



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

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

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

ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ

Cluster 1: Εστιατόρια Aegean Cuisine

Αύγουστος 2019



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

Πίνακας Περιεχομένων

1	ΣΥΝΟΨΗ – ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ	3
2	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΑΕΓΕΑΝ CUISINE	5
2.1	Πληροφοριακά Στοιχεία του Κλάδου της Εστίασης	5
2.2	Γεωγραφική Περιοχή	6
2.3	Η κουζίνα των Δωδεκανήσων	8
2.4	Τα εστιατόρια “Aegean Cuisine”	9
3	ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	12
3.1	Θεσμικό πλαίσιο Λειτουργίας Εστιατορίων	12
4	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ “ΑΕΓΕΑΝ CUISINE”	14
5	Η ΖΗΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	18
5.1	Παράγοντες που επηρεάζουν την Ζήτηση.....	18
6	Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	26
7	Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	40
7.1	Η αγορά του κλάδου της εστίασης.....	40
7.2	Η αγορά των εστιατορίων Aegean Cuisine	41
8	ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	43
8.1	Η αγορά εστίασης των Η.Π.Α.	43
8.2	Στοιχεία Ευρωπαϊκής Αγοράς	44
9	ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ- ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ (BEST PRACTICES)	45
10	ΜΕΘΟΔΟΙ- ΜΕΣΑ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΟΥ BRAND “ΑΕΓΕΑΝ CUISINE”	46
11	SWOT ΑΝΑΛΥΣΗ	52
12	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	54
13	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	56

1 ΣΥΝΟΨΗ – ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Ο κλάδος της εστίασης στην Ελλάδα χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη μεγάλου αριθμού επιχειρήσεων διάσπαρτων σε όλη την επικράτεια. Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων είναι μικρού μεγέθους που λειτουργούν με τη μορφή ατομικής επιχείρησης.

Η κουζίνα των Δωδεκανήσων είναι επηρεασμένη από πολλούς και διαφορετικούς πολιτισμούς και παρουσιάζει ομοιότητες αλλά και διαφορές από νησί σε νησί. Βασικά στοιχεία της είναι τα ψάρια και τα θαλασσινά, τα πιάτα με όσπρια και ζυμαρικά, τα ιδιαίτερα τυριά της, τα διάφορα είδη ψωμιών και οι πίτες αλλά και τα γλυκά της με βάση τα φρούτα.

Για την ανάδειξη της οινογαστρονομίας του Αιγαίου και της προβολής των τοπικά παραγόμενων προϊόντων αναπτύχθηκε η πρωτοβουλία “Aegean Cuisine”, ένα σύστημα μελών – επιχειρήσεων των νησιών του Νότιου Αιγαίου. Στο δίκτυο συμμετέχουν επιχειρήσεις μαζικής εστίασης στα οποία προσφέρονται αιγαιοπελαγίτικα τοπικά εδέσματα ή τοπικά προϊόντα καθώς και κρασί από τα νησιά του Αιγαίου.

Για την πιστοποίηση μια επιχείρησης ως εστιατόριο “Aegean Cuisine” πρέπει να τηρούνται συγκεκριμένες προδιαγραφές τόσο στον τρόπο λειτουργίας όσο και στις παρεχόμενες υπηρεσίες. Στον νομό Δωδεκανήσου δραστηριοποιούνται συνολικά 121 πιστοποιημένα εστιατόρια που τοποθετούνται σε 15 νησιά του νομού.

Βασικοί παράγοντες που διαμορφώνουν την ζήτηση για τις παρεχόμενες υπηρεσίες των εστιατορίων Aegean Cuisine είναι η εξέλιξη του τουρισμού στα νησιά των Δωδεκανήσων που αποτελούν δημοφιλείς τουριστικούς προορισμούς αλλά και το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών.

Οι δύο «παραδοσιακές» αγορές για το τουριστικό προϊόν του Νοτίου Αιγαίου κατά τα τελευταία χρόνια είναι σταθερά η Γερμανία και το Ηνωμένο Βασίλειο. Συγκεκριμένα, το 2018 αφίχθηκαν 1,1 εκατ. Γερμανοί και 666 χιλ. Βρετανοί τουρίστες, καταλαμβάνοντας από κοινού μερίδιο περίπου 26,7% επί του συνόλου των επισκέψεων στην Περιφέρεια.

Στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου το 2018 λειτούργησαν συνολικά 2.120 ξενοδοχειακές μονάδες (21% επί του συνόλου της Χώρας). Η Ρόδος, η Κώς και η Κάρπαθος συγκεντρώνουν το 85,4% των συνολικών κλινών ξενοδοχειακών μονάδων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.

Ο κλάδος της εστίασης παρουσιάζει διαχρονική μείωση από το 2008 και μετά, παρολαυτα τα τελευταία έτη παρατηρείται αποκλιμάκωση του ρυθμού μείωσης εξαιτίας της αύξησης της τουριστικής κίνησης. Το 2017 εκτιμάται περίπου στα 3 δισ. ευρώ. Η αγορά των εστιατορίων «Aegean Cuisine» Δωδεκανήσων εκτιμάται περίπου στα 10 εκατ. ευρώ. σημειώνοντας συνεχή ανοδική πορεία τα τελευταία έτη (στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ, εκτιμήσεις αγοράς)

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

Οι εξεταζόμενες επιχειρήσεις εστίασης ως cluster «Aegean Cuisine Δωδεκανήσου» θα πρέπει να ακολουθήσουν κοινή στρατηγική και μεθόδους στο πλαίσιο προβολής και ανάδειξης του brand «Aegean Cuisine» με τη χρήση ενός μίγματος μέσων και μεθόδων προώθησης που περιλαμβάνει τόσο σύγχρονα κανάλια όσο και πιο παραδοσιακούς τρόπους προσέγγισης στοχεύοντας στους επισκέπτες της Γερμανίας, του Ηνωμένου Βασιλείου και των ΗΠΑ.

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

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

Αντικείμενο της παρούσας μελέτης είναι η προώθηση και ανάδειξη του «brand name» του cluster Aegean Cuisine Δωδεκανήσου στο οποίο συμμετέχουν επιχειρήσεις εστίασης του Νομού Δωδεκανήσου οι οποίες πληρούν ορισμένα κριτήρια και ποιοτικές προδιαγραφές, η εκπλήρωση των οποίων διασφαλίζει ότι τα προϊόντα, τα αγαθά ή οι υπηρεσίες τις οποίες προσφέρουν αντανακλούν και αναδεικνύουν την ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα του Αιγαίου.

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

Για την ανάπτυξη της στρατηγικής προώθησης του branding αρχικά παρατίθενται επιλεγμένες καλές πρακτικές δράσεων προώθησης των επιχειρήσεων αλλά και μέσα - μέθοδοι προβολής του brand “Aegean Cuisine” σε 3 επιλεγμένες αγορές- στόχους.

Στη συνέχεια, με την μέθοδο της SWOT, εντοπίζονται τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα και οι αδυναμίες των επιχειρήσεων του κλάδου αλλά και οι ευκαιρίες και οι κίνδυνοι που εκτιμάται ότι θα αντιμετωπίσουν στο επιχειρηματικό τους περιβάλλον. Τέλος συνοψίζονται τα κυριότερα ευρήματα της μελέτης και οι σημαντικότερες ενέργειες προβολής των επιχειρήσεων του Cluster.

Ως πηγή στοιχείων για την αποτύπωση των βασικότερων παραμέτρων της μελέτης και του εξεταζόμενου κλάδου, έχουν αξιοποιηθεί τόσο εγχώριες όσο και διεθνείς πηγές (όπως ΕΛΣΤΑΤ, Τράπεζα της Ελλάδας, ΞΕΕ, Eurostat κλπ.). Επιπλέον πραγματοποιήθηκε έρευνα δευτερογενών στοιχείων (desk research) σε επιχειρηματικές ιστοσελίδες, βιβλιογραφία και μελέτες αναφορικά με τον κλάδο ενώ όπου απαιτήθηκε πραγματοποιήθηκε και επικοινωνία με αρμόδιους φορείς.

2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ AEGEAN CUISINE

2.1 Πληροφοριακά Στοιχεία του Κλάδου της Εστίασης

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

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

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

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

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

Σήμερα, κάθε δημόσιος χώρος που ειδικεύεται στην πώληση παρασκευασμένων τροφίμων για κατανάλωση εντός ή εκτός του χώρου μπορεί να περιγραφεί ως ένα εστιατόριο.

2.2 Γεωγραφική Περιοχή

Τα εξεταζόμενα εστιατόρια Aegean Cuisine δραστηριοποιούνται στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου και συγκεκριμένα στα νησιά του Νομού Δωδεκανήσου.

Η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου εκτείνεται σε μια τεράστια θαλάσσια ζώνη από τις ακτές της Αττικής (Μακρόνησος) έως τα νότια παράλια της Τουρκίας (Καστελλόριζο). Αποτελείται από 79 νησιά, από τα οποία κατοικούνται τα 48 και 178 βραχονησίδες. Περιλαμβάνει τους Νομούς Κυκλάδων και Δωδεκανήσου. Η συνολική της έκταση είναι 5,286 χλμ.2 (ποσοστό 4% της επιφάνειας της Ελλάδας). Είναι η ένατη 9η μεγαλύτερη περιφέρεια της Ελλάδας σε πληθυσμό (σε σύνολο 13). Ο πληθυσμός της υπολογίζεται σε 340.870 κατοίκους το 2018 (στοιχεία ΕΛ.ΣΤΑΤ) που αντιστοιχεί περίπου στο 3,2% του συνολικού πληθυσμού της χώρας.

Η θέση της Περιφέρειας Νότιου Αιγαίου στην Ελλάδα



Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού της Περιφέρειας κατοικεί στον Νομό Δωδεκανήσου (62,8%). Την τελευταία πενταετία ο πληθυσμός της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου έχει αυξηθεί κατά 1,8%. Αύξηση σημειώνει, την ίδια περίοδο και ο πληθυσμός του νομού Δωδεκανήσου (+3,2%).

Εξέλιξη Πληθυσμού Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (2012-2018)				
Νομός	2012	2014	2016	2018
Δωδεκανήσου	207.367	207.434	207.746	214.013
Κυκλάδων	127.413	127.368	127.045	126.857
Σύνολο Περιφέρειας	334.780	334.802	334.791	340.870
Σύνολο Ελλάδας	11.086.406	10.926.807	10.783.748	10.741.165
% Περιφέρειας στο σύνολο της χώρας	3,02%	3,06%	3,10%	3,17%
Τα παρουσιαζόμενα στοιχεία αφορούν την 01.01 κάθε έτους.				
Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ				

Ο νομός Δωδεκανήσου έχει έκταση 2.714 χλμ.2 Τα κυριότερα νησιά που αποτελούν το νησιωτικό αυτό σύμπλεγμα είναι, κατά σειρά μεγέθους, τα εξής: Ρόδος, Κάρπαθος, Κως, Αστυπάλαια, Κάλυμνος, Κάσος, Τήλος, Σύμη, Λέρος, Νίσυρος, Πάτμος, Χάλκη, Λειψοί, Μεγίστη ή Καστελόριζο και Αγαθονήσι. Υπάρχουν και άλλα νησάκια από τα οποία ξεχωρίζουν τα νησιά : Ψέριμος, Αγαθονήσι, Λέβιθα, Αλιμιά και Αρκοί. Σαρία, Τέλενδος, Κίναρος, Οφιούσσα, Σύρνα, Αρμαθιά, Φαρμακονήσι, Κουνούποι, Νίμος, Ρω, Αστακίδα, Σέσκλιο και άλλα πολύ μικρότερα. Η πλειονότητα των νησιών της Περιφέρειας, χαρακτηρίζεται από το ορεινό και άγονο έδαφος, ενώ λίγες είναι οι δασικές εκτάσεις. Το ψηλότερο όρος του Νομού Δωδεκανήσου είναι η Καλή Λίμνη ή Λάστος (1220μ.) της Καρπάθου και ο Αττάβυρος (1216μ.) της Ρόδου.

