

3ο Ε.Π.Α.Λ. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ
ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Πρόγραμμα Αγωγής Σταδιοδρομίας



**« Εστίαση και χρήση παραδοσιακών τοπικών προϊόντων εστίασης στις
Αγροτουριστικές μονάδες της περιοχής μας»**



Χορηγός: Αγαθοεργά Καταστήματα Ιεράς Μητροπόλεως Ιωαννίνων

**ΟΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ
ΚΡΑΝΙΩΤΗ ΑΝΤΩΝΙΑ – ΣΟΦΙΑ ΓΕΩΠΟΝΟΣ
ΣΙΝΤΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΓΕΩΠΟΝΟΣ**

κ' ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ

**ΤΗΣ Β' ΤΑΞΗΣ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
&
ΤΟΥ Β' ΚΥΚΛΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
&
ΤΟΥ Β' ΚΥΚΛΟΥ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Η γαστρονομία, οι παραδοσιακές συνταγές με βιολογικά, τοπικά προϊόντα είναι αναπόσπαστο κομμάτι της ποιοτικής και ολοκληρωμένης παροχής του αγροτουρισμού. Οι νοστιμιές του τόπου, οι παλιές συνταγές της γιαγιάς μας, τα προϊόντα που φτιάχνονται από απλά και φρέσκα υλικά που μας θυμίζουν την ζεστασιά του οικογενειακού τραπέζιού και απέχουν πολύ από τον τρόπο ζωής της πόλης είναι αυτά που συμβάλουν στην επιτυχία του αγροτουρισμού

- Η Ελλάδα είναι μια χώρα με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την εστίαση, που την κάνουν μοναδική στη γεύση και στα αρώματα με ρίζες που ξεκινούν από την αρχαιότητα και απλώνονται ως τα σήμερα δημιουργώντας ένα τόπο ευλογημένο.



Στο τομέα μας συχνές είναι οι εργαστηριακές επισκέψεις σε αγροτουριστικές μονάδες της περιοχής μας σύμφωνα με το αναλυτικό πρόγραμμα.

Σε αυτές λοιπόν τις επισκέψεις τα παιδιά αναρωτήθηκαν για τη λειτουργία των μονάδων, για το πώς γίνεται η εστίαση σε αυτές.

Αν υπάρχουν χώροι εστίασης, αν χρησιμοποιούν οι ιδιοκτήτες παραδοσιακά προϊόντα στο πρωινό μεσημεριανό και στο δείπνο, τα παράγουν οι ίδιοι, πόσο τα θέλουν οι πελάτες και άλλα.

