

ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ
Του Πρακτικού 26/2017 της Επιτροπής Ανάπτυξης
του Περιφερειακού Συμβουλίου της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης.

Αριθ. Απόφασης 312/2017

ΠΕΡΙΛΗΨΗ: Έγκριση υλοποίησης της δράσης της Περιφέρειας Α.Μ.Θ. δια της Διεύθυνσης Ανάπτυξης Π. Ε. Καβάλας «ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΘΑΣΟΥ» με αριθ. αποφ. Εκτελ. Επιτροπής 154/2017, Ε.Φ. 3071 Κ.Α.Ε. 9899.0001, του Άξονα 3 Μέτρο 3.4 και Κ.Δ. 172002015.

Σήμερα, **25-07-2017** ημέρα **Τρίτη** και ώρα **10:00π.μ.**, συνήλθε σε δημόσια Τακτική Συνεδρίαση, η Επιτροπή Ανάπτυξης του Περιφερειακού Συμβουλίου Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, ύστερα από την αριθ. **Δ.Δ.ΟΙΚ. 4018/21-07-2017** έγγραφη πρόσκληση της προέδρου αυτής, που επιδόθηκε σε κάθε μέλος χωριστά, σύμφωνα με το άρθρο 167 παρ. 2 του Ν. 3852 /2010.

Η συνεδρίαση υποστηρίχτηκε και με το σύστημα της τηλεδιάσκεψης στις αίθουσες των τηλεδιασκέψεων της έδρας της Περιφερειακής Ενότητας όπου ανήκουν τα μέλη της Επιτροπής.

ΠΑΡΟΝΤΕΣ:

1. Δημούδη Ελένη, Πρόεδρος
2. Τσαλδαρίδης Αναστάσιος, Αντιπρόεδρος

ΤΑ ΤΑΚΤΙΚΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

1) Ιμπράμ Αχμέτ, 2) Μπούτος Ιωάννης, 3) Λιθηρόπουλος Χρήστος

ΤΑ ΑΝΑΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

ΑΠΟΝΤΕΣ:

ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

1) Μοσχοφίδου-Βλάχου Ελεονώρα, 2) Τσολάκης Σταύρος, 3) Γαλάνης Βασίλειος, 4) Τραϊφόρος Βασίλειος απουσίαζαν αν και κλήθηκαν νόμιμα.

Χρέη υπηρεσιακής γραμματέως άσκησε η υπάλληλος της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης κα. Ψαλτοπούλου Ελένη του κλάδου ΠΕ Διοικητικού Οικονομικού Α΄β.

Αφού διαπιστώθηκε απαρτία διότι σε σύνολο εννέα (9) μελών ήταν παρόντα τα πέντε (5) μέλη, η Πρόεδρος της Επιτροπής Ανάπτυξης κήρυξε την έναρξη της συνεδρίασης.

Στη συνέχεια, η Πρόεδρος έθεσε υπόψη των μελών της επιτροπής σύμφωνα με το άρθρο 168 παρ. 1 του Ν. 3852/2010, για συζήτηση ή μη εκτός ημερήσιας διάταξης λόγω του κατεπείγοντος **έξι (6)** θεμάτων και ζήτησε την συζήτηση αυτών μετά τα θέματα της ημερήσιας διάταξης.

Αποφασίστηκε **ΟΜΟΦΩΝΑ** η συζήτηση των **έξι (6)** θεμάτων εκτός ημερήσιας διάταξης μετά τα θέματα της ημερήσιας διάταξης.

Προσήλθαν στη συνεδρίαση το τακτικό μέλος της Επιτροπής κ.κ. Τραϊφόρος Βασίλειος και το αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής κ.κ. Χουσέ Μουσταφά Ισμαήλ.

Προσήλθε στη συνεδρίαση το αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής κ.κ. Ιντζέ Μεμέτ Μπιρόλ.

Εισηγούμενη το **πρώτο θέμα** εκτός ημερήσιας διάταξης η Πρόεδρος κα. Ελένη Δημούδη, έθεσε υπόψη των μελών της Επιτροπής Ανάπτυξης του Περιφερειακού Συμβουλίου Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης το υπ' αριθ. Πρωτ.: 3060/21-07-2017 έγγραφο του Γραφείου Περιφερειάρχη το οποίο αναφορικά με **την έγκριση υλοποίησης της δράσης της Περιφέρειας Α.Μ.Θ δια της Διεύθυνσης Ανάπτυξης Π. Ε. Καβάλας «ΕΙΔΙΚΕΣ**

ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΘΑΣΟΥ» με αριθ. αποφ. Εκτελ. Επιτροπής 154/2017, Ε.Φ. 3071 Κ.Α.Ε. 9899.0001, του Άξονα 3 Μέτρο 3.4 και Κ.Δ. 172002015 σημειώνει ότι «ομόφωνα στην από 20-07-2017/16^η Συνεδρίαση της Εκτελεστικής Επιτροπής αποφασίστηκε η παραπομπή του θέματος στην Επιτροπή Ανάπτυξης λόγω αρμοδιότητας (ΦΕΚ 3197/Β/5-10-2016)».

Στη συνέχεια, η Πρόεδρος δίνει το λόγο στην κα. Δαλάκα Μαρία, υπάλληλο του Τμήματος Εμπορίου & Τουρισμού της Διεύθυνσης Ανάπτυξης Π. Ε. Καβάλας, η οποία εισηγούμενη το **πρώτο θέμα εκτός** ημερήσιας διάταξης έθεσε υπόψη των μελών της Επιτροπής την υπ' αριθ. **οικ. 05/2658/12.07.2017** έγγραφη εισήγηση της Διεύθυνσης Ανάπτυξης Π. Ε. Καβάλας που αναφέρει τα εξής:

«Έχοντας υπόψη:

1. Το άρθρο 186, παρ.ΙΙ.Δ.19, του ν.3852/2010 «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης διοίκησης – Πρόγραμμα Καλλικράτης» (ΦΕΚ 87Α'/07.06.2010)
2. Το Π.Δ. 144/2010 «Οργανισμός της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης» (ΦΕΚ 237Α'/27.12.2010)
3. Την υπ' αριθμ.156/2014 απόφαση του Περιφερειακού Συμβουλίου Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης «Συγκρότηση Επιτροπών του Περιφερειακού Συμβουλίου και ορισμός των μελών τους» όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις 171/2014, 10/2016 και 182/2016.
4. την υπ' αριθμ.ΔΔ.οικ.1323/30.03.2016 απόφαση του Περιφερειάρχη Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης «Μεταβίβαση άσκησης αρμοδιοτήτων επί αποφάσεων εγγράφων και άλλων πράξεων στους Αντιπεριφερειάρχες της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης»(ΦΕΚ 952/Β'/06-04-2016)
5. Την υπ' αριθμ.ΔΔ.οικ.1327/30.3.2016 απόφαση του Περιφερειάρχη Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης «Παροχή εξουσιοδότησης υπογραφής εγγράφων, αποφάσεων και άλλων πράξεων «ΜΕ ΕΝΤΟΛΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ» στους προϊσταμένους Γενικών Διευθύνσεων, Διευθύνσεων, Τμημάτων και Γραφείων της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης(ΦΕΚ 1026/Β'/13-4-2016)
6. Την υπ' αριθμ. πρωτ. ΔΔ.οικ.703/22.2.2016 απόφαση του Περιφερειάρχη Αν. Μακεδονίας Θράκης «Ορισμός Αν. Προϊσταμένης στη Γενική Διεύθυνση Ανάπτυξης της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης (ΑΔΑ: 6Ρ1Ζ7ΛΒ-ΒΙΝ)
7. Την υπ' αριθμ. 230 απόφαση του Περιφερειακού Συμβουλίου, πρακτ.19/20.12.2016 «Έγκριση ετήσιου προγράμματος τουριστικής προβολής Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας – για το «2017 έτος τουρισμού για την ΠΑΜΘ». (ΑΔΑ: 62ΨΣ7ΛΒ-ΜΟΦ).
8. Την υπ' αριθμ. 16 /2017 απόφαση του Περιφερειακού Συμβουλίου, πρακτ.3/10.02.2017 «Έγκριση ετήσιου προγράμματος δράσης της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, έτους 2017» (ΑΔΑ: ΩΦΤ37ΛΒ-ΩΣ9)
9. το υπ' αριθμ.πρωτ.52/ 07.02.2017 έγγραφο του Ε.Ο.Τ. «Παροχή σύμφωνης γνώμης για το Πρόγραμμα τουριστικής προβολής της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, για το έτος «2017 έτος τουρισμού για την ΠΑΜΘ»
10. Το υπ' αριθμ. πρωτ. 57157/1103/9.5.2016 έγγραφο της Δ/νσης Αναπτυξιακού Προγραμματισμού της Π.Α.Μ.Θ «2^η Εσωτερική Εγκύκλιος ένταξης, διαχείρισης και παρακολούθησης έργων που σχεδιάζονται και υλοποιούνται σε όλη την Περιφέρεια Α.Μ.Θ, τα οποία εντάσσονται στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα της Π.Α.Μ.Θ και στα Ετήσια Προγράμματα Δράσης.
11. Το γεγονός ότι η δράση εντάσσεται στον Άξονα: 3 «Τοπική Οικονομία και Απασχόληση», Μέτρο: 3.4 «Τουρισμός» Κ.Ε.: 3071.9899.0001 με φορέα υλοποίησης τη Διεύθυνση Ανάπτυξης Π.Ε. Καβάλας και υπάρχουν οι σχετικές πιστώσεις πηγή χρηματοδότησης : ΚΑΠ 80%
12. Την ανάγκη προώθησης δράσεων τουρισμού που τονώνουν την ανάπτυξη και έχουν άμεσο αντίκτυπο στον πολίτη της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης.

Περιγραφή της δράσης:

Η γαστρονομία είναι εκείνη που ισχυροποιεί την ταυτότητά αναδεικνύοντας τοπικά στοιχεία και εμπλουτίζει την τουριστική εμπειρία διαφοροποιώντας έναν τουριστικό προορισμό. Εάν σκεφτούμε λοιπόν την Θάσο ως μια περιοχή της Ελλάδας που τουριστικά συγκρίνεται με άλλες μεσογειακές χώρες, όπως η γειτονική Ιταλία, η Ισπανία, η Τυνησία, η Αίγυπτος κ.α., τότε θα πρέπει να θυμόμαστε να τονίζουμε την γαστρονομική μας κληρονομιά κυρίως στο εξωτερικό. Για τις ανάγκες αυτής της απαιτητικής δράσης θα αναζητηθεί ένας ανάδοχος που θα αναλάβει την συνολική υλοποίησή της.

Η δράση αυτή διακρίνεται σε δυο μεγάλες κατηγορίες την δημιουργία ενός γαστρονομικού χαρτοφυλακίου με παράλληλες δράσεις επικοινωνιακής πολιτικής. Λόγω της πολυπλοκότητας της δράσης σε σύντομο χρονικό διάστημα, που περιλαμβάνει έρευνα και συγγραφή του γαστρονομικού χαρτοφυλακίου, την ταυτόχρονη υλοποίηση των δράσεων επικοινωνιακής πολιτικής, δηλαδή της δημιουργίας ιστοσελίδας-facebook-cloud, του ενημερωτικού δελτίου και την διοργάνωση μιας εκδήλωσης όπου θα παρουσιαστούν τα τοπικά πιάτα, ο ανάδοχος θα πρέπει να έχει το λιγότερο τριετή εμπειρία σε αντίστοιχες τουριστικές δράσεις και ιδιαιτέρως σε θέματα ανάδειξης της γαστρονομίας του τουρισμού θα πρέπει να έχει υλοποιήσει τουλάχιστον μια δράση, με ποινή αποκλεισμού εάν δεν έχει ξανά ασχοληθεί.

Η ομάδα του αναδόχου θα πρέπει να αποτελείται από ένα τουλάχιστον σύμβουλο με εμπειρία σε θέματα γαστρονομίας που θα αναλάβει τον συντονισμό των εργασιών και την συγγραφή της έρευνας, δυο αναγνωρισμένους και πιστοποιημένους σεφ με καταγωγή από την ευρύτερη περιοχή της ΠΕ Καβάλας, ένα τουλάχιστον άτομο για την γραμματειακή υποστήριξη, καθώς και γραφίστα για όλες τις γραφιστικές εργασίες, φωτογράφο για την φωτογράφιση και εικονολήπτη (κάμεραμαν) για την λήψη βίντεο μαγειρικής των τοπικών πιάτων, συνεργάτη για την δημιουργία της ιστοσελίδας, μιας σελίδας Facebook για την εκδήλωση γαστρονομίας και ενός ιστοχώρου cloud.

Πρώτο μέρος : Δημιουργία γαστρονομικού χαρτοφυλακίου.

Το πρώτο μέρος της δράσης είναι η σχεδίαση μιας βάσης δεδομένων για την διαμόρφωση του γαστρονομικού χαρτοφυλακίου αξιοποιώντας την δομή από υπάρχουσες μελέτες στον τουριστικό χώρο για το πώς θα πρέπει να οργανωθεί αυτό το χαρτοφυλάκιο, όπως για παράδειγμα την μελέτη του Σ.Ε.Τ.Ε. (2009) «Η γαστρονομία στο μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού».

A.1 Έρευνα της γαστρονομίας της Θάσου

Η έρευνα περί της γαστρονομίας της Θάσου αφορά στην συγκέντρωση ιστορικών στοιχείων για την γευσιγνωσία του τόπου από αρχαιοτάτων χρόνων, καθώς και στοιχεία για την υπάρχουσα κατάσταση.

Τα ερευνητικά εργαλεία που θα χρησιμοποιήσει ο ανάδοχος βασίζονται στην βιβλιογραφική αναζήτηση, την συγκέντρωση πρωτογενούς υλικού [λίστα με επικαιροποιημένα στοιχεία των επιχειρήσεων εστίασης και διαμονής (ξενοδοχεία)], στην έρευνα ερωτηματολογίου και την παρατήρηση μέσω δυο οργανωμένων συσκέψεων με φορείς του νησιού. Ιδίως, η επεξεργασία του ερωτηματολογίου και των συσκέψεων που αφορούν κατάθεση των δυνατών, αδυνάτων σημείων για την ανάπτυξη της τοπικής γαστρονομίας, καθώς και προτάσεις των φορέων του νησιού (επιχειρηματίες εστίασης, ξενοδόχους, πολιτιστικούς συλλόγους που ασχολούνται με την γαστρονομία, συνεταιρισμούς, εκπροσώπους του πρωτογενούς τομέα κ.α.) θα είναι ένα χρήσιμο εργαλείο για τον στρατηγικό σχεδιασμό της γαστρονομίας της Θάσου.

