

Η Γαστρονομία στο Μάρκετινγκ του Ελληνικού Τουρισμού



Αγγελική Καραγκούνη
Project Manager, SETE

Περιεχόμενα Παρουσίασης

- Γιατί γαστρονομία;
- Σκοπός
- Γαστρονομικά προϊόντα στην τουριστική αγορά
- Αξιολόγηση γαστρονομικής προσφοράς
- Η γαστρονομία στο μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού
- Προτάσεις-Συμβουλές

Πως ξεκίνησε η ιδέα

Guia del Ocio
VERSION EN PRUEBAS

en Guadalupe
¿Qué buscas?

Ocio en tu zona Club GDO

Madrid - Ver otras provincias - Seleccionar localidad

Portada Cine **Restaurantes** Teatro y danza | Conciertos | Arte | Tarde y noche

Estás en: Ocio en tu zona > Madrid > Restaurantes

Restaurantes

Buscar por:

Precio

Todos
de 15 a 25 euros (1045)
de 25 a 35 euros (752)
de 35 a 50 euros (626)
de 50 a 75 euros (202)
menos de 15 euros (239)
más de 75 euros (55)

Restaurante de la semana

Yataki (Hortaleza)

Un japonés de verdad
En un momento en el que los sabores asiáticos, este que se mantienen fieles a los tradicionales. Salvo la selección de entradas de entrada y la nomenclatura que se dedica a muchos de los platos.

• ver más

Restaurantes destacados

Al Paseo
Una casa de dos plantas, con un agradable jardín que...

αθηνόγραμμα Με ΟΤΕ COSMOTE World MasterCard από τη Eurobank!

ΣΙΝΕΜΑ ΘΕΑΤΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗ CLUBS & BARS **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ** NIGHT LIVE ΤΕΧΝΕΣ CITY LIFE ΠΑΙΔΙ ΘΛΗΣΟΡΑΣΗ

ΑΛΛΑΞΕ ΤΟ!

Ελληνική Κουζίνα
Εστιατόρια ανα κατηγορία

✓ 48 εστιατόρια επιλεγμένα από το «αθηνόγραμμα» 86 εστιατόρια πλήρης λίστα εστιατορίων

Σύνθετη αναζήτηση

Ζώνη: Αθήνα (20) Ανατολική Αττική (2) Βόρεια Προάστια (15) Βορειοδυτικά Προάστια (2) Δυτικά Προάστια (3) Κεντρικά και Νότια Προάστια (2) Νότια Προάστια (1)

Κατηγορία: Ελληνική Κουζίνα

Κουζίνα: Ελληνική κλασική (11) Ελληνική σύγχρονη/δημιουργική (25) Ελληνική τοπική (12)

Θρόνος: Άνοιχτο το μεσημέρι (49) Κυριακή βράδυ (34) Κυριακή μεσημέρι (84)

Τιμές: < 20€ (8) 20-30€ (17) 30-40€ (10) 40-50€ (10) 50-60€ (5) 60-70€ (2) 70-80€ (1) 80-90€ (1) 90-100€ (1)

Προνομιακές θέσεις προβολής

ΚΑΛΛΙΣΤΗ ΓΕΥΣΙΣ ✓ Ελληνική σύγχρονη/δημιουργική Ασκληρίου 137, κέντρο 10€

Ήσυχος και λιτός μοντερνισμός στο εσωτερικό ενός...

Οδηγός Εστιατορίων

Η φιλοσοφία του οδηγού εστιατορίων και ταβερνών

Newsletter

Κάθε Πέμπτη τα καλά νέα της εβδομάδας στο e-mail σας!

Εγγραφή στο Newsletter Δείτε το Newsletter

Μόλις άνοιξαν
Ό,τι νέο εμφανίζεται στην εστιατορική σκηνή της πόλης

Ελλάδα ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ

ave.lgr Εθνικό site

Γιατί γαστρονομία;

Επειδή...