Η Ρόδος είναι το μεγαλύτερο νησί της Δωδεκανήσου και το τέταρτο στην Ελλάδα μετά την Κρήτη, την Εύβοια και τη Μυτιλήνη (Λέσβος). Η έκταση της είναι 1.398 χλμ.2 και το σχήμα της είναι στενόμακρο με μέγιστο μήκος 77 χλμ. και μέγιστο πλάτος 37 χλμ. Το μήκος της ακτογραμμής της είναι 220 χλμ. Βρίσκεται περίπου 350 χλμ. νοτιοανατολικά της Αθήνας και 18 χλμ. νοτιοδυτικά της Τουρκίας. Βάσει της απογραφής του 2011 ο πληθυσμός την Ρόδου ανέρχεται σε 115.490 κατοίκους, γεγονός που καθιστά τη Ρόδο το τρίτο πολυπληθέστερο ελληνικό νησί μετά την Κρήτη και την Εύβοια.

Η νήσος Μεγίστη ή Καστελόριζο είναι το νότιο-ανατολικότερο νησί της Δωδεκανήσου και βρίσκεται 72 ναυτικά μίλια από τη Ρόδο. Έχει έκταση 9,45 χλμ.2, χωρίς τα νησάκια Ρω, Στρογγυλή, Άγιος Γεώργιος, Ψαραδιά και Αγρελιά. Το μήκος της ακτογραμμής είναι 18,3 χλμ. περίπου. Η Σύμη είναι το όγδοο σε μέγεθος νησί της Δωδεκανήσου με έκταση 58,1 χλμ.2. και μήκος ακτών 85 χλμ. Είναι ορεινή και βραχώδης. Το έβδομο σε έκταση νησί, η Τήλος, με εμβαδό 61,49 χλμ.2. και μήκος ακτών 75 χλμ. βρίσκεται στο βορειοανατολικό Αιγαίο, ανάμεσα στα νησιά Νίσυρο, Χάλκη και Κνίδο. Το έδαφος είναι ορεινό, με ψηλότερη κορυφή τον Προφήτη Ηλία. Η Χάλκη βρίσκεται δυτικά από το μέσο της Ρόδου, σε απόσταση 10 χλμ. περίπου από το ακρωτήριο Αρμενιστής και 15 χλμ. από την Κάμειρο – Σκάλα. Έχει έκταση 28,5 χλμ.2, μήκος ακτογραμμής 34,78 χλμ. Το νησί της Κω συνορεύει βόρεια με την Κάλυμνο, νότια με τη Νίσυρο, ανατολικά με την Τουρκία και τον Κεραμεικό κόλπο και δυτικά με την Αστυπάλαια. Βόρεια βρέχεται από το Ικάριο πέλαγος και νότια από το Καρπάθιο. Η συνολική

έκταση του νησιού είναι 282,5 χλμ.2, το σχήμα του είναι μακρόστενο και το μήκος των ακτών του είναι 121 χλμ. Η Νίσυρος βρίσκεται νότια της Ικαρίας και βόρεια της Τήλου. Έχει έκταση 41,4 χλμ.2 και περίμετρο ακτών 28 χλμ. Το Αγαθονήσι είναι η βορειότερη νησίδα του δωδεκανησιακού συμπλέγματος με έκταση 13,5 χλμ.2 και μήκος ακτογραμμής 29,4 χλμ. Η Αστυπάλαια ή Σταμπαλιά είναι το πέμπτο κατά σειρά νησί των Δωδεκανήσων. Έχει έκταση 96,7 χλμ.2 και μήκος ακτών 110 χλμ. Η Κάλυμνος, είναι το τέταρτο σε έκταση νησί του Νομού Δωδεκανήσου. Είναι ορεινή και σχετικά άγονη. Περιβάλλεται από διάφορα μικρά νησιά, άλλα κατοικήσιμα όπως η Τέλενδος και η Ψέριμος και άλλα ακατοίκητα, όπως η Πλάτη, η Σαρή, το Γαϊδουρονήσι, η Αγία Κυριακή και ο Καλαβρός. Στο νησί υπάρχουν 12 οικισμοί. Βορειοανατολικά των Δωδεκανήσων, ανάμεσα στην Πάτμο και τη Λέρο, βρίσκεται ένα σύμπλεγμα νησιών, με το μεγαλύτερο τους Λειψούς. Έχουν έκταση 15,82 χλμ.2 (χωρίς τις νησίδες) και μήκος ακτογραμμής 33,13 χλμ. περίπου. Η Λέρος είναι το ένατο σε έκταση νησί του Νομού Δωδεκανήσου (έκταση 53 χλμ.2 και μήκος ακτών 71 χλμ.). Είναι βραχώδες νησί με μικρές πεδινές εκτάσεις ανάμεσα στα διάφορα υψώματα. Η Πάτμος, έχει έκταση 34,55 χλμ.2 και η περίμετρος των ακτών της έχει μήκος 61 χλμ. περίπου. Μαζί με τα νησιά Αρκιοί και Μάραθος αποτελεί ομώνυμο δήμο με έκταση 45 χλμ.2. Η Κάρπαθος, μεταξύ της Ρόδου και της Κρήτης, είναι το δεύτερο σε μέγεθος νησί της Δωδεκανήσου με έκταση 301 χλμ.2. και μήκος ακτών 180 χλμ. Περιλαμβάνει συνολικά 12 χωριά και εννέα οικισμούς. Η Κάσος αποτελεί το νοτιότερο τμήμα του Δωδεκανησιακού συμπλέγματος και βρίσκεται μεταξύ Καρπάθου και Κρήτης. Η συνολική έκταση του νησιού είναι 62 χλμ.2 και έχει μήκος ακτών 50 χλμ.

Ο νομός Δωδεκανήσου



2.3 Η κουζίνα των Δωδεκανήσων

Σταυροδρόμι διαφορετικών πολιτισμών όπως Οθωμανοί, Ενετοί, Φράγκοι, Ιταλοί αλλά και λόγω της γειτνίασης με την Ανατολή και τη Βόρεια Αφρική, τα Δωδεκάνησα διαμόρφωσαν τη δική τους κουζίνα, η οποία έχει διαφορές αλλά και ομοιότητες από νησί σε νησί.

Από την αρχαιότητα υπήρχε επικοινωνία των Δωδεκανησίων με τις ακτές της Μικράς Ασίας και της Αιγύπτου. Οι αρχαίοι Ροδίτες είχαν εμπορικές συναλλαγές με την αρχαία Ναύκρατη και στην αρχαιότητα στο νησί αναπτύχθηκε το εμπόριο κρασιού και δημητριακών. Το εμπόριο μπαχαρικών του Βυζαντίου και αργότερα των Ιπποτών του Αγίου Ιωάννη, οι οποίοι

έφεραν μαπαχαρικά στη Δυτική Ευρώπη, επηρέασε την κουζίνα της Ρόδου και άλλων Δωδεκανήσων. Έντονη ήταν και η επίδραση των Ιταλών, οι οποίοι κατείχαν τα Δωδεκάνησα από το 1912 μέχρι το 1948 με πιάτα τα οποία μοιάζουν ιταλικά και τα οποία έγιναν μέρος της τοπικής κουζίνας. Πιο πρόσφατα, οι μετανάστες στην Αλεξάνδρεια άσκησαν τη δική τους επίδραση στην τοπική γαστρονομία. Η γεωγραφία κάθε τόπου και οι ιδιαίτερες ανάγκες διαμόρφωσαν την κουζίνα κάθε νησιού. Σε ορισμένα νησιά, όπως στην Κάλυμνο, τη Σύμη και τη Χάλκη, η θάλασσα αποτελούσε σχεδόν τη μοναδική πηγή τροφής, με αποτέλεσμα η τοπική κουζίνα να στηρίζεται στα ψάρια και στα θαλασσινά. Ο συνδυασμός οσπρίων και ζυμαρικών είναι πολύ δημοφιλής, όπως δείχνουν τα πολλά πιάτα με φακές ή ρεβίθια με ζυμαρικά στη Ρόδο, τη Νίσυρο, τη Σύμη, την Αστυπάλαια και άλλα νησιά. Το πλιγούρι αποτελεί επίσης βασική τροφή στα Νότια Δωδεκάνησα.

Στα Δωδεκάνησα οι Ιταλοί κατακτητές έφεραν μαζί τους και γεύσεις από τον τόπο τους που υιοθετήθηκαν επί δεκαετίες από τις τοπικές κοινωνίες, όπως το ριζότο με μελάνι σουπιάς. Παραδοσιακό φαγητό της Κάσου είναι οι μακαρούνες με σιτάκα. Το επίπεδα ή κυλινδρικά κομμένο ζυμαρικό φτιαχνόταν σε κάθε σπίτι και συνδυάζονταν με ένα άλλο τοπικό προϊόν, τη σιτάκα, το ρευστό πρόβειο τυρί.

Σε γενικές γραμμές η γαστρονομική παράδοση των Δωδεκανήσων έχει πολλά κοινά σημεία με εκείνο της Κρήτης. Περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, ρεβίθια, μαυρομάτικα φασόλια, σύκα, ελιές, κριθαρένια παξιμάδια. Επίσης, τυριά φτιαγμένα κυρίως από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα, και άλλα γαλακτοκομικά. Σπescιαλιτέ της Κω, της Νισύρου και της Λέρου είναι το κρασοτύρι ή κοκκινότυρι που το στραγγίζουν σε μακριά κυλινδρικά καλάθια δίνοντάς του το σχήμα φραντζόλας ψωμιού. Χαρακτηριστική είναι η μυζήθρα της Κω και της Λέρου που έχει ασυνήθιστη γεύση, ενώ από τα πιο ιδιαίτερα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι η σιτάκα Κάσου. Αναφορικά με τα αλλαντικά, ασυνήθιστος είναι ο παστουρμάς της Καρπάθου που φτιάχνεται από αγριοκάτσικο. Στην Κάλυμνο, την Κάρπαθο, στην Αστυπάλαια και τη Σύμη παράγονται παξιμάδια.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει και η κουζίνα της Ρόδου που αντανάκλα τους δεσμούς του νησιού με την ηπειρωτική Ελλάδα. Η εύφορη ενδοχώρα της Ρόδου επιτρέπει την παραγωγή πολλών και εκλεκτών προϊόντων. Ένα ιδιαίτερο πιάτο είναι η αντράκλα γιαχνί, καθώς και τα πιταρούδια. Στη Ρόδο κάνουν επίσης πολύ νόστιμο ελιόψωμο και ταχινόψωμο, γλυκό του κουταλιού με ολόκληρα βερίκοκα και τριφτό βερίκοκο καθώς και μούσμουλα μαρμελάδα. Προσφιλές έθιμο στα Δωδεκάνησα ήταν να μοιράζονταν αντί για γαμήλια πρόσκληση, ψωμί. Είχαν στρογγυλό σχήμα και γίνονταν από τη ζύμη του κανονικού ψωμιού. Κόβονταν με το χέρι στη μέση, τα άλειφαν με φρέσκο βούτυρο και μέλι και τα έστελναν στους καλεσμένους. Στα γλυκά των Δωδεκανήσων χρησιμοποιείται ταχίνι στις πίτες, γλυκά ζυμαρικά ή γλυκές σούπες από σιτάρι.