A.1.1. Προγραμματισμός συσκέψεων με φορείς του νησιού:

- i. Δυο συσκέψεις, μια βόρεια της Θάσου και μια νότια, στις οποίες ο ανάδοχος θα φροντίσει για τις προσκλήσεις, την τηλεφωνική ενημέρωση των προσκεκλημένων (εκπροσώπους από εστιάτορες, ξενοδόχους, παραγωγούς, συνεταιρισμούς, πολιτιστικούς συλλόγους παραδοσιακών γεύσεων, σεφ, τοπικής αυτοδιοίκησης), την εξασφάλιση αίθουσας σε ξενοδοχείο για περίπου 30 άτομα, καθώς και catering (μπουφέ με καφέ κλπ.). Επίσης, ο ανάδοχος θα φροντίσει για την μαγνητοφώνηση και την συγγραφή των πρακτικών μόνο με τα ουσιώδη στοιχεία που θα αναφερθούν από τους συμμετέχοντες (υπάρχουσα κατάσταση, δυνατά σημεία, αδυναμίες, δυνατότητες αξιοποίησης τοπικών προϊόντων – συνταγών και μελλοντικών συνεργασιών ανάμεσα σε εστιάτορες και παραγωγούς)
- ii. Δυο συσκέψεις για την κατάθεση των προτάσεων και την επιλογή των τοπικών πιάτων. Ο συντονισμός θα γίνει από τον ανάδοχο, θα φροντίσει για την εύρεση χώρου και την διάθεση μπουφέ με καφέ κλπ. (catering).

A.1.2. Η έρευνα του ερωτηματολογίου έπεται των συσκέψεων, διότι σκοπός είναι να επιτύχουν οι εκπρόσωποι του κάθε φορέα να πείσουν τα μέλη τους να συμμετάσχουν στο στοχευμένο ερωτηματολόγιο που θα σχεδιάσει ο ανάδοχος. Ενδεικτικά αναφέρουμε μια σειρά ερωτημάτων για τους ξενοδόχους, τους εστιάτορες κλπ. για παράδειγμα εάν χρησιμοποιούν τοπικές συνταγές ή επί το πλείστον τοπικά προϊόντα, εάν όχι για ποιο λόγο συμβαίνει αυτό; Ποιοι είναι οι ανασταλτικοί παράγοντες που επηρεάζουν τις αποφάσεις των επιχειρηματιών να αναδείξουν την τοπική παραδοσιακή κουζίνα ή να προτιμήσουν να αγοράσουν τοπικά προϊόντα.

A.1.3. Καταγραφή στοιχείων, όπως «Ιστορία και Παράδοση», «Καταστήματα Εμπορίας Τροφίμων & Ποτών», «Επισκέψιμοι Χώροι Παραγωγής», «Διαδρομές και Περιηγήσεις», «Προγράμματα Ειδικευμένων Tour Operators», «Εκδηλώσεις Γαστρονομικού Ενδιαφέροντος (Ημερολόγιο γαστρονομικών εκδηλώσεων)», «Μουσεία και Εκθέσεις», « Μαθήματα και Σεμινάρια», «Τοπικές Συνταγές», «Εκτάσεις με Καλλιέργειες» «Καλεντάρι επαφών για φιλοξενία προτεινόμενων διαμορφωτών κοινής γνώμης» κλπ.

A.1.4 Μια ακόμα ενέργεια απ' αυτή την δράση θα είναι η δημιουργία του πρώτου δίγλωσσου (ελληνικά – αγγλικά) ενημερωτικού δελτίου (newsletters) για την γαστρονομία της Θάσου με θέματα που θα αφορούν την γαστρονομική κληρονομιά του τόπου, τις εκδηλώσεις ανάδειξης των τοπικών πιάτων, τα τοπικά προϊόντα, τις γιορτές του νησιού (αγροτικές, θρησκευτικές ή πολιτιστικές) που συνδέονται με την γευσιγνωσία με στόχο να παρουσιαστεί η Θάσος ως ένας τουριστικός προορισμός, που η γαστρονομική της κουλτούρα συνδυασμένη με το τοπίο προσφέρει μια μοναδική και αυθεντική εμπειρία στους τουρίστες.

Τα ενημερωτικά δελτία θα αποσταλούν σε διαμορφωτές κοινής γνώμης (τουριστικούς πράκτορες ή δημοσιογράφους κ.α.), είτε άμεσα στις ηλεκτρονικές τους διευθύνσεις είτε έμμεσα χρησιμοποιώντας τα γραφεία του Ε.Ο.Τ. στο εξωτερικό και τα γραφεία τύπου των ελληνικών Πρεσβειών.

Ο χρόνος βέβαια αποστολής αυτού του ενημερωτικού δελτίου θα γίνει την καταλληλότερη χρονική στιγμή είτε από τον ανάδοχο είτε από υπαλλήλους της ΠΑΜΘ. Συμπληρωματικά οι επιχειρηματίες του τουρισμού θα μπορούσαν να συμβάλλουν σ' αυτή την προσπάθεια αποστέλλοντας αυτά τα ενημερωτικά δελτία στο πελατολόγιο τους.

Δεύτερο μέρος : Ανάπτυξη γαστρονομικού brand

Με την ανάπτυξη ενός γαστρονομικού Brand εννοούμε την δημιουργία ενός λογότυπου, της ταυτότητας της Θάσου και εκείνου του σλόγκαν που θα χρησιμοποιείται στην ιστοσελίδα, σε έντυπα και γενικώς διαφημίσεις. Ο ανάδοχος με την βοήθεια εξειδικευμένων συμβούλων από την ομάδα του ή ακόμα και με εξωτερικού συνεργάτες θα καταθέσει μια σειρά προτάσεων, καθώς και το εικαστικό της ιστοσελίδας και σε μια διαβούλευση θα αποφασιστεί ποια πρόταση αντιπροσωπεύει καλύτερα το νησί. Κατόπιν το λογότυπο και το εικαστικό θα αποτυπωθεί από τον γραφίστα και σε συνεργασία με την ομάδα πληροφορικής θα ολοκληρωθεί η εικαστική απεικόνιση της ιστοσελίδας.

Τρίτο μέρος : Επικοινωνιακό πρόγραμμα

B.1. Η δημιουργία ιστοσελίδας σε τρεις γλώσσες (ελληνική, αγγλική και γερμανικά ή γαλλικά) για την προβολή της γαστρονομίας θα στηριχθεί στο γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο – Δημιουργία QR code για τα πιάτα – δημιουργία σελίδας facebook για τις εκδηλώσεις ανάδειξης των τοπικών πιάτων- δημιουργία του πλατφόρμας που θα είναι cloud και ίντερνετ για εύκολη πρόσβαση όλων στο πληροφοριακό υλικό.

B.1.1. Πρόταση ονόματος ιστοσελίδας και κόστος απόκτησης url - domain name για δέσμευση για το μεγαλύτερο χρονικό διάστημα που υπάρχει για λογαριασμό της ΠΑΜΘ. Σύνδεση αυτής της σελίδας με την ιστοσελίδα της Περιφέρειας και των επαγγελματικών φορέων της Θάσου. Η ιστοσελίδα θα είναι σε τρεις γλώσσες και θα έχει πληροφοριακό υλικό για όλους (παραγωγικές μονάδες, τουριστικές επιχειρήσεις, συνταγές, τοπικά προϊόντα κλπ.)

B.1.2. Δημιουργία πλατφόρμας/site που θα είναι cloud και ίντερνετ. Εκεί θα καταχωρούνται όλες οι επαφές και οι απόψεις που θα είναι προσβάσιμες στους φορείς που συμμετέχουν, καθώς και στα πρόσωπα.