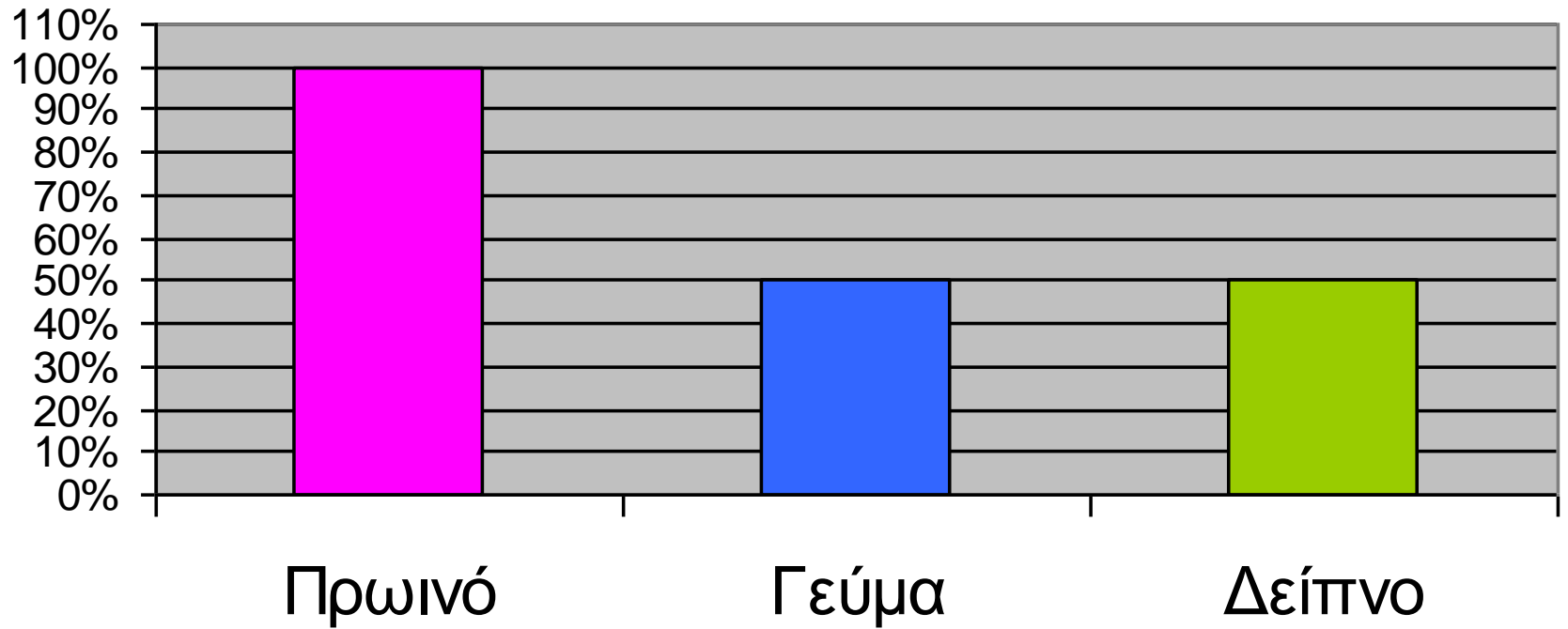
Έτσι στη τάξη μετά από συζήτηση δημιουργήσαμε ένα ερωτηματολόγιο πιστεύοντας ότι καλύπτει τις απορίες μας ώστε να μας βοηθήσει να τις κατανοήσουμε και να βγάλουμε κάποια συμπεράσματα. Το ερωτηματολόγιο αυτό είναι το παρακάτω:

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

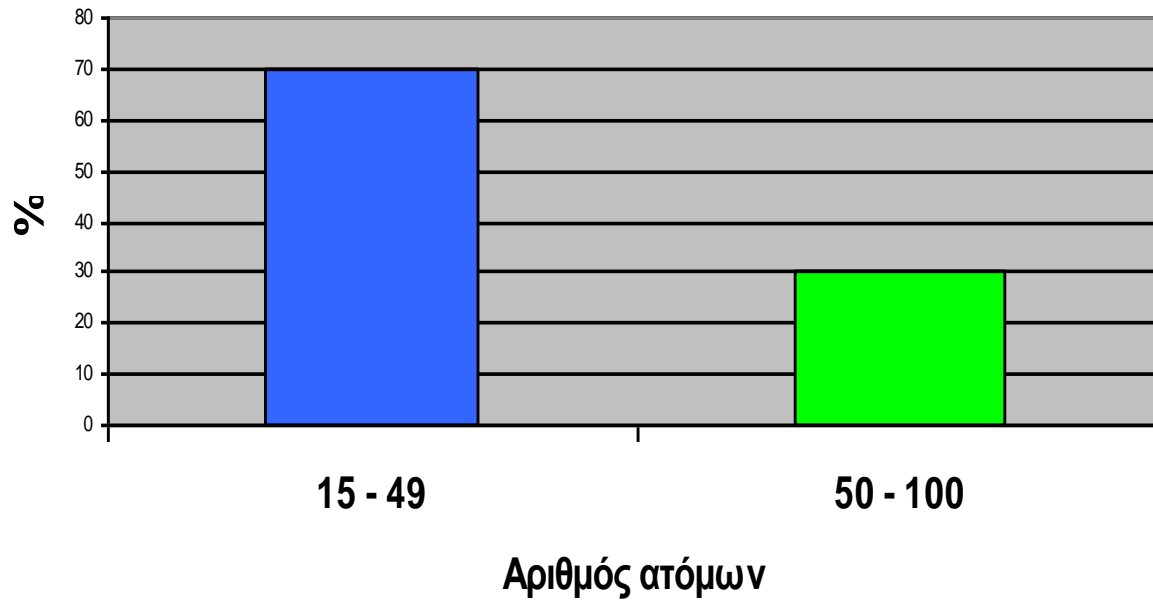
1. Έχετε αίθουσα εστίασης στο ξενώνας σας
Για πρωινό, Για γεύμα , Για δείπνο
2. Η αίθουσα εστίασης πόσα άτομα μπορεί να εξυπηρετήσει
3. Εξυπηρετεί μόνο πελάτες του ξενώνα
Ναι , Όχι και ξένους
4. Χρησιμοποιείτε παραδοσιακά προϊόντα στην εστίασης σας
Ναι, Όχι
5. Αν ναι από ποιους τα προμηθεύετε
Παραγωγούς, Συνεταιρισμούς Είναι δικά μας
6. Αν όχι γιατί δεν τα χρησιμοποιείτε
Είναι ακριβά, Δεν είναι συσκευασμένα, Δεν τα εμπιστεύομαι
7. Έχετε δυνατότητα δική σας παραγωγής
8. Οι πελάτες σας ζητούν να γεύονται παραδοσιακά προϊόντα
9. Τι περισσότερο ζητούν
Πίτες, Τραχανά, Γαλακτοκομικά, Γλυκά του κουταλιού
Μαρμελάδες-μέλι
10. Ποια η σπεσιαλιτέ σας

