

Η ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ ΩΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

*Αγροδιατροφική Σύμπραξη Στερεάς
Ελλάδας Α.Ε.*

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

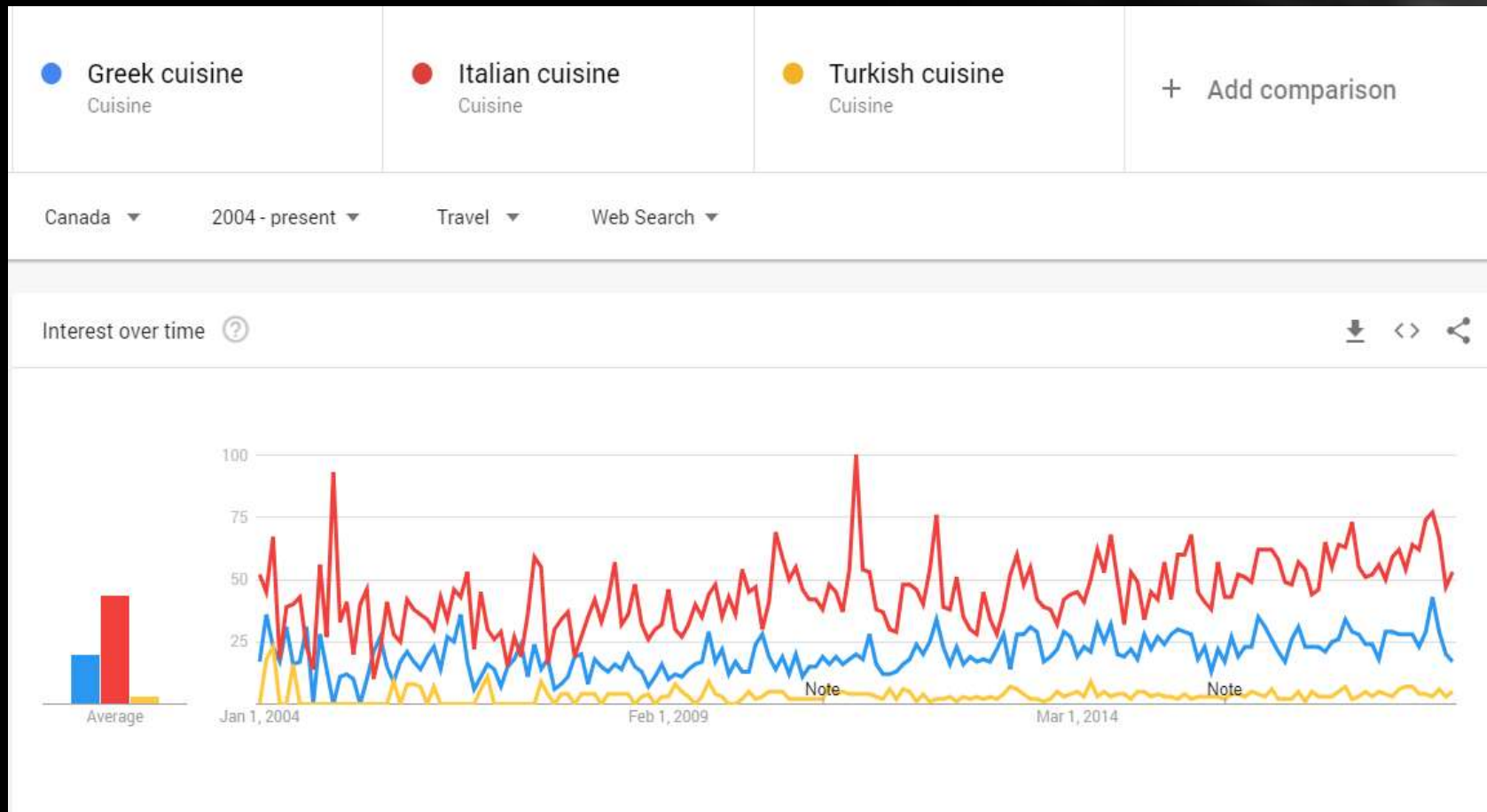
- Εκτεταμένες ακτές
- Εντυπωσιακούς ορεινούς όγκους
- Νησιώτικες περιοχές
- Εθνικούς δρυμούς
- Απίστευτη ποικιλότητα σπάνιας χλωρίδας και πανίδας
- Ποτάμια
- Λίμνες
- Εντυπωσιακό πολιτισμικό απόθεμα ηθών και εθίμων, παράδοσης και παραδοσιακών επαγγελμάτων και τεχνών
- Πλούσιες και πολυπληθείς ιαματικές πηγές
- Εντυπωσιακά μοναστήρια
- Απίστευτο διατροφικό πλούτο και ποικιλία
- Παραγωγή αναντικατάστατων αγροτικών ποιοτικών προϊόντων και
- Απαράμιλλη κουλτούρα φιλοξενίας στους πληθυσμούς της υπαίθρου,