B.1.3. Δημιουργία οδηγού χρήσης εφαρμογής και εκπαίδευση των φορέων που θα συμμετάσχουν για την χρήση του cloud και της πλατφόρμας.

B.1.4. Δημιουργία σελίδας Facebook για την προβολή της εκδήλωσης

B.1.5. Δημιουργία pdf με απεικόνιση των παραθύρων της ιστοσελίδας (site) προκειμένου να αποσταλούν αυτά προς τον ΕΟΤ για να ληφθεί η απαιτούμενη έγκριση πριν την λειτουργία της.

Στην ιστοσελίδα εκτός από την θεματολογία που θα βασίζεται στο γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο θα δημιουργηθεί ένας χώρος που μελλοντικά θα αναγράφονται τα νέα και οι ειδήσεις, βίντεο και φωτογραφίες, καθώς και δημιουργία με το καλεντάρι εκδηλώσεων γευσιγνωσίας.

B.2 Γραφιστική επεξεργασία και εκτυπώσεις της δράσης

Σ' αυτήν την κατηγορία περιλαμβάνεται η γραφιστική επεξεργασία των εντύπων – αφισών – ενημερωτικού δελτίου, καθώς και κάποιες εκτυπώσεις. Τα κείμενα ήδη έχουν δημιουργηθεί από την ερευνητική ομάδα σε συνεργασία με τους συμβούλους ή και κειμενογράφο στο πρώτο μέρος. Ουσιαστικά ο γραφίστας επεξεργάζεται τα κείμενα, το φωτογραφικό υλικό, τα λογότυπα που δημιουργήθηκαν και το εικαστικό για να ολοκληρώσει τις ακόλουθες εργασίες:

B.2.1. Το γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο της Θάσου (γραφιστική επεξεργασία και εκτύπωση τουλάχιστον 50 – 80 σελίδες ή και περισσότερες εάν απαιτείται από τον όγκο πληροφοριών)

B.2.2. το δίγλωσσο ενημερωτικό δελτίο (Newsletters) 4 - 8 σελίδες (μόνο ηλεκτρονική μορφή)

B.2.3. Τετρασέλιδο έντυπο με τις επιλεγμένες συνταγές (γραφιστική επεξεργασία και εκτύπωση τετραχρωμία)

B.2.4. Το κόστος του λογότυπου και του εικαστικού περιλαμβάνεται στην παραπάνω κατηγορία για την δημιουργία του Brand της Θάσου.

B.3 Δημιουργία φωτογραφικού αρχείου

Η φωτογράφιση θα περιλαμβάνει τοπικά πιάτα, τοπικά προϊόντα, φωτογραφίες από την εκδήλωση για την γαστρονομία. Θα παραδοθούν τουλάχιστον 5 σκηνοθετημένες φωτογραφίες με κόσμο πχ. ένα ζευγάρι να τρώει γεύμα με θέα την πισίνα του ξενοδοχείου με τοπικά εδέσματα στο τραπέζι ή μια παρέα να δοκιμάζει τα τοπικά πιάτα σε ταβέρνα εστιάζοντας στο φόντο στις βάρκες και στο λιμανάκι. Το ελάχιστο σύνολο των φωτογραφιών θα είναι εκατό (100) και θα δοθούν τα πλήρη δικαιώματα στην Περιφερειακή Ενότητα Καβάλας για λογαριασμό της Π.Α.Μ.-Θ.. Τα αρχεία που θα παραδοθούν θα είναι υψηλής ανάλυσης tif, καθώς και jpg με αρίθμηση και περιγραφή για εύκολη εύρεση των φωτογραφιών. Η επεξεργασία των επιλεγμένων δέκα φωτογραφιών θα γίνει από γραφίστα, ο οποίος θα προσθέσει τα λογότυπα της γαστρονομίας, της ΠΑΜΘ, του ΕΟΤ και θα δημιουργηθούν έτσι εξειδικευμένες ηλεκτρονικές αφίσες.

B.4 Η διοργάνωση μιας εκδήλωσης στα Λιμένα.

Η εκδήλωση έχει ως σκοπό την παρουσίαση των τοπικών πιάτων που θα πρέπει να προωθηθούν και να γευτούν οι εκπρόσωποι των άμεσα εμπλεκόμενων φορέων αυτά τα τρία τοπικά πιάτα, που προέκυψαν μέσα από τις διαβουλεύσεις. Ο ανάδοχος θα αναλάβει για λογαριασμό της Περιφερειακής Ενότητας Καβάλας τα ακόλουθα:

B.4.1. Συγγραφή του δελτίου τύπου για την εκδήλωση σε συνεργασία με την ΠΑΜΘ και τους φορείς επαγγελματιών Θάσου. Αποστολή του δελτίου τύπου σε συνεργασία με το γραφείο τύπου της ΠΑΜΘ. Διοργάνωση των συνεντεύξεων για την προβολή της εκδήλωσης.

B.4.2. Ενοικίαση αίθουσας και ηχητικό σύστημα για την εκδήλωση παρουσίασης των τοπικών πιάτων στον Λιμένα. Θα προσκαλεστούν περίπου 40 – 50 άτομα. Το γεύμα θα περιλαμβάνει παρουσίαση μαγειρικής των τοπικών πιάτων και γευσισγνωσία.

B.4.3. Υποδοχή των φιλοξενούμενων σεφ και φροντίδα για την τακτοποίηση αυτών στα ξενοδοχεία, καθώς και την οργάνωση των ωρών της εκδήλωσης.

B.4.4. Παρουσίαση του προτεινόμενου κανονισμού και του συμφωνητικού που θα μπορούσε να υιοθετηθεί από τους επαγγελματίες εστίασης οργανώνοντας ένα σύστημα δικού τους εσωτερικού ελέγχου.

B.5 Εξειδικευμένα μαθήματα μαγειρικής

Ο ανάδοχος θα φτιάξει ένα έγγραφο «Δήλωση συμμετοχής» ενός ανοιχτού σεμιναρίου παρουσίασης των τοπικών πιάτων. Αφού συγκεντρωθεί ο αριθμός των ενδιαφερομένων θα βρεθεί κατάλληλη αίθουσα περίπου υπολογίζονται το ανώτερο 150 άτομα. Ο ανάδοχος θα φροντίσει για την ύπαρξη ηχητικού εξοπλισμού, εξοπλισμό μαγειρικής και ύπαρξης των απαιτούμενων υλικών μαγειρικής, έτσι ώστε οι σεφ να παρασκευάσουν τις πρότυπες συνταγές των τοπικών πιάτων. Παράλληλα τα μαθήματα αυτά θα βιντεοσκοπηθούν προκειμένου να αναρτηθούν στον χώρο cloud.

Μέσω αυτών των εξειδικευμένων μαθημάτων στόχος είναι να λυθούν τυχόν απορίες για τον τρόπο παρασκευής αυτών των τοπικών πιάτων προκειμένου να διασφαλιστεί η επιτυχία αυτών.

B.6 Έξοδα φιλοξενίας σεφ.

