρήσεων εστίασης, από παραδοσιακές ταβέρνες μέχρι εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας.

Σημειώνουμε ότι τους όρους συμμετοχής των επιχειρήσεων εστίασης θα ακολουθήσουν και οι ανάλογες επιχειρήσεις που λειτουργούν εντός ξενοδοχείων, υπό την προϋπόθεση ότι διαθέτουν άδεια λειτουργίας.

Μέσα από το δικτυακό τόπο του Δήμου, <http://santorini2013.gr>, θα προβάλλονται επιχειρήσεις του κλάδου που συμμετέχουν ενεργά στην επιτυχία του εγχειρήματος.

Για τη διευκόλυνση των επιχειρήσεων περιγράφονται οι δράσεις οι οποίες χωρίζονται σε 3 κατηγορίες:

#### **A) ΠΡΟΒΟΛΗ**

	<p>Ανάρτηση του λογότυπου του Έτους στο εσωτερικό, στο εξωτερικό ή σε μέρος των καταλόγων τους (πάνω ή δίπλα) από πιάτα που έχουν σαν κύριο υλικό ένα από τα βασικά προϊόντα του νησιού.</p>
--	--

**Η βασική σήμανση θα παρέχεται δωρεάν από το Δήμο Θήρας.**

#### Προαιρετικά:

- Εκτύπωση λογότυπου σε ενδυμασίες προσωπικού
- Χρήση λογότυπου στα έντυπα της επιχείρησης
- Χρήση λογότυπου σε απαντητικά ηλεκτρονικά μηνύματα
- Τοποθέτηση "banners" με το λογότυπο σε ιστοσελίδες
- Τοποθέτηση λογότυπου στα επαγγελματικά τους οχήματα
- Τοποθέτηση αφισών στο εσωτερικό ή στο εξωτερικό μέρος του καταστήματος .

### **B) ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ - ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Στους καταλόγους των εστιατόριων που επιθυμούν να συμμετέχουν στο Έτος θα πρέπει να υπάρχουν τρεις (3) συνταγές βασισμένες στα τοπικά προϊόντα της Θήρας και Θηρασίας.

#### **Βασικά υλικά:**

- Φάβα ΠΟΠ Σαντορίνη

(Προκειμένου να προστατευτεί το προϊόν από τη νοθεία, διατίθεται πλέον νόμιμα συσκευασμένη σε τιμές που δεν επιβαρύνουν το κόστος του καθαρού προϊόντος)

- Τοματάκι Σαντορίνης (και προϊόντα από Τοματάκι Σαντορίνης, όπως τοματοχυμός, τοματοπολτός, τοματάκι λιαστό κτλ)

- Άσπρη ή Πράσινη Μελιτζάνα

#### Προαιρετικά:

- Ειδικά μενού γευσιγνωσίας
- Δημιουργία πρωτότυπων συνταγών
- Ειδικά ένθετα στους καταλόγους με τοπικές συνταγές
- Ειδική σήμανση δίπλα από τα τοπικά πιάτα
- Αναφορά των παραγωγών από τους οποίους προμηθεύονται τα τοπικά προϊόντα
- Αναβίωση ξεχασμένων συνταγών (αυτούσιων ή με σύγχρονη παρουσίαση)

### **Γ) ΚΡΑΣΙ**

Το αμπέλι και το κρασί αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα όπλα στο γαστρονομικό οπλοστάσιο του νησιού. Για να επιτύχουμε την καλύτερη προβολή και προώθησή του, θα πρέπει οι επιχειρήσεις που θα συμμετέχουν στο έτος να έχουν στην λίστα κρασιών τουλάχιστον 1 ετικέτα ΠΟΠ Σαντορίνη με τα ανάλογα ποτήρια σερβιρίσματος (κολωνάτα). Επίσης αν προσφέρει κρασί σε κανάτα να διαθέτει και μία επιλογή λευκού οίνου τοπικού οινοποιείου συσκευασμένου σε ασκό.

Εξαίρεση για τα καταστήματα που δε διαθέτουν τραπεζοκαθίσματα (Take-away) και δεν είναι δυνατό το σερβίρισμα κρασιού, στα οποία προτείνεται η διάθεση κρασιού ΠΟΠ σε διάφορα μικρότερα μεγέθη φιάλης.

#### Προαιρετικά:

- Ειδικούς καταλόγους γευσιγνωσίας τοπικών οίνων

- Ένθετο στον κατάλογο κρασιών με τοπικούς οίνους
- Προσφορά παλαιωμένων οίνων (λευκών - ερυθρών - γλυκών)
- Αναφορά στους καταλόγους προτεινόμενων συνδυασμών (κρασιού - φαγητού)

Ο Δήμος Θήρας και ο Σύλλογος Εστιατόρων Θήρας θα παρέχουν την απαραίτητη συμβουλευτική υποστήριξη για την υλοποίηση των συγκεκριμένων δράσεων.

Επιπλέον αναδείχθηκε η ανάγκη πραγματοποίησης εκπαιδευτικών σεμιναρίων ώστε να επιτευχθεί η καλύτερη δυνατή κατάρτιση των εργαζομένων. Σε συνεργασία με τα στελέχη των επιχειρήσεων παραγωγής τοπικών προϊόντων και άλλων φορέων διοργανώθηκε και πραγματοποιείται σειρά σεμιναρίων, που ξεκίνησαν στις 2 Απριλίου και θα ολοκληρωθούν την 1η Ιουνίου.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΑΙΤΗΣΕΩΝ

1. Η επιχείρηση, μέσω του νομίμου εκπροσώπου της, μπορεί να υποβάλει την αίτηση συμμετοχής της στο Δήμο Θήρας, μέσω του Συλλόγου Εστιατόρων Σαντορίνης, ο οποίος θα συλλέγει και θα αξιολογεί τις αιτήσεις. Για την υποβολή της αίτησης, η επιχείρηση δεν είναι απαραίτητο να είναι μέλος του Συλλόγου Εστιατόρων Σαντορίνης.
2. Με την αίτηση η επιχείρηση μπορεί να καταθέτει έντυπο προαιρετικών δράσεων που εφαρμόζει με στόχο τη βελτίωση των υπηρεσιών της.
3. Μετά την αποδοχή της αίτησης, η επιχείρηση θα παραλαμβάνει τη βασική σήμανσή της από το Δήμο Θήρας.
4. Δημοσίευση της επιχείρησης στον ειδικό δικτυακό τόπο <http://santorini2013.gr>. ( Θα αναφέρονται ο διακριτικός τίτλος, η κατηγορία της επιχείρησης, η διεύθυνση, το τηλέφωνο, το email και ο δικτυακός τόπος)
5. Για διευκρινήσεις και πληροφορίες:
  - Σύλλογος Εστιατόρων Σαντορίνης  
Βασίλης Ζαχαράκης (Πρόεδρος)  
Τηλ.6980097861  
Email: vassilis@nichter.gr
  - Δήμος Θήρας  
Αγγελική Γεωργαντοπούλου  
Τηλ. 22863 60183, 60600  
Email: santorini2013@1353.syzefxis.gov.gr