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ – ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΟΥΡΙΣΤΩΝ

Η ορθότητα της πάγιας προσέγγισης της γαστρονομίας ως υποστηρικτικό στοιχείο των βασικών προϊόντων του Ελληνικού τουρισμού και οι προοπτικές που σχετίζονται με την κατάρτιση και υλοποίηση ενός συγκροτημένου στρατηγικού σχεδιασμού, επιβεβαιώνονται επιπλέον από τις καίριες διαπιστώσεις ότι:

- Το γαστρονομικό ενδιαφέρον ήταν ο 2^{ος} λόγος επιλογής της Θεσσαλονίκης για όλες τις ηλικιακές ομάδες ξένων επισκεπτών αναψυχής το 2017
- Η γαστρονομία-διασκέδαση ήταν ο 2^{ος} λόγος επιλογής της Αθήνας για όλες τις ηλικιακές ομάδες ξένων επισκεπτών αναψυχής το 2017
- Κατά μέσο όρο, 1 στους 2 επισκέπτες από τις βασικές αγορές της Αθήνας (π.χ. ΗΠΑ, Ηνωμένο Βασίλειο, κ.λπ.) επιθυμεί να δειπνήσει σε τοπικά εστιατόρια και να κάνει βόλτα σε αγορές τροφίμων.
- Σχεδόν 1 στους 5 ξένους επισκέπτες στην Ελλάδα, επιδίδεται συχνά σε δραστηριότητες γαστρονομικού χαρακτήρα κατά τη διαμονή του και βαθμολογεί ιδιαίτερα θετικά τη σταθερή εμπειρία που συνδυάζει την τοπική ποικιλία τοπικής κουζίνας, την ποιότητα, την τιμή και τη φιλοξενία.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 1. ΕΞΕΛΙΞΗ ΑΝΑΖΗΤΗΣΕΩΝ (2004-2018) ΓΙΑ ΟΡΟΥΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΤΗΣ GOOGLE (ΓΕΡΜΑΝΙΑ)



ΑΞΟΝΕΣ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗΣ

Η Αγροδιατροφική Σύμπραξη Στερεάς Ελλάδας για την αποτελεσματικότερη διασύνδεση του αγροδιατροφικού τομέα, της γαστρονομίας και του τουρισμού εστιάζει σε 3 άξονες πολιτικής :

- • την Προϊοντική Ανάπτυξη
- • το Branding και Marketing
- • την Ενδυνάμωση Ανθρώπινου Δυναμικού και Έρευνα

Αναλυτικά ανά άξονα προτεραιότητας, οι προτεινόμενες δράσεις αντανακλούν διακριτές αλλά αλληλένδετες κατευθύνσεις πολιτικής, παρουσιάζονται περεταίρω.

