

ΤΟΠΙΚΟ ΣΥΜΦΩΝΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΤΟΠΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΣΚΟΠΟΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ

Στόχος του συγκεκριμένου Σήματος είναι η ανάδειξη της τοπικής γαστρονομίας ως κομμάτι της ιδιαίτερης ταυτότητας του Γεωπάρκου, η οποία θα βασίζεται στα προϊόντα, τις συνταγές και τον γαστρονομικό πολιτισμό του προορισμού. Το συγκεκριμένο Σήμα φιλοδοξεί να γίνει ο βασικός συνδετικός κρίκος μεταξύ του αγροδιατροφικού και του τουριστικού τομέα στην περιοχή λειτουργώντας ως μέσο:

- προστασίας και ανάδειξης της τοπικής γαστρονομίας,
- αξιοποίησης των τοπικών υλών και παραδοσιακών προϊόντων,
- ενίσχυσης της τοπικής παραγωγής,
- αναβάθμισης των προσφερόμενων υπηρεσιών εστίασης,
- σύνδεσης του πρωτογενούς τομέα με τον τουρισμό,
- ενίσχυσης της τοπικής ταυτότητας, και
- προώθησης του Γεωπάρκου ως γαστρονομικό προορισμό.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Το συγκεκριμένο Σήμα μπορούν να λάβουν οι επιχειρήσεις που εδρεύουν εντός του Γεωπάρκου και σερβίρουν τοπικό φαγητό οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. Συγκεκριμένα συμπεριλαμβάνουν τις παρακάτω κατηγορίες:

- Εστιατόρια & οινομαγειρεία.
- Μεζεδοπωλεία.
- Ξενοδοχεία με εστιατόριο (ακόμα κι αν σερβίρουν μόνο πρωινό).
- Καφενεία και καφετέριες που προσφέρουν και φαγητό.
- Επιχειρήσεις και φορείς διοργάνωσης δραστηριοτήτων γαστρονομικού τουρισμού που προσφέρουν και φαγητό (πχ μαθήματα τοπικής κουζίνας, γευσιγνωσίες, οινογνωσίες).

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

A. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

1. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

- Η επιχείρηση οφείλει να γνωρίζει το νομικό πλαίσιο για τη νόμιμη λειτουργία της, να τηρεί όλες τις νόμιμες διατάξεις και να κατέχει τις απαραίτητες αδειοδοτήσεις.
- Μέρος του προσωπικού που απασχολείται πρέπει να είναι από την περιοχή.
- Η επιχείρηση φροντίζει να συντηρεί ορθά, προληπτικά και έγκαιρα την υποδομή, τον εξοπλισμό και όλα τα στοιχεία που συμμετέχουν στο κύκλο εργασιών της.

2. ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η επιχείρηση θα πρέπει να λειτουργεί κατ'ελάχιστο 8 μήνες τον χρόνο (εκτός αν αφορά σε καθαρά εποχικές δραστηριότητες όπως πχ χιονοδρομικό κέντρο), στην λογική του τουριστικού μοντέλου που προωθεί το Γεωπάрко για μια βιώσιμη και ισορροπημένη ανάπτυξη του προορισμού.

3. ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Τα εξωτερικά και εσωτερικά στοιχεία της επιχείρησης θα πρέπει να προσαρμόζονται και να αναδεικνύουν όσο το δυνατόν περισσότερο την ταυτότητα της περιοχής σε επίπεδο αρχιτεκτονικής, υλικών (πχ πέτρα, ξύλο), διακόσμησης και επίπλων.

Στα αρχιτεκτονικά στοιχεία δεν προτείνεται κάποιο συγκεκριμένο τυποποιημένο μοντέλο αλλά ο σεβασμός στην τοπική αρχιτεκτονική και το δέσιμο των κατασκευών με το φυσικό και πολιτιστικό περιβάλλον και η αποφυγή του φολκλόρ.

Η διακόσμηση θα πρέπει να στηρίζεται σε χαρακτηριστικά στοιχεία του πολιτισμού, της ιστορίας και του περιβάλλοντος της περιοχής. Ενδεικτικά αναφέρονται :

- Στοιχεία και εργαλεία των παραδοσιακών παραγωγικών διαδικασιών και της αγροτικής κληρονομιάς.
- Φωτογραφικό και άλλο υλικό προβολής της περιοχής.
- Εικαστικά θέματα, όπως ζωγραφικοί πίνακες και άλλα έργα τέχνης από ντόπιους καλλιτέχνες.
- Ιματισμός (πχ κουρτίνες, τραπεζομάντιλα, σκεπάσματα) που να αντιπροσωπεύει το παραδοσιακό ύφος διακόσμησης και να είναι κατά προτίμηση από βιοτεχνίες της περιοχής (εφόσον υπάρχουν).
- Απαγορεύεται η χρήση ευτελών πλαστικών αντικειμένων (πχ λουλούδια, φρούτα, κουρτίνες, πιάτα, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια) και τραπεζοκαθισμάτων, εκτός κι αν για πρακτικούς λόγους (πχ σε περιοχές με πολύ υψηλά ποσοστά υγρασίας) οι συνθήκες δεν επιτρέπουν την χρήση άλλων υλικών.

4. ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΓΕΩΠΑΡΚΟΥ

Η επιχείρηση θα πρέπει να έχει ειδικό χώρο (κατά προτίμηση σε εμφανές σημείο κοντά στην είσοδο) στον οποίο θα διαθέτει πληροφοριακό υλικό για το Γεωπάρκο, τις προσφερόμενες δραστηριότητες και τις πιστοποιημένες επιχειρήσεις.

5. ΥΓΙΕΙΝΗ

- Η πιστοποιημένη επιχείρηση οφείλει να μεριμνά για την καλή υγιεινή των χώρων και του εξοπλισμού που διαθέτει για την παροχή των υπηρεσιών στους πελάτες της.
- Οφείλει να συμμορφώνεται προς την ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

6. ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

- Ο τρόπος αντιμετώπισης των πελατών και η γενική επαγγελματική συμπεριφορά είναι σημαντικοί παράγοντες για την πιστοποίηση μιας

επιχείρησης εστίασης και θα πρέπει να διέπονται από τις αρχές της φιλοξενίας. Κρίνεται απαραίτητη η συνεχής παρουσία των οικοδεσποτών ή του υπεύθυνου της επιχείρησης, και η διαχείριση της καθημερινής δραστηριότητας με ευγένεια, επαγγελματική συνείδηση και συμπεριφορά.

- Ο κατάλογος (menu) να είναι μεταφρασμένος τουλάχιστον σε μια ξένη γλώσσα (αγγλικά ή σε αυτή που αντιστοιχεί στο μεγαλύτερο ποσοστό των ξένων πελατών της επιχείρησης).
- Να υπάρχει σε κάθε βάρδια προσωπικό του σέρβις το οποίο να μιλάει άπταιστα ελληνικά, καθώς και ένα άτομο το οποίο να μπορεί να επικοινωνήσει τουλάχιστον με άνεση στα αγγλικά (μπορεί να είναι το ίδιο άτομο).

7. ΚΕΡΑΣΜΑ

Σε επιχειρήσεις που δουλεύουν a la carte είναι υποχρεωτικό το κέρασμα κατά την υποδοχή των πελατών ή πριν την αποχώρησή τους. Κατά την υποδοχή το κέρασμα θα μπορούσε να είναι ελαιόλαδο, πάστα ελιάς, ελιές, φρεσκοκομμένο λαχανικό εποχής ωμό ή κάποιο άλλο εκλεκτό έδεσμα του τόπου, ενώ κατά την αποχώρηση θα μπορούσε να είναι κάποιο τοπικό γλυκό, φρούτο ή ποτό, αλλά όχι η προσφορά καραμελών.

8. ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

- Η επιχείρηση θα πρέπει να προσφέρει καθημερινά τουλάχιστον 10 εδέσματα που θα είναι τοπικά και χαρακτηριστικά της περιοχής, φτιαγμένα από τοπικά προϊόντα. Ο αριθμός των πιάτων θα είναι συνολικά για όλες τις κατηγορίες εδεσμάτων - ορεκτικά, σαλάτες, κυρίως πιάτα και ορεκτικά - διατηρώντας μια ισορροπία μεταξύ των κατηγοριών.
- Τα τοπικά εδέσματα θα πρέπει να είναι διακριτά από τα υπόλοιπα εδέσματα με την δημιουργία ειδικής κατηγορίας «τοπικών γεύσεων» στον κατάλογο ή την σήμανση των πιάτων με ένα σύμβολο ή το λογότυπο του Γεωπάρκου. Σε περίπτωση που έχουν ήδη εκδοθεί τα

εδεσματολογία, θα δοθεί περίοδος χάριτος στην επιχείρηση για την προσαρμογή της με την συγκεκριμένη προδιαγραφή.

- Εφόσον υπάρχουν δημιουργικές παρεμβάσεις στα πιάτα, αυτές δεν πρέπει να αλλοιώνουν τον τοπικό χαρακτήρα των συνταγών.

9. ΓΕΥΣΗ

- Η ποιότητα των προσφερόμενων πιάτων κρίνεται κυρίως από το γευστικό αποτέλεσμα, το οποίο θα πρέπει να αποδίδει την τοπική γεύση και να ευχαριστεί τον μέσο πελάτη.
- Η ποιότητα αυτή διαπιστώνεται με γευστική δοκιμή επιλεγμένων εδεσμάτων.

10. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Για τις σαλάτες και τα ωμά εδέσματα είναι υποχρεωτική η χρήση εξαιρετικά παρθένου και παρθένου τοπικού ελαιολάδου απ' την περιοχή του Γεωπάρκου (ή τουλάχιστον του νησιού, εφόσον υπάρχουν προβλήματα στην προμήθεια).

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ: η χρήση του είναι υποχρεωτική και στα μαγειρευτά και όσα τηγανίζονται σε τηγάνι (η υποχρέωση δεν ισχύει για τηγάνισμα σε φριτέζα).

- Οι επιχειρήσεις είναι υποχρεωτικό να διαθέτουν κατ' ελάχιστο τα παρακάτω προϊόντα από την περιοχή του Γεωπάρκου:
 - Τουλάχιστον δύο ειδών τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα (όπου αυτό είναι εφικτό).
 - Τουλάχιστον δύο ειδών τοπικά αλλαντικά (όπου αυτό είναι εφικτό).
 - Κρέας από αμνοερίφια της περιοχής του Γεωπάρκου ή τουλάχιστον του νησιού, κατά προτίμηση νωπό.
 - *ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΟΟΔΟΣ:* Χοιρινό κρέας από την Κύπρο, κατά προτίμηση νωπό.
 - Λαχανικά εποχής που καλλιεργούνται σε επάρκεια στην περιοχή.

- Φρούτα εποχής που καλλιεργούνται σε επάρκεια στην περιοχή.
- Ντόπιο μέλι εφόσον υπάρχει σε επάρκεια, διαφορετικά από το νησί.
- Αρωματικά φυτά για αφεψήματα.
- Κάποια παραδοσιακά αρτοποιήματα (ψωμιά, παξιμάδια, κουλούρια και γλυκά).
- Παραδοσιακά αποστάγματα και κρασί.
- Ελληνικός / κυπριακός καφές που θα παρασκευάζεται στο μπρίκι ΧΩΡΙΣ την χρήση μηχανής ατμού.
- Επιπλέον προδιαγραφές για τα προϊόντα:
 - Απαγορεύεται η χρήση έτοιμων κονσερβοποιημένων εδεσμάτων (πχ φασολάδα, ντολμαδάκια κλπ) στο κομμάτι της τοπικής κουζίνας.
 - Απαγορεύεται η χρήση προτηγανισμένης πατάτας.
 - Απαγορεύεται η χρήση φυτικού εδέσματος αντί για γιαούρτι.
 - Τα προϊόντα κατεψυγμένης ζύμης είναι αποδεκτά.
 - Για όλα τα τοπικά προϊόντα ισχύει ότι εάν λόγω εξωτερικών συνθηκών δεν είναι δυνατή η προμήθεια τοπικών προϊόντων τότε προτιμάται η αγορά προϊόντων από το νησί, διαφορετικά επιτρέπεται η προέλευσή τους να είναι από οπουδήποτε.

Β. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ

Τα συγκεκριμένα κριτήρια κρίνεται ότι είναι πολύ σημαντικά για την εξασφάλιση της επιθυμητής ποιότητας στις παρεχόμενες υπηρεσίες και προϊόντα. Η επιχείρηση θα πρέπει να συμμορφώνεται με τουλάχιστον 5 από τα 10 κριτήρια μεγάλης βαρύτητας:

1. Να μην γίνεται χρήση ευτελών πλαστικών τραπεζομάντηλων μιας χρήσης.
2. Η επιχείρηση να φροντίζει για την απασχόληση εκπαιδευμένου προσωπικού καθώς και για τη διαρκή επιμόρφωσή του, ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν.

3. Να μην γίνεται άγρα πελατών (κράχτες).
4. Να μην γίνεται χρήση βιομηχανοποιημένων εδεσμάτων (π.χ. τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα).
5. Μέρος των προμηθευτών των πρώτων υλών της επιχείρησης να είναι επίσης πιστοποιημένοι με Σήμα του Τοπικού Συμφώνου Ποιότητας του Γεωπάρκου (όπου αυτό είναι εφικτό).
6. Να υπάρχει η δυνατότητα πρόσβασης και προσπέλασης σε ειδικές κατηγορίες πελατών, όπως άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑμΕΑ), οι ηλικιωμένοι και τα παιδιά.
7. Εφόσον υπάρχει μπουφές, η τοπική κουζίνα να βρίσκεται συγκεντρωμένη σε ειδικό χώρο που θα λειτουργεί με την λογική της «Τοπικής Γαστρονομικής Γωνιάς».
8. Να υπάρχει ειδική διαδικασία για την εξασφάλιση της ικανοποίησης των πελατών και της διαχείρισης των παραπόνων τους.
9. Η επιχείρηση να έχει ιστοσελίδα.
10. Η επιχείρηση να ΜΗΝ πουλάει τους τοπικούς οίνους με υπερκέρδος. Προσφέροντας τους τοπικούς οίνους σε λογικές τιμές θα προωθεί την κατανάλωση τους από τους επισκέπτες και δεν θα αλλοιώνεται το brand τους.