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

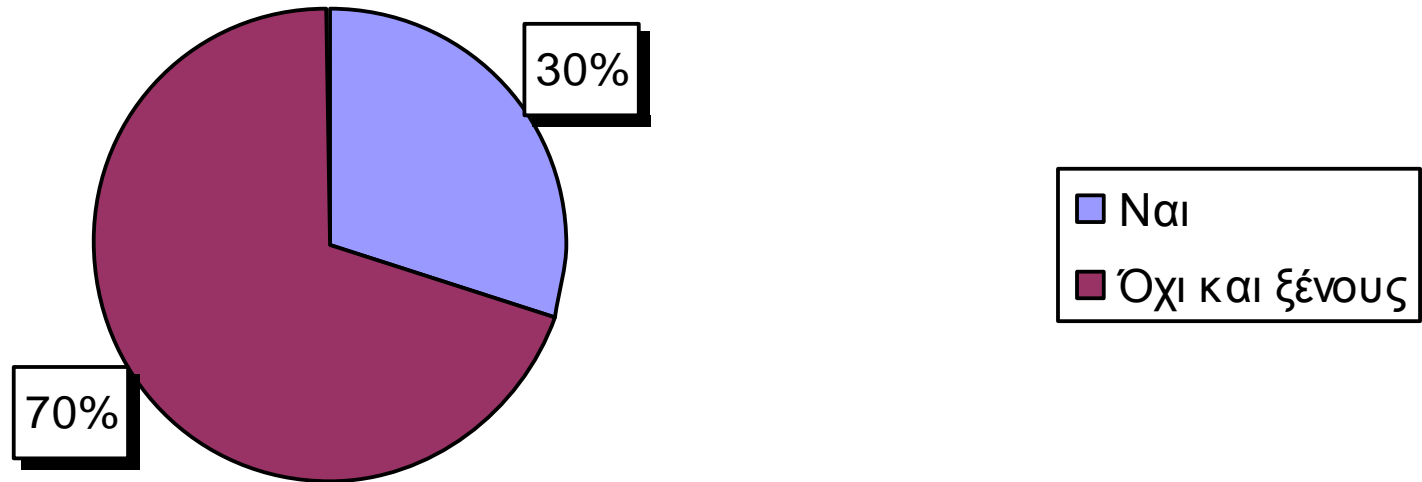
Έχετε αίθουσα εστίασης στο ξενώνα σας;