2.4 Τα εστιατόρια “Aegean Cuisine”

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

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

Συγκεκριμένα μπορούν να συμμετάσχουν παραγωγοί τυποποιημένων, συσκευασμένων, εμφιαλωμένων τροφίμων, οίνου και ποτών, ιδιοκτήτες επισκέψιμων χώρων παραγωγής τροφίμων, οίνου και ποτών, εμπορικά καταστήματα τροφίμων και ποτών και επιχειρήσεις

μαζικής εστίασης όπως εστιατόρια, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ουζερί, καφενεία, ζαχαροπλαστεία (που όχι μόνο πωλούν αλλά και σερβίρουν), wine bars κ.α στα οποία προσφέρονται αιγαιοπελαγίτικα τοπικά εδέσματα ή τοπικά προϊόντα καθώς και κρασί από τα νησιά του Αιγαίου.

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

Διαδικασία ένταξης επιχείρησης:

Κάθε επιχείρηση υποβάλλει στο ανά νομό αρμόδιο Επιμελητήριο την αίτηση ένταξης στο δίκτυο “Aegean Cuisine”. Η αξιολόγηση της Αίτησης Ένταξης στο δίκτυο “Aegean Cuisine”, γίνεται από ανεξάρτητο φορέα πιστοποίησης. Για την ένταξη της επιχείρησης θα πρέπει να πληρούνται όλα τα προαπαιτούμενα κριτήρια που ορίζονται ως «Προδιαγραφές Πιστοποίησης Αιγαιοπελαγίτικης Κουζίνας».

Μετά το στάδιο της αρχικής αξιολόγησης, διεξάγεται επιτόπια επιθεώρηση στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης από εξουσιοδοτημένο επιθεωρητή. Μετά την διαδικασία της επιθεώρησης, ο επιθεωρητής συντάσσει την αναφορά της επιθεώρησης. Για να ενταχθεί μια επιχείρηση στο δίκτυο “Aegean Cuisine”, θα πρέπει να ικανοποιούνται όλα τα προαπαιτούμενα κριτήρια και η προδιαγραφή πρέπει να καλύπτεται σε ποσοστό >85%.

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

Σκοπός της ίδρυσης του δικτύου “Aegean Cuisine” είναι:

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

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



3 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

3.1 Θεσμικό πλαίσιο Λειτουργίας Εστιατορίων

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

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

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

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

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

4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ “ΑEGEAN CUISINE”

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

Νομικές προϋποθέσεις

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

Υποδομές και εξοπλισμός

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

Καθαριότητα και υγιεινή

Οι χώροι της κουζίνας αλλά και του εστιατορίου πρέπει να καθαρίζονται τακτικά. Πρέπει να απολυμαίνονται οι επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα. Οι επιφάνειες και τα σκεύη πρέπει να καθαρίζονται τακτικά. Πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά ακόμη και τα σημεία που είναι δύσκολα προσβάσιμα (πχ κάτω από πάγκους, τραπέζια, φούρνους κτλ.). Δεν πρέπει να μένουν υπολείμματα τροφίμων στις επιφάνειες, τους νεροχύτες και τα σκεύη για πολλή ώρα, ώστε να είναι πηγή μόλυνσης ή προσέλευσης εντόμων. Πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα και εγκεκριμένα καθαριστικά για χώρους τροφίμων. Ο εξοπλισμός καθαριότητας πρέπει να είναι κατάλληλος. Ο εξοπλισμός και τα καθαριστικά πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο ή ντουλάπι και να μην μένουν εκτεθειμένα στην κουζίνα μετά το τέλος της καθαριότητας.

Αποθήκευση

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

Απεντόμωση- Μυοκτονία

Πρέπει να εφαρμόζεται πρόγραμμα αντιμετώπισης εντόμων και τρωκτικών σύμφωνα με την υγειονομική νομοθεσία. Τα σχετικά αρχεία πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κατάστημα. Δεν

πρέπει να υπάρχουν ίχνη εντόμων στο εστιατόριο. Πρέπει να είναι καλυμμένα τα σιφώνια για τα έρποντα έντομα και τα παράθυρα με σήτες για ιπτάμενα έντομα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μη εγκεκριμένα εντομοκτόνα ή τρωκτικοκτόνα σκευάσματα. Οι εγκρίσεις των σκευασμάτων πρέπει να τηρούνται σε ειδικό φάκελο.

Υγιεινή Προσωπικού

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

Εδεσματολόγιο

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

Χώροι υποδοχής και εξυπηρέτηση πελατών

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

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

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

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

Πρώτες Ύλες

Οι πρώτες ύλες αλλά και οι συνταγές του καταλόγου πρέπει να έχουν προέλευση από τα νησιά του Αιγαίου. Στην περίπτωση που για κάποιες κατηγορίες προϊόντων δεν υπάρχουν προϊόντα από νησιά του Αιγαίου, θα προτιμώνται ελληνικά προϊόντα από την Ηπειρωτική Ελλάδα ή από άλλα Ελληνικά Νησιά. Πρέπει να δίνεται προτεραιότητα στα τοπικά προϊόντα, στα προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ που παράγονται στο νησί ή σε άλλα νησιά του Αιγαίου και σε ελληνικά προϊόντα γενικότερα. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν όλες τις κατάλληλες ενδείξεις στα Ελληνικά, να μην έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης τους και να έχουν άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (όψη, οσμή, σύσταση). Το τοπικά υλικά πρέπει να προβάλλονται στον κατάλογο με ιδιαίτερη αναφορά. Η περιγραφή των υλικών στον κατάλογο δεν πρέπει να είναι παραπλανητική για τον πελάτη. Ειδικότερα και ανά κατηγορία προϊόντος:

1. Τυριά και γαλακτοκομικά

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

2. Φρούτα και λαχανικά

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

3. Κρέατα

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

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

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

4. Κρεατοσκευάσματα – αλλαντικά

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

5. Αλιεύματα

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

6. Ελαιόλαδο

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

7. Πατάτες

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

8. Κρασί-Ποτά

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

Συνταγές

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

5 Η ΖΗΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

5.1 Παράγοντες που επηρεάζουν την Ζήτηση

Βασικά μεγέθη Τουρισμού στην εξεταζόμενη γεωγραφική περιοχή

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

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

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

*δεν περιλαμβάνονται οι κρουαζιέρες

Πηγή: ΤτΕ

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

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

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ/ ΤτΕ

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας (ΥΠΑ) το 2018 το αεροδρόμιο της Ρόδου συγκέντρωσε το 11% των συνολικών διεθνών αεροπορικών αφίξεων στην χώρα μας (2,4 εκ περίπου) λαμβάνοντας την 3η θέση μετά την Αθήνα και το Ηράκλειο Κρήτης. Αναφορικά με τις αφίξεις εσωτερικού η Ρόδος συγκεντρώνει το 5% των αφίξεων (411 χιλ.) μεταξύ των κυριότερων αεροδρομίων της χώρας. Η Κως είναι το 6ο αεροδρόμιο σε διεθνείς

αφίξεις και συγκεντρώνει το 4,53% των αφίξεων (εσωτερικού και εξωτερικού) στην Ελλάδα. Το αεροδρόμιο της Καρπάθου συγκέντρωσε περίπου 123 χιλ. αφίξεις (0,42% των συνολικών αφίξεων).

Αεροπορικές αφίξεις (2018)		
Κυριότερα Αεροδρόμια	Διεθνείς Αφίξεις	Αφίξεις εσωτερικού
Αθήνα	5.727.439	3.961.147
Ηράκλειο	3.371.797	665.722
Ρόδος	2.337.683	411.229
Θεσσαλονίκη	2.165.736	1.152.806
Κέρκυρα	1.502.305	165.039
Κως	1.177.066	130.764
Χανιά	1.164.395	318.759
Ζάκυνθος	847.623	42.653
Σαντορίνη	507.213	563.182
Μύκονος	429.497	246.676
Κεφαλονιά	325.772	44.807
Άκτιο	280.580	4.718
Σκιάθος	185.007	21.755
Καβάλα	159.161	36.859
Σάμος	140.624	78.330
Καλαμάτα	126.746	11.168
Κάρπαθος	91.341	31.142
Άραξος	90.849	92.734
Μυτιλήνη	62.834	166.535
Σύνολο	20.693.668	8.146.025

Πηγή: ΥΠΑ

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

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

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

Πηγή: Έρευνα Συνόρων της ΤτΕ, INSETE

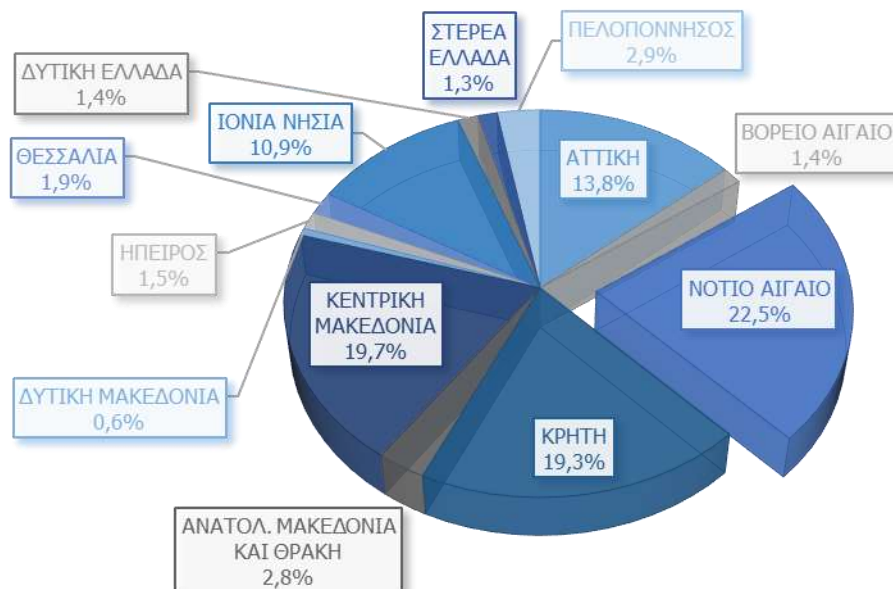
Σύμφωνα με τα στοιχεία της έρευνας Συνόρων της ΤτΕ οι συνολικές διανυκτερεύσεις μη κατοίκων σημείωσαν αύξηση το 2018 κατά 8,2%. Το 22,5% περίπου των διανυκτερεύσεων πραγματοποιήθηκαν στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου συγκεντρώνοντας το μεγαλύτερο ποσοστό επί του συνόλου ενώ ακολουθεί η Περιφέρεια Κρήτης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

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

σε χιλ. ταξιδιώτες
 *δεν περιλαμβάνονται οι κρουαζιέρες

Πηγή: ΤτΕ

Διανυκτερεύσεις ανά Περιφέρεια (2018)



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

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

	Σύνολο Περιφέρειας	665,8	86,4	7,7
	Σύνολο Χώρας	449,4	69,0	6,5

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου, το 2018 λειτούργησαν σε ολόκληρη τη χώρα 9.873 ξενοδοχειακές μονάδες. Στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου το 2018 λειτούργησαν συνολικά 2.120 μονάδες (21% επί του συνόλου της Χώρας). Εξειδικεύοντας στο ξενοδοχειακό δυναμικό της Ρόδου το 2018 λειτούργησαν 537 μονάδες συνολικής δυναμικότητας 98.780 κλινών, στην Κω 276 μονάδες (52.632 κλίνες) και στην Κάρπαθο 122 μονάδες (6.329 κλίνες).

