

Hotel & Restaurant *newsletter*

no 73
09.10.2013

EXECUTIVE BRIEFING FOR TOURISM AND HOSPITALITY PROFESSIONALS

Τουρκικές προτάσεις για τουριστική «συνεκμετάλλευση» του Αιγαίου

Με επίκεντρο τον τουρισμό πολυτελείας



Τα φώτα της δημοσιότητας έπεσαν στον υπουργό Ευρωπαϊκής Ένωσης της γειτονικής Τουρκίας, Εγκεμέν Μπαγίς, που βρέθηκε στην Αθήνα προσκεκλημένος του συνεδρίου, Mediterranean Luxury Travel Summit 2013, για πολιτικούς κυρίως λόγους. Όμως η «είδηση» προήλθε από ένα άλλο Τούρκο επισκέπτη του συνεδρίου, τον πολύ γνωστό σε εμάς πρόεδρο του τουρκικού επενδυτικού κολοσσού Dogus,

Ferit Sahenk, ο οποίος μίλησε για τη δημιουργία ενός «διεθνούς» hub πολυτελούς τουρισμού στο Αιγαίο, πρόταση που δημιούργησε αρκετά «πηγαδάκια» στο συνέδριο, με συζητήσεις επιχειρηματικής, αλλά και πολιτικής φύσης. Ας δούμε όμως τα πράγματα από την αρχή, μια που η τουρκική παρουσία στο συνέδριο ήταν ισχυρή, τόσο πολιτικά όσο και επιχειρηματικά. Ο Εγκεμέν Μπαγίς μίλησε για το ευρωπαϊκό τουριστικό πρόσωπο της Τουρκίας, αλλά και για τη σημασία της συνεργασίας Ελλάδας και Τουρκίας στον τουριστικό τομέα, χωρίς όμως να μπει σε πολλές λεπτομέρειες. Αντιθέτως, ο πολυπράγμων επιχειρηματίας Ferit Sahenk, παρουσίασε όχι μόνο την ιδέα για διεθνές hub που θα προσελκύει τουρίστες «πολυτελείας» στο Αιγαίο, με μαρίνες, κρουαζιέρες και πολυτελή ξενοδοχεία, αλλά και ένα σχέδιο για μια περιφερειακή συνεργασία και Ανάπτυξη, μέσω της δημιουργίας ενός «θεσμικού οργάνου», στο οποίο θα μετέχουν Έλληνες και Τούρκοι επιχειρηματίες και θα έχει στόχο την ανάδειξη των νησιών του Αιγαίου ως προορισμό τουρισμού πολυτελείας. Και για να εξειδικεύσει τις προτάσεις του, είπε ότι το θεσμικό αυτό όργανο θα μπορεί να σχεδιάσει από κοινού την προώθηση συνδυαστικών τουριστικών πακέτων για τουρίστες πολυτελείας, καθώς και διοργάνωση ιστιοπολικών αγώνων με αφετηρία την Αθήνα και τερματισμό στην Κωνσταντινούπολη ή το αντίστροφο.

Ωστόσο, έσπευσε να προσθέσει ότι για να γίνουν μεγάλες επενδύσεις σε πολυτελή ξενοδοχεία, μαρίνες και περιφερειακά αεροδρόμια, πρέπει η Ελλάδα να μειώσει τη γραφειοκρατία στις διαδικασίες αδειοδοτήσεων, καθώς και στην έκδοση visa. Επεσήμανε ότι η Dogus προγραμματίζει το επόμενο διάστημα περιηγήσεις στα ελληνικά νησιά με τρία πολυτελή κρουαζιερόπλοια και αφετηρία την Κωνσταντινούπολη, εκμεταλλευόμενος την απλούστερη διαδικασία θεώρησης που ισχύει για τους τουρίστες από τη χώρα του, έναντι αυτής της Ελλάδας. Θυμίζουμε ότι ο όμιλος Dogus είναι ο μεγάλος «παίκτης» στις μαρίνες της Ελλάδας, έχοντας στενή συνεργασία με τη Lamda Development, ενώ φέρεται μεταξύ των ενδιαφερομένων για τον Αστέρα Βουλιαγμένης. Επίσης, η D-Marin, που ανήκει στον τουρκικό όμιλο, απέκτησε πριν καιρό το 51% των μετοχών της ελληνικής εταιρείας «MedMarinas» του Ομίλου Κυριακούλη.

Η ΚΟΜΙΣΙΟΝ ΑΠΛΟΠΟΙΕΙ ΤΗΝ ΕΚΔΟΣΗ ΒΙΖΑΣ

Την απλοποίηση και τη βελτίωση της διαδικασίας θεωρήσεων (βίζα) για τους τουρίστες που προέρχονται, κυρίως από Ρωσία και Κίνα, προωθεί η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, με στόχο την προσέλκυση περισσότερων τουριστών στην Ε.Ε. Η νέα πρωτοβουλία αποσκοπεί στην εξάλειψη των επίπονων διαδικασιών των θεωρήσεων και στην προσέλκυση περισσότερων ξένων τουριστών στην Ευρώπη, επισημαίνει η Ε.Ε. Ειδικότερα, η Κομισιόν, ανταποκρινόμενη σε ένα πάγιο αίτημα κρατών-μελών για τη διευκόλυνση των θεωρήσεων υπηκόων που προέρχονται από ορισμένες τρίτες χώρες, ανακοίνωσε ότι ετοιμάζει μια επανεξέταση του κώδικα θεωρήσεων μέχρι το τέλος του έτους. Όπως τονίζει, στόχος της είναι η απλοποίηση και η βελτίωση των διαδικασιών θεωρήσεων, ιδίως για τουρίστες που προέρχονται από τις αναδυόμενες οικονομίες, όπως είναι η Κίνα και η Ρωσία, διατηρώντας παράλληλα ένα υψηλό επίπεδο ασφάλειας στην Ε.Ε. Σύμφωνα με την Επιτροπή, τα τέσσερα τελευταία χρόνια ο αριθμός των Ρώσων και των Κινέζων επισκεπτών της Ε.Ε. έχει διπλασιαστεί, οι δε ροές από την Ινδία αυξάνονται ραγδαία. Ωστόσο, πολλοί δυνητικοί ταξιδιώτες από χώρες εκτός της Ε.Ε. συνεχίζουν να αντιμετωπίζουν εμπόδια όσον αφορά στη θεώρηση.