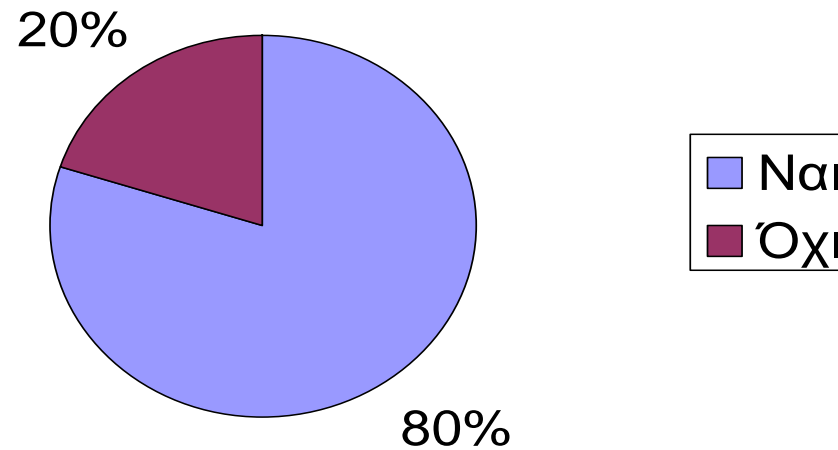
Η αίθουσα εστίασης πόσα άτομα μπορεί να εξυπηρετήσει;



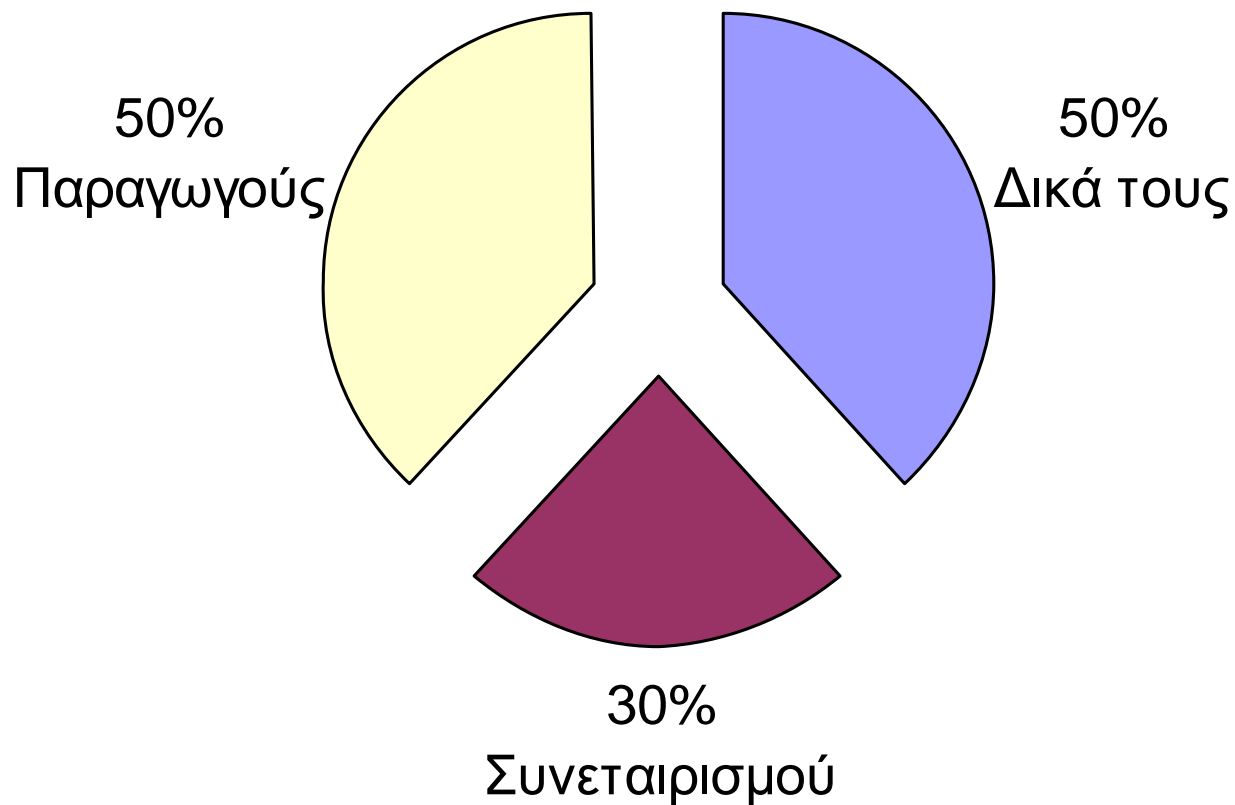
Εξυπηρετεί μόνο πελάτες του ξενώνα σας;