1^{ος} ΑΞΟΝΑΣ. ΠΡΟΪΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ: ΑΥΞΗΣΗ ΕΥΡΟΥΣ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

Ο 1^{ος} άξονας εστιάζει στην ενίσχυση των εμπειριών γαστρονομικού ενδιαφέροντος και συναφών μορφών θεματικού τουρισμού, καθώς και στην ανάπτυξη εξειδικευμένων εκδηλώσεων.

Σε αυτήν την κατεύθυνση, εντάσσεται π.χ.:

- Η καταγραφή και αξιολόγηση συναφών δραστηριοτήτων και υποδομών (π.χ. επισκέψιμοι χώροι παραγωγής τοπικών προϊόντων, αγορές, φεστιβάλ, μουσεία γύρω από την γαστρονομία)
- Η αξιοποίησή τους στο πλαίσιο μεμονωμένων διαδρομών ή δικτύων διαδρομών με εμπειρίες γαστρονομικού ενδιαφέροντος (με κατάλληλο οδικό δίκτυο, σχετική σήμανση, τακτικά ωράρια φιλοξενίας επισκεπτών, κ.λπ.).
- Η ενίσχυση των γαστρονομικών εμπειριών με τη δημιουργία εμπειριών γύρω από ένα προϊόν (π.χ. κρασί, ελιά) ενισχύουν τη διασπορά της τουριστικής κίνησης σε λιγότερο αναπτυγμένους προορισμούς και διαφοροποιούν την προσφορά σε ήδη αναπτυγμένες περιοχές.
- Οι εκδηλώσεις με εξειδικευμένη θεματολογία, ενισχύουν τους δεσμούς στις τοπικές κοινωνίες, προάγουν πνεύμα συνεργασίας και προσφέρουν αξέχαστες εμπειρίες στους επισκέπτες.

2^{ος} ΑΞΟΝΑΣ. BRANDING ΚΑΙ MARKETING: ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ & ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Ο 2 ος άξονας εστιάζει στην ανάδειξη του πολυσήμαντου χαρακτήρα της εγχώριας γαστρονομίας ως συστατικό στοιχείο του τουριστικού προϊόντος, καθώς και στην ενδυνάμωση των ηγετικών προορισμών.

Σε αυτή την κατεύθυνση, εντάσσεται π.χ.:

- Η ανάπτυξη γαστρονομικής ταυτότητας με επίκαιρο/μοντέρνο χαρακτήρα και η δραστηριοποίηση φορέων, επιχειρήσεων και προσωπικοτήτων με αναγνωρισμένη συμβολή στην εξέλιξη και προώθηση της γαστρονομικής σκηνής της χώρας και συγκεκριμένων περιοχών.
- Η δημιουργία προωθητικού υλικού (π.χ. χάρτες διαδρομών και εμπειριών) που αναδεικνύει τις ποικίλες πτυχές της γαστρονομικής σκηνής στους κορυφαίους προορισμούς
- Η εγχώρια σκηνή της γαστρονομίας εξελίσσεται υπό την επίδραση ποικίλων επιρροών και δημιουργικών στοιχείων που χρήζουν ενδεδειγμένης επικοινωνίας προς το ταξιδιωτικό κοινό
- Η πρόοδος που έχει επιτευχθεί τα τελευταία χρόνια σε σχέση με τη γαστρονομική προσφορά των κορυφαίων προορισμών, είναι επιβεβλημένο να εδραιωθεί ως ανταγωνιστικό πλεονέκτημα περιφέρειας.

3⁰Σ ΑΞΟΝΑΣ. ΕΝΔΥΝΑΜΩΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ

Εστιάζει στην αναβάθμιση της ποιότητας των εμπειριών γαστρονομικού ενδιαφέροντος, την αναβάθμιση των δράσεων προώθησης και προβολής και την υποστήριξη φορέων και επιχειρήσεων.