Η διαμόρφωση του γαστρονομικού χάρτη της Ελλάδας ξεκίνησε με σκοπό τη δημιουργία της πρώτης διαδικτυακής πύλης για την ελληνική γαστρονομία.

Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού.

Ενημερωθείτε για το έργο και το χορηγικό πρόγραμμα στο www.sete.gr/GR/Trofi_gia_Anaptysi/

ΤΟ ΕΡΓΟ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

SETE Partners



Χάλκινοι Χορηγοί Έργου



Υποστηρικτές Έργου



Χορηγοί Επικοινωνίας



Ειδικός Συνεργάτης Προβολής



Ειδικός Κλαδικός Συνεργάτης



Χορηγοί Κλαδικής Επικοινωνίας



Χορηγός Εκτυπώσεων



Συνέδριο IMIC: Τουρισμός και Γαστρονομία: Το Επόμενο Βήμα

«Γευστική κολλεξιόν 2014» από τα εστιατόρια της Σαντορίνης



Μεγάλο ενδιαφέρον εκδηλώνεται από πολλές πλευρές για το συνέδριο IMIC 2013 «Τουρισμός και Γαστρονομία: Το Επόμενο Βήμα» που θα πραγματοποιηθεί στη Σαντορίνη 17-18 Οκτωβρίου 2013, στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός. Σημαντικός αριθμός Ελλήνων και ξένων δημοσιογράφων έχει εκδηλώσει την επιθυμία να παρακολουθήσει το συνέδριο

καθώς η Σαντορίνη αποτελεί πλέον «πilotο» για τη σύνδεση της γαστρονομίας με τον τουρισμό, κάτι που απασχολεί σχεδόν το σύνολο των τουριστικών προορισμών στην Ελλάδα. Στο συνέδριο θα συζητηθεί και θα επιχειρηθεί να προσδιορισθεί το απαραίτητο «Επόμενο Βήμα». Η εμπειρία που αποκτήθηκε από την επιτυχημένη πορεία της πρωτοβουλίας «2013 Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη» θα είναι ιδιαίτερα χρήσιμη και όπως είναι φυσικό θα βρεθεί στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος. Το γεύμα της 2ης ημέρας, της Παρασκευής 18 Οκτωβρίου, θα είναι μια πολύ ξεχωριστή γευστική εμπειρία για τους συνέδρους, αφού θα γίνει παρουσίαση, σε μπουκιές, των γευστικών προτάσεων που έχουν σχεδιάσει για το 2014, μια σειρά εστιατορίων της Σαντορίνης. Την ιδέα και το συντονισμό του όλου εγχειρήματος έχει ο Γιώργος Χατζηγιαννάκης, του εστιατορίου Σελήνη. Επιπλέον, μια από τις πολύ ενδιαφέρουσες παρουσιάσεις, θα είναι αυτή του Κώστα Τσίγκα, δημοσιογράφου και chef, με σπουδές στις πολιτικές επιστήμες και την κοινωνιολογία. Ο Κ. Τσίγκας με την ομιλία του πρόκειται να δώσει απαντήσεις σε ρωτήματα όπως: Πώς θα είναι το εστιατόριο στο μέλλον; Θα το λειτουργούν άνθρωποι ή μηχανές; Θα τρώμε περιέργα άγνωστα σήμερα παρασκευάσματα ή θα εξακολουθούμε να μαγειρεύουμε όπως τώρα; Πληροφορίες για το συνέδριο: <http://imic2013.conferences.gr>

Χρονιά - ρεκόρ για τον ελληνικό τουρισμό το 2013

Σύμφωνα με ανακοίνωση του ΣΕΤΕ

Αύξηση 13% των αφίξεων τον Σεπτέμβριο 2013, σε σχέση με το Σεπτέμβριο του 2012 και συνολική αύξηση αφίξεων εννεαμήνου 2013 στο 10,23%, ανακοίνωσε ο ΣΕΤΕ, με βάση τα προσωρινά στοιχεία των κυριότερων αεροδρομίων της χώρας, σχετικά με τις διεθνείς τουριστικές αφίξεις, επιβεβαιώνοντας τις εκτιμήσεις για χρονιά - ρεκόρ 17,5 εκατ. διεθνών αφίξεων, αλλά και 11,5 δισ. ευρώ άμεσων εσόδων. Στο σύνολο του εννεαμήνου, όλα τα κύρια αεροδρόμια, εκτός από αυτό της Σάμου, κινήθηκαν ανοδικά, ενδεικτικό της καλής χρονιάς που είναι το 2013 για τον ελληνικό τουρισμό που θα κλείσει με ρεκόρ αφίξεων αλλά και εσόδων.

Αναληθή τα περί πτώχευσης του Καζίνο Λουτρακίου

Σε συμφωνία με τους πιστωτές του

«Αναληθή και ανυπόστατα», όσα δημοσιεύονται περί αίτηση υπαγωγής του Καζίνο Λουτρακίου στον πτωχευτικό κώδικα, χαρακτήρισε ο υπεύθυνος δημοσίων σχέσεων και επικοινωνίας του Καζίνο Λουτρακίου Ιωάννης Βραχάτης. Το Καζίνο Λουτρακίου δεν ζητά προστασία από τους πιστωτές του, αλλά έχει έρθει σε συμφωνία μαζί τους, ανέφερε ο Ι. Βραχάτης, προσθέτοντας ότι «η κοινοπραξία του Καζίνο Λουτρακίου υπέβαλε στο Πρωτοδικείο Κορίνθου αίτημα έγκρισης της συμφωνίας ρύθμισης οφειλών με τους πιστωτές της. Η έγκριση αυτής της συμφωνίας από το δικαστήριο θα εξασφαλίσει τη συνέχιση λειτουργίας της επιχείρησης και της απασχόλησης 1.400 εργαζομένων». Η έγκριση της συμφωνίας θα συζητηθεί στο Πρωτοδικείο Κορίνθου αυτές τις ημέρες.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ KOPPE ME LUFTHANSA

