

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε

«Εξειδίκευση προδιαγραφών ποιότητας σε τουριστικές επιχειρήσεις. Διερεύνηση αναγκών, προϋποθέσεων και δυνατοτήτων εισαγωγής καινοτομικών στοιχείων και φιλοπεριβαλλοντικών πρακτικών σε τουριστικές επιχειρήσεις»



Πλούτωνος 27
546 55 Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310 801 070
Fax. 2310 403 593

www.aneth.gr
aneth@aneth.gr



EN ISO 9001:2000
Αρ. Πιστ.: 041070080

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Α.Ε. - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ Ο.Τ.Α.

**ΤΟΠΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗΣ LEADER ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΑΞΟΝΑ 4 ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
«ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ 2007-2013»**



ΕΜΠΕΙΡΟΓΝΩΜΟΣΥΝΗ

***«Εξειδίκευση προδιαγραφών ποιότητας σε τουριστικές επιχειρήσεις.
Διερεύνηση αναγκών, προϋποθέσεων και δυνατοτήτων εισαγωγής
καινοτομικών στοιχείων και φιλοπεριβαλλοντικών πρακτικών σε τουριστικές
επιχειρήσεις»***

ΟΜΑΔΑ ΜΕΛΕΤΗΣ: Ευαγγελία Κανάκη - Γεωπόνος
Άννα Φραγκίδου - Μηχανολόγος Μηχανικός
Χρίστος Κουρεντής - Πολιτικός Μηχανικός

Θεσσαλονίκη, Δεκέμβριος 2009

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	4
1. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ	7
1.1. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΤΙΡΙΩΝ	7
1.2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ	11
1.3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.....	14
1.4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ - ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	19
2. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ 20	
2.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ. 20	
2.2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ	20
2.3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.....	21
2.4. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	24
2.5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ - ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	32
3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ	34
3.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	34
3.2. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	34
3.3. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ.....	36
3.4. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	37
4. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ	42
4.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ.....	42
4.2. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ	43
4.3. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ	45

5. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ.....	49
5.1. Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ	49
5.2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΝΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	51
5.3. ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΝΕΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ.....	53
5.4. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ... ΣΦΑΛΜΑ! ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΟΡΙΣΤΕΙ ΣΕΛΙΔΟΔΕΙΚΤΗΣ.	
5.5. ΝΕΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	54
5.6. ΝΕΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	56
6. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΦΙΛΟΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ.....	58
6.1. ΒΙΟΚΛΙΜΑΤΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ & ΠΑΘΗΤΙΚΑ ΗΛΙΑΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ	58
6.2. ΑΝΑΝΕΩΣΙΜΕΣ ΠΗΓΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	62
6.3. ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	68
6.4. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΔΑΤΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ.....	72
6.5. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	74

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Α. ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΜΠΕΙΡΟΓΝΩΜΟΣΥΝΗΣ

Ο σκοπός της εμπειρογνωμοσύνης είναι ο καθορισμός προδιαγραφών ποιότητας στις τουριστικές επιχειρήσεις και η διερεύνηση καινοτομικών και φιλοπεριβαλλοντικών στοιχείων και πρακτικών που μπορούν να εισαχθούν σε αυτές. Συγκεκριμένα η εμπειρογνωμοσύνη καθορίζει προδιαγραφές κατασκευής, εξοπλισμού και λειτουργίας σε τουριστικές επιχειρήσεις (καταλύματα, κέντρα εστίασης, παραδοσιακά καφενεία, αναψυκτήρια, εναλλακτικές και ειδικές μορφές τουρισμού, χώροι αθλοπαιδιών, χώροι γευσιγνωσίας, επισκέψιμα αγροκτήματα, κλπ), για την προσφορά ενός επιπέδου υψηλής ποιότητας τουριστικού προϊόντος. Επιπλέον η εμπειρογνωμοσύνη προσανατολίζεται στην ενίσχυση της τεχνολογικής αλλά και οργανωτικής καινοτομίας των τουριστικών επιχειρήσεων της περιοχής, με βάση το σημερινό επίπεδο της παραγωγικής τους ικανότητας και στην αύξηση του βαθμού εξειδίκευσης σχετικά με τον τρόπο ενίσχυσης των καινοτομικών επενδύσεων και εισαγωγής φιλοπεριβαλλοντικών πρακτικών – και ιδιαίτερα τη χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας με σκοπό την ίδια κατανάλωση - στις επιχειρήσεις της περιοχής εφαρμογής, σε σχέση με την υφιστάμενη κατάσταση της επιχειρηματικότητας του τοπικού παραγωγικού συστήματος.

Οι προδιαγραφές ποιότητας δεν αποτελούν νομοθετική προϋπόθεση για την απόκτηση λειτουργίας των επιχειρήσεων, ωστόσο είναι υποχρεωτικές για τις επιχειρήσεις οι οποίες θέλουν να επιχορηγηθούν από το πρόγραμμα LEADER. Τα στοιχεία της καινοτομίας που αναφέρονται για τις τουριστικές επιχειρήσεις καθώς και οι φιλοπεριβαλλοντικές τεχνικές και πρακτικές δεν αποτελούν προϋποθέσεις για την ένταξη των επιχειρήσεων στο πρόγραμμα LEADER αλλά στοιχεία αξιολόγησης του επενδυτικού σχεδίου.

Η παρούσα εμπειρογνωμοσύνη είναι προαπαιτούμενο για την διαμόρφωση του φακέλου υποψηφιότητας του επενδυτή και θα οδηγήσει στην υλοποίηση των δράσεων του Τοπικού Προγράμματος με όρους ποιότητας, πέραν των υφισταμένων από την κείμενη νομοθεσία υποχρεώσεων του επενδυτή.

B. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΕΜΠΕΙΡΟΓΝΩΜΟΣΥΝΗΣ

Η εμπειρογνωμοσύνη περιλαμβάνει τα παρακάτω 3 μέρη που αναλύονται σε επιμέρους κεφάλαια:

Μέρος 1^ο. Προδιαγραφές Ποιότητας

- Σε επιχειρήσεις φιλοξενίας
- Σε κέντρα εστίασης
- Σε επιχειρήσεις εναλλακτικών και ειδικών μορφών τουρισμού
- Σε επισκέψιμα αγροκτήματα

Αναλυτικότερα παρουσιάζονται οι προδιαγραφές ποιότητας ανά τύπο επένδυσης με αναφορά στα εξής:

1. Γενικές κατευθύνσεις ως προς το σχεδιασμό και την κατασκευή
2. Προδιαγραφές για τον εξοπλισμό
3. Προδιαγραφές λειτουργίας

Μέρος 2^ο. Εισαγωγή καινοτομικών στοιχείων - φιλοπεριβαλλοντικών τεχνικών & πρακτικών

1. Εισαγωγή καινοτομικών στοιχείων
2. Εισαγωγή φιλοπεριβαλλοντικών τεχνικών & πρακτικών

ΜΕΡΟΣ 1^ο

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

- 1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ**
- 2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΚΕΝΤΡΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**
- 3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΩΝ ΜΟΡΦΩΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**
- 4. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ**

1. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

1.1. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΤΙΡΙΩΝ

1.1.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΤΙΡΙΩΝ

1.1.1.1. Αρχιτεκτονική μελέτη-Βασικές αρχές

- Η μορφή του κτιρίου να παραπέμπει στη συγκεκριμένη χρήση και να είναι εύκολη η αναγνώρισή του, όσον αφορά στην κάτοψη του, τον όγκο και τη μορφολογία.
- Προστασία του φυσικού και δομημένου περιβάλλοντος χώρου, σεβασμός στο τοπίο της ευρύτερης περιοχής, την ανθρώπινη κλίμακα και την οικολογική ισορροπία, την παραδοσιακή τοπική αρχιτεκτονική και το ιστορικό παρελθόν του τόπου.
- Κλιμακωτή κατασκευή αν η κλίση του εδάφους είναι πολύ μεγάλη. Αποφυγή μεγάλων όγκων εκσκαφών και επιχώσεων.
- Διατήρηση κατά το δυνατόν της υπάρχουσας βλάστησης.
- Προαιρετικά είναι δυνατόν ο σχεδιασμός της νέας εγκατάστασης να γίνει χρησιμοποιώντας στοιχεία και αρχές βιοκλιματικής αρχιτεκτονικής.
- Το μέγεθος, η γεωμετρία και η οργάνωση των χώρων να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η λειτουργικότητα και η μορφολογική ενότητα.
- Η διαμόρφωση του άμεσου περιβάλλοντος χώρου πρέπει να έχει σκοπό την εξυπηρέτηση των υπαίθριων δραστηριοτήτων της εγκατάστασης (ανάλογα και με τις κλιματολογικές συνθήκες) και την ανάδειξη του κτίσματος και του τοπίου.
- Προσβασιμότητα από άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ) και άτομα μειωμένης κινητικότητας (ΑΜΚ) και ανάλογη εσωτερική διαρρύθμιση για την εξυπηρέτηση αυτών των ατόμων
- Λαμβάνεται υπόψη στο σχεδιασμό η σχέση ιδιωτικού (δωμάτιο) και συλλογικού-δημοσίου (κοινόχρηστοι χώροι, τραπεζαρία, αυλή κτλ.), η σχέση ανοιχτού-κλειστού (εξώστες-ημιυπαίθριοι χώροι-κλειστοί εξώστες), έτσι ώστε αφ' ενός να εξασφαλίζεται η ιδιωτικότητα του επισκέπτη, αφ' ετέρου δε να ευνοείται η συλλογικότητα και η κοινωνική επαφή μέσω των κοινόχρηστων χώρων.
- Η επιλογή των μορφών πρέπει να γίνεται με κριτήριο τη σωστή χρησιμοποίηση των αντίστοιχων τοπικών παραδοσιακών, όπου αυτές είναι δυνατόν να

εκφραστούν και με σύγχρονα υλικά και να προσαρμοστούν κατάλληλα στις απαιτήσεις της νέας εγκατάστασης.

- Η τελική αρχιτεκτονική λύση θα πρέπει να περιλαμβάνει μορφές που προκύπτουν και από λειτουργικές ανάγκες επιβεβαιωμένες στο πέρασμα του χρόνου, χωρίς παραποιήσεις, απομιμήσεις και απλοϊκές αντιγραφές.
- Η λιτότητα των γραμμών, η οικειότητα του χώρου, το χρώμα και η διακόσμηση, όλα ενσωματωμένα σε ένα σύνολο που οδηγεί σε μια αισθητική ποιότητα αναγνωρίσιμη, σε αντίθεση με την αντίληψη που παροτρύνει το ευτελές, το ψεύτικο και την ωραιοποιημένη αυθαιρεσία.

1.1.1.2 Υλικά δόμησης και κατασκευαστικές μέθοδοι

- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται και προτείνονται να είναι ένας συνδυασμός παραδοσιακών και σύγχρονων υλικών.
- Αξιοποίηση τοπικών φυσικών πόρων και υλικών (π.χ. πέτρα, μάρμαρο, άμμος, πλίνθοι, ξυλεία κτλ.), εάν υπάρχουν και είναι σε διάθεση.
- Χρησιμοποίηση προϊόντων βιομηχανικής παραγωγής που παράγονται στην ευρύτερη περιοχή (π.χ. εργοστάσιο κουφωμάτων, βιοτεχνία επίπλων κτλ.) , καθώς και χρησιμοποίηση τοπικών συνεργείων εργατοτεχνιτών για την τόνωση της τοπικής οικονομίας
- Αξιοποίηση των γνώσεων και των κατασκευαστικών πρακτικών από παλιούς τεχνίτες (ιδίως σε ξυλοκατασκευές – στέγη – στέγαστρα – εξώστες – κιγκλιδώματα - κουφώματα, στην επεξεργασία της πέτρας και στη δόμηση λιθοδομής) και προσπάθεια εναρμονισμού με νέα υλικά και νέες τεχνικές

1.1.1.3 Διαμόρφωση περιβάλλοντος χώρου

Ο περιβάλλον χώρος είναι ιδιαίτερα σημαντικός τόσο από άποψη αισθητικής όσο και για την λειτουργικότητα του και πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη σημασία στη διαμόρφωση του.

Βασικά στοιχεία στη διαμόρφωση είναι η εναρμόνιση του με το φυσικό περιβάλλον της περιοχής και με τη φυσιογνωμία του κτιρίου.

Η επιλογή των φυτικών ειδών και των αδρανών υλικών που χρησιμοποιούνται πρέπει να βασίζεται στο μικροκλιματικό περιβάλλον προκειμένου να διασφαλιστεί η αειφορία του έργου και η βελτίωση του μικροκλίματος. Η φύτευση να ακολουθεί τις αρχές του βιοκλιματικού σχεδιασμού σε ότι αφορά την ηλίαση και ηλιοπροστασία, τον αερισμό, την ανεμοπροστασία, το δροσισμό, τη σκίαση και το φωτισμό.

Παράγοντες επίσης σημαντικοί είναι το νερό, ως λειτουργικός και διακοσμητικός παράγοντας, το φως, ο φωτισμός και το χρώμα.

1.1.2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ

1.1.2.1 Παραδοσιακά ή διατηρητέα σπίτια

Η αξιοποίηση ενός παραδοσιακού και διατηρητέου κτιρίου ως κατάλυμα είναι ιδιαίτερα σημαντική για την διάσωση και διατήρηση του κτίσματος και ως εκ τούτου οι προδιαγραφές ποιότητας της μονάδας φιλοξενίας περιορίζονται στις απαραίτητες για την χορήγηση άδειας λειτουργίας από την αρμόδια Διεύθυνση του ΕΟΤ.

Κρίνεται όμως απαραίτητη η διατήρηση της φυσιογνωμίας του κτίσματος και των αυθεντικών αρχιτεκτονικών στοιχείων του. Γι' αυτό ως προς τις επεμβάσεις πρέπει να εφαρμόζονται κατά το δυνατόν αντιστρέψιμες λύσεις και να γίνονται ήπιες επεμβάσεις με χρήση παραδοσιακών υλικών και κατά το δυνατόν διατήρηση μετά από συντήρηση του αυθεντικού υλικού. Σε όσες επεμβάσεις δεν είναι δυνατόν να έχουν αναστρέψιμο χαρακτήρα, τα ενσωματωμένα υλικά θα πρέπει να είναι συμβατά με τα αρχικά υλικά δόμησης αλλά και ισοδύναμα ως προς την ασφάλεια.

Βασικές αρχές και στόχοι κάθε επέμβασης

- Πρωτεύων στόχος των προτάσεων της επέμβασης και της αλλαγής χρήσης είναι η διατήρηση του κτίσματος, η αποκατάσταση των φθορών και η επαναφορά του σε ένα επίπεδο στατικής αρτιότητας ικανό να το συντηρήσει και να το παραδώσει στον νέο χρήστη.
- Η άρτια τεχνική επίλυση και αντιμετώπιση των οικοδομικών προβλημάτων, η στερέωση και η προστασία του καθώς και η πρόληψη δημιουργίας νέων φθορών, θα επιμηκύνουν τον χρόνο ζωής του κτίσματος εξυπηρετώντας τη νέα χρήση στη συγκεκριμένη χρονική στιγμή.
- Σημαντικός επίσης στόχος είναι να αναδειχθούν όλα εκείνα τα ιδιαίτερα μορφολογικά στοιχεία και ιδιαίτερα γνωρίσματα που με τον χρόνο αλλοιώθηκαν ή χάθηκαν, έχοντας σαν αρχή τον σεβασμό της αυθεντικότητας του κτίσματος και την χρήση παραδοσιακών τεχνικών όπου αυτό επιβάλλεται.