- υπάρχει ανάγκη εμπλουτισμού του τουριστικού προϊόντος
- υπάρχει ήδη «καλό ελληνικό φαγητό και κρασί»
- δεν χρειάζονται μεγάλες επενδύσεις σε εγκαταστάσεις/πάγια
- ενδιαφέρει ευρύ κοινό επαγγελματιών
- συνδέεται ο τουρισμός με τον σύγχρονο πολιτισμό

Γιατί γαστρονομία;

- 3 εκατ. Ευρωπαίοι ταξιδιώτες έχουν ως βασικό κριτήριο επιλογής του τόπου των διακοπών τους τη γαστρονομία και όχι τον ήλιο και τη θάλασσα.
- 500.000 θα έρχονταν στην Ελλάδα αν βελτιώναμε & προωθούσαμε τη γαστρονομική μας προσφορά

ΜΚΔ 1.000€ * 500.000 τουρίστες =

500.000.000 ευρώ επιπλέον στην ελληνική τουριστική αγορά

Σκοπός

τα επόμενα τρία με πέντε χρόνια
να αποτελέσει η γαστρονομία
έναν από τους κύριους λόγους
για τους οποίους οι τουρίστες
επιλέγουν τη χώρα μας ως τόπο διακοπών



Ο όρος «γαστρονομία»

- Λακωνική περιγραφή του φαγητού /κρασιού στο επίπεδο της τουριστικής εμπειρίας
- Αναπόφευκτη σύγκριση με Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία
- Να προωθήσουμε το καλό, αυθεντικό, «τίμιο» ελληνικό φαγητό/κρασί

Γαστρονομικά προϊόντα στην τουριστική αγορά

- Τοπική κουζίνα στους χώρους εστίασης
- Ξενοδοχειακή κουζίνα
- Διεθνή εστιατορικά brands υψηλής γαστρονομίας
- Επισκέψιμοι χώροι παραγωγής
- Καταστήματα εμπορίας τροφίμων & ποτών
- Διαδρομές και περιηγήσεις
- Προγράμματα ειδικευμένων tour operators
- Εκδηλώσεις γαστρονομικού ενδιαφέροντος
- Μουσεία και εκθέσεις
- Μαθήματα και σεμινάρια
- Περιποιήσεις σε spa