Ξενοδοχειακό δυναμικό 2018							
		5*	4*	3*	2*	1*	Σύνολο
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	Μονάδες	194	385	521	819	201	2.120
	Δωμάτια	29.301	34.351	20.638	21.549	3.152	108.991
	Κλίνες	60.598	68.900	40.237	41.036	6.183	216.954
Ρόδος	Μονάδες	58	120	151	163	45	537
	Δωμάτια	15.658	18.684	8.180	6.074	875	49.471
	Κλίνες	32.321	37.435	15.779	11.525	1.720	98.780
Κως	Μονάδες	36	45	60	130	5	276
	Δωμάτια	8.923	8.312	4.101	4.655	88	26.079
	Κλίνες	18.693	16.943	8.075	8.747	174	52.632
Καρπάθου	Μονάδες	2	12	34	69	5	122
	Δωμάτια	364	437	1.020	1.443	72	3.336
	Κλίνες	750	879	1.893	2.685	122	6.329

πηγή: ΞΕΕ/INSETE

Η πλειοψηφία των κλινών στην Ρόδο είναι πέντε αστέρων (5*) καταλαμβάνοντας το 53% των κλινών 5 αστέρων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου και ακολουθεί η Κως με 31%. Συνολικά η Ρόδος, η Κως και η Κάρπαθος συγκεντρώνουν το 85,4% των συνολικών κλινών ξενοδοχειακών μονάδων της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.

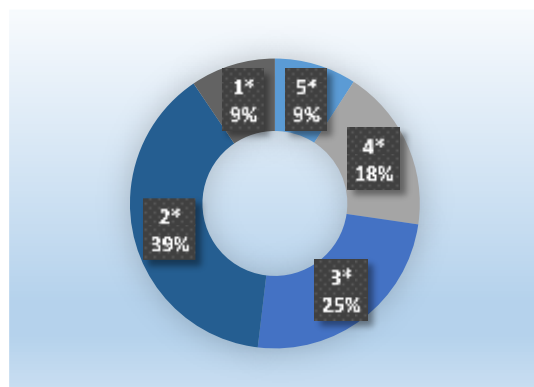
Ενοικιαζόμενα δωμάτια 2018						
		4K	3K	2K	1K	Σύνολο
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	Μονάδες	585	2.067	3.524	1.157	7.333
	Δωμάτια	4.591	15.959	23.649	6.847	51.046

	Κλίνες	11.132	37.025	53.270	15.121	116.548
Ρόδος	Μονάδες	66	206	368	237	877
	Δωμάτια	542	1.979	2.793	1.466	6.780
	Κλίνες	1.204	4.332	5.970	3.166	14.672
Κως	Μονάδες	8	54	93	115	270
	Δωμάτια	74	734	1.032	973	2.813
	Κλίνες	162	1.504	2.176	2.013	5.855
Καλύμνου	Μονάδες	6	77	192	79	354
	Δωμάτια	41	500	1.108	391	2.040
	Κλίνες	117	1.116	2.341	831	4.405
Κάρπαθος	Μονάδες	0	22	46	28	96
	Δωμάτια	0	161	344	181	686
	Κλίνες	0	357	726	361	1.444
πηγή: ΞΕΕ/INSETE						

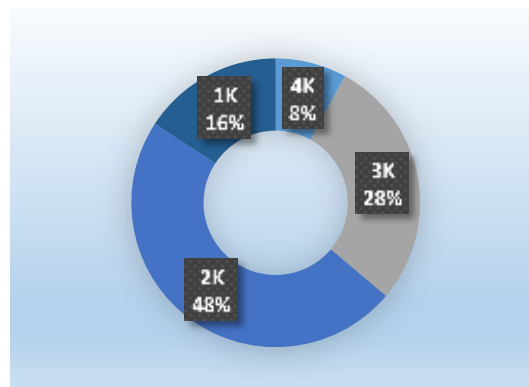
Αναφορικά με τα ενοικιαζόμενα δωμάτια η περιφέρεια Νότιου Αιγαίου το 2018 διέθετε συνολικά 7.333 μονάδες συνολικής δυναμικότητας 116.548 κλινών, στην Ρόδο λειτουργούν 877 μονάδες με σύνολο 14.672 κλινών, η Κως με 270 μονάδες (5.855 κλίνες) και η Κάλυμνος με 354 μονάδες (4.405 κλίνες). Η πλειοψηφία των κλινών (45,7%) συγκεντρώνεται στη κατηγορία 2 κλειδιών (2Κ).

Διάρθρωση ξενοδοχειακών μονάδων στο Νότιο Αιγαίο ανά κατηγορία (2018)

Ξενοδοχειακό Δυναμικό



Ενοικιαζόμενα Δωμάτια



Σύμφωνα με τα στοιχεία της Ένωσης Λιμένων Ελλάδος η κίνηση των κρουαζιερόπλοιων στα κυριότερα λιμάνια του Νομού Δωδεκανήσου παρουσιάζει πτωτική πορεία την περίοδο 2015-2018. Ειδικότερα στο λιμάνι της Ρόδου σημειώνει μείωση -38% την περίοδο 2015-2018. Το

2018 οι επιβάτες που ταξίδεψαν με κρουαζιερόπλοια στο λιμάνι της Ρόδου ανήλθαν στους 237,8 χιλ. Μειωμένη εμφανίζεται και η κίνηση στο λιμάνι της Πάτμου από το 2015 και μετά (-35%) ενώ οι επιβάτες που επισκέφτηκαν το νησί ανήλθαν σε 103,2 χιλιάδες περίπου.

Κίνηση Κρουαζιερόπλοιων στα κυριότερα Λιμάνια του Νομού Δωδεκανήσων (2013-2018)							
		2013	2014	2015	2016	2017	2018
Ρόδος	Κρουαζιερόπλοια	373	314	340	299	248	210
	Επιβάτες	409.991	311.182	342.063	314.689	274.903	237.808
Πάτμος	Κρουαζιερόπλοια	177	156	192	147	136	124
	Επιβάτες	113.339	109.429	124.476	91.785	110.878	103.126
Κώς	Κρουαζιερόπλοια	16	48	36	30	10	17
	Επιβάτες	3.715	24.050	16.728	14.206	5.580	6.669
Σύμης	Κρουαζιερόπλοια	86	79	41	41	16	10
	Επιβάτες	64.756	42.040	18.277	19.222	6.451	4.153

Πηγή: Ένωση Λιμένων Ελλάδος - INSETE Intelligence

Γενικά Χαρακτηριστικά της Ζήτησης των Υπηρεσιών του Κλάδου

Τα εστιατόρια του δικτύου Aegean Cuisine συγκαταλέγονται στον ευρύτερο κλάδο των επιχειρήσεων εστίασης.

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

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

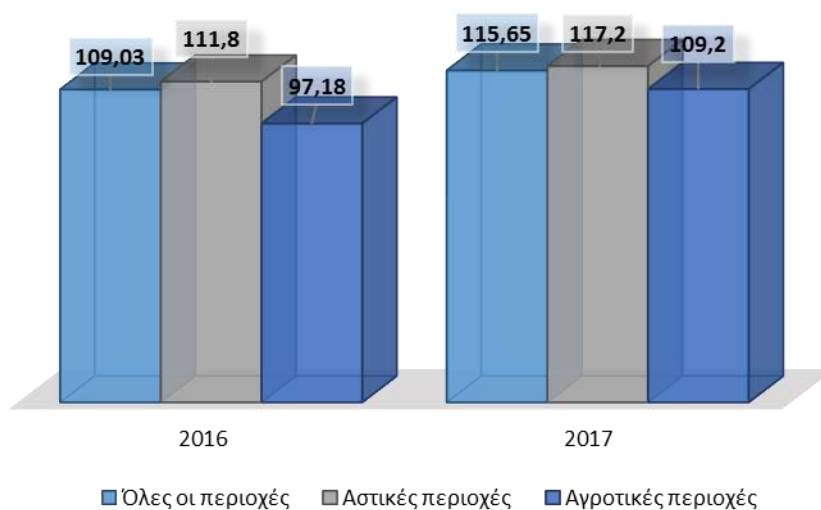
* προσωρινά στοιχεία
(1) προσωρινή εκτίμηση του μόνιμου πληθυσμού την 01/01/17
(2) Σε αγοραίες τιμές

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ

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

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

Μέση δαπάνη νοικοκυριών για εστιατόρια (2016-2017)



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

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

6 Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Στη συνέχεια παρουσιάζονται τα εστιατόρια που περιλαμβάνονται στο δίκτυο Aegean Cuisine ανά νησί του Νομού Δωδεκανήσου. Συνολικά τα πιστοποιημένα εστιατόρια ανέρχονται σε 121 με την πλειοψηφία να τοποθετείται στα νησιά της Ρόδου και της Κω.

