



Αθήνα 20 Φεβρουαρίου 2012

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Η HORECA έγραψε ιστορία! Ξεπέρασαν τους 100.000 οι επαγγελματίες επισκέπτες!

Οι αριθμοί μιλούν από μόνοι τους: 38.000 τ.μ. εκθεσιακής επιφάνειας, 400 εκθέτες και 100.000 επαγγελματίες επισκέπτες έγραψαν ιστορία για τη μεγαλύτερη έκθεση για τα Ξενοδοχεία και τη Μαζική Εστίαση που έγινε ποτέ στη χώρα μας...

Όλη η Ελλάδα μιλά για την 7η HORECA! Την έκθεση που κατάφερε, σε πείσμα των καιρών, να προσελκύσει 100.000 επαγγελματίες επισκέπτες (!) στέλνοντας μήνυμα αισιοδοξίας απ' άκρο σ' άκρο σ' όλη την Ελλάδα! Η απίστευτη κοσμοσυρροή επαγγελματιών δεν εντυπωσίασε μόνο τους Έλληνες εκθέτες, που δηλώνουν εθνουσιασμένοι από τη συμμετοχή τους, αλλά ακόμη περισσότερο τους ξένους επισκέπτες που περίμεναν να αντικρύσουν μια άλλη εικόνα... Η Ελλάδα που περιγράφουν τα Μέσα Ενημέρωσης σε όλο τον κόσμο είναι μια χώρα στην εντατική. Η Ελλάδα που αντίκρυσαν όλοι όσοι επισκέφθηκαν την έκθεση HORECA είναι μια Ελλάδα που “διψά” για ανάπτυξη, για επενδύσεις και για προοπτική!

Κι αυτή είναι ίσως η μεγαλύτερη επιτυχία αυτής της έκθεσης: ότι κατάφερε να αντιστρέψει το κλίμα, αποτελώντας αχτίδα φωτός και λάμψη ελπίδας, σε μια εποχή που μοιάζει να σου “απαγορεύει” ακόμη και το όνειρο.

Οι Έλληνες επαγγελματίες των Ξενοδοχείων και της Μαζικής Εστίασης απέδειξαν πως δεν ονειρεύονται απλώς, αλλά σχεδιάζουν προσεκτικά τα επόμενα βήματά τους, επιδιώκοντας να παραμείνουν ανταγωνιστικοί, σε μια περίοδο που το απαιτεί περισσότερο από ποτέ.

Η 7η HORECA 2012 πέρασε στην ιστορία ως η μεγαλύτερη έκθεση για τα Ξενοδοχεία και τη Μαζική Εστίαση που έγινε ποτέ στη χώρα μας, αποδεικνύοντας έμπρακτα πως οι στοχευμένες και καλά οργανωμένες εκθέσεις μπορούν να αποτελέσουν αντίδοτο στην κρίση και να λειτουργήσουν ως εφελτήριο οικονομικής ανάπτυξης και προόδου.

Ενθουσίασε το 1ο HORECA Beer Festival

Οι επαγγελματίες της Μαζικής Εστίασης είχαν τη μοναδική ευκαιρία να γνωρίσουν όλο τον κόσμο της μπίρας στο “Horeca Beer Festival”, που παρουσιάστηκε στην 7η HORECA 2012.

Το Φεστιβάλ, από την πρώτη του κιόλας διοργάνωση, συγκέντρωσε το ενδιαφέρον των δεκάδων χιλιάδων επισκεπτών που κατέκλυσαν το εκθεσιακό κέντρο και τις τέσσερις ημέρες της διάρκειάς του - και όχι άδικα...

Τόσο στην Κεντρική Σκηνή όσο και στην Αίθουσα Σεμιναρίων του ειδικά διαμορφωμένου χώρου στο Hall 1, πραγματοποιήθηκε μια σειρά από ενδιαφέροντα events τα οποία κατάφεραν να αναδείξουν την μπίρα ως το πλέον ανερχόμενο premium προϊόν στον κλάδο.