Τοπική κουζίνα



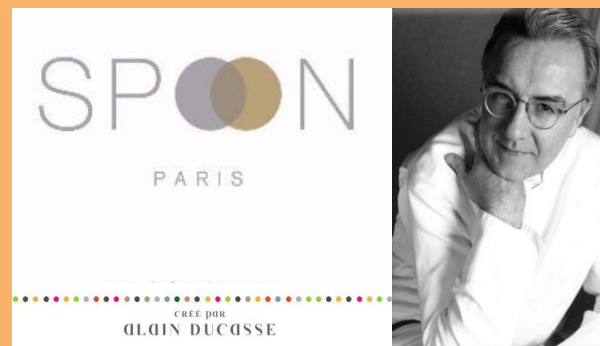
Υπερηφάνεια

Ξενοδοχειακή κουζίνα



Διαφοροποίηση μέσα από
τοπικά προϊόντα & τοπικές συνταγές

Διεθνή εστιατορικά brands υψηλής γαστρονομίας



Ένταξη στο γαστρονομικό χάρτη

Επισκέψιμοι χώροι παραγωγής



Τουριστικά αξιοθέατα
υψηλού επιπέδου

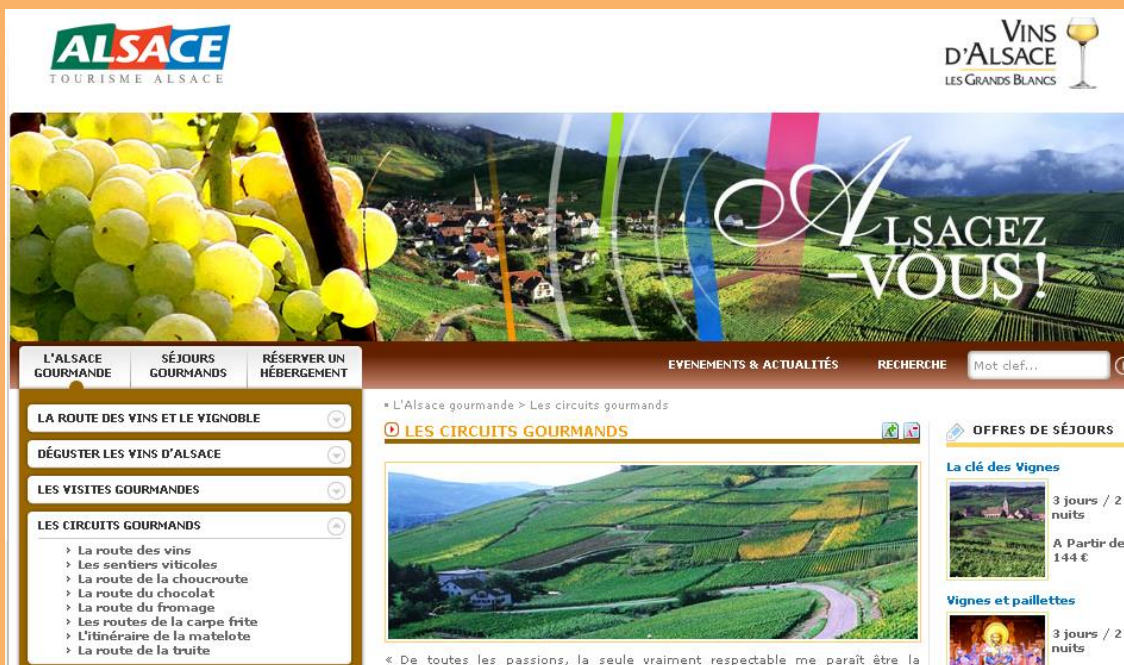
Καταστήματα εμπορίας τροφίμων και ποτών



Τοπικό χρώμα &
ποικιλία



Διαδρομές και περιηγήσεις



The screenshot displays the website for Alsace Tourism, featuring a navigation menu with options like 'L'ALSACE GOURMANDE', 'SÉJOURS GOURMANDS', and 'RÉSERVER UN HÉBERGEMENT'. The main content area highlights 'LES CIRCUITS GOURMANDS' with a list of routes such as 'La route des vins', 'Les sentiers viticoles', and 'La route de la choucroute'. A search bar and a 'Mot def...' field are also visible.

ALSACE
TOURISME ALSACE

VINS
D'ALSACE
LES GRANDS BLANCS

ALSACEZ
-VOUS!

L'ALSACE GOURMANDE SÉJOURS GOURMANDS RÉSERVER UN HÉBERGEMENT

EVENEMENTS & ACTUALITÉS RECHERCHE Mot def...

L'Alsace gourmande > Les circuits gourmands

LES CIRCUITS GOURMANDS

- LA ROUTE DES VINS ET LE VIGNOBLE
- DÉGUSTER LES VINS D'ALSACE
- LES VISITES GOURMANDES
- LES CIRCUITS GOURMANDS
 - > La route des vins
 - > Les sentiers viticoles
 - > La route de la choucroute
 - > La route du chocolat
 - > La route du fromage
 - > Les routes de la carpe frite
 - > L'itinéraire de la matelote
 - > La route de la truite

OFFRES DE SÉJOURS

La clé des Vignes

3 jours / 2 nuits
A Partir de 144 €

Vignes et paillettes

3 jours / 2 nuits

< De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la

Ανάδειξη γαστρονομικού πλούτου

Προγράμματα ειδικευμένων tour operators

- Σεμινάριο για την ιρλανδική γαστρονομία από γνωστό συγγραφέα
- Επίσκεψη σε αγορές τροφίμων του Δουβλίνου
- Γεύμα στο χώρο μιας εταιρίας που εμπορεύεται κρασί εδώ και 250 χρόνια
- Επίσκεψη σε αποστακτήρια



Εύρος γαστρονομικών δραστηριοτήτων

Γαστρονομικές εκδηλώσεις



The highlights for February...

Week 5

1 Sunday

- Xavi Salad Feast El Vendrell / Costa Daurada ☎ 1.136 972 08 00
- Artichoke Fair (till 28 February) Amposta / Terres de l'Ebre ☎ 1.136 972 70 00
- Rice Route through the Terres de l'Ebre Region (till May) Terres de l'Ebre / Terres de l'Ebre ☎ 1.136 972 12 00
- Ferre Maïne Flour Puente Fair (till 28 February) Vall de Guanyer / Penedès ☎ 1.136 972 29 00
- Llangonista Pork Sausage from Ripollès (throughout the month) Ripollès / Penedès ☎ 1.136 972 29 00

Week 6

2 Monday

3 Tuesday

- 29th Supquet de Prix Calero Fish Camerell Camerell L'Ametlla de Mar / Costa Daurada ☎ 1.136 972 08 07

4 Wednesday

5 Thursday

6 Friday

- Mantis Shrimp Fair (till 22 February) Cambrils / Costa Daurada ☎ 1.136 972 70 00
- 3rd Salt Cod Week (till 15 February) Castelloneta / Castelloneta Central ☎ 1.136 972 89 00

7 Saturday

- 5th Mantis Shrimp Day Sant Carles de la Ràpita / Terres de l'Ebre ☎ 1.136 972 70 00
- Gastronomy Season: Pig-slaughtering and Lenten Fare (till 22 February) Camporredó / Penedès ☎ 1.136 972 70 00

8 Sunday

- Rice Festival Baga / Penedès ☎ 1.136 972 08 07
- Blackbeard Festival Olot / Penedès ☎ 1.136 972 20 00

Week 7

9 Monday

10 Tuesday

11 Wednesday

12 Thursday

February 2009

It's the season for gathering turnips, cabbages and curly endives. And for eating artichokes!