Νησί	Αριθμός Εστιατορίων
Αστυπάλαια	4
Κάλυμνος	5
Κάλυμνος	2
Κάρπαθος	7
Κάρπαθος	6
Καστελλόριζο	4
Κως	14
Λειψοί	2
Λέρος	5
Νίσυρος	2
Πάτμος	5
Ρόδος	58
Σύμη	4
Τήλος	2
Χάλκη	1

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
ΑΣΤΥΠΑΛΛΑΙΑ						
1	ΑΚΤΙ RESTAURANT	ΠΕΤΡΙΔΕΝΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ-ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Πέρα Γυαλός , 859 00	2243061633, 2243061114	
2	PLORI BAR RESTAURANT	ΑΣ. ΠΕΤΡΙΔΕΝΑ & ΔΗΜ. ΠΕΤΡΙΔΕΝΑΣ Ο.Ε.- ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΠΥΛΑΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ	Τσισεμέ, 859 00	2243061633, 2243061001	www.pylaiahotel.gr
3	ΓΕΡΑΝΙ (ΤΟ)	ΓΙΑΝΝΑΡΟΥ ΜΑΡΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λιβάδι, 859 00	2243061484	www.astypalaiaigerani.gr
4	ΛΙΝΤΑ ΚΑΜΙΝΑΚΙΑ	ΚΟΥΛΟΥΡΙΩΤΗ ΛΙΝΤΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Καμινάκια, 859 00	2243061490	
ΚΑΛΥΜΝΟΣ						
5	AZUL	ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΙΩΑΝΝΑ ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΥ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΜΠΑΡ	Άρμεος Μασούρι, 852 00	2243048269	www.azul.gr
6	ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟ ΑΕΓΕΑΝ ΤΑΒΕΡΝ	ΠΙΖΑΝΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Μασούρι, 852 00	2243023790, 2243047146	facebook.com/Aegean Tavern
7	ΜΕΡΜΙΖΕΛΙ	ΡΟΔΙΤΗΣ Ι. ΜΙΧΑΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Άρμεος Μασούρι, 852 00	2243047271	
8	ΜΠΑΡΜΠΑ-ΓΙΑΝΝΗΣ	ΤΡΙΚΟΙΛΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Ενορία Χριστού, 852 00	2243029869	-
9	ΠΕΡΙ ΟΡΕΞΕΩΣ	ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΥ Μ. ΝΙΚΑ	ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ	Άγιος Νικόλαος , 852 00	2243301729, 6956202534	www.peri-orekseos.gr

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
10	PREGO RESTAURANT	ΣΤΑΥΡΟΣ Α. ΧΟΥΛΛΗΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΠΙΤΣΑΡΙΑ ΘΕΡΙΝΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	Μασούρι, 852 00	2243048080	fb: pregokalymnos
11	ΤΣΟΠΑΝΑΚΟΣ	ΚΑΡΑΒΟΚΥΡΟΣ Θ. ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Άρμεος, 852 00	2243047929	-
ΚΑΡΠΑΘΟΣ						
12	ΑΥΛΩΝΑ	ΛΕΝΤΑΚΗΣ ΜΙΧΑΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Αυλώνα, 857 00	2245051046	
13	ΕΛΛΟΓΟΣ	ΠΑΠΑΜΙΧΑΗΛ ΚΑΛΛΙΟΠΗ	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ - ΟΥΖΕΡΙ	Αγ. Γεώργιος, Λευκός, Μεσοχώρι, 857 00	2245071302	
14	ΜΕΖΖΑΡΙΑ	ΧΑΝΙΩΤΗΣ ΦΡ.ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ, ΠΙΤΣΑΡΙΑ, ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ	Όθος, 857 00	2245031460	fb: Mezzaria
15	ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ	ΜΑΝΩΛΑΚΑΣ ΜΗΝΑΣ ΤΟΥ ΗΛΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Παραλιακή οδός, Πηγάδια, 857 00	2245023274	
16	ΟΘΕΪΤΙΚΟ	ΣΤΑΥΡΑΚΗ ΕΜΜ. ΙΩΑΝΝΑ	ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ, ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ	Όθος, 857 00	2245031202	facebook: οθεϊτικο εστιατόριο- otheitiko restaurant
17	ΟΛΥΜΠΟΣ	ΛΕΝΤΑΚΗ ANNA	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Όλυμπος, 857 00	2245051252	
18	ΤΑΒΕΡΝΑ NINA	ΕΚΙΖΟΓΛΟΥ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΨΗΣΤΑΡΙΑ - ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ ΘΕΡΙΝΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	Αμμοσπή, περιοχή Καστελιά ,857 00	2245081044	www.studiostavernanina.com
19	ΤΑΒΕΡΝΑ ΕΥΔΟΧΙΑ'S	ΖΑΜΑΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Άδεια, εκτός ορίων οικισμού Πυλών , 857 00	2245023686	
20	THE DOLPHINS	ΚΑΝΑΚΗ ΙΩΑΝ. ΜΑΡΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Διαφάνι,857 00	2245051354	

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
21	UNDER THE TREES	ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ Β. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	«Σικέλαος» Εκτός ορίων οικισμού Πυλών Δήμου Καρπάθου , 857 00		
22	Η ΦΩΛΙΑ	ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΑΝΘΟΥΛΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Σπόα,εντός ορίων οικισμού, 857 00	2245071341	
23	ΚΕΔΡΟΣ	ΜΑΣΤΡΟΛΕΩΝ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ	Άγιος Γεώργιος Πυλών εκτός ορίων οικισμού «Φοινίκι», 857 00	6972414686	
24	ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΝ	ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Ν. ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Αποδήμων Καρπαθίων, Πηγάδια, 857 00	2245023932	
ΚΑΣΤΕΛΛΟΡΙΖΟ						
25	ΑΙΟΛΙΣ	ΚΟΝΤΟΥ ΕΛΕΥΘ. ΝΙΤΣΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Καστελλόριζο, 85111	2246049335	-
26	ΚΑΤΙ ΑΠ'ΤΑ ΠΑΛΙΑ	ΒΕΝΙΘΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΜΠΑΡ, ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Καστελλόριζο, 85111	2246049363	
27	ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ ΠΑΡΑΣΧΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Καστελλόριζο, 85111	2246049370	-
28	ΜΠΙΛΛΗΣ (ΤΗΣ ΥΠΟΜΟΝΗΣ)	ΧΟΝΔΡΟΣ Κ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	ΟΒΕΛΙΣΤΗΡΙΟ-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Καστελλόριζο, 85111	2246049224	-
ΚΩΣ						
29	ACHILLES	OCCIDENTAL Ξεν/χείο ΑΕ-ASTIR	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ	Μπαλιαλίκι, δύο Εκκλησιές, Τιγκάκι , 85300	2242049900	www.astirodysseukos.gr

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
		ODYSSEUS RESORT & SPA				
30	APPELIS	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ & ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΕΝΤΗ ΤΟΥΡΣ Α.Ε.- CARAVIA BEACH HOTEL	ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ ΠΙΣΙΝΑΣ, ΜΠΑΡ, ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΜΠΑΡ υπαίθριο	Μαρμάρι,85300	2242041291 -4	http://caraviabeach.gr/el/
31	AVLI RESTAURANT	ΣΚΟΥΦΕΖΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΘΕΡΙΝΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	Καρδάμaina, 85302	2242092100	www.avlirestaurant.gr
32	KALYMNOS	ΠΕΡΕΝΤΗ ΜΑΡΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Γ. Αβέρωφ 20, 85300	2242048540	www.kalymnosrestaurantkos.gr
33	STADIUM	Κ.ΜΠΑΡΤΣΩΤΑ - Κ. ΑΛΠΕΝΤΖΟΣ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Βασιλέως Γεωργίου 26, 85300	2242027880	www.stadiumrestaurant.com
34	ZORBAS FAMILY ΖΟΡΜΠΑΣ ΟΙΚ.	ΖΟΡΜΠΑ ΚΑΛΛΙΟΠΗ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Πλατεία Διαγόρα, 85300	2242025740	www.zorbasfamily.com
35	ΕΛΙΑ	ΚΑΣΚΑΒΕΛΗΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ ΑΝΕΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟΥ	Απέλλου 27, 85300	2242022133	www.elia-kos.gr
36	H2O	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΚΩΣ Α.Ε.-ΥΠ/ΜΑ ΚΩΣ ΑΚΤΙΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Βασιλέως Γεωργίου 7, εντός ξενοδοχείου ΚΩΣ ΑΚΤΙΣ, 85300	2242047200	www.kosaktis.gr

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
37	ΛΕΜΟΝΙ & ΡΙΓΑΝΗ	ΓΙΑΝΝΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ	Γεωργίου Παπανδρέου- Μαρίνα ΤΘ 524, 85300	2242028765	-
38	ΜΕΛΤΕΜΙ - ΜΕΛΤΕΜΙ	ΚΟΡΔΙΣΤΟΣ Ι.ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΑΕ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΕΝΤΟΣ	Κέφαλος,85301	2242071151	www.kordistoshotel.com
39	ΟΛΥΜΠΙΑ	ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΜΙΧΑΛ	ΤΑΒΕΡΝΑ	Ασφενδίου Ζια,85300	2242069121	-
40	ΤΑΒΕΡΝΑ ΠΕΡΑΣΜΑ	ΔΡΟΣΟΣ Μ. ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΠΙΤΣΑΡΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟΥ ΑΝΕΥ	15ο χμ Επαρχ. Οδού Κω,85300	2242041900	www.taverna-perasma-kos.gr
41	ΤΟ ΤΑΒΕΡΝΑΚΙ ΤΗΣ ΕΥΔΟΚΙΑΣ	ΒΑΛΗΝΑΚΗΣ ΗΛΙΑΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Μπουμπουλίνας 13,85300	2242028525	Taverna Evdokia Mummy's Cooking
42	ΩΡΟΜΕΔΩΝ	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Πλατεία Ζιάς,85300	2242069983	www.oromedon.com
ΛΕΙΨΟΙ						
43	DiLiAiLA	ΓΑΜΠΙΕΡΗΣ ΧΡΗΣΤΟΔΟΥΛΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ-ΜΠΑΡ	Κατσαδια,85001	2247041041	www.dilaila.gr
44	ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΟΥ ΜΑΝΩΛΗ	ΧΗΡΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λειψοί,85001	22470 41065	www.manolistastes.com FB: Manolis Tastes
ΛΕΡΟΣ						
45	EL GRECO	ΦΟΥΝΤΗΣ ΜΑΡΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ -	Παντέλι,85400	2247025066	www.elgrecoleros.gr
46	ΑΛΩΝΙ	ΡΕΜΠΟΥΛΗ-ΣΟΥΛΟΥ ΕΥΔΟΚΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΠΙΤΣΑΡΙΑ	Ξηρόκαμπος,85400	2247026048	

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
47	ΛΥΧΝΑΡΙ	ΠΑΡΑΠΟΝΙΑΡΗ ΕΙΡΗΝΗ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΚΑΦΕ	Ναυάρχου Ιωαννίδη & Ενώσεως, Λακκί, 85400	2247023143	fb: Lyxnari Restaurant
48	ΠΥΡΟΦΑΝΙ (ΤΟ)	ΚΑΡΑΓΚΙΟΛΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Παντέλι, 85400	2247023896	STAVROS PIROFANI
49	ΣΩΤΟΣ (Ο)	ΚΙΡΚΝΕΣ - ΓΑΡΓΑΛΗ ΜΑΡΤΙΝΑ	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ - ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ	Δρύμωνας, 85400	2247024546	
ΡΟΔΟΣ						
57	ALEXIS	ΚΑΤΣΙΜΠΡΑΚΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Σωκράτους 18,85100	2241029347	
58	ALEXIS SEASONS 4	ΚΑΤΣΙΜΠΡΑΚΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ -	Αριστοτέλους 33,85100	2241070522	www.alexis4seasons.com
59	CASA COOK RHODES	Ξ.Τ.Ε.Β.Β ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΑΕ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΕΝΤΟΣ	Ενωμένης Ευρώπης Κολύμπια, 851 00	2241056333	www.casacook.com/rhodes
60	CEZAR MEZE BAR	ΚΑΙΣΑΡΙΔΗΣ ΚΟΣΜΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λίνδος ,851 07	2244031410 2244031411	www.caesarslindos.com
61	GREEK SPIRIT RESTAURANT	ΑΥΓΟΥΣΤΑΚΗ ΣΤΑΜΑΤΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΠΙΤΣΑΡΙΑ - ΜΠΑΡ	Απόλλωνος 15 Φαληράκι,85105	2241085018 2241069121 (οικία)	https://greekspiritblog.wordpress.com
62	HELLAS RESTAURANT	ΙΑΚΩΒΙΔΗ ΕΥΤΥΧΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ ΘΕΡΙΝΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	Λίνδος-Πεύκοι ΤΘ: 304,85107	2244048316	www.hellas-pefkos.gr fb: Hellas Restaurant
63	MAMA SOFIA	ΖΟΥΡΟΥΔΗΣ Σ. & Ι. Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΠΙΤΣΑΡΙΑ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Ορφέως 28 - Μεσαιωνική Πόλη,85100	2241024469 2241070400	www.mamasofia.gr