Beer Bartender 2012: Για πρώτη φορά στην Ελλάδα διοργανώθηκε ο Διαγωνισμός Σερβιρίσματος Draft ο οποίος συνδυάστηκε με τον διαγωνισμό Beer Bottle Speed Opening, για την ανάδειξη του κορυφαίου επαγγελματία της χρονιάς! Πράγματι οι διαγωνισμοί που πραγματοποιήθηκαν με την ενεργό υποστήριξη της Ένωσης Μάρμεν Ελλάδος, συγκέντρωσαν δεκάδες συμμετοχές beer-bartenders από όλη τη χώρα και απέδειξαν πως οι Έλληνες επαγγελματίες έχουν κατάρτιση και υψηλό επίπεδο αλλά και λαμπρό μέλλον. Ο Κωνσταντίνος Δρίτσας από το Club Hotel Casino Loutraki ανακηρύχθηκε “Beer Bartender της χρονιάς”, κατακτώντας την πρώτη θέση και στις δύο δοκιμασίες του 1ου HORECA Beer Festival και κερδίζοντας το μεγάλο έπαθλο, ένα ταξίδι τριών ημερών στο Oktoberfest 2012.

Σεμινάρια: Εκατοντάδες επαγγελματίες παρακολούθησαν σεμινάρια για εγκαταστάσεις συστημάτων draft, τη συντήρηση και την υγιεινή, τις βασικές κατηγορίες μπίρας με γευστικές δοκιμές από τον Πολ Εμμανουηλίδη, ιδιοκτήτη της εταιρείας Beer & Deli και σύμβουλο επιχειρήσεων μπίρας, όπως και μια σειρά από προτάσεις μαγειρικής από τους σεφ Τόνι Καβαλιέρο (“Μαγειρική με μπίρα”, “Food & beer pairing”) και Χρήστο Τζαβαράκο (“Εναλλακτικά συνοδευτικά μπίρας”). Σημαντική επίσης ήταν και η παρουσία του Δανού master brewer Thomas Schon, ο οποίος μετέφερε τη διεθνή εμπειρία των μικρών ζυθοποιιών στους επισκέπτες του φεστιβάλ.

Beer mixology: Την ίδια στιγμή καταξιωμένοι bartenders παρουσίασαν τις πρωτοποριακές τάσεις στο χώρο του mixology μπίρας και spirits. Συγκεκριμένα, ο Ιωάννη Ορφανός της barequip.gr πραγματοποίησε παρασκευές μοριακής γαστρονομίας και μπίρας, ενώ ο Αχιλλέας Καραουλάνης για λογαριασμό της Ένωσης Μπάρμεν Ελλάδας παρουσίασε τους τρόπους παρασκευής γευστικών cocktail με μπίρα.

Εταιρικές παρουσιάσεις: Παράλληλα, έλαβαν χώρα και ενδιαφέρουσες παρουσιάσεις από κορυφαίες εταιρείες μπίρας στη χώρα μας σχετικά με τις εξελίξεις στην καταναλωτική συμπεριφορά (Αθηναϊκή Ζυθοποιία: “Ζούμε τον καταναλωτή, προετοιμάζουμε το συνεργάτη”), με την ανάπτυξη του κλάδου (Craft Ζυθοποιία: “Ο θεσμός και οι προοπτικές ανάπτυξης της μικροζυθοποιίας στη χώρα μας”), με τις καινούργιες τεχνολογίες (Μύθος Ζυθοποιία: “Η επανάσταση στη βαρελίσια μπίρα”), με νέα προϊόντα και brands (OK Athens: “Inedit, η πρόταση του διάσημου σεφ Ferran Andria για την μπίρα”, προϊόντα από την Septem Μικροζυθοποιία) και με συνοδευτικά μπίρας (Arta Foods: “Κοπές τυριών και προτάσεις από τον σεφ Αλέξανδρο Παπανδρέου”).

Η αυλαία του HORECA Beer Festival έπεσε με το κεφάλτο live party και την παρουσία του συγκροτήματος Funkey, ανανεώνοντας το ραντεβού για την δεύτερη διοργάνωσή του στην 8η HORECA 2013!

Εντυπώσισε το Future Hotel Skins

Το ξενοδοχείο του Μέλλοντος που παρουσιάστηκε φέτος στα πλαίσια της HORECA από το ιταλικό studio Well-Tech ενθουσίασε όσους το επισκέφθηκαν, μεταξύ των οποίων και ο υπουργός Πολιτισμού και Τουρισμού, κ. Παύλος Γερουλάνος. Ο υπουργός ξεναγήθηκε στο Future Hotel Skins από την Chiara Cantono του studio Well-Tech και είδε από κοντά τον τρόπο με τον οποίο η τεχνολογία μπορεί να μεταμορφώσει ένα ξενοδοχείο εξωτερικά και εσωτερικά, βελτιώνοντας ταυτόχρονα και τη διάθεση του επισκέπτη, μέσω διαδραστικών λειτουργιών. Το νέο αρχιτεκτονικό project Future Hotel Skins by WT παρουσίασε στη HORECA 4 διαφορετικά concepts για την ολική μεταμόρφωση κάθε ξενοδοχείου (αλλά και ενός bar ή εστιατορίου):

Media Hotel, όπου στήθηκε ένα lobby ξενοδοχείου με έναν media τοίχο που είχε θεωρητικά τη δυνατότητα να συνδέει διαδικτυακά σε πραγματικό χρόνο τα lobby της εκάστοτε αλυσίδας.