Ο ανάδοχος για λογαριασμό της Π.Ε. Καβάλας θα πρέπει να έρθει σε επαφή με δυο σεφ, οι οποίοι ασχέτως του τόπου επαγγελματικής δραστηριότητάς τους θα πρέπει να έχουν ρίζες από την ευρύτερη περιοχή της Π.Ε. Καβάλας. Ο ένας θα είναι επιλεγμένο μέλος της ομάδας του ανάδοχου, ενώ για τον δεύτερο σεφ θα προηγηθεί συνεννόηση με την Περιφερειακή Ενότητα. Σκοπός είναι να επιλεγούν οι καταλληλότεροι για την περίπτωση σεφ, καθώς θα έχουν ενεργό συμμετοχή ως προς την επιλογή των τοπικών πιάτων, θα αναλάβουν την παρουσίαση αυτών των πιάτων, αλλά και έμμεσα μπορεί να αποτελέσουν πρεσβευτές αυτών των πιάτων. Για την παρουσία τους στις εκδηλώσεις έχουν προϋπολογιστεί έξοδα μετακίνησης (για την μετακίνηση από τον τόπο εργασίας αυτών προς τον νησί και για τις μετακινήσεις εντός του νησιού). Επίσης θα καλυφθούν τα έξοδα διαμονής αυτών στο νησί.

Σκοπός της δράσης :

Σκοπός αυτής της δράσης είναι η ανάδειξη της τοπικής γαστρονομίας στους τουρίστες προς όφελος της τοπικής κοινωνίας, καθώς και η ενίσχυση του κλίματος συνεργασίας και συλλογικότητας ανάμεσα σε επιχειρηματίες του πρωτογενούς και τριτογενούς τομέα. Η ανάδειξη λοιπόν της γαστρονομίας θα προσδώσει κύρος στον τουριστικό προορισμό και με τις κατάλληλες ενέργειες θα εξασφαλίσει δημοσιότητα και προβολή, αφού θα τοποθετηθεί στον γαστρονομικό χάρτη. Ήδη οι επιχειρηματίες του τουρισμού στην Θάσο, όπως είναι ο Σύνδεσμος Ξενοδόχων Θάσου εκφράζουν την επιθυμία για μια συστηματική προσέγγιση της τοπικής γαστρονομίας, καθώς το προφίλ των τουριστών που επιλέγουν γαστρονομικούς προορισμούς σύμφωνα με παλαιότερη έρευνα του ΣΕΤΕ (2009) έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά :

- *Ηλικίες: (κυρίως) 30-50 ετών & (δευτερευόντως) 51-64 ετών •*

Επαγγελματικά καταξιωμένοι

- Υψηλότερο διαθέσιμο εισόδημα από το μέσο τουρίστα
- Υψηλότερο μορφωτικό επίπεδο από το μέσο τουρίστα
- Περιπετειώδεις και έμπειροι ταξιδιώτες
- Ενδιαφέρονται για τον πολιτισμό του προορισμού
- Δαπανούν μεγάλο ποσοστό του ταξιδιωτικού προϋπολογισμού σε δραστηριότητες γαστρονομικού ενδιαφέροντος»

Η συλλογή δεδομένων για το πώς και κατά πόσο αξιοποιείται αυτή η γαστρονομική κουλτούρα στις τουριστικές επιχειρήσεις εστίασης [τουριστικές (ξενοδοχεία) και μη (εστιατόρια, ταβέρνες)] θα δώσει χρήσιμες πληροφορίες για την διαχείριση του ζητήματος ανάπτυξης της τοπικής γαστρονομίας. Για παράδειγμα, στα ξενοδοχεία θα είχε ενδιαφέρον να υπάρξει κάποιο ερώτημα «εάν έχει υιοθετηθεί το πρότυπο ενός ελληνικού πρωινού που προωθήθηκε από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος <http://greekbreakfast.gr/el/»>, στο οποίο προσφέρονται τοπικά προϊόντα της Θάσου ή της ευρύτερης περιοχής, καθώς και να καταγράψουμε ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τους επιχειρηματίες εστίασης αρνητικά, ώστε να μην επιλέγουν τοπικά προϊόντα του νησιού ή της ευρύτερης περιοχής και να μην παρασκευάζουν τοπικές συνταγές.

Τα αποτελέσματα αυτά θα βοηθήσουν, ώστε να έχουμε ακριβή εικόνα της κατάστασης που επικρατεί στα ξενοδοχεία και γενικώς στις επιχειρήσεις εστίασης. Εάν το αποτέλεσμα επιβεβαιώνει ότι η πλειοψηφία των ξενοδοχείων για παράδειγμα διαθέτει ελληνικό πρωινό με τοπικές συνταγές και τοπικά προϊόντα της Θάσου ή της ευρύτερης περιοχής, καθώς και προωθεί τοπικά πιάτα στα γεύματά του, τότε η πληροφορία αυτή θα χρησιμοποιηθεί στα ενημερωτικά δελτία για να προσελκύσει εκείνους τους τουρίστες που τους ενδιαφέρει η γαστρονομία και να βοηθήσει τους πράκτορες κατά την προώθηση του νησιού ως γαστρονομικού προορισμού. Εάν πάλι τα αποτελέσματα δεν είναι τόσο ευνοϊκά, τότε θα πρέπει από κοινού να δρομολογηθούν άλλες δράσεις την επομένη χρονιά, ώστε σταδιακά να συνδεθεί ο τομέας της γαστρονομίας στον τουρισμό με τα τοπικά προϊόντα και τις παραδοσιακές συνταγές, διότι ίσως έτσι καταφέρουμε να προσελκύουμε τουρίστες που θα συνδυάζουν τις διακοπές τους με την μεσογειακή διατροφή, τις ιδιαίτερες γεύσεις και τα οφέλη που προσφέρει αυτή στην υγεία.

Ενδεικτικά αναφέρουμε την δημιουργία σεμιναρίων για το πώς ένα διαιτολόγος ως εξωτερικός συνεργάτης σε συνεργασία με τον σεφ του ξενοδοχείου μπορεί να δημιουργήσει γευστικά μενού ανάλογα με τις ανάγκες του οργανισμού του κάθε πελάτη και πως κοστολογείται αυτή η υπηρεσία.

Μελλοντικά αυτή η στενή προσέγγιση του τουρισμού με την γαστρονομία και τα τοπικά προϊόντα μπορεί να ευνοήσει τις εξαγωγές των τοπικών προϊόντων, καθώς τα προϊόντα [πχ. ελαιόλαδο, μέλι Θάσου, γλυκά του κουταλιού, βιολογικά σαπούνια, φρούτα και λαχανικά της ευρύτερης περιοχής (σπαράγγια, δαμάσκηνα κ.α.), κρασιά κ.α.], που δοκιμάστηκαν και ικανοποίησαν τον ουρανίσκο των τουριστών, πλέον εκείνοι θα μπορούν να τα αναζητούν σε επιλεγμένα σημεία στον τόπο μόνιμης κατοικίας τους.

Στόχοι της δράσης :

Οι επιχειρήσεις στην Θάσο που προσφέρουν γαστρονομικά προϊόντα στους τουρίστες είναι αρκετές. Τα ξενοδοχεία μέσα από το πρωινό και το εστιατόριο τους συχνά αποτελούν τις πρώτες επιχειρήσεις που προσφέρουν γαστρονομική εμπειρία στον τουρίστα. Ακολουθούν τα εστιατόρια, τα οινοποιεία, τα καταστήματα λιανικής πώλησης κ.α. Βασικός στόχος αυτής της δράσης είναι να ισχυροποιηθεί η ταυτότητα του προορισμού αναδεικνύοντας τοπικά στοιχεία, να συνδεθεί η κουζίνα με την παράδοση και την πολιτιστική κληρονομιά που θα δίνει την δυνατότητα να ζήσει ο τουρίστας την αυθεντική εμπειρία εντός του νησιού και όχι την σκηνοθετημένη εμπειρία όπως συμβαίνει μέσα σε τεράστια τουριστικά θέρετρα.