Σε αυτή την κατεύθυνση, εντάσσεται π.χ.:

- Εμπλουτισμός και επέκταση υφιστάμενων προγραμμάτων κατάρτισης, με γνώμονα την ανάπτυξη νέων και τη βελτίωση υφιστάμενων δεξιοτήτων
- Ανάδειξη καλών πρακτικών γαστρονομικού τουρισμού από μεμονωμένες επιχειρήσεις και δίκτυα συνεργαζόμενων επιχειρήσεων, καθώς και η συγκριτική ανάλυση με πρακτικές που υλοποιούνται σε ανταγωνιστικούς προορισμούς άλλων περιοχών/χωρών
- Βελτίωση των υφιστάμενων πρακτικών και η ανάπτυξη νέων δεξιοτήτων
- Βιωματικός χαρακτήρας των εμπειριών γαστρονομικού ενδιαφέροντος με αυξημένες απαιτήσεις ως προς την εξυπηρέτηση των επισκεπτών και την αφήγηση μοναδικών ιστοριών, ώστε η διαμόρφωση μιας αξιομνημόνευτης γαστρονομικής εμπειρίας να απορρέει από το τρίπτυχο «τοπικότητα, αυθεντικότητα, ποιότητα»
- Βιωματικός χαρακτήρας των εμπειριών γαστρονομικού ενδιαφέροντος συνεπάγεται αυξημένες απαιτήσεις ως προς την παραγωγή επικοινωνιακού περιεχομένου και την προώθηση του στα κατάλληλα κανάλια

Προϊόντα με εξαγωγικό προσανατολισμό	Προϊόντα που αναδεικνύουν την ταυτότητα κάθε περιοχής	Προϊόντα που καλύπτουν τις επιστημονικές ανάγκες της χώρας
Επιτραπέζιες Ελιές	Εν δυνάμει προϊόντα για διεύρυνση των εξαγωγών	<i>Σκληρό σπάρι</i> <i>Ψαρια</i> <i>Λάδι</i> <i>Κηπευτικά (χειμερινά, καλοκαιρινά και εκτός εποχής)</i> <i>Βιομηχανική τομάτα</i> <i>Οπώρες</i> <i>Αιγοπρόβειο γάλα</i> <i>Τυροκομικά</i> <i>Κρέας (αιγοπρόβειο, χοιρινό, κοτόπουλο)</i> <i>Αυγά</i>
<i>ΠΟΠ Κονσερβολιά Αμφίσσης</i> <i>ΠΟΠ Κονσερβολιά Αταλάντης</i> <i>ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών</i> <i>ΠΟΠ Κονσερβολιά Στυλίδας</i> <i>Ελιές Καλαμών</i>	<i>ΠΟΠ Ακτινίδιο Σπερχειού</i> <i>ΠΟΠ Κελυφωτό Φιστίκι Φθιώτιδας</i> <i>ΠΟΠ Κατίκι Δομοκού</i> <i>ΠΟΠ Φορμαέλα Αράχωβας</i> <i>Παρνασσού</i> <i>Κατσικάκι και αρνάκι εκτατικής και ορεινής κτηνοτροφίας</i>	
ΠΟΠ Τυρί Φέτα	Λοιπά προϊόντα με ταυτότητα	
Ψάρια Ιχθυοκαλλιεργειών	Μέλι Καρύστου (ερεικόμελο)	
<i>Τσιπούρα</i>	<i>Φακή Δομοκού</i>	
<i>Λαβράκι</i>	<i>Κεράσι ορεινού όγκου Δίρφυος</i>	
Κηπευτικά	<i>Κεράσι Γοργοποτάμου</i>	
<i>Λάχανα</i>		
<i>Κουνουπίδια</i>		
<i>Κρεμμύδια</i>		
<i>Καρότα</i>		
Ξηρά Σύκα		
<i>ΠΟΠ Ξηρά Σύκα Κύμης</i>		
<i>ΠΟΠ¹⁹ Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη</i>		
Τοπικοί Οίνοι		
Μέλι		

**Ευχαριστώ για την
Προσοχή σας!**