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	



The highlights for March...

Week 9

1 Sunday

- Lenten Gastronomy Fair (till 24 March) Arbúcies / Costa Brava ☎ 1.136 972 12 07
- 'Pals and Cooking with Rice' (till 30 April) Pals / Costa Brava ☎ 1.136 972 12 00
- Promotion Campaign: Tender Bread Recipe in the Kitchens of El Vendrell (till 30 April) El Vendrell / Costa Daurada ☎ 1.136 972 08 00

Week 10

2 Monday

3 Tuesday

4 Wednesday

5 Thursday

- Gastronomy Week (till 15 March) Girona / Costa Brava ☎ 1.136 972 29 00

6 Friday

- 'Barceloneta Degusta' (till 9 March) Barceloneta / Barceloneta ☎ 1.136 972 12 00
- 'Benàssit, the Jewish Town' (taste for three days) Benàssit / Penedès ☎ 1.136 972 12 00

7 Saturday

- Castellón de la Plana Rice-dish Festival Castellón de la Plana / Castellón de la Plana ☎ 1.136 972 12 00
- Festival of Spinach Omelette in Sauce L'Alfonsí / Costa Daurada ☎ 1.136 972 12 00

Week 11

9 Monday

10 Tuesday

11 Wednesday

12 Thursday

13 Friday

14 Saturday

March 2009

Asparagus season is here.

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Συνδυασμός
γαστρονομίας &
διασκέδασης

Μουσεία και εκθέσεις



Les Secrets du Chocolat



Maison du Pain d'Alsace

Συνδυασμός
γαστρονομίας &
γνώσεων



Musée du vignoble et des vins d'Alsace

Μαθήματα και σεμινάρια



Επαγγελματίες και επισκέπτες σε γαστρονομική δράση!

Περιποιήσεις σε spa

Les Sources de CAUDALIE

hôtel | restaurants | activités | vinothérapie | tarifs | pratique

Vinothérapie®

Au sein des Sources de Caudalie, le Spa de Vinothérapie Caudalie® propose un programme de soins exclusifs dans un environnement d'une rare beauté.

Les soins uniques au monde allient les vertus d'une eau de source naturellement chaude puisée à 540 mètres sous terre, riche en minéraux et oligo-éléments, à des extraits de vigne et de raisin. Concentrés en polyphénols, ces derniers luttent efficacement contre les radicaux libres, responsables à 80% du vieillissement. De plus, en fortifiant les vaisseaux sanguins, ils favorisent la micro-circulation.

Pour chacun de nos soins, nous utilisons les produits de beauté Caudalie aux polyphénols de raisin. Créés en collaboration avec le Professeur Vercauteren et son équipe de chercheurs de la Faculté de Pharmacie de Bordeaux, ils sont plébiscités par des médecins et chirurgiens à travers le monde pour leurs propriétés exceptionnelles.

Prodigés par des mains expertes, nos soins vous seront prescrits selon le résultat souhaité.

A découvrir :

- la Cure Vinothérapie®
- la Cure Caudalie d'Exception
- la Cure Corps de rêve
- la Cure Petit Raisin (Post Natale)
- la Cure 100 % raisin

Pour toute réservation de soins, contacter le spa Vinothérapie :
Tél. : + 33 (0)5 57 83 82 82
vino@caudalie.com

réservez votre séjour !

Les Etangs de Corot
nouveau site des
Sources de Caudalie
entre Paris et Versailles

**OFFREZ
UN BON CADEAU**

nos offres spéciales

Conditions Générales de Vente

Les Sources de Caudalie - Chemin de Smith Haut-Lafitte - 33650 BORDEAUX-MARTILLAC - FRANCE
Tel : +33 (0)5 57 83 83 83 - Fax : +33 (0)5 57 83 83 84 - Email : sources@sources-caudalie.com
Copyright © Sources de Caudalie Mentions Légales
configuration recommandée : affichage 1024 x 768 / Internet Explorer 6.0 / Connexion haut débit / Macromedia Flash Player


slh.com

Ενδυνάμωση της τοπικής
γαστρονομικής ταυτότητας

Τα κλειδιά της επιτυχίας

οι κορυφαίοι γαστρονομικοί προορισμοί:

- Ισχυροποιούν την ταυτότητα του προορισμού αναδεικνύοντας **τοπικά στοιχεία**
- Ενισχύουν την **ποικιλία** με την ανάπτυξη προϊόντων
- Συνδέουν την **κουζίνα** με την παράδοση και την **πολιτιστική κληρονομιά**
- Συνδέουν τον τουρισμό με την **παραγωγική βάση**
- Έχουν ισχυρή **διαδικτυακή** παρουσία
- Μεριμνούν για τη **φιλικότητα** του προορισμού
- Συνεργάζονται και **δικτυώνονται**
- Διαθέτουν εκπαιδευμένα **στελέχη**

Αξιολόγηση γαστρονομικής προσφοράς



Η ελληνική γαστρονομία έχει καλή φήμη.