Το γεγονός ότι ήδη υπάρχει ενδιαφέρον από πλευράς των επιχειρηματιών της Θάσου για την ανάδειξη της γαστρονομίας προκειμένου να καταστήσουν πιο ελκυστικό ως τουριστικό προορισμό την Θάσο, να βελτιώσουν την τουριστική εμπειρία και να βοηθήσουν την τοπική οικονομία συμβάλλει θετικά στην προσπάθεια αυτή που ενισχύεται οικονομικά από την Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης δια μέσου της Περιφερειακής Ενότητας Καβάλας.

Αρχικός στόχος είναι η συμβολή μας στην κινητοποίηση των επιχειρηματιών του τουρισμού, αλλά και των παραγωγικού ή βιομηχανικού κλάδου, έτσι ώστε να στηριχθεί η τοπική οικονομία, αλλά και να βρεθεί ένας δίαυλος συνεργασίας του πρωτογενούς και δευτερογενούς τομέα με τον τριτογενή τομέα. Ήδη από την Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης συντελείται μια τέτοια προσπάθεια μέσω της διοργάνωσης της αγροδιατροφικής εκδήλωσης «Συνέργεια», που αφορά την προώθηση τοπικών προϊόντων. Φέτος στις 26 – 27 Μαΐου 2017 η 3^η Συνέργεια έλαβε χώρα στον εκθεσιακό κέντρο «Απ. Μαρδύρης» στην Νέα Καρβάλη Καβάλας, στην οποία πραγματοποιήθηκε παράλληλα μια ημερίδα που κατατέθηκαν διάφορες απόψεις για την ενίσχυση των τοπικών προϊόντων. Στόχος είναι η έμμεση προώθηση των τοπικών προϊόντων μέσα από τον τουρισμό. Η χρήση μελιού Θάσου και η ένδειξη ταμπέλας προέλευσης επάνω από το μέλι που σερβίρεται στο πρωινό των ξενοδοχείων έμμεσα ευνοεί την πώληση του εν λόγω τοπικού προϊόντος, το οποίο μπορεί να αναζητήσει ο τουρίστας εξίσου σε συσκευασίες δώρου. Μελλοντικά μπορεί να γίνει στόχευση εξαγωγών σε πόλεις των χωρών που επιλέγουν ως τουριστικό προορισμό την Θάσο.

Με την δημιουργία του γαστρονομικού χαρτοφυλακίου στοχεύουμε στην αποτύπωση της υπάρχουσας κατάστασης. Στο επίκεντρο του χαρτοφυλακίου θα πρέπει να περιλαμβάνονται πληροφορίες για το φαγητό, το ποτό (κυρίως κρασί). Μετά συγκαταλέγονται οι χώροι που ο τουρίστας έχει την πρώτη επαφή με την γαστρονομία του προορισμού, κυρίως τα ξενοδοχεία που διαμένει και διάφοροι άλλοι χώροι εστίασης (εστιατόρια, ταβέρνες, σνακ μπαρ κλπ.). Ακολουθούν όλα τα στοιχεία που συνθέτουν την γαστρονομική ταυτότητα, όπως είναι η ιστορία και η παράδοση με μυθολογικές αναφορές γύρω από το φαγητό και το ποτό. Η σύνδεση λοιπόν αυτής της ταυτότητας μπορεί να ζωντανεύει σ' ένα μουσείο ή σε κάποιο φεστιβάλ τοπικών προϊόντων. Έτσι λοιπόν επιτυγχάνεται σύνδεση της γαστρονομίας με τον πολιτισμό που θα συμβάλλει στην δημιουργία μιας μοναδικής τουριστικής εμπειρίας, που ενεργοποιεί όλο και περισσότερες αισθήσεις του κάθε επισκέπτη. Επίσης, στο χαρτοφυλάκιο γαστρονομίας για την Θάσο θα καταγραφούν διαδρομές και περιηγήσεις, επισκέψιμοι χώροι παραγωγής, εκτάσεις με τις καλλιέργειες και τα σημεία πώλησης τροφίμων και ποτών (πχ. Τα οινοποιεία συνδέονται με τους αμπελώνες, τα ελαιουργεία με τους ελαιώνες).

Όλη αυτή η συλλογική προσπάθεια που συντελείται από τον δημόσιο και ιδιωτικό τομέα με την χρήση του διαδικτύου στοχεύει στην άμεση διάχυση της πληροφόρησης στους εμπλεκόμενους. Η δε ύπαρξη μιας ανοιχτής ιστοσελίδας που θα αποτυπώνεται η θεματολογία που αναφέραμε παραπάνω στο γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο σε τρεις γλώσσες, ελληνικά, αγγλικά και γερμανικά ή γαλλικά, ώστε να αξιοποιηθεί για την προβολή της γαστρονομίας. Η ιστοσελίδα αυτή θα μπει με σκοπό να παρουσιαστούν τα τοπικά προϊόντα, τα προτεινόμενα τοπικά πιάτα, καθώς και άλλες συνταγές. Θα υπάρξει εξίσου πρόβλεψη κατά το στήσιμο της θεματολογίας για μελλοντική ένταξη των επιχειρήσεων εστίασης της Θάσου, με έμφαση σ' εκείνες που θα υιοθετούν τα τοπικά πιάτα και το ελληνικό πρωινό της Αν. Μακεδονίας.

Η συγκεντρωμένη αυτή πληροφορία στην ιστοσελίδα θα συμβάλλει στο να πείσουμε ευκολότερα εξειδικευμένους διαμορφωτές κοινής γνώμης ότι η Θάσος είναι ιδανικός προορισμός που συνδυάζει τον τουρισμό με την γαστρονομία, ώστε να ζήσουν ένα γαστρονομικό ταξίδι στην Θάσο. Στο ταξίδι αυτό θα τους δοθεί η ευκαιρία να επισκεφτούν οινοποιεία – αποστακτήρια ούζου – τσίπουρου της ευρύτερης περιοχής, ελαιώνες και ελαιουργεία που παρασκευάζουν λάδι και σαπούνια ελαιολάδου, συνεταιρισμούς μελιού και παρασκευής παραδοσιακών γλυκών κ.α. Επίσης, αυτό το ταξίδι γαστρονομίας θα περιλαμβάνει και γευσιγνωσία τοπικών πιάτων σε εστιατόρια στο βουνό και σε ταβέρνες δίπλα στην θάλασσα. Εάν μάλιστα τις περιόδους φιλοξενίας διοργανώνονται κάποιες τοπικές θρησκευτικές ή αγροτικές γιορτές θα ήταν καλό να ζήσουν αυτή την αυθεντική εμπειρία οι διαμορφωτές κοινής γνώμης. Μ' αυτό τον τρόπο τα τουριστικά γραφεία μπορεί να σχεδιάσουν και να προτείνουν γαστρονομικά ταξίδια, όπου σε συνεργασία με διαιτολόγους και διατροφολόγους θα δημιουργούσαν προγράμματα διατροφής που βασίζονται σε τοπικά πιάτα, έτσι οι τουρίστες θα μπορούσαν να γεύονται τις νοστιμιές του τόπου που προσφέρονται στις επιχειρήσεις εστίασης, αλλά και να φροντίσουν για την υγεία τους.