Fashion Hotel με τρισδιάστατες ολογραφικές προβολές στους τοίχους, που ενεργοποιούνταν από ανιχνευτές κίνησης!

Free Energy Hotel όπου υψηλής τεχνολογίας υλικά είχαν τη δυνατότητα να μετασχηματίζουν την κίνηση των ανθρώπων σε ηλεκτρισμό για χρήση από το ξενοδοχείο (χαρακτηριστικό παράδειγμα και ένα φουτουριστικό στατικό ποδήλατο γυμναστικής)!

Play Hotel: Διαδραστικά υλικά και τεχνολογίες σε τραπέζια, μπαρ ακόμη και τοίχους βάζουν μικρούς και μεγάλους σε έναν κόσμο γεμάτο εκπλήξεις και παιχνίδια.

Το ΞΕΕ παρουσίασε το “Ελληνικό Πρωινό” στη HORECA

Το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδας παρουσίασε την πρώτη ημέρα της έκθεσης το «Ελληνικό Πρωινό» σε συνεργασία με τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας. Παρουσία του κ. Γιώργου Πίττα, εκπροσώπου του Επιμελητηρίου, οι chefs της Λέσχης Αρχιμαγείρων που δημιούργησαν τις τοπικές προτάσεις πρωινού, μίλησαν για την κάθε μία από αυτές, τονίζοντας τα προϊόντα που χρησιμοποίησαν, για να αναδείξουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα κάθε περιοχής (Επτανησα, Χίος, Μυτιλήνη, Κως, Ρόδος, Δωδεκάνησα, Ήπειρος). Τέλος, την τελευταία ημέρα της έκθεσης, Τρίτη, 7

Φεβρουαρίου, σχολές Γαστρονομίας, με τη συνδρομή των μαθητών τους, παρουσίασαν έναν μπουφέ για 6 άτομα, με θέμα και πάλι το “Ελληνικό Πρωινό”. Όλες οι προτάσεις ήταν εξίσου εντυπωσιακές, επιτυγχάνοντας στον απόλυτο βαθμό το στόχο τους, να αναδείξουν δηλαδή τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα ως αναπόσπαστο κομμάτι της Ελληνικής Φιλοξενίας.

5ο Διεθνές Φόρουμ Γαστρονομίας

Για άλλη μια χρονιά η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας διοργάνωσε με μεγάλη επιτυχία μια σειρά μοναδικών παράλληλων εκδηλώσεων, που συγκέντρωσαν το ενδιαφέρον χιλιάδων επισκεπτών. Πέρα από τους πολλούς και ενδιαφέροντες διαγωνισμούς, την παρουσία ξένων chefs που μαγείρεψαν ζωντανά, αλλά και τις επιδείξεις καινοτόμων προϊόντων και τεχνικών, φέτος μεγάλη έμφαση δόθηκε και στο εξαιρετικά σημαντικό σύμφωνο συνεργασία που υπεγράφη ανάμεσα στη Λέσχη και τον Γερμανοελληνικό Επιχειρηματικό Σύνδεσμο (DHW), στα πλαίσια της 7ης HORECA 2012. Στόχος αυτής της συμφωνίας, οι μελλοντικές συνέργειες των μελών τους σε δραστηριότητες που αφορούν τη γαστρονομία, αλλά και η κατάρτιση του «Σήματος Ποιότητας Ελληνικής Μεσογειακής Κουζίνας», το οποίο θα στοχεύει στην πιστοποίηση των χώρων εστίασης στη Γερμανία που προσφέρουν παραδοσιακή ελληνική κουζίνα. Τον DHW εκπροσώπησε ο πρόεδρος του και Ευρωβουλευτής των Γερμανών Φιλελευθέρων Δημοκρατών (FDP), κ. Γιώργος Χατζημαρκάκης, ο οποίος μεταξύ άλλων δήλωσε εντυπωσιασμένος από την ποιότητα της έκθεσης HORECA, ενώ δεν παρέλειψε να υπογραμμίσει πως “η Λέσχη Αρχιμαγείρων διαθέτει το υψηλό επίπεδο που χρειάζεται ο Σύνδεσμος για να ανεβάσει τον πήχυ στην εκπαίδευση και την ποιότητα των 12.000 ελληνικών εστιατορίων που υπάρχουν αυτή τη στιγμή στη Γερμανία”. Τέλος, στα πλαίσια αυτής της συμφωνίας ανακοινώθηκε και η ίδρυση παραρτήματος της Λέσχης με έδρα τα γραφεία του Συνδέσμου.