Θα είχε υψηλότερη αναγνωρισιμότητα, εάν είχαν αντιμετωπιστεί 2 αδυναμίες:

- τα **προβλήματα ποιότητας** σε όλο το φάσμα παροχής γαστρονομικών υπηρεσιών
- η **απουσία αποτελεσματικής προβολής** του γαστρονομικού πλούτου της Ελλάδας

SETE

Τοπική - Ξενοδοχειακή κουζίνα

WELCOME VELKOMMEN
BIENVENUE WELKOM
VITAJTE VÄLKOMMEN
DOBRODOŠLI WITAJCIE
WILICOM WILKOMMEN
ΚΑΛΟΣ ΗΡΘΑΤΕ VELKOMEN



ΚΑΦΕΝΕΙΟ	ΤΙΜΗ
ΦΕΤΙΑΚΑ 200 ΓΡΑΜΜΑ	4.75
ΦΕΤΙΑΚΑ 400 ΓΡΑΜΜΑ	8.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 600 ΓΡΑΜΜΑ	11.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 800 ΓΡΑΜΜΑ	15.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 1000 ΓΡΑΜΜΑ	18.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 1200 ΓΡΑΜΜΑ	22.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 1400 ΓΡΑΜΜΑ	25.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 1600 ΓΡΑΜΜΑ	29.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 1800 ΓΡΑΜΜΑ	32.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 2000 ΓΡΑΜΜΑ	36.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 2200 ΓΡΑΜΜΑ	39.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 2400 ΓΡΑΜΜΑ	43.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 2600 ΓΡΑΜΜΑ	46.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 2800 ΓΡΑΜΜΑ	50.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 3000 ΓΡΑΜΜΑ	53.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 3200 ΓΡΑΜΜΑ	57.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 3400 ΓΡΑΜΜΑ	60.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 3600 ΓΡΑΜΜΑ	64.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 3800 ΓΡΑΜΜΑ	67.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 4000 ΓΡΑΜΜΑ	71.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 4200 ΓΡΑΜΜΑ	74.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 4400 ΓΡΑΜΜΑ	78.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 4600 ΓΡΑΜΜΑ	81.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 4800 ΓΡΑΜΜΑ	85.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 5000 ΓΡΑΜΜΑ	88.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 5200 ΓΡΑΜΜΑ	92.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 5400 ΓΡΑΜΜΑ	95.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 5600 ΓΡΑΜΜΑ	99.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 5800 ΓΡΑΜΜΑ	102.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 6000 ΓΡΑΜΜΑ	106.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 6200 ΓΡΑΜΜΑ	109.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 6400 ΓΡΑΜΜΑ	113.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 6600 ΓΡΑΜΜΑ	116.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 6800 ΓΡΑΜΜΑ	120.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 7000 ΓΡΑΜΜΑ	123.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 7200 ΓΡΑΜΜΑ	127.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 7400 ΓΡΑΜΜΑ	130.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 7600 ΓΡΑΜΜΑ	134.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 7800 ΓΡΑΜΜΑ	137.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 8000 ΓΡΑΜΜΑ	141.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 8200 ΓΡΑΜΜΑ	144.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 8400 ΓΡΑΜΜΑ	148.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 8600 ΓΡΑΜΜΑ	151.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 8800 ΓΡΑΜΜΑ	155.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 9000 ΓΡΑΜΜΑ	158.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 9200 ΓΡΑΜΜΑ	162.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 9400 ΓΡΑΜΜΑ	165.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 9600 ΓΡΑΜΜΑ	169.00
ΦΕΤΙΑΚΑ 9800 ΓΡΑΜΜΑ	172.50
ΦΕΤΙΑΚΑ 10000 ΓΡΑΜΜΑ	176.00