Επίσης για τη λειτουργία του κρίνεται απαραίτητη η ύπαρξη χώρου υποδοχής-καθιστικού, καθώς και η λειτουργία χώρου σερβιρίσματος πρωινού και παρασκευαστηρίου αντίστοιχου με τη δυναμικότητα του καταλύματος.

1.1.2.2 Ξενοδοχεία κλασσικού τύπου 5, 4 & 3 αστέρων – Ξενοδοχεία τύπου motel 4 & 3 αστέρων – Ξενοδοχεία τύπου επιπλωμένων διαμερισμάτων 5, 4 & 3 αστέρων

Η κείμενη νομοθεσία για τα καταλύματα αυτών των τύπων περιλαμβάνει υψηλές προδιαγραφές ποιότητας που καλύπτουν τις απαιτήσεις του Προγράμματος και δεν θεωρείται σκόπιμη η διατύπωση πρόσθετων προδιαγραφών.

1.1.2.3 Τουριστικές επιπλωμένες επαύλεις – Τουριστικές επιπλωμένες κατοικίες

Πέραν των αναφερομένων προδιαγραφών στην υπ' αριθμόν 530992/87 (ΦΕΚ 557/Β/87) απόφαση του ΕΟΤ, προτείνονται σαν υποχρεωτικές πρόσθετες προδιαγραφές τα κάτωθι:

- Εγκατάσταση τζακιού
- Μία (1) κατοικία ή ένα (1) δωμάτιο ανά πέντε (5) για ΑΜΚ και αντίστοιχη θέση στάθμευσης
- Εγκατάσταση κλιματισμού
- Κοινόχρηστος χώρος υποδοχής (γραφείο-καθιστικό) τουλάχιστον 20 τ.μ.
- Χώρος σερβιρίσματος πρωινού και παρασκευαστήριο αντίστοιχο με τη δυναμικότητα του καταλύματος
- Ένα (1) κοινόχρηστο W.C.

1.1.2.4 Ενοικιαζόμενα δωμάτια 4 κλειδιών – Ενοικιαζόμενα επιπλωμένα διαμερίσματα 4 κλειδιών

Πέραν των αναφερομένων προδιαγραφών στο ΠΔ 337 (ΦΕΚ 281/Α/28-12-2000), προτείνονται σαν υποχρεωτικές πρόσθετες προδιαγραφές τα κάτωθι:

- Ένα (1) διαμέρισμα ή ένα (1) δωμάτιο ανά πέντε (5) για ΑΜΚ και αντίστοιχη θέση στάθμευσης
- Εγκατάσταση κλιματισμού
- Επένδυση δαπέδου και τοίχων λουτρών με πλακίδια πορσελάνης ή κεραμικά ή μαρμάρου μέχρι την οροφή
- Κοινόχρηστος χώρος υποδοχής (γραφείο-καθιστικό) τουλάχιστον 20 τ.μ.
- Χώρος σερβιρίσματος πρωινού και παρασκευαστήριο αντίστοιχο με τη δυναμικότητα του καταλύματος
- Ένα (1) κοινόχρηστο W.C.

1.2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

1.2.1. Βασικές αρχές

- Προμήθεια αναγκαίου εξοπλισμού και επίπλωσης που να ανταποκρίνονται αισθητικά και ποιοτικά στο ύφος της εγκατάστασης.
- Δημιουργία ζεστής, φιλικής και χαλαρής ατμόσφαιρας με κατάλληλους χρωματισμούς και φωτισμό.
- Προσπάθεια για διαφοροποίηση των διαφόρων χώρων μεταξύ των όσον αφορά τους χρωματισμούς και την επίπλωσή τους.
- Βασική παράμετρος πρέπει να είναι η μη χρησιμοποίηση συνεχούς – σαρωτικής επανάληψης των ίδιων στοιχείων – επίπλων για όλους τους χώρους κοινόχρηστους και μη, όπως και η αποφυγή χρησιμοποίησης επίπλων, φωτιστικών, διακοσμητικών και χρηστικών αντικειμένων τύπου ψευτοπαραδοσιακού ή ψευτομοντέρνου.

1.2.2. Εξοπλισμός δωματίων-κοινόχρηστων χώρων

Σε κάθε δωμάτιο πρέπει να υπάρχει ο απαραίτητος εξοπλισμός (σταθερές κλίνες, κομοδίνα, καθρέφτης, τραπέζι-γραφείο, πάγκος ή σκαμνί αποσκευών, καρέκλα ή καναπέδες, ντουλάπα, φωτιστικά, κλπ, ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων που εξυπηρετούνται στο δωμάτιο). Η ντουλάπα πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον τρεις ή τέσσερις κρεμάστρες ανά άτομο. Στην περίπτωση που υπάρχει βεράντα πρέπει να υπάρχει τραπέζι και ένα κάθισμα ανά κλίνη στη βεράντα.

Για την διευκόλυνση των οικογενειών, η επιχείρηση πρέπει να είναι σε θέση να διαθέτει τουλάχιστον ένα παιδικό κρεβάτι και ένα παιδικό κάθισμα.

Τα δωμάτια πρέπει να διαθέτουν τον αναγκαίο ηλεκτρικό εξοπλισμό, όπως τηλεόραση, μικρό ψυγείο, στεγνωτήρα μαλλιών, ο οποίος θα πρέπει να λειτουργεί.

Επίσης στα δωμάτια πρέπει να υπάρχει πρίζα ξυριστικής μηχανής και ηλεκτρικό σίδερο ή εναλλακτικά να υπάρχει δυνατότητα σιδερώματος των ρούχων με ευθύνη του καταλύματος.

Στην περίπτωση ύπαρξης κουζίνας θα πρέπει να υπάρχει επίσης ηλεκτρική καφετιέρα φίλτρου, ηλεκτρική φρυγανιέρα ή τοστιέρα, πλήρης ηλεκτρική κουζίνα με φούρνο, ψυγείο, πάγκος, ντουλάπια, απορροφητήρας, ταχυβραστήρας νερού, και ο σχετικός εξοπλισμός (πίατα, ποτήρια, φλιτζάνια, μαχαιροπίρουνα, κατσαρολικά, πετσέτες κουζίνας, κλπ).

Το προσωπικό υποδοχής πρέπει να ενημερώνει τους πελάτες για τον τρόπο λειτουργίας των παραπάνω συσκευών.

Σε κάθε δωμάτιο πρέπει να υπάρχει συσκευή τηλεφώνου, και η δυνατότητα κλήσης γραμμής εξωτερικής ή εσωτερικής. Για τη λειτουργία του τηλεφώνου θα πρέπει να υπάρχει σχετικό έντυπο σε εμφανές σημείο. Επίσης θα πρέπει να υπάρχει έντυπο που να περιλαμβάνει τα τηλέφωνα πρώτης ανάγκης σε εμφανές σημείο κοντά στο τηλέφωνο.

Τα σεντόνια και οι πετσέτες πρέπει να είναι λευκού χρώματος, να βρίσκονται σε καλή κατάσταση να αλλάζονται και να απολυμαίνονται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Το λουτρό πρέπει να διαθέτει τον απαραίτητο εξοπλισμό ο οποίος θα πρέπει να διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση. Οι χώροι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι έτσι ώστε να τηρούν τις σχετικές διατάξεις για την υγιεινή. Το προσωπικό των δωματίων θα πρέπει να φροντίζει για την απολύμανση του μετά από το τέλος κάθε διαμονής.