Σε συμφωνία συνεργασίας με την αεροπορική εταιρεία Lufthansa προχώρησε η εισηγμένη εταιρεία Κορρές. Στο πλαίσιο της συνεργασίας, η Κορρές προσφέρει τη δυνατότητα στους επιβάτες της αεροπορικής εταιρείας να γνωρίσουν την ελληνική μάρκα φυσικών καλλυντικών μέσω της ενυδατικής κρέμας χεριών με συστατικά εγχώριας προέλευσης, προερχόμενα από το δίκτυο συνεργασιών της εταιρείας στις βιολογικές καλλιέργειες: βιολογικό Αμυδαλέλαιο από την Ελασσόνα και βιολογική Καλέντουλα από την Κομοτηνή.

ΤΟ «ΠΙΡΟΥΝΑΚΙ» ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ



Πανέμορφο το εστιατόριο που άνοιξε η Ελένη Ψυχούλη μαζί με τα ξαδέφφια της σε ένα νεοκλασικό στην πόλη που γεννήθηκε, τον Βόλο. Το όνομά του είναι «Πιρουνάκι» και μοιάζει με σπίτι. Το στυλ του είναι αυτό ακριβώς της Ελένης, μόνη της έραψε τα μαξιλάρια και τις ποδιές του προσωπικού και κέντησε στους καθρέφτες μπορντούρες από λουλούδια. Η Άννα, συνέταιρος και αρχιτεκτόνισσα, χρωμάτισε τα τραπέζια με μοτίβα από παλιά πλακάκια και μεταμόρφωσε τα σεμεδάκια σε φωτιστικά. Στο «Πιρουνάκι» η Ελένη μαγειρεύει σαν μαμά, λίγο κοσμοπολίτισσα όμως, πατώντας πάνω στις εποχές και τα προϊόντα της περιοχής. Ψάχνει και βρίσκει βιολογικά κρέατα, βιοδυναμικά αλεύρια, γίδινα βούτυρα, ό,τι μπορείς να φανταστείς.

GOLIGHT & FLEX ΑΠΟ ΤΗΝ AEGEAN

Η Aegean απαντώντας στην ανάγκη για ακόμη χαμηλότερους ναύλους και μεγαλύτερη ευελιξία, εισάγει δυο νέες κατηγορίες εισιτηρίων στην οικονομική θέση, τις GoLight και Flex. Οι δυο αυτές νέες κατηγορίες που θα προσφέρονται παράλληλα, είναι σχεδιασμένες με τρόπο, ώστε να παρέχουν στον επιβάτη την ευελιξία να επιλέγει το είδος του εισιτηρίου του με βάση τις προσωπικές του ανάγκες (χειραποσκευή έως 8 κιλά, rebooking fee κ.ά.).

Hotel &
Restaurant
conferences



Υπό την Αιγίδα



CITY OF ATHENS
CONVENTION & VISITORS BUREAU



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΕΛΛΑΔΟΣ

Hospitality.next

CHECK-IN TO THE FUTURE

Πέμπτη, 5 Δεκεμβρίου 2013, Athenaeum InterContinental Athens

_Οι τάσεις που διαμορφώνουν το μέλλον της φιλοξενίας



Tim Davis, Global Marketing Director at Small Luxury Hotels of the World
"Redefining the hospitality experience"



Nicholas Hall, Director of the Digital Tourism Think Tank
"Best practices in digital tourism marketing"



Russell Kett, Chairman HVS London
"Trends and Opportunities for the Hotel Sector in Europe: Specific Initiatives for Greece"



Sean Owens, Sustainable Product Manager at TUI UK & Ireland
"Key issues in hotels' environmental sustainability"



Vangelis Panayiotis, Director of Development at MKG Group – Paris
"Trends in hotel demand and supply dynamics"



Doros Theodorou, Commercial Director EMEA, TripAdvisor for Business
"How to manage your online reputation on the world's largest travel site"



Nico Schlapps, CEO & Principal Designer at PinkCloud.dk
- Radical Innovations in Hospitality 2013 Award Winner
"An innovative Pop Up Hotel for Manhattan's Midtown"

Επιπλέον οι:
Josh Partridge, Director Yahoo! Expansion Markets
"Next practices in DMO"
Tatiana Zotova, Director of Commerce Labirint Travel
"The case of Russia"

Μην το χάσετε!

Το συνέδριο θα αποτελέσει το σημείο συνάντησης των υψηλόβαθμων στελεχών επιχειρήσεων του ελληνικού τουρισμού και απευθύνεται σε:

- CEOs, CMOs, COOs και στελέχη της C-suite επιχειρήσεων του κλάδου του τουρισμού (ξενοδοχείων, εστιατορίων, αεροπορικών και ακτοπλοϊκών εταιρειών, εταιρειών παροχής ταξιδιωτικών υπηρεσιών)
- Προμηθευτές καινοτόμων τεχνολογιών & υπηρεσιών (τεχνολογίες, marketing, social media, green technologies, επικοινωνία)
- Δίκτυα ξενοδοχειακών affiliations
- Φορείς τουριστικής ανάπτυξης Περιφερειών
- Εξειδικευμένους Συμβούλους Τουριστικού Marketing

www.hospitalitynext.gr

Χρυσός Χορηγός

YAHOO!