20 χρόνια Chef’s Club!

Φέτος, η διοργάνωση της 7ης HORECA συνέπεσε και με τα γενέθλια της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδας, η οποία έκλεισε αισίως 20 συναπτά έτη λειτουργίας! Προς τιμήν αυτής της ιστορικής συγκυρίας λοιπόν, οι “παλαίμαχοι” αρχιμάγειρες που έγραψαν τη δική τους ιστορία στη Λέσχη συγκεντρώθηκαν και μαγείρεψαν τις δικές τους προτάσεις παρουσία της νέας γενιάς που τους καταχειροκρότησε. Τέλος, την τελευταία ημέρα της έκθεσης, την ημέρα των απονομών και των διακρίσεων, το διοικητικό συμβούλιο, μαζί με τα μέλη, τους επισκέπτες, αλλά και τους φίλους της Λέσχης έκοψαν μία τεράστια τούρτα για τα 20 χρόνια Chef’s Club, δεχόμενοι τις θερμότερες ευχές όλων για το μέλλον.

Παγκόσμιο το επίπεδο στα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Καφέ του SCAE Hellas

Εντυπωσίασαν τα Πανελλήνια Πρωταθλήματα Καφέ 2012 που πραγματοποιήθηκαν στα πλαίσια της 7ης HORECA στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo. Φέτος, περισσότερο από ποτέ, οι απαιτήσεις τόσο στη διοργάνωση όσο και στο επίπεδο των συμμετεχόντων, ήταν εξαιρετικά μεγάλες ύστερα και από την ανάδειξη της χώρας μας ως Best Coffee Nation στις παγκόσμιες διοργανώσεις στο Μάαστριχτ τον περασμένο Ιούνιο.

Σε έναν χώρο στο Hall 1, που είχε διαμορφωθεί σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά δεδομένα και τους κανονισμούς του SCAE, δεκάδες επαγγελματίες του καφέ συγκεντρώθηκαν για να δώσουν το “παρών” στις εθνικές διοργανώσεις ανάδειξης εκείνων που θα εκπροσωπήσουν την Ελλάδα στα αντίστοιχα διεθνή πρωταθλήματα 12-15 Ιουνίου 2012 στη Βιέννη. Το πάθος και το υψηλό επίπεδο τους πάνω στο stage ήταν μεγάλο, συγκεντρώνοντας δεκάδες θεατές στις εξέδρες οι οποίοι υποστήριζαν και τις τέσσερις ημέρες τους διαγωνιζόμενους δίνοντας έναν ξεχωριστό τόνο και παλμό στα Πρωταθλήματα, που έκρυσαν εκπλήξεις και ανατροπές από την αρχή μέχρι το τέλος! Την πρώτη θέση στον 5ο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Cezve/Ibrik όπως και στον 6ο Διαγωνισμό Coffee in Good Spirit, κατέκτησε ο Σταύρος Λαμπρινίδης, χάρη στην άρτια παρασκευή καφέ με μπρίκι αλλά και παρασκευάζοντας πρωτότυπα signature ροφήματα, αντίστοιχα.

Η μεγάλη συμμετοχή των baristas στην τέταρτη διοργάνωση του Cupping στη χώρα μας οδήγησε σε έναν τελικό αγώνα με σωστά αποτελέσματα σχεδόν από όλους αλλά τον μικρότερο χρόνο να

σημειώνει ο Τάσος Μοσχόπουλος ο οποίος θα δώσει ξανά -μετά το 2009- το “παρών” ως πρωταθλητής στη Βιέννη.

Στις αυξημένες απαιτήσεις του βου Πανελληνίου Διαγωνισμού Latte Art ανταποκρίθηκαν αρκετοί επαγγελματίες, ανάμεσα στους οποίους ωστόσο ξεχώρισε την τελευταία στιγμή μια γυναικεία παρουσία, η Tina (Tania) Konstadinova κάνοντας την ανατροπή και χαρίζοντας στιγμές ενθουσιασμού στους δεκάδες θεατές του event.