Επίσης θα πρέπει να υπάρχουν επιπλέον υλικά και εξοπλισμός, όπως κάδος με καπάκι, σαπυνοθήκες, σαπούνια, άλλα καθαριστικά, κρεμάστρες, πλαστικές σακούλες για τα άπλυτα ρούχα, κλπ. Επιπλέον πρέπει να χορηγείται αφρόλουτρο και σαμπουάν. Στην περίπτωση των ενοικιαζόμενων επιπλωμένων διαμερισμάτων υποχρεωτική είναι η χορήγηση ειδών καθαρισμού του διαμερίσματος.

Απαγορεύεται η χρήση πλαστικού στον εξοπλισμό και τον ιματισμό των δωματίων.

Στους κοινόχρηστους χώρους πρέπει να υπάρχει καθιστικό-σαλόνι (προαιρετικά τηλεόραση και επιτραπέζια παιχνίδια) και τραπεζοκαθίσματα αντίστοιχα με τη δυναμικότητα του καταλύματος.

Επίσης η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει ηλεκτρονικό εξοπλισμό, όπως συσκευή fax, ηλεκτρονικός υπολογιστής, σύνδεση με το internet, e-mail, ο οποίος να είναι στη διάθεση των πελατών εάν ζητηθεί.

Ειδικά για τα διατηρητέα κτίρια

- Κατάλληλος εξοπλισμός με έπιπλα που να αρμόζουν στο συγκεκριμένο κτίσμα και στην ιστορία του (όχι κατ' ανάγκη παλιά ή αντίκες, αλλά και νέα που να εξασφαλίζουν μια ποιοτική και αρμονική σχέση με το υπάρχον κέλυφος και τη συγκεκριμένη χρήση)
- Επιλεγμένα φωτιστικά σώματα που να δημιουργούν φιλική και χαλαρή ατμόσφαιρα, ειδικά για τον κάθε χώρο

- Αξιοποίηση υπαρχόντων πιθανόν στο κτίσμα επίπλων ή διακοσμητικών αντικειμένων, μετά από συντήρηση – αποκατάσταση αν απαιτείται και αν εξυπηρετούν λειτουργικά την εγκατάσταση
- Επιλογή κατάλληλων σύγχρονων στοιχείων εξοπλισμού (π.χ. θερμαντικά σώματα, κλιματιστικά κτλ.) και τοποθέτησή τους σε κατάλληλα σημεία και με κατάλληλο τρόπο, ώστε να υπάρχει αρμονική σχέση με την συνολική αισθητική του χώρου

1.2.3. Επιτρεπόμενα υλικά

Τα υλικά που επιτρέπονται για τα έπιπλα αυτά είναι:

- Ξύλο μασίφ από πεύκο, οξυά, δρυ, καστανιά. Τα είδη αυτά των ξύλων, παράγονται στα δάση της Πίνδου, και κυρίως το πεύκο (η μαύρη πεύκη, και το ρόμπολο), και η οξυά. Επιτρέπονται επίσης ξύλα που φύονται στην Ελλάδα, ακόμη και εάν εισάγονται και ανήκουν στα ακριβά και καλής ποιότητας, όπως καρυδιά, ακακία, οστρυά, κελεμπέκι, όρεγκονπαϊν, πίσσπαϊν, δεσποτάκι (μέλιο).
- Από τα συγκολλημένα προϊόντα του ξύλου επιτρέπονται:
 - A. το κόντρα πλακέ (αντικολλητά), με επένδυση από καπλαμά οξυάς, πεύκου, δρυός, δεσποτάκι, σημούδας και
 - B. το σύνθετο ή επικολλητό ξύλο από συγκολλημένα επιμέρους στοιχεία ξύλου πεύκης, ελάτης, οξυάς, δρυός καστανιάς, φράξου, σε μορφή, είτε πριστής ξυλείας ή επικολλητής ξυλοπλάκας.
- Φυσικό μάρμαρο και πλάκα πέτρινη, για το πάνω μέρος των τραπεζιών, με σκελετό από μασίφ σφυρήλατο σίδηρο.
- Μασίφ σφυρήλατος σίδηρος για σκελετό τραπεζιών ή καρεκλών σε συνδυασμό με ξύλο από τα είδη που αναφέρθηκαν παραπάνω.
- Η κλασική ψάθα για καρέκλες, καρεκλοπολυθρόνες, διάφορα σκαμπώ, είναι ενδεικνυόμενο παραδοσιακό υλικό.
- Ειδικότερα στα έπιπλα ταπετσαρίας όπως καρέκλες, πολυθρόνες, καναπέδες κ.α. επιτρέπονται όλα τα υλικά της κλασσικής ταπετσαρίας όπως: φάσες, λινάτσα, τζίβα, βάτα, βαμβάκι, μεταξοβάμβακο, πούπουλα, κάμποτο, σπάγκος, σούστες, ελαστικός κοκκοφοίνικας, φυσικό ελαστικό καουτσούκ, διάφορα γνήσια υφαντά μάλινα, βαμβακερά, λινά υφάσματα ταπετσαρίας.
- Για το φινίρισμα των επίπλων επιτρέπονται οικολογικά υλικά όπως λινέλαιο, τήκοιλ, και υδατοδιαλυτά βερνίκια. Τα υδατοδιαλυτά βερνίκια πρέπει να επιβάλλονται ως οικολογικά μη περιέχοντα διαλύτες που ρυπαίνουν την

ατμόσφαιρα σε μεγάλο βαθμό (περιεκτικότητα συνήθων βερνικιών σε οργανικούς διαλύτες είναι της τάξεως του 60-70%).

1.2.4. Μη επιτρεπόμενα υλικά

Τα βασικότερα μη επιτρεπόμενα υλικά είναι:

- Κάθε είδους μορισανίδα ή ινοσανίδα (μονωτική ή MDF ή HDF) γυμνή ή επενδεδιγμένη με μελαμίνη ή χαρτομελαμίνη, όπως MDF, HDF, HPL, όταν χρησιμοποιούνται σε εμφανή σημεία επίπλων και ξυλουργικών κατασκευών.
- Τροπικά ξύλα κάθε είδους όπως μαόνι, τικ, ιρόκο, καρυδιά, μεράντι, αγιούζ, κλπ. τα οποία είναι πολύ κοινά στην ελληνικά αγορά.
- Πολυμερή διαφόρων τύπων, γνωστά ως πλαστικά, όπως PVC, PP, ABS, καθώς και κάθε είδος συνθετικό υλικό.
- Γυαλιστερά βερνίκια οργανικού διαλύτη.
- Συντηρητικά ξύλου με σύνθεση πενταχλωροφαινόλης , φωσφίνης, αλάτων χρωμίου – χαλκού – αρσενικού (CCA), χρωμίου – χαλκού – βορίου (CCB).
- Να αποφεύγονται επίσης τα έπιπλα μπαμπού τροπικής προέλευσης.

1.3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1.3.1. Περίοδοι Λειτουργίας-Επικοινωνία

Οι επιχειρήσεις φιλοξενίας που θα ενισχυθούν από το Πρόγραμμα πρέπει να λειτουργούν όλο το χρόνο και όλες τις μέρες της εβδομάδας.

Για την επικοινωνία θα πρέπει να υπάρχει ένας υπεύθυνος και συνεχώς διαθέσιμο τηλέφωνο (σταθερό) με αυτόματο τηλεφωνητή, κινητό τηλέφωνο, fax ή/και email.

Πολύ χρήσιμη θεωρείται η παραπομπή σε μια ιστοσελίδα (σε δυο τουλάχιστον γλώσσες), έτσι ώστε οι ενδιαφερόμενοι όχι μόνο να πάρουν ένα μεγαλύτερο όγκο πληροφοριών αλλά και να επικοινωνήσουν με τον πλέον ανέξοδο τρόπο.

Η επιχείρηση θα πρέπει να δέχεται πληρωμή με μετρητά και με πιστωτικές κάρτες.