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
64	NOSTALGIA RESTAURANT	ΤΟΥΡ. ΞΕΝΟΔ. & ΕΜΠΟΡ. ΕΠΙΧ/ΣΕΙΣ ΠΕΥΚΟΣ ΜΠΗΤΣ Α.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Πεύκοι,85107	2244048008	www.pefkosbeach.gr
65	THE LIGHTHOUSE ΚΙΟΤΑΡΙ	ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΥΣ ΣΑΒΒΑΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΜΠΑΡ	Κιοτάρι,85109	2244047179	www.facebook.com/lighthouse.restbar
66	VILLA DI MARE	ΞΕΝ/ΚΕΣ ΤΟΥΡ/ΚΕΣ ΕΜΠ/ΚΕΣ ΕΠΙΧ/ΣΕΙΣ Ε. ΝΙΚΟΛΑΟΥ - Π. ΠΑΥΛΙΔΗ ΑΕ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ	Λεωφ Ηρακλειδών 84, Ιξιά,85101	2241090844	www.villadimare.gr
67	ΑΘΗΝΑΙΟΝ ΑΘΗΝΕΟΝ	ΑΒΕΤΕ Κ. ΚΩΣΤΑΡΙΔΗΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Βύρωνο 17,85100	2241026112	www.athineonhotel.gr
68	ΑΡΧΙΠΕΛΑΓΟΣ	ΣΤΑΥΡΙΑΝΑΚΗΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Πλατεία Ιπποκράτους 18, 85100	2241022322	FB: Archipelagos Restaurant-Bar
69	ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ	ΔΕΛΗΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λίνδος ,851 07	2244031992	www.arhontikolindos.com
70	ΓΚΡΙΝΙΑΡΗΣ GRINIARIS	ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗ ΚΟΝΔΥΛΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Αγ.Ιωάννης 156-158, 85100	2241034005	fb: Γκρινιάρης - Griniaris
71	ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΟΤΕΧΝΕΙΟ ΠΑΡΑΓΚΑ	ΣΕΝΤΟΝΑ ΦΩΤΕΙΝΗ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Απόλλωνα ,85106	2246091247	www.paraga-apolloa.gr
72	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ ΠΕΤΑΛΟΥΔΕΣ	ΚΑΤΑΛΕΙΦΟΣ ΘΕΟΦΙΛΟΣ Γ.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ (ΖΥΘΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ)	Θεολόγος, ΤΘ 45,85101	2241081290	www.butterfliesrestaurant.gr

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
73	ΚΑΛΥΨΩ	ΓΚΟΓΚΟΣ ΕΥΡΙΠΙΔΗΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λίνδος ,851 07	2244031598, 2244032135	www.kalypsolindos.gr
74	ΜΑΣΑΣΟΥΡΑ	ΚΑΡΑΛΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Μαριτσά,85106	2241048109	FB: Μασασουρα Εστιατοριο
75	ΜΕΛΕΝΟΣ ΛΙΝΔΟΣ	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΞΕΝ/ΚΕΣ ΕΠΙΧ/ΣΕΙΣ ΜΕΛΕΝΟΣ Α.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΜΠΑΡ	Λίνδος ,851 07	2244032222	www.melenoslindos.com
76	ΝΕΟ ΜΟΥΡΑΓΙΟ	ΔΙΑΚΑΝΘΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ-ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟ ΧΩΡΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ-ΟΒΕΛΙΣΤΗΡΙΟ	Αυστραλίας 60,85100	2241076412, 2241022227	
77	ΝΤΙΝΟΡΗΣ ΔΙΝΟΡΙΣ	ΝΤΙΝΟΡΗ ΔΕΣΠΟΙΝΑ & ΣΙΑ Ε.Ε.	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Πλατεία Μουσείου 14Α,85100	2241025824	www.dinoris.com
78	ΠΑΡΑΓΑΔΙ	ΠΟΖΙΟΠΟΥΛΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Κλαυδίου Πέπερ & Αυστραλίας γωνία ,85100	2241037775	FB: Paragadi Ouzeri Taverna
79	ΠΕΤΑΛΛΑΔΙΚΑ (ΤΑ)	Μ. ΒΟΛΟΝΑΚΗΣ Μ. ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Μενεκλέους 8 Παλιά Πόλη, 85100	2241027319, 2241027359	
80	ΠΗΓΗ ΦΑΣΟΥΛΙ	ΤΣΟΥΛΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ	Ψίνθος, 85100	2241050071	www.pigifasouli.gr
81	ΠΙΖΑΝΙΑΣ ΚΥΡΙΑΚΟΣ "THE SEA STAR"	ΙΩΑΝΝΗΣ Σ. ΤΣΑΜΠΗΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Σοφοκλέους 24,85100	2241022117	

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
82	ΣΕΜΙΡΑΜΙΣ	ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΒΕΒΑΤΟΥΡ ΑΕ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΕΝΤΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ	Ιωάννη Μεταξά 18,85100	2241020741	www.semiramis.gr
83	ΤΑ ΚΙΤΑΛΑ	Χ. ΚΑΡΙΚΗ - Ι. ΚΑΡΙΚΑΣ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Σάλακος , 85100	2246022111	
84	ΤΟ ΣΠΗΛΑΙΟ	ΚΑΝΤΑΡΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ-ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΤΑΒΕΡΝΑ-ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ/ΨΗΣΤΑΡΙΑ -ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ-ΚΑΦΕ/ΜΠΑΡ	Λεωφ.Ηρακλειδών 28, Κρητικά, 85100	2241112475	
85	ΦΑΕΙΝΟΣ	ΠΑΓΚΑΣ ΣΤΑΥΡΟΣ	ΜΠΑΡ-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Ορφέως 12-14-24, 85100	2241031880	www.fainos.gr
86	CASTELLO HOUSE	ΚΑΘΟΛΙΚΗ & ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΟΡΦΑΝΟΥ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Ορφέως 50, 85100	2241023616	www.castellohouse.gr
87	HERBS & OLIVES BY FILOXENIA	ΠΑΝΑΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ	ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ, ΠΙΤΣΑΡΙΑ	19ο χμ Ρόδου-Καμείρου, Παραδείσι, 85106	2241082400, 2241081540	www.filoxenia-rodos.gr
88	LOCANDA DEMENAGAS	ΔΕΜΕΝΑΓΑ ΑΝΝΑ & ΣΙΑ Ε.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Αυστραλίας 16, 85100	2241030060	www.locandarodos.gr
89	MYLOS RESTAURANT	ΑΤΛΑΝΤΙΚΑ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Κολύμπια, 85100	2241057094, 2241057084 (ΚΑΚΟΥΡΗΣ chef)	www.atlanticahotels.com
90	PORTO ANTICO	Γ. & Μ. ΠΙΤΡΟΠΑΚΗΣ Ο.Ε.	ΤΑΒΕΡΝΑ	Αρχαία Κάμειρος, 85106	2241040001	http://www.portoantico.gr

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
91	STEGNA KOZAS	ΚΟΖΑΣ Π. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Στεγνά Αρχαγγέλου, 85102	2244022632	www.stegnakozas.gr
92	ΤΑΒΕΡΝΑ ΜΑΡΙΑ	ΠΟΝΙΑ ΜΑΡΙΑ ΣΥΖ. ΠΑΥΛΟΥ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Χαράκι- Μαλώνα, 85102	2244051295	-
93	TERPSIS	ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λίνδος, 85107	2244048140	http://www.terpsis.com
94	ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ	Μ.Γ. ΖΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λίνδος, 85107	2244033056	www.byzantinolindos.gr
95	ΓΙΑΛΟΣ (Ο)	ΜΠΕΡΔΗ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ ΘΕΡΙΝΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	Στεγνά Αρχαγγέλου, 85102	2244023423	www.ogialos.gr
96	ΓΟΡΓΟΝΑ	ΧΑΤΖΗΝΙΚΟΛΑ ΣΤΑΜΑΤΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Στεγνά Αρχαγγέλου, 85102	2244023732	www.stegnagorgona.gr
97	ΔΕΛΦΙΝΙ	ΨΑΘΑΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΜΠΑΡ	Στεγνά Αρχαγγέλου, 85102	2244023323	www.stegna-delfini.gr
98	ΕΛΙΑ-OLIVE	ΤΣΑΚΙΡΗ ΙΩΑΝ. ΔΕΣΠΟΙΝΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ	Χαρίτου 7,85100	2241038511	www.elia.olive.gr
99	ΕΠΤΑ ΠΗΓΕΣ	ΠΕΤΑΣ ΤΣΑΜΠΙΚΟΣ & ΥΙΟΙ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ	Αρχάγγελος, 85102	2241056417 2241056259	www.eptapiges.com
100	ΘΑΥΜΑ ΚΑΙΡΩ WONDER	ΒΟ.ΝΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΣΝΑΚ ΜΠΑΡ	Ελ. Βενιζέλου 16-18, 85100	2241039805	www.restaurantwonder.gr
101	ΙΠΠΟΤΙΚΟΝ	ΜΗΤΣΙΝΙΩΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ, ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ, ΜΠΑΡ	Δημοσθένους 5, 85100	2241025293	www.ippotikon.com