Παράλληλα, ο Παγκόσμιος Πρωταθλητής Latte Art, Χρήστος Λουκάκης, κατέκτησε την πρώτη θέση στο ανερχόμενο και στην Ελλάδα Brewer’s Cup, που συγκέντρωσε το ενδιαφέρον από πολλούς επαγγελματίες.

Τον τίτλο του Πρωταθλητή Barista για το 2012 κατέκτησε ξανά ο Στέφανος Δωματιώτης (έχει κατακτήσει τον ίδιο τίτλο 5 φορές στο παρελθόν) ο οποίος παρέλαβε αυτή τη φορά με φανερή συγκίνηση το βραβείο του.

Τοπική Γαστρονομία & Τουρισμός

Η σημασία της τοπικής γαστρονομίας για την ανάπτυξη του τουρισμού σε εθνικό και περιφερειακό επίπεδο αναδείχθηκε με μεγάλη επιτυχία στο Συνέδριο της SOPEXA GROUPE με τίτλο «Η τοπική διατροφική παράδοση ως κινητήρια δύναμη της τουριστικής ανάπτυξης» που έλαβε χώρα στο πλαίσιο της HORECA 2012, στις 6 Φεβρουαρίου 2012, στο Metropolitan Expo στην Αθήνα.

Στο Συνέδριο που παρευρέθησαν 200 περίπου συμμετέχοντες αναπτύχθηκαν ενδιαφέρουσες απόψεις από διακεκριμένους ομιλητές που μοιράστηκαν τόσο τις εμπειρίες τους, όσο και την τεχνογνωσία τους, καταλήγοντας σε συμπεράσματα απαραίτητα για την ανάπτυξη του ελληνικού τουρισμού. Η προσέγγιση του Συνεδρίου έγινε μέσα από τρεις διαφορετικές και συνάμα αλληλένδετες σκοπίες: την τοπική γαστρονομική παράδοση ως κινητήρια δύναμη της περιφερειακής τουριστικής ανάπτυξης, τη συνεργασία διαφόρων φορέων από διαφορετικούς τομείς, καθώς και τους τρόπους προώθησης και επικοινωνίας της τοπικής γαστρονομίας στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Μέσα από χειροπιαστά παραδείγματα καλών πρακτικών που παρουσιάστηκαν από τους κεντρικούς ομιλητές, Γάλλους και Έλληνες, την εποικοδομητική συζήτηση και τη διαδραστική συμμετοχή των παρευρισκομένων, αναδείχθηκαν ζητήματα που άνοιξαν το δρόμο σε δράσεις και ενέργειες για την ενίσχυση του τουριστικής ανάπτυξης με τη σύμπραξη της γαστρονομίας τόσο σε εθνικό, όσο σε περιφερειακό και διεθνές επίπεδο. Μεταξύ άλλων, υπογραμμίστηκε η σημασία που έχει η ένταξη της γαστρονομίας στο χαρτοφυλάκιο του ελληνικού τουρισμού, τονίστηκε η ανάγκη που υπάρχει για συνεργασία μεταξύ δημόσιου και ιδιωτικού τομέα και επισημάνθηκε το πόσο απαραίτητη είναι πλέον η λειτουργία ενός θεσμικού πλαισίου που να ευνοεί τις τοπικές συνέργειες. Η αξιοποίηση της τοπικής προέλευσης των προϊόντων προϋποθέτει υψηλή τεχνογνωσία, αποτελεί τη βάση του regional marketing και συνήθως ξεκινάει μέσα από πρωτοβουλίες ιδιωτικού χαρακτήρα που αποδεικνύεται πως επιφέρουν θετικά αποτελέσματα.

Τα κύρια σημεία του συνεδρίου:

1. Η Ελλάδα πρέπει να ενισχύσει τον τουρισμό της μέσα από την πλούσια γαστρονομική της κουλτούρα
2. Οι ιδιωτικές πρωτοβουλίες που ξεκινούν ως μικρού μεγέθους εγχειρήματα, αλλά έχουν ισχυρή δικτύωση μεταξύ των μελών τους, δείχνουν το δρόμο της επιτυχίας
3. Είναι απαραίτητη η ανάπτυξη τοπικών συνεργιών στο πλαίσιο ενός θεσμικού πλαισίου
4. Κρίνεται αναγκαία η σύμπραξη του δημόσιου και του ιδιωτικού τομέα, για την ένταξη της γαστρονομίας στο χαρτοφυλάκιο του ελληνικού τουρισμού
5. Η σημασία του regional marketing που αποτελεί αναδυόμενη τάση, αποδεικνύεται όλο και περισσότερο σημαντική για την αξιοποίηση της τοπικής προέλευσης των προϊόντων σε εθνικό, περιφερειακό και διεθνές επίπεδο.