1.3.2. Υποδοχή επισκεπτών

Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει κατάλληλα διαμορφωμένο και κλιματιζόμενο χώρο για την υποδοχή και αναμονή των πελατών.

Ο χώρος της υποδοχής και αναμονής πελατών πρέπει να είναι απλά διακοσμημένος σύμφωνα με το ύφος και την αισθητική της επιχείρησης, καθώς και την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική.

Επίσης, θα πρέπει να υπάρχουν καλαίσθητες αφίσες με τοπία και αξιόλογα στοιχεία της περιοχής, καθώς και έντυπα σε δυο γλώσσες, τα οποία θα δίνουν πληροφορίες σχετικά με την περιοχή, τα αξιοθέατα, τους χώρους εστίασης, την παραδοσιακή κουζίνα, ειδικές τουριστικές διαδρομές, τα τοπικά προϊόντα, κλπ. Το ενημερωτικό αυτό υλικό πρέπει να είναι ενημερωμένο και να διατίθεται στους πελάτες.

Στην υποδοχή πρέπει να υπάρχει πινακίδα με τηλέφωνα πρώτης ανάγκης, φαρμακείο και κουτί με έντυπα παρατηρήσεων – παραπόνων.

Ο υπεύθυνος της υποδοχής θα πρέπει να είναι συνεχώς διαθέσιμος (ακόμα και τηλεφωνικά) για να δίνει πληροφορίες για τρέχουσες ανάγκες των επισκεπτών (τράπεζες, αυτόματα μηχανήματα ανάληψης χρημάτων (ATM), εμπορικά καταστήματα, γραφεία ενημέρωσης των τουριστών, αξιοθέατα, εστιατόρια, τα σημεία όπου παρέχεται ιατρική και φαρμακευτική περίθαλψη, ταξιδιωτικά πρακτορεία της περιοχής κλπ).

Για την εξυπηρέτηση των πελατών η επιχείρηση πρέπει να συνεργάζεται με τους φορείς που είναι αρμόδιοι για τα αξιοθέατα της περιοχής (πχ Μουσεία, Κέντρα Περιβαλλοντικής Ενημέρωσης) αλλά και με τις άλλες επιχειρήσεις σχετικές με τον τουρισμό (κέντρα εστίασης, μονάδες εναλλακτικού τουρισμού, ιαματικά λουτρά, επισκέψιμα οινοποιεία, κλπ) και να μεσολαβεί για κρατήσεις ή έκδοση εισιτηρίων αν αυτό ζητηθεί από τους πελάτες.

1.3.3. Φιλοξενία

Οι υπηρεσίες που παρέχονται πρέπει να καλύπτουν καταρχήν τις απαιτήσεις που απορρέουν από τα Προεδρικά Διατάγματα 337/28/12.02 (ΦΕΚ 281 Α/00) και 43/7-3-2002.

Επιπλέον των προδιαγραφών αυτών (παροχή κρύου και ζεστού νερού, θέρμανση, παροχή ρεύματος) ορίζεται ως υποχρεωτική η εγκατάσταση κλιματιστικών, η καθαριότητα των δωματίων και η αλλαγή πετσετών και σεντονιών καθημερινά. (Σε περίπτωση που ζητηθεί πρέπει να αντικαθίστανται σύμφωνα με την επιθυμία του πελάτη).

1.3.4. Υπηρεσίες πρωινού

Η διαθεσιμότητα για παροχή πρωινού είναι υποχρεωτική για το κατάλυμα και υποχρεωτικό ή προαιρετικό για τους πελάτες. Οι ώρες στις οποίες η τραπεζαρία είναι ανοιχτή πρέπει να αναρτώνται σε εμφανές σημείο και να υπάρχει προσαρμογή του ωραρίου στις ανάγκες των επισκεπτών.

Η τραπεζαρία που διατίθεται για το πρωινό πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένη, άνετη, φωτεινή, καλαίσθητη και σε αρμονία με το ύφος της επιχείρησης.

Όταν οι κλιματικές συνθήκες το επιτρέπουν, το πρωινό μπορεί να σερβίρεται σε εξωτερικό χώρο, όπως σε κήπο ή σε βεράντα.

Τα τραπέζια πρέπει να είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο, με υφασμάτινα τραπεζομάντηλα ανοιχτού χρώματος. Προτείνεται να υπάρχει βάζο με λουλούδια της περιοχής σε κάθε τραπέζι. Τα σερβίτσια θα πρέπει να είναι κεραμικά ή από πορσελάνη, και τα ποτήρια γυάλινα σε σχήμα ανάλογα με το ποτό που προσφέρεται.

Απαγορεύεται η χρήση πλαστικού στα σκεύη, στα τραπεζομάντηλα, στις καρέκλες και στο λοιπό εξοπλισμό.

Το πρωινό θα οργανώνεται σε μπουφέ, θα αποτελείται από τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και θα πρέπει να συνοδεύεται από τον κατάλληλο εξοπλισμό.

Πρέπει κατ' ελάχιστο να περιλαμβάνει: φρέσκο γάλα, τσάι, καφέ, χυμούς φρούτων, φρέσκο ψωμί σε διάφορους τύπους, βούτυρο, μέλι, μαρμελάδες, τυροκομικά και αυγά.

Ειδικά για τον καφέ, θα πρέπει να υπάρχει πάντα ελληνικός καφές φτιαγμένος με τον παραδοσιακό τρόπο / (όχι στον ατμό) και προαιρετικά στη χόβολη, καθώς επίσης και άλλα είδη καφέ (φίλτρου, στιγμιαίος, κ.α.).

Τα προϊόντα θα πρέπει να προέρχονται όσο το δυνατόν από παραγωγούς-επιχειρήσεις της περιοχής οι οποίοι τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας κατά την παραγωγική διαδικασία.

Δεν επιτρέπεται το σερβίρισμα συντηρημένων προϊόντων (μαρμελάδες, τυριά ανακατεργασμένα, κονσέρβες, κλπ). Καλό είναι να αποφεύγεται το “continental breakfast”.

Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα για το σερβίρισμα του πρωινού στο δωμάτιο εάν αυτό ζητηθεί.

1.3.5. Καθαριότητα και υγιεινή χώρων

Κατ' αρχήν η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει επαρκείς και κατάλληλους κοινόχρηστους χώρους υγιεινής, ξεχωριστούς για το προσωπικό και για τους πελάτες, όπως επίσης και να διαχωρίζονται σε σχέση με το φύλο. Επιπλέον πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για παιδιά και βρέφη.

Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει άτομα υπεύθυνα για την καθαριότητα των εσωτερικών και εξωτερικών χώρων και τη συντήρηση των εξοπλισμών που θα διαφέρουν από εκείνα που είναι υπεύθυνα για το σερβίρισμα. Η υγιεινή του προσωπικού περιλαμβάνει τις απαιτούμενες προδιαγραφές στη συμπεριφορά όπως κατάλληλη ενδυμασία, προστατευτικά γάντια, καπέλα για το προσωπικό της κουζίνας, καθώς και στην κατάσταση της υγείας του προσωπικού (αναφορά ασθενειών, προβλημάτων υγείας, κλπ.).

Πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού (κύρια της κουζίνας) σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις

Πρέπει να υπάρχουν επαρκή και καλάίσθητα δοχεία απορριμμάτων με σκέπασμα στους εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους που θα αδειάζονται τακτικά και θα διατηρούνται καθαρά.

Το ωράριο για την καθαριότητα των χώρων πρέπει να είναι συγκεκριμένο (παράδειγμα πρωινές ώρες) για να μην παρεμποδίζεται η διαμονή των επισκεπτών.

Όταν η επιχείρηση διαθέτει κήπο πρέπει να υπάρχει υπεύθυνος συντήρησης.