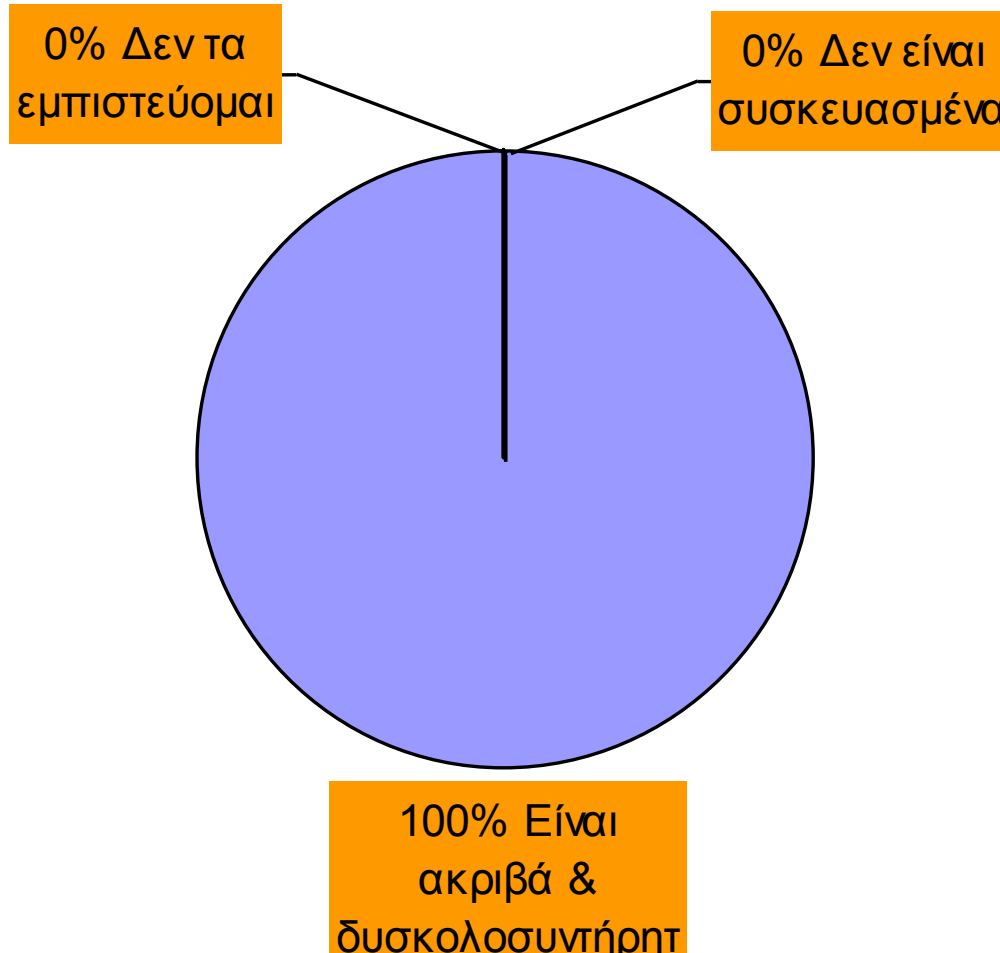
Χρησιμοποιείτε παραδοσιακά προϊόντα στην εστίαση σας;