Υποστηρικτής

STANTON CHASE
INTERNATIONAL
Executive Search Consultants

Χορηγοί επικοινωνίας

DAILY FAX FASHION DAILY MarketingWeek netweek NetFAX

boussias communications

Για Χορηγίες & Συμμετοχές: Αγγελική Κουτσουράδη, Τ: 210 6617 777 (εσωτ. 268), Ε: akoutsouradi@boussias.com
Πληροφορίες: Κατερίνα Δρόσου, Τ: 210 6617 777 (εσωτ. 261), Ε: kdrossou@boussias.com

Αθήνα καλεί Πεκίνο

Ο Γιώργος Μπρούλιας, Δημοτικός Σύμβουλος Αθηναίων και Πρόεδρος της Εταιρείας Ανάπτυξης και Τουριστικής Προβολής Αθηνών (ΕΑΤΑ), μιλά για τις προϋποθέσεις ανάπτυξης του τουριστικού ρεύματος από Κίνα.

Της Ισαβέλλας Ζαμπετάκη

Ποια τα στρατηγικά συμπεράσματα από το πρόσφατο forum της Ομοσπονδίας Πόλεων Παγκόσμιου Τουρισμού στο Πεκίνο, στο οποίο συμμετείχε η ΕΑΤΑ;

Γ.Μπ.: Η Αθήνα συμμετέχει ενεργά στο World Tourism Cities Federation (WTCF) το οποίο έχει συσταθεί τα τελευταία δύο χρόνια. Η προσπάθεια αυτή ξεκίνησε από την Κίνα, η οποία και βλέπει την Αθήνα ως ταξιδιωτικό προορισμό αλλήλ και ως πύλη εισόδου σε άλλες πόλεις της Ευρώπης. Είναι μάλιστα χαρακτηριστικό ότι στο φετινό forum της WTCF, οι δύο πόλεις που κλήθηκαν να παρουσιάσουν τις πρακτικές τους ήταν η Αθήνα και η Ουάσιγκτον. Και μάλιστα σε ένα κοινό 30 ταξιδιωτικών πρακτόρων που περιλάμβανε εταιρείες όπως οι Abercrombie & Kent, Kiwi και TUI. Στο πλαίσιο του forum υπογράψαμε επίσης ένα μνημόνιο συνεργασίας μέσω του οποίου ο τουρισμός αναγνωρίζεται ως κρίσιμος παράγοντας για τη βιώσιμη ανάπτυξη και την αντιστροφή της ύφεσης. Η συνεργασία αυτή προβλέπει την ανταλλαγή τεχνολογίας και επιχειρηματικών αποστολών.

Με βάση ποια κριτήρια επιλέγουν οι Κινέζοι την Αθήνα ως τουριστική πύλη εισόδου στις πόλεις της Ευρώπης;

Γ.Μπ.: Οι Κινέζοι έχουν έναν ιδιαίτερο σεβασμό για τους Έλληνες, νιώθοντας ότι μας ενώνει η βαρύτητα της ιστορίας μας. Από εκεί και πέρα, βέβαια, είναι σαφές ότι χρειάζεται να αντιμετωπιστούν κάποια πρακτικά ζητήματα, καθώς η ζήτηση για έναν προορισμό προϋποθέτει στοιχεία όπως η προσβασιμότητα και η ευκολία ταξιδιού. Στη λογική αυτή, σε προηγούμενη επιχειρηματική αποστολή προς την Κίνα είχαν συμμετάσχει εκπρόσωποι του Αεροδρομίου Ελευθέριος Βενιζέλος προκειμένου να συζητήσουν το ενδεχόμενο απευθείας πτήσεων της Air China προς Αθήνα.

Κρίσιμο είναι να απλοποιηθεί περαιτέρω και η διαδικασία απόκτησης τουριστικής βίζας.

Τι δυναμική μπορεί να αποκτήσει ο τουρισμός από την Κίνα;

Γ.Μπ.: Οι Κινέζοι έχουν πραγματοποιήσει 95 εκατ. ταξίδια μέσα στο 2013. Από αυτά, μόλις το 8 με 9% είχαν σαν προορισμό τους την Ευρώπη

“*Η συνέπεια έχει πάρα πολύ μεγάλη σημασία για τους Κινέζους. Έχουν ενοχληθεί από Έλληνες επιχειρηματίες που έκαναν σπασμωδικές κινήσεις στην αγορά και μετά αποσύρθηκαν.*”

και στην Ελλάδα, τουλάχιστον σύμφωνα με τα επίσημα στατιστικά στοιχεία, υποδεχόμαστε περίπου 50.000.

Παράλληλα, η μεσαία τάξη της Κίνας εκτιμάται ότι σύντομα θα ξεπεράσει τα 500 εκατ. άτομα. Οι προοπτικές, επομένως, είναι πραγματικά τεράστιες. Θα πρέπει ωστόσο να θυθούν κάποια θεσμικά ζητήματα αλλά και να έχουμε συστηματική παρουσία σε παγκόσμιες εκθέσεις και συνέδρια. Η συνέπεια έχει πάρα πολύ μεγάλη σημασία για τους Κινέζους. Στο παρελθόν, έχουν ενοχληθεί από τη συμπεριφορά Ελλήνων επιχειρηματιών οι οποίοι έκαναν σπασμωδικές κινήσεις στην κινεζική αγορά και μετά αποσύρθηκαν. Κρίσιμος παράγοντας για τη μακροπρόθεσμη επιτυχία είναι η συστηματική δουλειά, η καλή προετοιμασία και η παροχή προϊόντων και υπηρεσιών «φιλικών» προς τον Κινέζο επισκέπτη.



Στο πλαίσιο της προσπάθειας ενίσχυσης του τουριστικού ρεύματος από την Κίνα, η ΕΑΤΑ αναπτύσσει επαφές και με τους Κινέζους επιχειρηματίες που δραστηριοποιούνται στην Αθήνα.