1.3.6. Εκπαίδευση προσωπικού

Για την καλή και αποτελεσματική λειτουργία των επιχειρήσεων, τόσο οι ιδιοκτήτες όσο και το προσωπικό τους πρέπει να έχουν την απαραίτητη εκπαίδευση (ακόμα και με την παρακολούθηση σχετικών προγραμμάτων κατάρτισης) και σχετική επαγγελματική εμπειρία.

Επίσης οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή / και κατάρτιση του προσωπικού σχετικά με τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί και τις απαιτήσεις του σήματος ποιότητας.

1.3.7. Ασφάλεια

Η επιχείρηση θα πρέπει να τηρεί όλους τους κανόνες ασφάλειας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Θα πρέπει να εφαρμόζεται η εγκεκριμένη μελέτη πυρασφάλειας και να υπάρχει ο αναγκαίος εξοπλισμός για την πυρόσβεση σε περίπτωση πυρκαγιάς. Επίσης πρέπει να υπάρχει σύστημα ανιχνευτών καπνού σε όλους τους χώρους, κοινόχρηστους και μη.

Τα κτίρια πρέπει να διαθέτουν αντικεραυνική προστασία ανάλογα με τη θέση τους και την ύπαρξη ή μη συνολικής προστασίας του οικισμού ή μεμονωμένων σημαντικών κτισμάτων (π.χ. καμπαναριό, σχολείο κτλ.)

Επιπλέον θα πρέπει να υπάρχουν στους κοινόχρηστους χώρους οι αναγκαίες σημάνσεις με φωτισμό για τις εξόδους ασφαλείας και στα δωμάτια ενημερωτικά έντυπα για την αντιμετώπιση πυρκαγιάς ή σεισμού.

1.3.8. Υπηρεσίες πρακτόρευσης

Η επιχείρηση θα πρέπει να χρησιμοποιεί όλους τους δυνατούς τρόπους για την προσέλκυση τουριστών-πελατών.

Στην περιοχή στην οποία βρίσκεται θα πρέπει να υπάρχουν οι απαραίτητες σημάνσεις ώστε η πρόσβαση να είναι εύκολη.

Απαραίτητη είναι και η συμμετοχή της σε τουριστικούς οδηγούς όπου θα δίνονται οι σχετικές πληροφορίες. Επιπλέον θα πρέπει να υπάρχει συνεργασία με τουριστικά γραφεία και τις άλλες τουριστικές επιχειρήσεις της περιοχής και έντυπο υλικό μεταφρασμένο στα αγγλικά και σε μία ακόμη γλώσσα για τις υπηρεσίες που προσφέρει.

Προτείνεται η επιχείρηση να διαθέτει σελίδα στο Internet ή να συμμετέχει σε ηλεκτρονικούς οδηγούς που αφορούν τον αγροτουρισμό.

Οι πληροφορίες που θα παρέχονται είναι οι περίοδοι λειτουργίας, ο τρόπος των κρατήσεων, προσφερόμενες υπηρεσίες, αλλά και φωτογραφίες της επιχείρησης και της ευρύτερης περιοχής.

1.3.9. Αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών

Για την αξιολόγηση της επιχείρησης και των παρεχόμενων απ' αυτή υπηρεσιών, κάθε επιχείρηση θα διαθέτει βιβλίο εντυπώσεων ή/και κουτί παραπόνων. Οι επισκέπτες θα παροτρύνονται να καταγράψουν τις εντυπώσεις τους (θετικές ή αρνητικές) στο βιβλίο εντυπώσεων καθώς και να συμπληρώσουν τυποποιημένο ερωτηματολόγιο (ανώνυμο) που θα αναφέρεται στην αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών και να το αφήσουν στο κουτί παραπόνων.

Ο επενδυτής πρέπει να παρακολουθεί τη διαδικασία αξιολόγησης, να παίρνει υπόψη του τις παρατηρήσεις των πελατών και να βελτιώνεται.

1.4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ - ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

Για την τήρηση των παραπάνω προβλέπεται μία διαδικασία ελέγχου και παρακολούθησης σε όλα τα στάδια υλοποίησης που περιλαμβάνει τα εξής:

1. Γνωστοποίηση στους ενδιαφερομένους του τεύχους των πρόσθετων προδιαγραφών κατά την ανακοίνωση του προγράμματος και μέχρι την λήξη της προθεσμίας υποβολής των προτάσεων και των αιτήσεων εκδήλωσης ενδιαφέροντος από τους υποψήφιους επενδυτές.
2. Κατάθεση αρχιτεκτονικής προμελέτης-τεχνικής έκθεσης μαζί με το φάκελο υποψηφιότητας – αίτηση ενίσχυσης.
3. Έλεγχος από την Ο.Τ.Δ., της οριστικής αρχιτεκτονικής μελέτης (από αισθητικής και μορφολογικής άποψης, ένταξης στο περιβάλλον και όχι όσον αφορά προδιαγραφές ΕΟΤ και ΓΟΚ) μετά την υπογραφή της σύμβασης και οπωσδήποτε πριν ολοκληρωθούν οι υπόλοιπες μελέτες (στατικά-μηχανολογικά) και πριν να υποβληθεί στην αρμόδια διεύθυνση πολεοδομίας για έκδοση οικοδομικής άδειας.
4. Έλεγχος από την ΟΤΔ για την εφαρμογή της μελέτης στη φάση υλοποίησης του έργου με την υποβολή κάθε λογαριασμού και οπωσδήποτε πριν την έγκριση και πληρωμή του.
5. Τελικός έλεγχος από την ΟΤΔ κατά την ολοκλήρωση του έργου και την λειτουργία της εγκατάστασης (εξοπλισμό, τρόπος λειτουργίας παροχής υπηρεσιών) πριν από την οριστική παραλαβή και το κλείσιμο του έργου.

2. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

2.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

Ισχύουν τα αναφερόμενα στις παραγράφους «Αρχιτεκτονική μελέτη-Βασικές Αρχές» και «Υλικά δόμησης και κατασκευαστικές μέθοδοι» για τις επιχειρήσεις φιλοξενίας.

2.2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

Ισχύουν τα αναφερόμενα στις παραγράφους «Βασικές αρχές» και «Επιτρεπόμενα και μη επιτρεπόμενα υλικά» που αναφέρονται στην παράγραφο για τις επιχειρήσεις φιλοξενίας

Ειδικά για τις επιχειρήσεις εστίασης

Ο χώρος παρασκευής (και συγκεκριμένα ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις του) και ο εξοπλισμός της κουζίνας να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000:2005. Οι επιχειρήσεις που θα ενταχθούν στο Πρόγραμμα LEADER θα πρέπει υποχρεωτικά να αποκτήσουν πιστοποιητικό ISO 22000:2005.

Επιπλέον

- Να διαθέτει δίκτυο εξαερισμού (μηχανικού ή/και φυσικού) θέρμανσης και κλιματισμού (χειμώνα-καλοκαίρι).
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να φυλάσσονται ανάλογα με την κατηγορία σε ψυκτικούς θαλάμους, κατάψυξη ή ειδικά διαμορφωμένους χώρους για τρόφιμα.
- Η φύλαξη των κρασιών, πρέπει να γίνεται σε χώρους με όσο το δυνατό πιο σταθερή θερμοκρασία, προφυλαγμένους από φως, οσμές, κραδασμούς.
- Οι βιτρίνες όπου εκτίθενται οι πρώτες ύλες και τα έτοιμα φαγητά πρέπει να είναι διαφορετικές και σε αισθητική αρμονία με το χώρο.
- Τα τραπέζια πρέπει να είναι στρωμένα με σωστό και ομοιόμορφο τρόπο.