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
102	ΚΑΜΑΡΙΚΟ	ΚΟΥΚΟΥΡΑΣ ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ - ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Λίνδος,85107	2244031339	
103	ΚΟΜΠΟΛΟΓΑΚΙ (ΤΟ)	ΓΙΩΡΓΑΛΗΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ	Ελ. Βενιζέλου 08, Ιαλυσός,85101	2241091027	fb: Choice Magazine (Life & Style Rodos)
104	ΜΑΥΡΙΚΟΣ	Β. ΜΑΥΡΙΚΟΣ & ΥΙΟΙ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λίνδος, 85107	2244031232	-
105	ΜΠΕΡΕΚΕΤΙ	ΣΑΒΒΑΣ ΤΟΜΑΖΟΣ - ΛΕΥΚΟΘΕΑ ΚΟΝΤΟΥΛΗ Ε.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ (ΕΠΙΧ.ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ (ΖΕΣΤΗ & ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ)	Κ. Παλαμά 7-9, 85100	2241078945	
106	ΜΥΘΟΣ ΜΥΘΟΣ RESTAURANT	ΑΘΑΝΑΣΑΚΗ ΤΣΑΜΠΙΚΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λίνδος ,85107	2244031300	www.mythoslindos.com
107	ΟΔΥΣΣΕΙΑ	ΔΕΛΗΓΙΑΝΝΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ	Μαριτσά,85106	2241009077	
108	ΟΔΥΣΣΕΙΑ	ΑΡΧΟΝΤΑΚΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΜΠΑΡ	Λίνδος,85107	2241073886 2244032133	
109	ΡΟΔΙΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ	ΚΕΦΑΛΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ & ΣΙΑ Ε.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Αυστραλίας 100,85100	2241035145	-
110	ΡΩΜΙΟΣ (Ο)	ΒΛΑΧΟΥ ΣΙΛΟΥΑΝΗ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΠΙΤΣΑΡΙΑ-ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	Σοφοκλέους 15,85100	2241025549 2241065322	www.romios-rhodes.gr
111	ΤΑΒΕΡΝΑ ΜΑΡΙΑ	ΧΑΤΖΗΜΑΝΩΛΗ ΜΑΡΙΑ	ΤΑΒΕΡΝΑ	Αρχάγγελος,85102	6909485431	www.taverna-maria.gr

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων						
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
112	ΦΩΤΗΣ ΜΕΛΑΘΡΟΝ	Μ. ΒΟΛΟΝΑΚΗΣ - Μ. ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ Ο.Ε.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	- Παρ. Σωκράτους 41Τ,85100	2241026090	
113	ΧΑΤΖΗΚΕΛΗΣ	ΧΑΤΖΗΚΕΛΗΣ ΓΙΑΝΝΗΣ	ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ-ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ	Σολωμού Αλχάδεφ 9,85111	2241027215	www.hatzikelis.gr www.hatzikelis.news.gr
114	ΧΡΗΣΤΟΣ ΒΛΑΧΟΣ	ΤΣΙΛΙΚΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΜΑΓΕΙΡΙΟ	Νέα Μαρίνα - Νικ. Μαύρη 165, Ζέφυρος,85100	2241031680	el-gr.facebook.com//Χρήστος ο Βλάχος-182588901934569
ΣΥΜΗ						
115	Ο ΜΕΡΑΚΛΗΣ	ΤΣΑΤΤΑΛΙΟΥ ANNA	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΤΑΒΕΡΝΑ	Γιαλός ,85600	2246071003	www.tavernaomeraklis.com
116	ΤΡΑΤΑ TRAWLER	ΚΑΝΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Γιαλός ,85600	2246071411	-
117	ΝΕΡΑΪΔΑ	ΜΕΓΑΛΟΥΔΗΣ ΜΙΧΑΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ	- Γιαλός ,85600	2246071841	FB: Taverna Neraida
118	ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ	ΜΙΧΑΛΟΥΤΣΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Σύμη,85600	2246071359	
ΤΗΛΟΣ						
119	ΑΡΜΕΝΟΝ ARMENON	ΑΤΣΙΚΝΟΥΔΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λιβιάδια-Πεζόδρομος,85002	2246044134	www.tilos-armenon.gr
120	ΤΑΒΕΡΝΑ ΜΙΧΑΛΗΣ	ΣΑΚΕΛΛΑΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	Λιβιάδια,85002	2246044359	
ΧΑΛΚΗ						

Εστιατόρια Aegean Cuisine Δωδεκανήσων							
A/A	ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ		ΤΑΧΥΔΡΟΜΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛ	SITE/SOCIAL MEDIA
121	NICK' S TAVERN - ΡΟΤΑΜΟΣ BEACH	ΜΑΡΚΑΚΗΣ ΓΛΕΝΤΟΥΣΗΣ	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΕΡΙΟΔΟΥ	ΘΕΡΙΝΗΣ	Πόνταμος, 85110	2246045295	fb: Nick's Taverna Pondamos Beach

Πηγή: Επιμελητήριο Δωδεκανήσου

7 Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

7.1 Η αγορά του κλάδου της εστίασης

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

Εντούτοις, τα τελευταία έτη παρατηρείται αποκλιμάκωση του ρυθμού μείωσης, γεγονός που οφείλεται (ως ένα βαθμό) και στην αύξηση της τουριστικής κίνησης προς τη χώρα μας (αφίξεις αλλοδαπών τουριστών).

Το 2017 η αγορά της εστίασης εκτιμάται περίπου στα €3.000 εκατ.

Εξέλιξη της Αγοράς Εστίασης



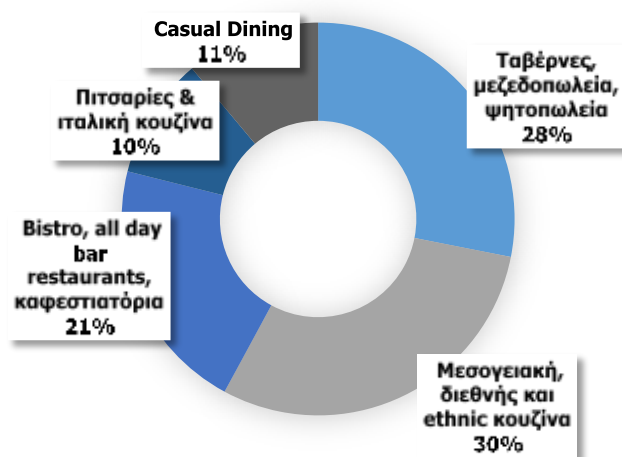
Η αγορά της εστίασης μπορεί να διακριθεί:

α) ανά κατηγορία καταστημάτων (ανάλογα με το προσφερόμενο “μενού”)

β) ανάλογα με τη μέση τιμή “κουβέρ” (μέγεθος που αντιστοιχεί στη μέση κατά κεφαλή δαπάνη για το κοινό).

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

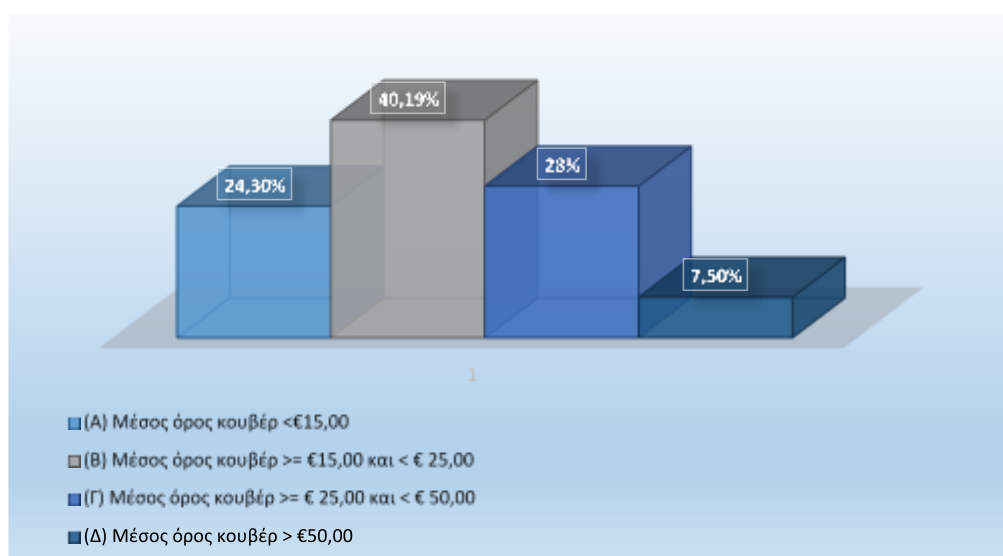
Κατανομή ανά κατηγορία εστιατορίων



Εκτιμήσεις Αγοράς

Σε σχέση με την μέση τιμή κυρίαρχη κατηγορία καταστημάτων είναι αυτή όπου η μέση κατά κεφαλή δαπάνη (κουβέρ) κυμαίνεται μεταξύ €15-25 (40,2%).

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



Εκτιμήσεις Αγοράς

7.2 Η αγορά των εστιατορίων Aegean Cuisine

Στην συνέχεια παρουσιάζεται η εξέλιξη των εκτιμώμενων συνολικών πωλήσεων εστιατορίων που είναι πιστοποιημένα ως Aegean Cuisine. Τα εν λόγω μεγέθη αφορούν τις πωλήσεις τους στη γεωγραφική περιφέρεια του νοτίου Αιγαίου (Κυκλάδες και Δωδεκάνησα) βάσει στοιχείων της ΕΛΣΤΑΤ και εκτιμήσεων της αγοράς.

Οι πωλήσεις της εξεταζόμενης κατηγορίας εστιατορίων παρουσίασε ανοδική πορεία με αξιόλογους ρυθμούς ανάπτυξης, την τελευταία τετραετία. Ειδικότερα, την περίοδο 2015-2018, εκτιμάται ότι αυξήθηκε με μέσο ετήσιο ρυθμό της τάξης του 17%, παρά την αβεβαιότητα που επικράτησε στη χώρα λόγω της αύξησης του Φ.Π.Α. στην εστίαση (δεύτερο εξάμηνο του 2015). Σημαντικός παράγοντας για την αύξηση των πωλήσεων αποτέλεσε η ανοδική πορεία του τουρισμού τα τελευταία έτη, ειδικά στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου.

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

Στον πίνακα που ακολουθεί δίδεται η εκτίμηση του συνολικού μεγέθους (σε αξία). Το 2018, η συνολική αξία της αγοράς διαμορφώθηκε στο ποσό των €24 εκατ. περίπου, αυξημένη κατά 14,3% έναντι του 2017. Σημειώνεται ότι η ανοδική πορεία της αγοράς, οφείλεται σε μεγάλο βαθμό, στη διαρκή διεύρυνση του δικτύου Aegean Cuisine, τα μέλη του οποίου αυξάνονται σταθερά τα τελευταία χρόνια.

Ειδικότερα για τα εστιατόρια των Δωδεκανήσων το μέγεθος αγοράς το 2018 διαμορφώθηκε περίπου σε €10 εκατ. σημειώνοντας αύξηση 11,1% σε σχέση με το 2017.

Μέγεθος εστιατορίων Aegean Cuisine στα Δωδεκάνησα (2015-2018)		
Έτος	Μέγεθος Αγοράς	Ρυθμός Μεταβολής
2015	6.000.000	-
2016	7.000.000	16,7%
2017	9.000.000	28,6%
2018	10.000.000	11,1%
Αξία σε ευρώ		Εκτιμήσεις Αγοράς

Εξέλιξη της αξίας της αγοράς εστιατορίων Aegean Cuisine (2015-2018)



8 ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

8.1 Η αγορά εστίασης των Η.Π.Α.