Σε ποιους τομείς εστιάζονται οι ενέργειες της ΕΑΤΑ όσον αφορά την τουριστική ανάπτυξη της Αθήνας;

Γ.Μπ.: Στόχος της ΕΑΤΑ είναι η επένδυση στην ανάπτυξη σχέσεων εμπιστοσύνης ανάμεσα στην επιχειρηματική κοινότητα της Αθήνας και τους ταξιδιωτικούς πράκτορες του εξωτερικού. Αντί να δώσουμε λεφτά σε έντυπα του εξωτερικού για στείρες διαφημιστικές καμπάνιες που προβάλλουν μια ειδική εικόνα της Αθήνας ενώ την ίδια στιγμή τα τηλεοπτικά κανάλια αναμεταδίδουν ταραχές και επεισόδια, συνήθως με πλάνο... αρχείου, προτιμήσαμε να επενδύσουμε τους πόρους μας στην ανάπτυξη σχέσεων με την ταξιδιωτική κοινότητα. Διοργανώσαμε fam trips για ξένους δημοσιογράφους αλλήλ και το Travel Trade Athens 2013. Το πρώτο αυτό Travel Trade αποτέλεσε μάλιστα μια πετυχημένη καινοτομία στο χώρο, αφού ήταν η πρώτη φορά που οι σύνδεσμοι ταξιδιωτικών πρακτόρων συμφώνησαν να συμμετάσχουν σε ένα workshop το οποίο αφορούσε μία μόνο πόλη. Στην ίδια λογική διοργανώνουμε και το Black Sea Tourism Forum and Workshop στις 10 και 11 Οκτωβρίου, ενώ προετοιμαζόμαστε ήδη για το Travel Trade Athens του 2014. Θέλουμε γενικότερα να εξελίξουμε τις δράσεις μας σε θεσμικούς. Άλλες δράσεις του φορέα μας, όπως το γραφείο Συνεδρίων και Επισκεπτών Αθηνών και η εθελοντική πρωτοβουλία This is My Athens, αναμένεται να ενισχυθούν με νέους πόρους από το ΕΣΠΑ. Μέσα στο προσεχές δίμηνο θα δημοσιευτούν αρκετές προσκλήσεις οι οποίες αφορούν τον τουρισμό.

Με εμάς η ιδέα σας... υλοποιείται!

sound & visual 
κ.παπαθανασίου α.ε.

Πρακτικά Συνεδριάσεων - Σχεδιασμός & Τεχνική Κάλυψη Συνεδρίων & Event

- Ενοικίαση Οπτικοακουστικού Εξοπλισμού - Audiovisual Rental
- Συστήματα Ταυτόχρονης Διερμηνείας - Simultaneous Interpretation Equipment
- Κατασκευές Σκηνικών - Stage Construction
- Συστήματα Ψηφοφορίας - Voting Systems
- Εξοπλισμός Πληροφορικής - IT Systems



 facebook.com/PapathanasiouSA

Member of
acb
Audiovisual Communication Bureau

ERA 
ISO 9001:2008

Ξάνθης 12 & Ποσειδώνος, 14451, Μεταμόρφωση, Τηλ.: +30 210 3838597, +30 210 3805459, Fax: +30 210 3847446
e-mail: praktika@praktika.gr - url: www.praktika.gr

Νέα αστέρια Michelin για τα εστιατόρια του Λονδίνου

Συνολικά 167 αστέρια Michelin στο Ηνωμένο Βασίλειο

Δεκαπέντε εστιατόρια του Λονδίνου έχουν βραβευτεί με αστέρια Michelin στην έκδοση του Michelin Guide 2014, το οποίο πρόκειται να κυκλοφορήσει στην αγορά σύντομα. Το Lima στη Fitzrovia έχει γράψει ιστορία με το να γίνει το πρώτο Περουβιανό εστιατόριο στην Ευρώπη που κερδίζει ένα αστέρι Michelin. Μια συνεργασία μεταξύ των επιχειρηματιών αδελφών από την Βενεζουέλα Γαβριήλ και José Luis Gonzalez και του διάσημου Περουβιανού σεφ Virgilio Martinez, το Λίμα στο Λονδίνο άνοιξε τον περασμένο Ιούλιο, προσφέροντας ένα ευρύ φάσμα της περουβιανής κουζίνας συμπεριλαμβανομένων των άγριων προϊόντων από τις Άνδεις και τον Αμαζόνιο. Το μπιστρό Social Eating House του Jason Atherton στο Σόχο, κέρδισε επίσης ένα αστέρι, μόλις πέντε μήνες μετά το άνοιγμά του. Τιμήθηκε ακόμη φέτος το Ametsa with Arzak Instruction, που άνοιξε το Μάρτιο στο ξενοδοχείο Halkin στη Belgravia και διευθύνεται από το δίδυμο πατέρα-κόρη, Juan Mari και Elena Arzak. Στο Bo London στο Mayfair, απονεμήθηκε επίσης ένα αστέρι για το εμπορικό σήμα Leung, με την υπογραφή του διεθνή σεφ Alvin Leung, «X-treme Κινεζική κουζίνα», που δίνει μια αγγλική παραλλαγή σε πιάτα όπως το Bed & Breakfast. Ο γνωστός Γάλλος σεφ Eric Chavot έλαβε ένα αστέρι στη Brasserie Chavot στο Mayfair, όπως έκανε ο Tom Sellers στο Story στη Γέφυρα του Λονδίνου. Το Dinner by Heston Blumenthal στο Mandarin Oriental στο Knightsbridge και το Greenhouse στο Mayfair, τιμήθηκαν και τα δύο με ένα δεύτερο αστέρι, ενώ το L'Atelier de Joel Robuchon στο Covent Garden έχασε το δεύτερο αστέρι του, αν και με 21 αστέρια, ο Robuchon παραμένει ο σεφ με τα πιο πολλά αστέρια Michelin στον κόσμο. Το Green Man & French Horn στο Covent Garden και το στοχευμένο στα λαχανικά Grain Store του Bruno Loubet στο King's Cross ονομάστηκαν «Bib Gourmands» για την υψηλή τους ποιότητα και τις προσιτές τιμές τους. Το Ηνωμένο Βασίλειο έχει τώρα συνολικά 167 αστέρια Michelin.