- Τα τραπεζομάντηλα και οι πετσέτες να είναι καλαίσθητα καθαρά και σε καλή κατάσταση. Προτείνονται υφάσματα λινά ή βαμβακερά, ανοιχτού χρώματος. Προτείνεται να υπάρχει βάζο με λουλούδια της περιοχής σε κάθε τραπέζι.
- Τα σερβίτσια θα πρέπει να είναι καθαρά και καλής ποιότητας. Μπορεί να είναι κεραμικά ή από πορσελάνη. Τα ποτήρια μπορεί να είναι κολονάτα, ανάλογα με το ποτό που σερβίρεται.

2.3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

2.3.1. Περίοδος Λειτουργίας-Επικοινωνία

Για την εξυπηρέτηση των επισκεπτών, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής πληροφόρηση για το πλήρες ωράριο της επιχείρησης (μέρες και ώρες λειτουργίας) όπως επίσης και ένα άτομο που να απαντά στις τηλεφωνικές κλήσεις και να πραγματοποιεί τις κρατήσεις. Η τηλεφωνική επικοινωνία πρέπει να εξασφαλίζεται τουλάχιστον με ένα αυτόματο τηλεφωνητή που να αναφέρει την ονομασία της επιχείρησης, τις μέρες και ώρες λειτουργίας και τη διαδικασία κρατήσεων, και με ένα κινητό τηλέφωνο.

Επιπλέον οι μέρες και οι ώρες λειτουργίας πρέπει να είναι αναρτημένες στην είσοδο της επιχείρησης, έτσι ώστε να είναι εύκολα διακριτές.

2.3.2. Εξυπηρέτηση πελατών

Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει **κατάλληλα διαμορφωμένο χώρο για την αναμονή των πελατών**, στην περίπτωση που ο κύριος χώρος εστίασης είναι ιδιαίτερα φορτωμένος. Ο χώρος αυτός πρέπει να είναι διακοσμημένος σύμφωνα με το ύφος της επιχείρησης και την τοπική παραδοσιακή αρχιτεκτονική.

Στον χώρο αυτό θα πρέπει να υπάρχουν έντυπα μεταφρασμένα και στα αγγλικά, ή σε άλλη ξένη γλώσσα, τα οποία και θα δίνουν πληροφορίες σχετικά με την περιοχή, τα αξιοθέατα, την παραδοσιακή κουζίνα, ειδικές τουριστικές διαδρομές, τοπικά προϊόντα, κλπ. Το έντυπο αυτό υλικό πρέπει να είναι ενημερωμένο και να διατίθεται στους πελάτες.

Ως χειρονομία καλής φιλοξενίας προτείνεται να προσφέρεται στους πελάτες ένα τοπικό aperitif, ή ένα μικρό ορεκτικό. Πρέπει να λαμβάνεται φροντίδα για την άμεση εξυπηρέτηση του πελάτη, ώστε το γεύμα να είναι ευχάριστο και να προβάλλεται /αναδεικνύεται η τοπική φιλοξενία.

Ο κατάλογος (menu) θα πρέπει να είναι αναρτημένος στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου σε προστατευτικό πλαίσιο. Στον κατάλογο πρέπει να φαίνονται τα τοπικά

παραδοσιακά εδέσματα, τοπικά ποτά, καθώς και προτάσεις του chef. Προαιρετικά προτείνεται να υπάρχει περιγραφή των τοπικών / παραδοσιακών προϊόντων και συνταγών.

Στην περίπτωση την οποία το εστιατόριο βρίσκεται στο κατάλυμα, το φαγητό θεωρείται προαιρετικό.

Το προσωπικό που εργάζεται σε επιχειρήσεις εστίασης θα πρέπει να γνωρίζει μία ξένη γλώσσα, έτσι ώστε να γίνεται πιο εύκολη η διαδικασία υποδοχής και εξυπηρέτησης των αλλοδαπών πελατών.

2.3.3. Καθαριότητα και υγιεινή χώρων

Κατ' αρχήν η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει επαρκείς και κατάλληλους χώρους υγιεινής, ξεχωριστούς για το προσωπικό και για τους πελάτες, όπως επίσης και να διαχωρίζονται σε σχέση με το φύλο. Επιπλέον πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για παιδιά και βρέφη. Ιδιαίτερα κατά τις ώρες αιχμής της λειτουργίας της επιχείρησης και συνωστισμού στους χώρους υγιεινής πρέπει η καθαριότητα να γίνεται πολύ τακτικά.

Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει άτομα υπεύθυνα για την καθαριότητα των εσωτερικών και εξωτερικών χώρων και τη συντήρηση των εξοπλισμών που θα διαφέρουν από εκείνα που είναι υπεύθυνα για το σερβίρισμα.

Η υγιεινή του προσωπικού περιλαμβάνει τις απαιτούμενες προδιαγραφές στη συμπεριφορά όπως κατάλληλη ενδυμασία, προστατευτικά γάντια, καπέλα για το προσωπικό της κουζίνας, καθώς και στην κατάσταση της υγείας του προσωπικού (αναφορά ασθενειών, προβλημάτων υγείας, κλπ.).

Πρέπει να υπάρχει πρόβλεψη για την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού (κύρια της κουζίνας) σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις

Πρέπει να υπάρχουν επαρκή και καλάίσητα δοχεία απορριμμάτων με σκέπασμα στους εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους που θα αδειάζονται τακτικά και θα διατηρούνται καθαρά.

Όταν η επιχείρηση διαθέτει κήπο πρέπει να υπάρχει υπεύθυνος συντήρησης.

2.3.4. Αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών

Για την αξιολόγηση της επιχείρησης και των παρεχόμενων απ' αυτή υπηρεσιών, κάθε επιχείρηση θα διαθέτει βιβλίο εντυπώσεων ή/και κουτί παραπόνων. Οι επισκέπτες θα παροτρύνονται να καταγράψουν τις εντυπώσεις τους (θετικές ή αρνητικές) στο βιβλίο εντυπώσεων καθώς και να συμπληρώσουν τυποποιημένο ερωτηματολόγιο

(ανώνυμο) που θα αναφέρεται στην αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών και να το αφήσουν στο κουτί παραπόνων.

Ο επενδυτής πρέπει να παρακολουθεί τη διαδικασία αξιολόγησης, να παίρνει υπόψη του τις παρατηρήσεις των πελατών και να βελτιώνεται.

2.3.5. Πρώτες ύλες

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των πιάτων όπως ελαιόλαδο, κρεατικά, τυροκομικά, λαχανικά, ζυμαρικά να προέρχονται κατά κύριο λόγο από την περιοχή (ποσοστό 50% τουλάχιστον). Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, να προέρχονται από την περιφέρεια και κοντινές περιοχές. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η διαβεβαίωση του παραγωγού ότι τα προϊόντα του είναι ασφαλή και η παραγωγή τους έγινε σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας (για τα μεταποιημένα προϊόντα η εφαρμογή συστήματος ISO 22000:2005 αποτελεί βασική προϋπόθεση).

2.3.6. Προσφερόμενα προϊόντα

Τα αρτοσκευάσματα που προσφέρονται πρέπει να είναι φρέσκια και καλής ποιότητας.

Στα προσφερόμενα τυροκομικά προϊόντα πρέπει να υπάρχουν τοπικά τυριά, φέτα, κ.α.

Δεν πρέπει να προσφέρονται πατάτες προτηγανισμένες.

Στο menu θα πρέπει να περιλαμβάνονται οπωσδήποτε μαγειρευτά τοπικά παραδοσιακά φαγητά

Η ελληνική σαλάτα πρέπει να είναι φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο.

Στα ζεστά και κρύα πιάτα πρέπει να χρησιμοποιείται καλής ποιότητας παρθένο ελαιόλαδο.

Τα βιολογικά προϊόντα όταν υπάρχουν στον κατάλογο, πρέπει να είναι πιστοποιημένα και να αναφέρονται.