Για την επιτυχία της επικοινωνιακής πολιτικής θα αναδειχθούν τρία ή τέσσερα τοπικά πιάτα με μελλοντικό στόχο να τα βρίσκουν οι τουρίστες και οι επισκέπτες όπου και αν επιλέξουν να φάνε. Το

αποτέλεσμα αυτής της εκδήλωσης για την ανάδειξη των τοπικών πιάτων, καθώς και των τοπικών προϊόντων του νησιού, θα αποτυπωθούν σε ένα δίγλωσσο ενημερωτικό δελτίο (newsletters) στην ελληνική με μετάφραση στην αγγλική γλώσσα. Συγκεκριμένα αυτά τα ενημερωτικά δελτία (newsletters) θα αποσταλούν μετά το πέρας της εκδήλωσης για ανάρτηση στην ιστοσελίδα του ΕΟΤ Ελλάδας, ενώ σε δευτερεύοντα χρόνο μπορούν να αξιοποιηθούν για να αποσταλούν προς τα γραφεία του ΕΟΤ στο εξωτερικό, και τα γραφεία τύπου των Πρεσβειών, ιδίως κατά τις περιόδους που πραγματοποιούνται τουριστικές εκθέσεις ή να αποσταλούν σε διαμορφωτές κοινής γνώμης που υπάρχει πρόθεση φιλοξενίας.

Χρονικό διάστημα πραγματοποίησης:

Χρονική διάρκεια σύνταξης γαστρονομικού χαρτοφυλακίου: Με την έναρξη της ανάθεσης και μετά την ολοκλήρωση των εκδηλώσεων θα ολοκληρωθούν τα συμπεράσματα και θα παραδοθεί το αργότερο έως τέλος Οκτωβρίου.

Χρονική διάρκεια υλοποίησης ιστοσελίδας, facebook και cloud : Πριν την έναρξη των εκδηλώσεων και εμπλουτισμό έως τέλος Οκτωβρίου

Χρονική διάρκεια υλοποίησης εκδηλώσεων ανάδειξης τοπικών πιάτων: Περί τα τέλη Σεπτεμβρίου έως αρχές Οκτωβρίου.

Χρονική διάρκεια παράδοσης του δίγλωσσου ενημερωτικού δελτίου και ολοκλήρωσης φωτογράφισης: Μετά το πέρας ανάδειξης των τοπικών πιάτων. Το αργότερο έως τέλος Οκτωβρίου

Τόπος υλοποίησης δράσης :

Θάσος και διαδίκτυο.

Ανάλυση δαπάνης δράσης:

Περιγραφή δαπάνης	Ποσότητα Χ Τιμή = Καθαρό ποσό σε €	ΦΠΑ 24% €	Ποσό με ΦΠΑ €
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ			
Δαπάνη 1			
<p>Δημιουργία γαστρονομικού χαρτοφυλακίου και συντονισμός του αναδόχου για την υλοποίηση της επικοινωνιακής πολιτικής και της συγγραφής των κειμένων για την ιστοσελίδα με μετάφραση σε δυο γλώσσες και το ενημερωτικό δελτίο με μετάφραση σε μια γλώσσα.</p> <p>[Πρωτογενής έρευνα, έρευνα ερωτηματολογίου, έρευνα παρατήρησης μέσα από την διοργάνωση δυο συσκέψεων, στατιστική ανάλυση]</p> <p>- Καταγραφή, μαγνητοφώνηση, παράδοση πρακτικών όλων των συσκέψεων από τον ανάδοχο, που θα έχει συμβούλους, συντονιστή και άτομο γενικών καθηκόντων για γραμματειακή υποστήριξη και σύνταξη κειμένων. Αναφορά των πρακτικών στο παράρτημα του χαρτοφυλακίου, και παρουσίαση των αποτελεσμάτων της στατιστικής ανάλυσης.</p> <p>- Προγραμματισμό του χρονοδιαγράμματος της επικοινωνιακής πολιτικής, συντονισμό και επίβλεψη αυτού. Διοργάνωση των συνεντεύξεων τύπου και των δελτίων για την εκδήλωση, καθώς και παρουσιάσεις με το περιεχόμενο της δράσης.</p> <p>- Συγγραφή των κειμένων του χαρτοφυλακίου γαστρονομίας της Θάσου.</p> <p>- Συγγραφή των κειμένων που θα ενταχθούν στην</p>	3.640,25	873,66	4.513,91

<p>ιστοσελίδα καθώς και μετάφραση αυτών στην αγγλική, γερμανική ή γαλλική γλώσσα. Η επιλογή της τρίτης γλώσσας θα είναι αποτέλεσμα των διαβουλεύσεων που θα γίνουν.</p> <p>- Συγγραφή ενημερωτικού δελτίου και μετάφραση στην αγγλική,</p> <p>- Συνεργασία του αναδόχου με δυο γνωστούς σεφ, έναν με καταγωγή από την ευρύτερη περιοχή της Θάσου ή της Καβάλας και έναν από Αθήνα για να μαγειρέψουν τα τοπικά πιάτα που θα προκύψουν από τις διαβουλεύσεις.</p> <p>- Σύνταξη αρχείων πρότυπων συνταγών σε συνεργασία με τους υπεύθυνους σεφ</p> <p>- Δημιουργία προτεινόμενου πλαισίου και κανονισμού για την υπογραφή ενός συμφωνητικού αποδοχής ανάμεσα σε εκπροσώπους και εστιατορες για την ύπαρξη δυο τουλάχιστον ίδιων τοπικών πιάτων. Η τήρηση αυτού του κανονισμού θα γίνεται από τα σωματεία υπογραφέντων.</p> <p>- Κάλυψη μεταφοράς εμπλεκόμενων εκπροσώπων (3-5 ατόμων) της ΠΑΜΘ από το λιμάνι και εντός του νησιού, εάν απαιτηθεί.</p> <p><i>Σημείωση: Τα έξοδα διαμονής, μετακίνησης για την υλοποίηση της έρευνας, της παρουσίας στις συσκέψεις κλπ βαρύνουν τον ανάδοχο</i></p>			
Δαπάνη 2			
Έξοδα συσκέψεων	720,00	172,80	892,80
Έξοδα 1 ^{ης} σύσκεψης βόρεια της Θάσου: Έξοδα χώρου (ξενοδοχείο) και catering (καφές κλπ)	30 άτομα * 8 = 240 €		
Έξοδα 2 ^{ης} σύσκεψης νότια της Θάσου: Έξοδα χώρου (ξενοδοχείο) και catering (καφές κλπ)	30 άτομα * 8 €= 240 €		
Έξοδα συσκέψεων για την επιλογή των τοπικών πιάτων Έξοδα χώρου(ξενοδοχείο)και catering(καφές κλπ) [1 σύσκεψη 30 ατόμων ή 2 με 15 άτομα]	30 άτομα * 8 €= 240 €		
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥ BRAND			
Δαπάνη 2 Λογότυπο - ταυτότητα - σλόγκαν - εικαστικό για την ιστοσελίδα	800,00	192,00	992,00
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ			
Δαπάνη 3 Αξιοποίηση του διαδικτύου για την ανάπτυξη και προώθηση της γαστρονομίας της Θάσου.	2.500,00	600,00	3.100,00
- Δημιουργία του χώρου cloud/ πλατφόρμα για εύκολη πρόσβαση όλων των συμμετεχόντων στο πληροφοριακό υλικό και όλων των πληροφοριών του γαστρονομικού χαρτοφυλακίου	1000,00		
- QR code για τα πιάτα - δημιουργία σελίδας facebook για τις εκδηλώσεις ανάδειξης των τοπικών πιάτων - Δημιουργία τρίγλωσσης ιστοσελίδας (ελληνικά, αγγλικά, γερμανικά ή γαλλικά) για την προβολή	1500,00		