«Το Λονδίνο ποτέ δεν έχει προσφέρει τόσες πολλές επιλογές. Με κουζίνες και γαστρονομικές επιρροές από όλα τα μέρη του πλανήτη, δεν είναι καμία έκπληξη ότι η πρωτεύουσα είναι μια από τις πιο συναρπαστικές πόλεις του κόσμου για φαγητό», δήλωσε η συντάκτρια του οδηγού Rebecca Burr.

Διερευνάται η τουριστική συνεργασία Ελλάδας - Τουρκίας

Από Ολγα Κεφαλογιάννη και Εγκεμέν Μπαγίς



Την περαιτέρω συνεργασία Ελλάδας και Τουρκίας στον τουριστικό τομέα, διερεύνησαν από κοινού η υπουργός Τουρισμού Όλγα Κεφαλογιάννη και ο Τούρκος υπουργός των Ευρωπαϊκών Υποθέσεων Εγκεμέν Μπαγίς. Στη συνάντηση που είχαν προχθές, τονίστηκε ότι ο χώρος του τουρισμού προσφέρεται για συνεργασίες οι

οποίες έχουν αμοιβαίο όφελος, αλλά και χρησιμεύουν ως γέφυρα επικοινωνίας ανάμεσα στους λαούς. Σε δηλώσεις της η Ο. Κεφαλογιάννη, αφού επεσήμανε ότι το εισερχόμενο τουριστικό ρεύμα από την Τουρκία αυξήθηκε σημαντικά, επιτυγχάνοντας το στόχο που είχε τεθεί, τόνισε ότι η Ελλάδα είναι η μοναδική χώρα στην Ε.Ε., που λειτουργεί το πιλοτικό πρόγραμμα θεωρήσεων (Visa) για τα νησιά του Αιγαίου, το οποίο πέρυσι λειτούργησε πολύ καλά και η πρόθεση της ελληνικής πλευράς είναι να συνεχιστεί και φέτος. Στη συζήτηση των δύο υπουργών βρέθηκε και το θέμα της πρόθεσης του ελληνικού υπουργείου τουρισμού να ανοίξει γραφείο πληροφοριών στην Κωνσταντινούπολη, προκειμένου, όπως είπε η υπουργός, να ενημερωθούν περισσότεροι Τούρκοι για τον ελληνικό τουρισμό.

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ VEGAN ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ



Η Troo Food Liberation θα προετοιμάσει ένα εναλλακτικό raw food δείπνο στο Κτήμα Κοκοτού, το Σάββατο 12 Οκτωβρίου. Raw Food σημαίνει φυσικές και ανεπεξέργαστες τροφές, που αφυγραίνονται σε θερμοκρασίες κάτω των 40°C, διατηρώντας τη θρεπτική τους αξία. Όλα τα κύρια υλικά που χρησιμοποιούνται στις συνταγές παράγονται από τέσσερις ελληνικές οικογενειακές φάρμες οι οποίες καλλιεργούν σπόρους, ηλικίας άνω των 50 ετών (heirloom) ή και βιολογικούς. Όλα τα πιάτα είναι χωρίς γλυτένη, χωρίς γαλακτοκομικά και μη γενετικά τροποποιημένα προϊόντα, ενώ οι συνταγές συνδυάζουν εποχιακές, φυσικής προέλευσης πρώτες ύλες που συνθέτουν πρωτότυπες και αυθεντικές γεύσεις με θεραπευτικές ιδιότητες. Ενδεικτικά στα πιάτα περιλαμβάνονται Κολλοκυθόσουπα με βασιλικό, Αγριο ρύζι ριζότο με μανιτάρια σπάκε, Τάρτα μήλου με ακατέργαστο μέλι κ.ά. Φυσικά με κρασί από το Κτήμα. Η τιμή είναι 30€ το άτομο και είναι απαραίτητη η κράτηση θέσης.

ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΜΠΥΡΑ ΣΕ 45"

Μια ομάδα πέντε εταιρειών, συμπεριλαμβανομένης της, φιλικής προς το περιβάλλον, Enviro-Cool, με έδρα το Λονδίνο παρουσίασε τον πρώτο ψύκτη που παγώνει μπουκάλια μπύρας σε 45 δευτερόλεπτα. Το όνομα της συσκευής είναι RapidCool. Ο νέος ψύκτης προορίζεται και για επαγγελματική χρήση. Χάρη στη νέο πρωτοποριακή του μέθοδο ψύξης, παγώνει τη μπύρα καταναλώνοντας 54% λιγότερη ενέργεια από τους κοινούς ψύκτες.

Η τεχνολογία που χρησιμοποιεί ο RapidCool είναι η V-Tex. Η συγκεκριμένη μέθοδος επιτρέπει την περιστροφή του μπουκαλιού της μπύρας σε γρήγορους ρυθμούς γύρω από επιφάνειες με παγωμένο νερό, επιτυγχάνοντας να παγώσει το μπουκάλι χωρίς όμως να «κρυσταλλώσει» το περιεχόμενο.

THE **II** BUSINESS OF LUXURY CONFERENCE

MarketingWeek
conferences

SAVE THE DATE

Πέμπτη 21 Νοεμβρίου 2013,
Hotel Grande Bretagne

www.businessofluxury.gr

UNDERSTANDING & ENGAGING THE NEW LUXURY CONSUMER

Το μοναδικό ελληνικό επιχειρηματικό συνέδριο για τη στρατηγική, το positioning και την προώθηση των ειδών και υπηρεσιών πολυτελείας.