Εκδήλωση για την κινέζικη αγορά τουριστών

Στο πλαίσιο και με την υποστήριξη της έκθεσης HORECA, το περιοδικό “Τουριστική Αγορά” σε συνεργασία με την Ελληνο-Κινεζική Ένωση διοργάνωσε εκδήλωση ενημέρωσης για την

προσέλκυση Κινέζων τουριστών στην Ελλάδα το Σάββατο 4 Φεβρουαρίου. Την εκδήλωση παρακολούθησαν περισσότεροι από 100 συμμετέχοντες ανάμεσα στους οποίους ο κ. Νίκος Σκουλάς, τ. ΓΓ Τουρισμού, ο κ. Μάκης Φωκάς, τ. Πρόεδρος του ΞΕΕ, και η κα Αγνή Χριστίδου, διευθύντρια του ΞΕΕ. Η εκδήλωση ξεκίνησε με την εισαγωγή της αρχισυντάκτριας του περιοδικού, Μαργαρίτας Μανούσου, που συντόνισε την εκδήλωση. Όπως είπε, αυτή η πρωτοβουλία του περιοδικού αποβλέπει πρώτα απ' όλα στη δημιουργία θετικού τρόπου σκέψης με στόχο την ανάπτυξη του ελληνικού τουριστικού προϊόντος. Η Μ. Μανούσου αρχικά αναφέρθηκε στο μήνυμα που κυριάρχησε σε πρόσφατα διεθνή συνέδρια για την ανάγκη προσέγγισης των αναδυόμενων αγορών και της Κίνας ειδικότερα από τις χώρες που προσβλέπουν σε τουριστική ανάπτυξη. (WTM, EIBTM). Στη συνέχεια, κάλεσε τον κ. Άγγελο Βλάχο, πρώην προϊστάμενο της διεύθυνσης τουρισμού στην Κίνα να καταθέσει την εμπειρία του. Ο κ. Βλάχος μίλησε πολύ παραστατικά για τις ιδιαιτερότητες της αγοράς αυτής και την αναγκαιότητα να γίνουν συγκεκριμένες κινήσεις με στόχο την αποτελεσματική προσέγγιση της μεγάλης αυτής αγοράς. Μετά, ο κ. Λαν Σιάο Τσενγκ, εκτελεστικός πρόεδρος της Ελληνο-Κινεζικής Ένωσης έδωσε στοιχεία για την πορεία της Κινεζικής οικονομίας που έδειξαν το συνεχώς αναπτυσσόμενο μέγεθος αυτής της αγοράς που αναμένεται ως το 2015 να φτάσει τους 100.000.000 ταξιδιώτες. Στοιχεία για την Ελληνο-Κινεζική Ένωση ανέφερε και ο γραμματέας της Ένωσης, κ. Βαγγέλης Ζηλάκος.

Την εκδήλωση χαιρέτισε ο υπουργός Πολιτισμού και Τουρισμού κ. Παύλος Γερουλάνος, ο οποίος είπε χαρακτηριστικά ότι η αγορά αυτή είναι πολύ σημαντική για την Ελλάδα και για την ανάπτυξή της απαιτείται πρώτα από όλα η επίλυση τριών βασικών ζητημάτων όπως είναι η έκδοση βίζας, η ικανοποιητική αεροπορική σύνδεση και η παροχή ικανοποιητικών υπηρεσιών εδάφους. Στο κλείσιμο της εκδήλωσης, η Μ. Μανούσου αναφέρθηκε ακριβώς στο τρίτο ζήτημα, που αφορά στην παροχή ενός τουριστικού προϊόντος που θα ικανοποιεί τις απαιτήσεις των Κινέζων επισκεπτών, αναφερόμενη ειδικότερα στο γαστρονομικό μέρος, στην ξενάγηση που θα πρέπει να προσφέρεται στη γλώσσα των επισκεπτών, αλλά και στην ανάγκη ύπαρξης ενημερωτικού υλικού στην κινεζική γλώσσα.

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την εταιρεία FORUM AE, τηλ. 210/5242100, φαξ 210/5246581, email: info@forumsa.gr, www.horecaexpo.gr