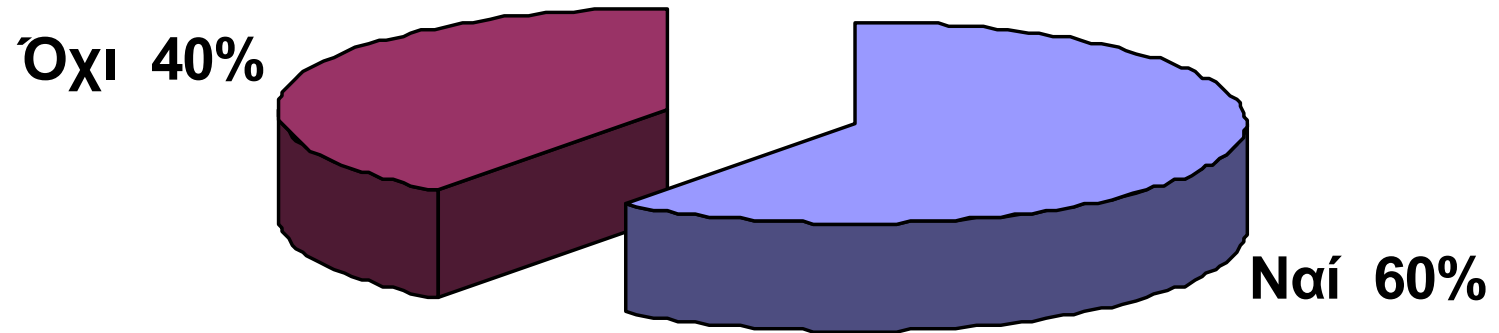
Αν ναί από ποιους τα προμηθεύετε;



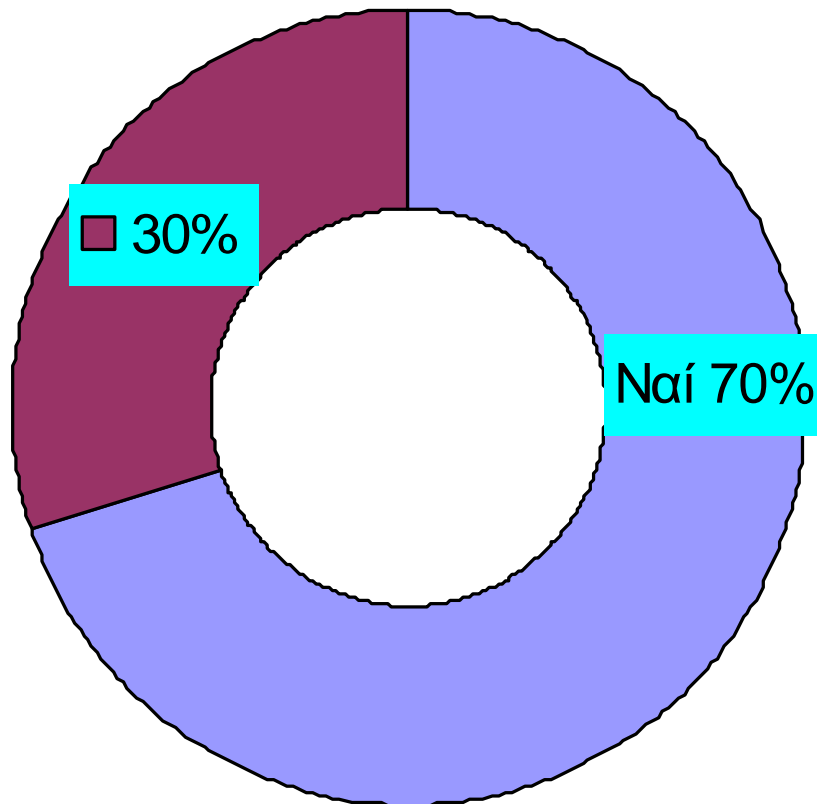
Αν όχι γιατί δεν τα χρησιμοποιείτε;



Έχετε δυνατότητα δική σας παραγωγής;