Το συνέδριο θα απαντήσει σε 10 επίκαιρα ζητήματα:

1. Ποια είναι η δυναμική ανάπτυξης της αγοράς των ειδών και υπηρεσιών πολυτελείας διεθνώς;
2. Πώς διαμορφώνονται οι νέοι παγκόσμιοι συσχετισμοί με την ισχυροποίηση των αναδυόμενων αγορών;
3. Ποιο είναι το προφίλ του καταναλωτή των luxury brands & services, οι συνήθειες, οι ανάγκες του και ο τρόπος που ορίζει, αντιλαμβάνεται και προσεγγίζει τον χώρο του luxury;
4. Ποιες στρατηγικές πώλησης και προώθησης επιλέγουν τα luxury brands & services, με βάση τα νέα κοινωνικά και οικονομικά δεδομένα;
5. Πώς η έκρηξη των online και social media και η ισχυρότερη επιρροή στην επικοινωνία επηρεάζουν τις πωλήσεις των προϊόντων και υπηρεσιών πολυτελείας.
6. Η ανάδειξη του concept "affordable" luxury brands ως απάντηση στην κρίση.
7. Οι συνέπειες της κρίσης στη συμπεριφορά και τις αγοραστικές συνήθειες των καταναλωτών.
8. Πώς εξελίσσεται η εγχώρια αγορά luxury, ποια η θέση των εισαγόμενων luxury brands και η στρατηγική των «μεγάλων» που έχουν επενδύσει στην Ελλάδα;
9. Πώς αναδεικνύονται τα ελληνικά luxury brands και ποιο θα είναι το μέλλον τους στην Ελλάδα και εκτός συνόρων;
10. Ποιες θα μπορούσαν να είναι οι προοπτικές της Ελλάδας ως τουριστικού προορισμού πολυτελείας;

ΟΜΙΛΗΤΕΣ

Δημήτρης Κατσαχνιάς,
Partner και Strategic
Director, Air Paris
«Who needs luxury?»



Annia Spiliopoulos
– Eliades
Founding Partner,
Quintessentially & Managing
Partner, Algean Group
«Today's luxury consumer:
Happier... but more
discerning»



Γιώργος Δρακόπουλος
Γενικός Διευθυντής, ΣΕΤΕ,
Πρόεδρος ΔΣ, UNWTO
Affiliate Members
«Redefining before
repositioning»



Το συνέδριο θα παρουσιάσει μεταξύ
άλλων επιλεγμένα best practices
ελληνικών καταξιωμένων luxury
εταιρειών με διεθνή προβολή.

Ρόδη Κράτσα
Ευρωβουλευτής,
Αντιπρόεδρος, Ευρωπ.
Κοινοβουλίου (2007-2012)
«Η ευρωπαϊκή βιομηχανία
πολυτελείας και η θέση
της Ε.Ε. Ευκαιρίες για την
Ελλάδα»



Corinna Sundermeier
Ιδρύτρια, Managing
Director & Master Trainer/
Coach, GIOIA Training
– Global Luxury Retail
Training & Coaching
«The secret of
luxury selling»



Γιώργος Παπαλέξης
CEO, Zolotas
«Heritage Branding»



Barbara Avdis
Πρόεδρος ΔΣ, Historic
Hotels of Europe &
Ιδρύτρια, Ελληνικά Ιστορικά
Ξενοδοχεία Yades-Yades
Greek Historic Hotels
«Branding Luxury through
Hospitality Heritage»



Sponsor **ZOLOTAS**

Official
Publications

**FASHION
DAILY** Hotel &
Restaurant

Health & Beauty
Digital Media Sponsor

WOW
WORLD OF WOMEN NOW
FREE
1st issue

Media Sponsors

bonjour

DELUXE
MAGAZINE

**The Food & Leisure
GUIDE**

insider

ONDECK
Training & Selling e-Magazine
www.ondeckmagazine.gr

SOC

Hospitality
Sponsor



boussias | communications

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ & ΧΟΡΗΓΙΕΣ: Δανάη Σαλεπούλα, τηλ.: 210 6617 777 (εσωτ. 115), e-mail: dsalepoula@boussias.com,

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ: Κατερίνα Βαλλογιάννη, τηλ.: 210 6617 777 (εσωτ. 105), e-mail: kv@boussias.com,

ΧΟΡΗΓΙΕΣ & ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ: Βασίλης Κουτσαβλής, τηλ.: 210 6617 777 (εσωτ. 129), e-mail: vkoutsavlis@boussias.com

Στις 17 Οκτωβρίου Ημερίδα για την Κρουαζιέρα

Αυξητικά φαίνεται να κινείται η κρουαζιέρα το 2014



Στη μεγάλη αίθουσα εκδηλώσεων του ΟΛΠ για 3η συνεχή χρονιά στις 17 Οκτωβρίου 2013 έχει προγραμματιστεί η διοργάνωση της ημερίδας για την Κρουαζιέρα, από την Ένωση Λιμένων Ελλάδος (ΕΛΙΜΕ) και τον ΟΛΠ ΑΕ. Κεντρικός ομιλητής θα είναι ο υπουργός Ναυτιλίας και Αιγαίου Μιλτιάδης Βαρβιτσιώτης. Όπως είναι γνωστό και από τις ημερίδες των προηγούμενων ετών, εκτός από τις εισηγήσεις του προέδρου

της ΕΛΙΜΕ Γιώργου Ανωμερίτη και του προέδρου της MedCruise Σταύρου Χατζάκου, θα υπάρξουν εισηγήσεις και τοποθετήσεις από τους φορείς και τις εταιρείες κρουαζιέρας, αφού στόχος της ημερίδας είναι να τεθούν και να εξετασθούν όλα τα θέματα του κλάδου κρουαζιέρας για το επόμενο έτος 2014. Στην ημερίδα θα παρουσιαστούν και οι πρώτες προτάσεις της μελέτης για το θέμα «Χειμερινός Τουρισμός Κρουαζιέρας» στην Ανατολική Μεσόγειο, ένα θέμα κοινού ενδιαφέροντος με πολλά λιμάνια της Ελλάδας και των όμορων χωρών. Όπως τόνισε στο Συμβούλιο Διοίκησης του ΟΛΠ ο Γ. Ανωμερίτης «αντιθέτως από όσα γενικόλογα λέγονται από διάφορους κύκλους περί πτώσης της διακίνησης επιβατών κρουαζιέρας κατά 30%, το 2014, αν δεν συμβούν άλλα έκτακτα γεγονότα στην ευρύτερη περιοχή, η κρουαζιέρα θα κινηθεί αυξητικά σε σχέση με το 2013. Ο ΟΛΠ ΑΕ θα παρουσιάσει στην ημερίδα τα ακριβή στοιχεία του 2014, βάσει των μέχρι τότε στοιχείων προαναγγελιών (calls), που έχουν καταθέσει στον ΟΛΠ οι εταιρείες κρουαζιέρας για το επόμενο έτος».