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

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



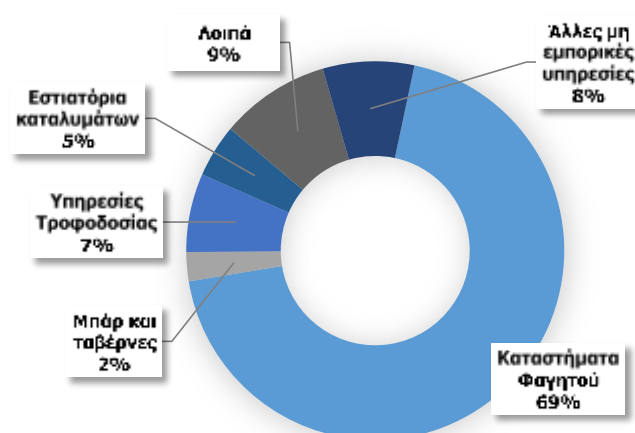
Πηγή: National Restaurant Association

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

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

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

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

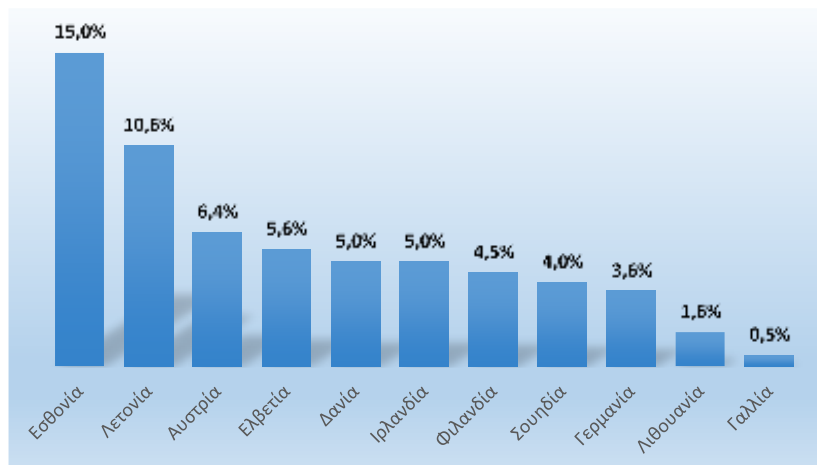


Πηγή: National Restaurant Association

8.2 Στοιχεία Ευρωπαϊκής Αγοράς

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

Κύκλος εργασιών κλάδου εστίασης 2017 – Ετήσια μεταβολή (%)*



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

9 ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ- ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ (BEST PRACTICES)

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

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

10 ΜΕΘΟΔΟΙ- ΜΕΣΑ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΟΥ BRAND “AEGEAN CUISINE”

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



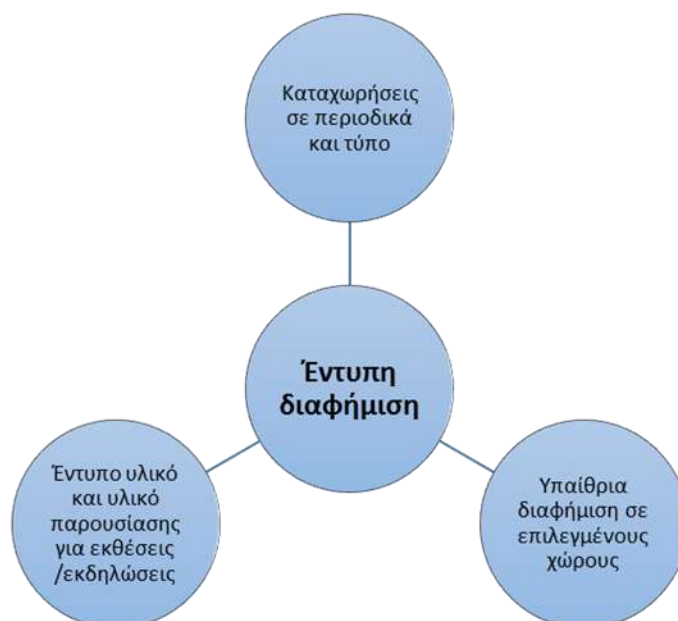
Ψηφιακά Κανάλια

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



Συμμετοχή σε εκδηλώσεις –Συναντήσεις – Δημόσιες σχέσεις

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



Έντυπες καταχωρήσεις

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

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

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

Γερμανία

Προφίλ επισκεπτών

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

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

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

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

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

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

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

Η.Π.Α

Προφίλ επισκεπτών

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

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

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

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

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

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

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

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

Ηνωμένο Βασίλειο

Προφίλ επισκεπτών

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

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

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

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

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

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

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

11 SWOT ANALΥΣΗ

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ (STRENGTHS)	ΑΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ (WEAKNESSES)
<ul style="list-style-type: none">• Το εστιατόριο, εκτός από επισιτιστικός χώρος, αποτελεί παράλληλα και χώρο αναψυχής – ψυχαγωγίας και κοινωνικής συναναστροφής για τον καταναλωτή.• Η αιγαιοπελαγίτικη κουζίνα διαθέτει πλούσια γαστρονομική παράδοση και προσφέρει μεγάλη ποικιλία γεύσεων, που μπορεί να ικανοποιήσει τις προτιμήσεις και απαιτήσεις όλων των καταναλωτών, τόσο από πλευράς ποιότητας όσο και τιμών διάθεσης.• Τα Δωδεκάνησα αποτελούν δημοφιλή τουριστικό προορισμό με υψηλή επισκεψιμότητα που ενισχύει τη ζήτηση για τις επιχειρήσεις εστίασης.	<ul style="list-style-type: none">• Η ύπαρξη αρκετών μικρών επιχειρήσεων / καταστημάτων που λειτουργούν για περιορισμένο, συνήθως, χρονικό διάστημα.• Τα υψηλά λειτουργικά έξοδα των επιχειρήσεων (δημοτικά τέλη για χρήση πεζοδρομίων, υψηλό κόστος ενοικίου σε εμπορικές και με μεγάλη επισκεψιμότητα περιοχές κ.ά.)• Εποχικότητα λειτουργίας εστιατορίων.• Οι αυξήσεις του Φ.Π.Α. τα τελευταία έτη..

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ (OPPORTUNITIES)	ΑΠΕΙΛΕΣ (THREATS)
<ul style="list-style-type: none">• Η ανάπτυξη περιοχών και η ανάδειξη “ελκυστικών” σημείων για τη δημιουργία νέων εστιατορίων.• Η ανανέωση της ποικιλίας του “μενού”, η βελτίωση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών (εξυπηρέτηση) με στόχο τη δημιουργία “πιστών” πελατών.• Η αξιοποίηση των δυνατοτήτων του internet και των λοιπών ψηφιακών μέσων για την προώθηση των εξεταζόμενων υπηρεσιών.• Η περαιτέρω αύξηση των τουριστικών αφίξεων.	<ul style="list-style-type: none">• Η μείωση της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών.• Η δυσκολία στην τραπεζική χρηματοδότηση των επιχειρήσεων.• Η αύξηση των προσφερόμενων τουριστικών “πακέτων” (που περιλαμβάνουν και φαγητό) από ξενοδοχειακά συγκροτήματα της χώρας.• Ενδεχόμενη αύξηση του Φ.Π.Α. στο μέλλον

12 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

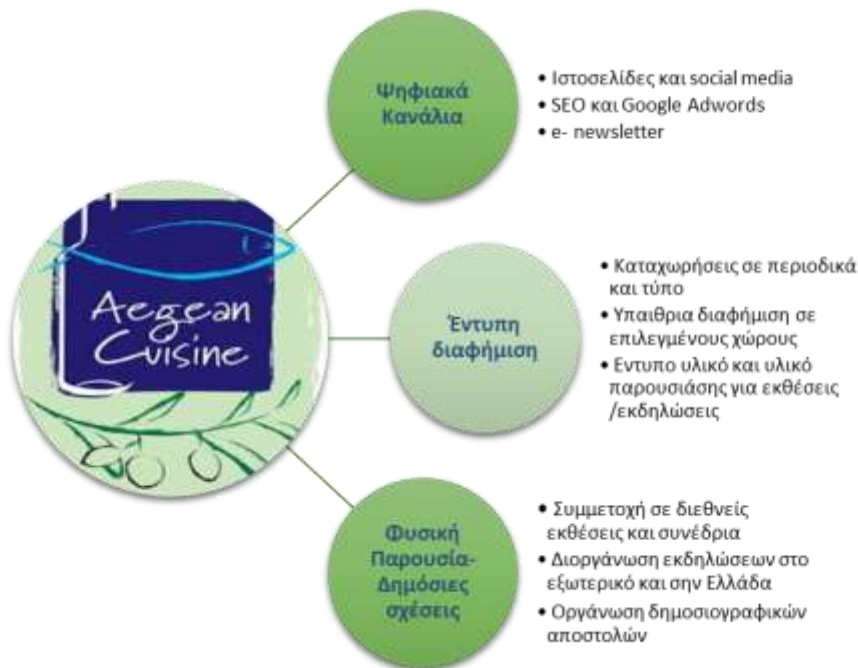
Το δίκτυο Aegean Cuisine αναπτύχθηκε με σκοπό να αναδείξει την ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα των νησιών του Αιγαίου και την ποιότητα των τοπικά παραγόμενων προϊόντων ενώ παράλληλα να εμπλουτίσει το τουριστικό προϊόν και να διευρύνει την τουριστική αγορά των νησιών της Περιφέρειας Αιγαίου.

Στα Δωδεκάνησα έχουν πιστοποιηθεί ως εστιατόρια «Aegean cuisine» 121 επιχειρήσεις σε 15 νησιά του νομού. Πρόκειται για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης όπως εστιατόρια, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, ουζερί, καφενεία στα οποία προσφέρονται αιγαιοπελαγίτικα τοπικά εδέσματα ή τοπικά προϊόντα καθώς και κρασί από τα νησιά του Αιγαίου.

Το μέγεθος αγοράς των εστιατορίων αυτών στα Δωδεκάνησα εκτιμάται περίπου στα 10 εκ. ευρώ (σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ και εκτιμήσεις της αγοράς) σημειώνοντας συνεχή αύξηση τα τελευταία χρόνια γεγονός που οφείλεται κυρίως στην ανοδική πορεία του τουρισμού ειδικά στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι συνολικές διανυκτερεύσεις στην περιφέρεια Νότιου Αιγαίου συγκεντρώνουν το μεγαλύτερο ποσοστό στο σύνολο της χώρας (22,5%) ενώ σημαντικό είναι και το ποσοστό των συνολικών επισκέψεων από το εξωτερικό (19% επί των συνολικών επισκέψεων).

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

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



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

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

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

13 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Annual Report 2017 | 2018/ Hotrec

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

<http://www.insete.gr> – Στατιστικά στοιχεία Περιφερειών

<https://www.gobrand.gr/category/clusters-go-brand/>

Restaurant Economic Snapshot (April 2019) /National Restaurant Association

UNWTO 2016

www.aegeancuisine.gr/com./net./eu

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

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

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

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

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

Επιμελητήριο Δωδεκανήσου - <https://www.ebed.gr/>

Έρευνα Συνόρων της Τράπεζα της Ελλάδας, 2017

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

Νταϊάνα Κόχυλα: Η Ελλάδα της γεύσης/Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα.

Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος <http://www.grhotels.gr>

Τράπεζα της Ελλάδος
<https://www.bankofgreece.gr/Pages/el/Statistics/externalsector/balance/travelling.aspx>

Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας <http://www.ypa.gr/>