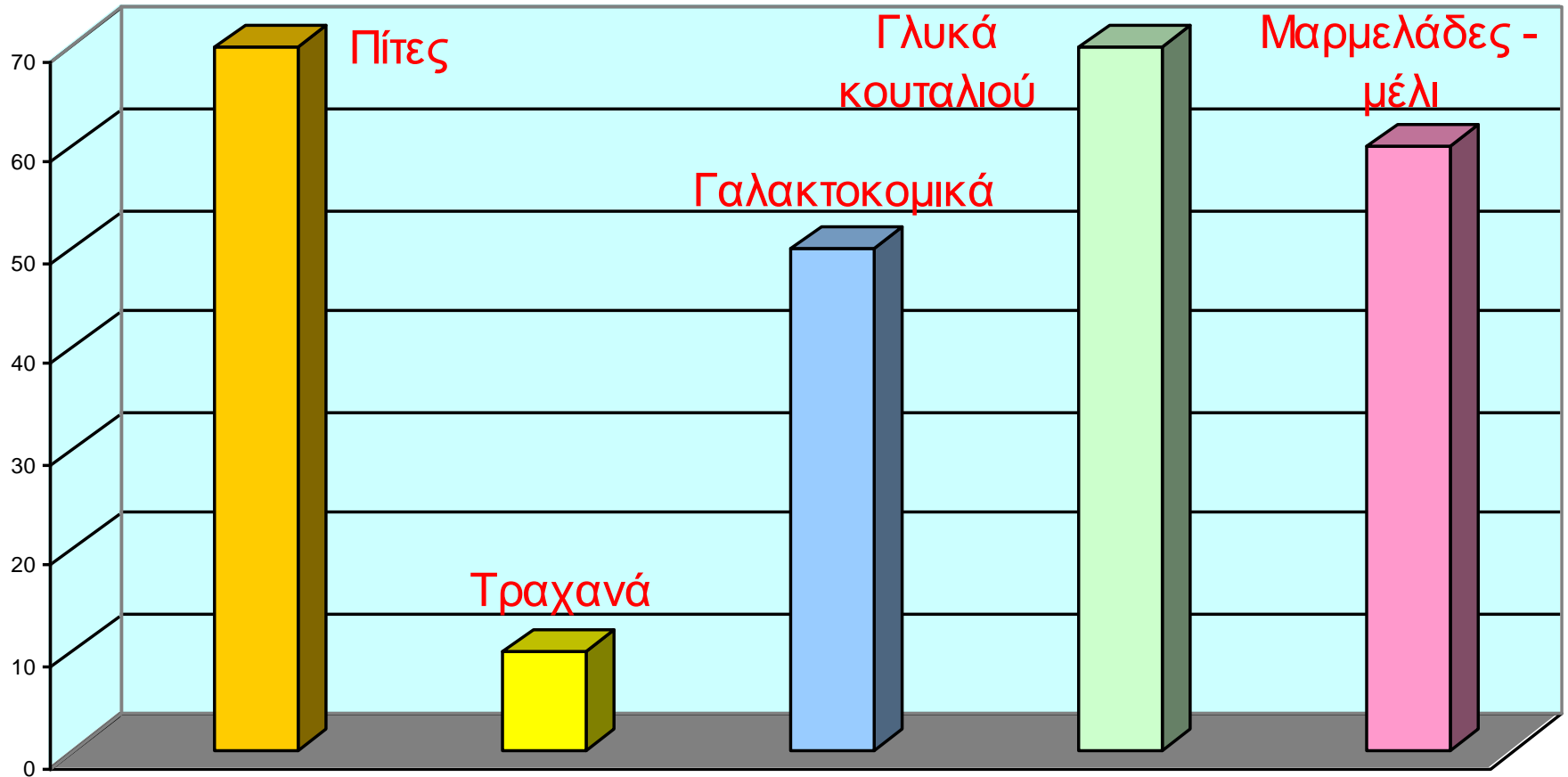


Οι πελάτες σας ζητούν να γεύονται παραδοσιακά προϊόντα;



αποτελεί
κίνητρο για να
ξαναέρθουν
στο ξενώνα

Τι περισσότερο ζητούν οι πελάτες σας;