Γ. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Στόχος των προαιρετικών κριτηρίων είναι να παροτρύνουν τους επιχειρηματίες στην αναβάθμιση των προσφερόμενων υπηρεσιών και δεν αποτελούν προαπαιτούμενο για την πιστοποίηση τους με το Σήμα του Γεωπάρκου.

- Να υπάρχει κατάλληλη και επαρκής σήμανση στο οδικό δίκτυο, πλησίον της επιχείρησης, που θα καθοδηγεί τους επισκέπτες μέχρι την είσοδο της επιχείρησης. Η σήμανση θα πρέπει να είναι σύμφωνη με την αισθητική του τοπικού συμφώνου, όπως αυτή περιγράφεται παραπάνω.
- Να γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.

- Να γίνεται χρήση βιολογικών προϊόντων.
- Να γίνεται χρήση τουλάχιστον ενός αναψυκτικού (ανά κατηγορία αναψυκτικού ξεχωριστά) και αεριούχου ποτού τοπικής προέλευσης, εφόσον υπάρχουν.
- Να γίνεται χρήση εμφιαλωμένου νερού τοπικής προέλευσης.
- Να γίνεται χρήση κατάλληλων εξαρτημάτων σερβιρίσματος των εμφιαλωμένων οίνων, όπως ποτήρι «τουλίπα», σαμπανιέρες, drop stops.
- Η επιχείρηση να μεριμνά για την διατήρηση των οίνων και του ελαιολάδου σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και έκθεσης στο φως και σε κραδασμούς.
- Να υπάρχει ειδική σήμανση / αναφορά για τα εδέσματα της δημιουργικής τοπικής κουζίνας.
- Σε κάθε βάρδια το προσωπικό του σέρβις να μπορεί να επικοινωνήσει με άνεση και σε άλλες ξένες γλώσσες πέραν των ελληνικών και αγγλικών.
- Η επιχείρηση να μεριμνά για την ενημέρωση των πελατών της σε θέματα που αφορούν τα τοπικά προϊόντα, την τοπική γαστρονομική παράδοση της περιοχής και την ιστορία του τόπου.
- *ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΨΗΛΟΡΕΙΤΗ:* Όπου υπάρχει μουσική, αυτή να είναι παραδοσιακή τοπική μουσική.
- Η επιχείρηση να προωθεί την εισαγωγή νέων τεχνολογιών, υπηρεσιών, ιδεών ή συστημάτων οργάνωσης για την δημιουργία καινοτόμων δραστηριοτήτων σε τοπικό επίπεδο.
- Η επιχείρηση να έχει διαθέσιμο δωρεάν wi-fi για τους πελάτες της.
- Η επιχείρηση να προσφέρει την δυνατότητα για online κράτηση των υπηρεσιών της.
- Να υπάρχει η δυνατότητα πληρωμής με πιστωτική κάρτα.
- Η επιχείρηση να έχει πιστοποιηθεί με βάση διεθνή πρότυπα ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14000:2004 κλπ.
- Η επιχείρηση να κάνει τακτικές ανασκοπήσεις στον τρόπο λειτουργίας της και να βελτιώνει συνεχώς τα παραγόμενα προϊόντα και τις προσφερόμενες υπηρεσίες της.
- Η επιχείρηση να συμμετέχει σε εθελοντικές κινήσεις, δίκτυα συνεργασίας, κινήσεις πολιτών και θεματικά δίκτυα.

- Η επιχείρηση να υποστηρίζει τοπικούς φορείς, συλλόγους, συνεταιρισμούς ή κοινωνικές επιχειρήσεις στο έργο τους.
- Να εφαρμόζεται πρόγραμμα ανακύκλωσης.
- Να ανακυκλώνονται τα χρησιμοποιημένα έλαια.
- Να γίνεται χρήση οικολογικών καθαριστικών.
- Η γενικότερη λειτουργία και οι καθημερινές πρακτικές της επιχείρησης σχετικά με το περιβάλλον να συμβάλλουν:
 - στην προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος,
 - στην διατήρηση της βιοποικιλότητας,
 - στην μείωση της ρύπανσης από την λειτουργία της επιχείρησης,
 - στην ορθολογική διαχείριση των φυσικών και ενεργειακών πόρων της περιοχής.