της γαστρονομίας, που θα στηριχθεί στο γαστρονομικό χαρτοφυλάκιο Συμπεριλαμβάνονται έξοδα domain name για το μέγιστο χρονικό διάστημα, έξοδα φιλοξενίας χώρου.			
Δαπάνη 4 Γραφιστική επεξεργασία ή και εκτυπώσεις	2.370,00	568,80	2.938,80
- Του γαστρονομικού χαρτοφυλάκιου της Θάσου (γραφιστική επεξεργασία και εκτύπωση περίπου 50 - 80 σελίδες)	100 τμχ x 10 € = 1.000,00		
- του δίγλωσσου ενημερωτικού δελτίου (Newsletters) 4 - 8 σελίδες (μόνο ηλεκτρονική μορφή)	1 x 250,00 = 250,00 €		
- Τετρασέλιδου εντύπου με τις επιλεγμένες συνταγές (γραφιστική επεξεργασία και εκτύπωση τετραχρωμία)	1.250τμχ X 0,8€ = 1000,00		
- Επεξεργασία δέκα (10) επιλεγμένων φωτογραφιών υπό την μορφή αφίσας με τα λογότυπα της ΠΑΜΘ - ΕΟΤ (μόνο ηλεκτρονική μορφή)	10 τμχ. X 12 €= 120,00€		
Δαπάνη 5 Έξοδα φωτογράφισης Φωτογράφιση των τοπικών προϊόντων και πιάτων, σκηνοθετημένες φωτογραφίες με κόσμο (τουλάχιστον 5), καθώς και φωτογραφίες από την εκδήλωση. Παραδοτέο: τουλάχιστον 100 φωτογραφίες για λογαριασμό ΠΑΜΘ	950,00	228,00	1.178,00
Δαπάνη 5 Διοργάνωση εκδήλωσης στον Λιμένα Ενοικίαση αίθουσας και ηχητικό σύστημα στην εκδήλωση παρουσίασης των τοπικών πιάτων στον Λιμένα. Θα προσκαλεστούν περίπου 40 - 50 άτομα. Το γεύμα θα περιλαμβάνει παρουσίαση μαγειρικής των τοπικών πιάτων και γευσιγνωσία. Επίσης, θα παρουσιαστεί ο προτεινόμενος κανονισμός και το συμφωνητικό που θα μπορούσε να υιοθετηθεί από τους επαγγελματίες εστίασης.	1780,00	427,20	2.207,20
Δαπάνη 6 Εξειδικευμένα μαθήματα μαγειρικής των τοπικών πιάτων και βιντεοσκόπηση αυτών	907,88	217,89	1.125,77
Ανοιχτό σεμινάριο, έξοδα ενοικίασης χώρου έως περίπου 150 άτομα, ηχητικός εξοπλισμός και βιντεοσκόπηση των συνταγών, προμήθεια υλικών παρασκευής των πιάτων.			
Δαπάνη 7 Έξοδα φιλοξενίας σεφ	848,00	203,52	1051,52
Αεροπορικά εισιτήρια ή οδοιπορικά με επιστροφή από τον τόπο διαμονής των δυο σεφ. Έξοδα από αεροδρόμιο προς Κεραμωτή Έξοδα φερυμποοτ (προς Θάσο από Κεραμωτή και επιστροφή). Σε περίπτωση που κάποιος σεφ έρθει με αυτοκίνητο και όχι αεροπορικάς κάλυψη των εξόδων του αυτοκινήτου. Μετακίνηση στο ξενοδοχείο και από το ξενοδοχείο προς τις συσκέψεις (δυο ατόμων)	Έξοδα μετακίνησης για 2 άτομα= 560,00€		

Διανυκτερεύσεις (2) σε ξενοδοχείο 3-4* με πρωινό για δυο (2) σεφ	4 X 48€ = 192,00€		
Γεύματα	3 X 2 άτομα X 16 € =96,00€		
Σύνολο	14.516,13 €	3.483,87€	18.000,00€

Πρόγραμμα : Ετήσιο πρόγραμμα δράσης έτους 2017

Χρηματοδότηση: Πηγή χρηματοδότησης : Κ.Α.Π. 80%. Κωδικός εξόδου: 3071.9899. 0001 - Λοιπές δαπάνες. Άξονας: 3 «Τοπική Οικονομία και Απασχόληση», Μέτρο: 3.4 «Τουρισμός», Κωδικός: 172002015, Τίτλος: Ειδικές δράσεις προβολής της γαστρονομικής κληρονομιάς της Θάσου

Τρόπος Εκτέλεσης: Απευθείας Ανάθεση.

Έχοντας υπόψη τα ανωτέρω εισηγούμαστε

Την έγκριση υλοποίησης της δράσης της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης δια της Διεύθυνσης Ανάπτυξης Π.Ε. Καβάλας «Ειδικές δράσεις προβολής της γαστρονομικής κληρονομιάς της Θάσου» Ε.Φ.: 3071, Κ.Α.Ε. : 9899.0001 - Λοιπές δαπάνες. Άξονας: 3 «Τοπική Οικονομία και Απασχόληση», Μέτρο: 3.4 «Τουρισμός», Κωδικός: 172002015.»

Η Επιτροπή Ανάπτυξης μετά από διαλογική συζήτηση των μελών και έχοντας υπόψη το άρθρο 164 του Ν. 3852/ 2010

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ ΟΜΟΦΩΝΑ

Α) Εγκρίνει αποκλειστικά και μόνο “την υλοποίηση της δράσης της Περιφέρειας Α.Μ.Θ δια της Διεύθυνσης Ανάπτυξης Π. Ε. Καβάλας «ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΘΑΣΟΥ» με αριθ. αποφ. Εκτελ. Επιτροπής 154/2017, Ε.Φ. 3071 Κ.Α.Ε. 9899.0001, του Άξονα 3 Μέτρο 3.4 και Κ.Δ. 172002015” χωρίς τη δημιουργία νέας ιστοσελίδας αλλά με τη χρήση της ιστοσελίδας του ΕΜΤ.

Β) Παραπέμπει το θέμα στην αρμόδια Υπηρεσία ώστε αυτή να προβεί σε αλλαγή του τρόπου εκτέλεσης της δαπάνης και συγκεκριμένα να προβεί σε διαγωνιστική διαδικασία.

Γ) Αποφασίζει όπως “οι όροι και προϋποθέσεις της σχετικής διαγωνιστικής διαδικασίας θα αποφασισθούν και θα εγκριθούν από την Οικονομική Επιτροπή της Περιφέρειας Α.Μ.Θ. η οποία θα έχει και την ευθύνη του διαγωνισμού (κι όχι από την Επιτροπή Ανάπτυξης Π.Σ. Π.Α.Μ.Θ.)”.

Η παρούσα απόφαση έλαβε α/α 312/2017.

Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΔΗΜΟΥΔΗ ΕΛΕΝΗ

ΤΑ ΜΕΛΗ

1. Μοσχοφίδου – Βλάχου Ελεονώρα (απούσα)
2. Ιμπράμ Αχμέτ
3. Μπούτος Ιωάννης
4. Τσολάκης Σταύρος (απών)
5. Λιθηρόπουλος Χρήστος
6. Γαλάνης Βασίλειος (απών)
7. Τραϊφόρος Βασίλειος (απών)
8. Τσαλδαρίδης Αναστάσιος