SETE

Υψηλή /Δημιουργική κουζίνα



SETE

Διάσπαρτοι γαστρονομικοί πόροι



ΔΡΟΜΟΙ
ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ



Crete's Culinary Sanctuaries





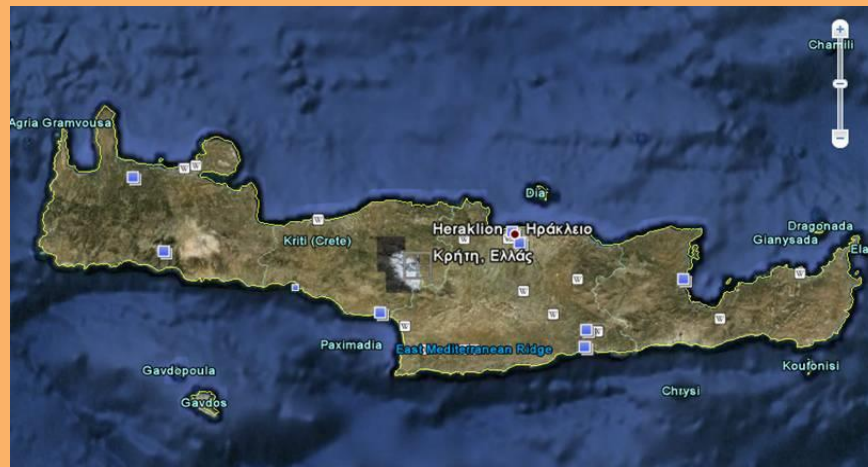
Ανθρώπινο δυναμικό



Αξιολόγηση γαστρονομικής προσφοράς

πλούτος
σε τοπικές συνταγές

ποιοτική
αγροτική παραγωγή



εστιατόρια
προσηλωμένα
στην παράδοση

εμβληματικά
προϊόντα

Αξιολόγηση γαστρονομικής προσφοράς

καλά παραδοσιακά
εστιατόρια &
ταβέρνες

χαρακτηριστικά τοπικά
προϊόντα



εστιατόρια
δημιουργικής
κουζίνας

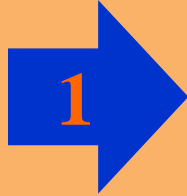
εξαιρετικό κρασί

το μοναδικό σκηνικό της Καλντέρας

SETE

Τα μέρη του σχεδίου

Διαμόρφωση
Γαστρονομικού
Χαρτοφυλακίου



Ανάπτυξη
Γαστρονομικού
Brand



Επικοινωνιακό
Πρόγραμμα



saboreaespaña
la escapada gastronómica



taste
Portugal

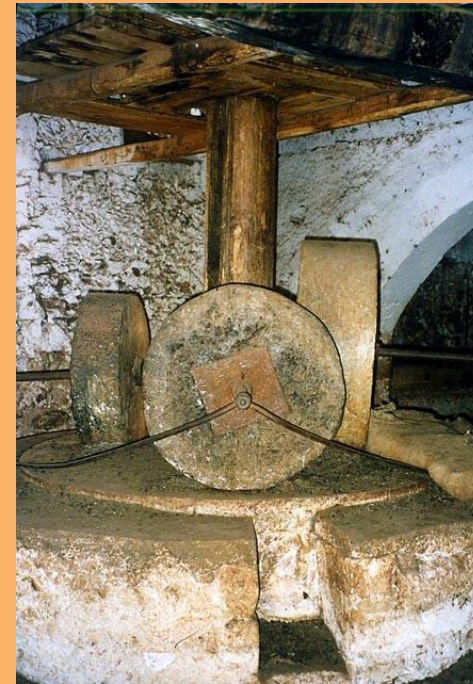


Διαδικτυακή πύλη

- Η διαδικτυακή πύλη ως ένα ζωντανό περιοδικό για την ελληνική γαστρονομία και ευζωία με διαρκώς ανανεούμενο περιεχόμενο
- Αναλυτική παρουσίαση όλων των στοιχείων του γαστρονομικού χαρτοφυλακίου μέσα από εταιρικές παρουσιάσεις, συνεντεύξεις, ταξιδιωτικά άρθρα κοκ. Κάθε ενδιαφερόμενος θα μπορεί να εντοπίσει εύκολα όλα τα στοιχεία του γαστρονομικού χαρτοφυλακίου ανά περιοχή και να τα συνθέσει σε ένα εξατομικευμένο ταξιδιωτικό πρόγραμμα.