Αγριογούρουνο

Πίτες

Αλευρόπιτα

Τηγανίτες

Ποια η σπείσιαλιτέ σας

Κόκορας
κρασάτος

Λαγός
στιφάδο

Κρεατόσουπτα

Λουκάνικα
χωριάτικα

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

- Οι αίθουσες εστίασης βρίσκονται συνήθως στο ισόγειο είναι μικρές για 50 άτομα δίπλα από την ρεσεψιόν που άλλες χρησιμοποιείται για καθιστικό, χώρο συγκέντρωσης, ομιλίας, συνεύρεσης κλπ..
- Οι περισσότεροι χρησιμοποιούν αυτή την αίθουσα για πρωινό σε ποσοστό που φτάνει το 100% όλοι δηλαδή προσφέρουν πρωινό στους πελάτες τους και οι μισοί από αυτούς έχουν την δυνατότητα να προσφέρουν μεσημεριανό ή και βραδινό.

- Κανείς δεν μπορεί να δει το χώρο εστίασης με τη στενή έννοια στα παραδοσιακά καταλύματα. Είναι χώρος περισσότερο παρεισθικός με δυνατότητα παροχής φαγητού χωρίς αυτό να είναι υποχρεωτικό για τον πελάτη (σαν μπόνους ημιδιατροφής ή πλήρους διατροφής).
- Αυτές λοιπόν οι μικρές αίθουσες δεν μπορούν να εξυπηρετήσουν παραπάνω από 50 άτομα εκτός ελαχίστων περιπτώσεων. Κατάσταση που προάγει και την νοοτροπία του αγροτουρισμού που στηρίζεται στις στενές διαπροσωπικές σχέσεις ιδιοκτήτη- πελάτη και πελατών μεταξύ τους

- Στους περισσότερους ξενώνες 80% χρησιμοποιούνται παραδοσιακά προϊόντα ακολουθώντας τη τάση του αγροτουρισμού και μάλιστα με δικά τους προϊόντα κατά 50%. Μερικοί ακόμη αλληλοκαλύπτονται κατά εποχές και από προϊόντα παραγωγών των γύρω περιοχών.
- Παρατηρώντας τα αποτελέσματα διαπιστώνουμε ότι αρκετοί 30 % προσφέρουν ή χρησιμοποιούν προϊόντα από γυναικείους συνεταιρισμούς σαν ιδιαίτερα εδέσματα, αγγίζοντας την ευαίσθητη χορδή της μνήμης του καταναλωτή από τα παιδικά του χρόνια δηλ. το γλυκό κουταλιού της μαμάς ή της γιαγιάς, και το ζεστό τραχανά δίπλα από το τζάκι.

- Στην έρευνα υπήρχε ένα μικρό ποσοστό που δεν είχε πεισθεί για την προσφορά των παραδοσιακών προϊόντων στο προϊόντων τους, γιατί θεωρούσαν ότι είναι ακριβά και δυσκολοσυντήρητα.
- Βλέπουμε ακόμη στα αποτελέσματα της έρευνας ότι το 60 % είχαν δυνατότητα δικής τους παραγωγής και επιδίδονται σ' αυτή παράλληλα με την λειτουργία του ξενώνα, ξέροντας ότι οι πελάτες τους αρέσκονται να γεύονται παραδοσιακά προϊόντα. Ακόμη και προϊόντα που δεν ξέρουν, λόγω διαφορετικής καταγωγής, σαν τα δοκίμασαν πχ. Τραχανάς τα ζητούν πάλι και πάλι μέχρι να τελειώσουν οι διακοπές τους και ίσως αγοράσουν από αυτά για δικιά τους χρήση ή να τα προσφέρουν σαν δώρο σε φίλους.

- Από όλα τα εδέσματα, στη ζήτηση την πρώτη θέση έχουν οι πίτες καθώς και τα γλυκά του κουταλιού μετά έρχονται στη σειρά μαρμελάδες – μέλι στην συνέχεια τα γαλακτοκομικά και ο τραχανάς.