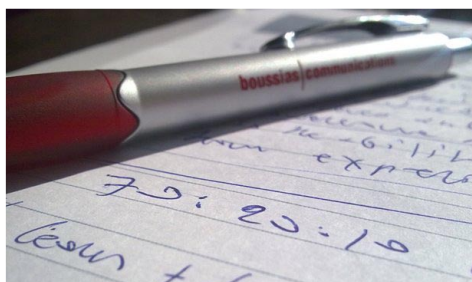
Πιστοποίηση Ποιότητας για τα προϊόντα Navarino Icons

Από τον φορέα TÜV Hellas

Ο Οργανισμός Πιστοποίησης TÜV Hellas, μέλος του TÜV NORD GROUP, πιστοποίησε την εταιρεία Navarino Icons με βάση το πρότυπο ISO 22000:2005, για την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης τροφίμων. Η πιστοποίηση των Navarino Icons αφορά στην αποθήκευση και την εμπορία τυποποιημένων τροφίμων και εξασφαλίζει την υψηλή ποιότητα και την ασφάλεια αυτών. Τα προϊόντα αυτά δημιουργήθηκαν από την Costa Navarino και αποτελούν μια σειρά προϊόντων από τη Μεσσηνία και ευρύτερα από την Πελοπόννησο, εμπνευσμένα από τις πλούσιες παραδόσεις και την ιστορία της περιοχής. Όλα τα προϊόντα δημιουργούνται σε μικρές ποσότητες σε συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και αγγειοπλάστες, με αυστηρό ποιοτικό έλεγχο σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Ο στόχος είναι μέσω αυτών των προϊόντων ποιότητας, να έρθει σε επαφή το κοινό με τη γαστρονομική κληρονομιά και τον πολιτισμό της Πελοποννήσου. Τα Navarino Icons διατίθενται εκτός της Costa Navarino, σε επιλεγμένα σημεία στην Ελλάδα και στο εξωτερικό: Harrods (Λονδίνο), Julius Meinl am Graben (Βιέννη), Dean & DeLuca (ΗΠΑ, Σιγκαπούρη και ανά τον κόσμο), Hellenic Duty Free Shops, attica (Golden Hall & City Link), Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης κ.ά.



> Το νέο λεύκωμα «Τα καφεενεία της Ελλάδας» (Κοιλάδα Λευκών, 2013), του Γιώργου Πίττα, κοινωνιολόγου, σχεδιαστή επίπλων, ξενοδόχου στην Πάρο και πολλή άλλα, παρουσιάστηκε προχθές το βράδυ στην Αθηναίδα. Η έκδοση διασώζει εικόνες και ιστορίες 80 παλιών καφεενείων από όλη την Ελλάδα, διαχρονικών τοποσημών όπως το καφεενείο του Πάρβα στη Χώρα της Αμοργού ή το αρχοντικό «Ολύμπια» στο Λιστόν της Κέρκυρας. Καφεενεία της ηπειρωτικής και νησιωτικής επαρχίας από τη Θράκη ως την Κρήτη, στέκια παραδοσιακά ανδρικά, όπου ο Έλληνας άνδρας δήλωνε την παρουσία του στην κοινωνία. Ο τόμος διασώζει, στα ελληνικά και στα αγγλικά, ένα βραχύ ίχνος της λειτουργίας ορισμένων από τα καφεενεία που παρουσιάζει στην ελληνική κοινωνία και της συμβολής τους στην τοπική και στην εθνική ιστορία. Για τους μεγαλύτερους οι φωτογραφίες είναι ένα νοσταλγικό ταξίδι μνήμης. Για τους νεότερους τα σημειώματα στην αρχή του τόμου για την καταγωγή των καφεενείων, τα είδη και τη λειτουργία τους, οι πληροφορίες για τον ελληνικό καφέ και την παρασκευή του, για το ούζο, την μπίρα και τους ελληνικούς μεζέδες που συνοδεύουν τα ποτά, μαζί με το ταίγιο και το τάβλι, συνιστούν μια χρήσιμη εισαγωγή στην κουζίνα του καφεενείου που αξίζει να μελετηθεί συστηματικά, μια και το καφεενείο αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο της ελληνικής ταυτότητας, τόσο στο επίπεδο της ατομικής ύπαρξης όσο και σε επίπεδο συλλογικό.



Σύμβουλος Έκδοσης: Κατερίνα Δρόσου, Τ: 210-6617777 (εσωτ. 261), e-mail: kdrossou@boussias.com
Διεύθυνση Σύνταξης: Νέλλη Καψή, Τ: 210-6617777 (εσωτ. 245), e-mail: nkapsi@boussias.com
Σύνταξη: Ισαβέλλα Ζαμπετάκη, Τ: 210-6617777, e-mail: zampetaki@boussias.com
Διαφήμιση-Συνδρομές: Αγγελική Κουτσουράδη, Τ: 210-6617777 (εσωτ. 268), e-mail: akoutsouradi@boussias.com
Καλλιτεχνική Επιμέλεια: Θεοδώρα Τουτζιράκη, e-mail: toutziaraki@boussias.com
Εκδότης: Μιχάλης Μπούσιος, e-mail: mboussias@boussias.com

Διεύθυνση: Κλησιθένης 338, 153 44 Γέρακας, Τ: 210-6617777, F: 210-6617778,
web site: www.boussias.com, e-mail: info@boussias.com

To Hotel & Restaurant Newsletter εκδίδεται από την

boussias communications