SETE

Διαδικτυακή πύλη



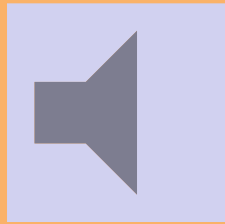
Το σχέδιο μάρκετινγκ για την ελληνική γαστρονομία προϋπολογισμός



- Απαιτείται συγκέντρωση συνολικού ποσού €500.000 για ενέργειες μάρκετινγκ ορίζοντα 3 ετών
- Απαιτούνται €200.000 για την έναρξη του έργου



Η καμπάνια ανεύρεσης οικονομικών πόρων



Radio spot



TV spot



Η καμπάνια ανεύρεσης οικονομικών πόρων καταχωρίσεις



Αυτή η πεσκανδρίτσα μπορεί να φέρει 50.000 νέες θέσεις εργασίας.

Πώς;

Ανοδικώνοντας την ελληνική γαστρονομία ως έναν από τους κύριους λόγους για να επισκεφθούν τη χώρα μας περισσότεροι τουρίστες. Ο Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων έχει εκπονήσει Σχέδιο Μάρκετινγκ για την καταγραφή και προώθηση των γαστρονομικών προϊόντων και υπηρεσιών.

Ας συμβάλουμε όλοι, μπορούμε!

Ενημερωθείτε για τα κορηγικά ποκέτα στο www.kette.gr



Αυτή η αγκινάρα μπορεί να προσελκύσει 500.000 επιπλέον τουρίστες.

Πώς;

Ανοδικώνοντας την ελληνική γαστρονομία ως έναν από τους κύριους λόγους για να επισκεφθούν τη χώρα μας περισσότεροι τουρίστες. Ο Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων έχει εκπονήσει Σχέδιο Μάρκετινγκ για την καταγραφή και προώθηση των γαστρονομικών προϊόντων και υπηρεσιών.

Ας συμβάλουμε όλοι, μπορούμε!

Ενημερωθείτε για τα κορηγικά ποκέτα στο www.kette.gr



Αυτός ο χαλβάς μπορεί να αυξήσει το ΑΕΠ κατά 1 δις. ευρώ.

Πώς;

Ανοδικώνοντας την ελληνική γαστρονομία ως έναν από τους κύριους λόγους για να επισκεφθούν τη χώρα μας περισσότεροι τουρίστες. Ο Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων έχει εκπονήσει Σχέδιο Μάρκετινγκ για την καταγραφή και προώθηση των γαστρονομικών προϊόντων και υπηρεσιών.

Ας συμβάλουμε όλοι, μπορούμε!

Ενημερωθείτε για τα κορηγικά ποκέτα στο www.kette.gr



SETE PARTNERS

- Αποκλειστικός Συνεργάτης Επισκευών και Δημοσιότητας
- Εθνικός Κλωδικός Συνεργάτης
- Χορηγοί Κλωδικής Επισκευών και Δημοσιότητας
- Χορηγός Εκτυπώσεων



SETE PARTNERS

- Αποκλειστικός Συνεργάτης Επισκευών και Δημοσιότητας
- Εθνικός Κλωδικός Συνεργάτης
- Χορηγοί Κλωδικής Επισκευών και Δημοσιότητας
- Χορηγός Εκτυπώσεων




SETE PARTNERS

- Αποκλειστικός Συνεργάτης Επισκευών και Δημοσιότητας
- Εθνικός Κλωδικός Συνεργάτης
- Χορηγοί Κλωδικής Επισκευών και Δημοσιότητας
- Χορηγός Εκτυπώσεων



Η καμπάνια ανεύρεσης οικονομικών πόρων συνεντεύξεις

αθηνόγραμμα
αθηνόγραμμαumami
αθηνόγραμμαtravel
αθηνόγραμμαdigital
αθηνόγραμμαclub
Αναζήτηση



Κάνοντας αγορές αυτό το μήνα:

Super Market	350 €
Βενζίνη	120 €
ΟΤΕ λογιμός	30 €

COSMOTE με Ασπίες αγοράς

Σύνολο 18€

Σύνολο που έκπτωσης στις αγορές σου OTE & COSMOTE

αθηνόγραμμα

ΣΙΝΕΜΑ ΒΕΑΤΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗ CLUBS & BARS **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ** NIGHT LIVE ΤΕΧΝΕΣ CITY LIFE ΠΑΙΔΙ

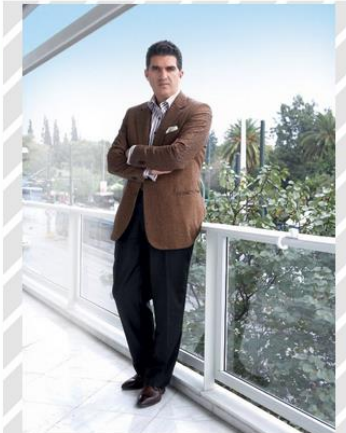
ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ

Brandname: «ελληνική κουζίνα» 28/01/2013

Facebook Twitter LinkedIn Email

Ο διευθυντής του SETE, Γιώργος Δρακόπουλος, μιλά για μια νέα πρωτοβουλία με όραμα

Το ελπιδοφόρο σχέδιο με τίτλο «Γαστροτουρισμός, τροφή για ανάπτυξη», το οποίο κυκλοφορεί αυτήν τη στιγμή στην Ελλάδα με πρωτοβουλία του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, εντάσσεται στο γενικότερο μάρκετινγκ εντοξής της ελληνικής γαστρονομίας στο χαρτοφυλάκιο του ελληνικού τουρισμού. Ο Δημήτρης Αντωνόπουλος μιλά με τον γενικό διευθυντή του SETE Γιώργο Δρακόπουλο, με σκοπό να διευκρινιστούν η ταυτότητα και η αναπτυξιακή λογική αυτού του σχεδίου.



Οδηγός Εστιατορίων

Η φιλοσοφία του οδηγού απεικονών και ταβερνών

Άποψη
Από τον Διευθυντή Κουζίνας **Cucina Povera**
Πολύ καλό wine list, ενδιαφέρον φρεντίθ με ιδιαιτεριές

Μόλις άνοιξαν
Ό,τι νέο εμφανίζεται στην εστιατορική σκηνή της πόλης

«ΑΣΤΕΙΟ ΚΑΙ ΣΥΓΚΙΝΗΤΙΚΟ»

★★★★★

NTEBINT ENTOYAPITZ, THE DAILY MIRROR

ΜΑΧΗΜΑΤΑ ΕΝΗΛΙΚΙΩΣΗΣ

ΣΤΙΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΕΣΤΙΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Εστιατόρια ανα κατηγορία

- Ελληνική Κουζίνα
- Ταβερνές / Μεσοδυτικιά
- Διεθνής Κουζίνα
- Βιβνικές Κουζίνες
- Bar & Club Restaurants
- Music Restaurants
- All Day Cafe - Restaurants
- Wine bars & Restaurants
- Καφέ
- Vegetarian
- Μουσείο φαμίλιας
- Wine
- Mexico

Αναζήτηση εστιατορίου

Newsletter

Κάθε Τετάρτη τα email νέα της εβδομάδας στο e-mail σου!



Εγγραφή Newsletter


Δείτε το Newsletter

athinoramatravel.g



Το νέο 100% ελληνικό ταξιδιωτικό αθηνόγραμμα


Εγώ μεκάνω τους λογαριασμούς μου OTE & COSMOTE κάθε μήνα 18€ Πώς;



Εγώ μεκάνω τους λογαριασμούς μου OTE & COSMOTE κάθε μήνα 18€ Πώς;



αθηνόγραμμα digital

PlayStation Plus

ΡΑΙΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΚΑΜΠΟΣ ΑΥΤΟΤΕΛΕΣ



Η καμπάνια ανεύρεσης οικονομικών πόρων events





Προς εστιατόρες και ξενοδόχους

- Αποφασίστε για ποια κουζίνα θέλετε να φημίξεστε
- Συνεργαστείτε με επαγγελματίες
- Το κρασί δεν είναι είδος πολυτελείας
- Εφαρμόστε μια πολιτική τιμολόγησης με λογικό περιθώριο κέρδους
- Εντάξτε ελληνικότητα και εντοπιότητα στα γεύματα:
Greek Breakfast, Greek Pasta Nights





Προς εστιάτορες και ξενοδόχους

- Ο «γαστρονομικός πατριωτισμός» επιβραβεύεται
- Τα γεύματα είναι παράμετρος της τουριστικής εμπειρίας





Προς παραγωγούς / εμπόρους τροφίμων & ποτών

- Αναπτύξτε συνέργειες με άλλους παραγωγούς και επιχειρηματίες
- Παρουσιάστε συνταγές σε ξενοδόχους και εστιατόρες
- Εκπαιδεύστε σερβιτόρους
- Εξετάστε το ενδεχόμενο να δεχτείτε επισκέπτες
- Να προσφέρετε τα καλύτερα προϊόντα
- Προετοιμαστείτε για ερωτήσεις



Επιτρέπεται (και ενθαρρύνεται)
η αντιγραφή, αναπαραγωγή και διάδοση του περιεχομένου
με κάθε τρόπο και μέσο.

Η μελέτη είναι διαθέσιμη online στο www.sete.gr

SETE

Σας ευχαριστώ!