Ο κατάλογος των ποτών πρέπει να περιλαμβάνει και τοπικά κρασιά με σύντομη περιγραφή των βασικών χαρακτηριστικών (προέλευση, χρονιά, ποικιλία).

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην θερμοκρασία σερβιρίσματος και στο ποτήρι σερβιρίσματος.

Θα πρέπει να προτείνεται επίσης ένα τοπικό γλυκό ή ποτό μετά το τέλος του γεύματος, ή / και η προσφορά ελληνικού καφέ.

2.4. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2.4.1. Γενικές απαιτήσεις-Προδιαγραφές

Όλες οι επιχειρήσεις που ασχολούνται με τρόφιμα είναι υποχρεωμένες να εφαρμόζουν το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων ISO 22000:2005 και να τηρούν τις προδιαγραφές ποιότητας που αναφέρονται στον Κανονισμό 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

Ο κανονισμός 852/2004 που έχει αντικαταστήσει την οδηγία 93/43/ΕΟΚ περί υγιεινής των τροφίμων καθορίζει μεταξύ άλλων τα παρακάτω:

- Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων.
- Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων.
- Απαιτήσεις εξοπλισμού.
- Απορρίμματα τροφίμων.
- Παροχή νερού.
- Ατομική Υγιεινή.
- Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα.
- Κατάρτιση προσωπικού.

2.4.2. Γενικές Απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων

1. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:
 - α) να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών
 - β) να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και τη συμπύκνωση υδρατμών ή το σχηματισμό ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες
 - γ) να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και, ιδίως, του ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών και

- δ) όταν είναι αναγκαίο, να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και, όταν είναι αναγκαίο, να καταγράφεται το επίπεδο θερμοκρασίας.
3. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή WC, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα, τα οποία δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.
 4. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι χώροι για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι χωριστοί από τις εγκαταστάσεις πλυσίματος των χεριών.
 5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.
 6. Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.
 7. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό.
 8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι κατάλληλες για το σκοπό που προορίζονται. Πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποκλείει τον κίνδυνο μόλυνσης. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι στο σύνολο τους ή εν μέρει, ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ή σε ένα καθαρό χώρο, ιδίως σε χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.
 9. Όταν είναι αναγκαίο, πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια του προσωπικού.
 10. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.

2.4.3. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων

1. Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών. Ειδικότερα:

α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα ενδεχομένως, τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας

β) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να μπορούν να πλένονται, οι δε επιφάνειες πρέπει να είναι λείες μέχρις ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα

γ) οι οροφές (ή, εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ότι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων

δ) τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία μπορούν να ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής

ε) ο καθαρισμός και, όταν είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων

μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα

στ) οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων, και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

2. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις, όταν είναι αναγκαίο, για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

3. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα όταν είναι αναγκαίο για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού και να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.

2.4.4. Απαιτήσεις εξοπλισμού

Κάθε αντικείμενο, συσκευή ή εξοπλισμός, με το οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει:

α) να καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης

β) να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης

γ) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι ανάγκη, να απολυμαίνεται, και

δ) να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων.

2. Όταν είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου για να εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

3. Εάν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά πρόσθετα για να εμποδίζεται η διάβρωση του εξοπλισμού και των δοχείων, τα πρόσθετα αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική.

2.4.5. Απορρίμματα τροφίμων

1. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευσή τους.

2. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία που κλείνουν, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι άλλοι χρησιμοποιούμενοι τύποι δοχείων ή συστημάτων απομάκρυνσης είναι κατάλληλοι. Τα δοχεία αυτά πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένα, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την αποθήκευση και την απομάκρυνση μη εδώδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και, όταν είναι αναγκαίο, να προλαμβάνεται η διείσδυση ζώων και επιβλαβών οργανισμών.

4. Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο, σύμφωνα με τη σχετική εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης, είτε άμεσα είτε έμμεσα.

2.4.6. Παροχή νερού

1. α) Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται τόσες φορές ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα τρόφιμα.

β) Για τα ολόκληρα αλιευτικά προϊόντα είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό νερό. Για τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό θαλασσινό νερό· για εξωτερικό πλύσιμο, είναι επίσης δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό νερό. Όταν χρησιμοποιείται τέτοιο νερό, πρέπει να υπάρχουν επαρκείς εγκαταστάσεις για την παροχή του.

2. Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, παραδείγματος χάρη για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμού, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς,

πρέπει να κυκλοφορεί σε χωριστό δίκτυο που να φέρει τη σχετική ένδειξη. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα δίκτυα πόσιμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα δίκτυα πόσιμου νερού.

3. Το ανακυκλωμένο νερό που χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση ή ως συστατικό δεν πρέπει να παρουσιάζει κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να ανταποκρίνεται στις ίδιες προδιαγραφές με το πόσιμο νερό, εκτός εάν αποδεικνύεται στην αρμόδια αρχή ότι η ποιότητα του νερού δεν μπορεί να θίξει την καταλληλότητα του τροφίμου στην τελική του μορφή.

4. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να μολύνει τρόφιμα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό, ή, αν χρησιμοποιείται για την ψύξη ολόκληρων αλιευτικών προϊόντων, από καθαρό νερό. Πρέπει να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση.

5. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα.

6. Όταν τα τρόφιμα υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μέσα σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων.

2.4.7. Ατομική υγιεινή

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.

2. Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης. Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων το οποίο έχει προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα, και αν είναι δυνατόν τα αίτιά τους, στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.

2.4.8. Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα

1. Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό εκτός από ζώντα ζώα, ούτε κανένα άλλο υλικό που χρησιμοποιείται κατά τη μεταποίηση προϊόντων, εάν είναι γνωστό, ή υπάρχουν βάσιμοι λόγοι υποψίας, ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες, σε τέτοιο βαθμό ώστε, ακόμη και μετά τις συνήθεις διαδικασίες διαλογής ή/και προπαρασκευής ή μεταποίησης που εφαρμόζει ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, να είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
2. Οι πρώτες ύλες και όλα τα συστατικά που αποθηκεύονται σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.
3. Σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, τα τρόφιμα πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν εύλογο να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση.
4. Πρέπει να εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες για να διασφαλίζεται ότι ελέγχονται τα επιβλαβή ζώα. Πρέπει επίσης να υπάρχουν κατάλληλες διαδικασίες για να εμποδίζονται τα οικιακά ζώα να εισέρχονται σε χώρους όπου παρασκευάζονται, διακινούνται ή αποθηκεύονται τρόφιμα (ή, εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή σε ειδικές περιπτώσεις, να εμποδίζεται η μόλυνση λόγω της εισόδου αυτής).
5. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων, υπό τον όρον ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, διακινούν και συσκευάζουν σε πρώτη συσκευασία μεταποιημένα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες ευρύχωρες αίθουσες για την αποθήκευση των πρώτων υλών χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα μεταποιημένα προϊόντα, και να διαθέτουν κατάλληλο ψυχόμενο χώρο αποθήκευσης.

6. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το στάδιο θερμικής επεξεργασίας ή, εάν δεν γίνεται θερμική επεξεργασία, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

7. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη, τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν συνεπάγονται κίνδυνο στην υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξή τους, ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.

8. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδωδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστά και ασφαλή δοχεία.

2.4.9. Εκπαίδευση

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν:

1. ότι τα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα, επιβλέπονται και καθοδηγούνται ή/και εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες·
2. ότι τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα για την κατάρτιση και τη διατήρηση της διαδικασίας ή για την εφαρμογή των σχετικών οδηγιών, έχουν εκπαιδευθεί κατάλληλα στην εφαρμογή των αρχών HACCP και
3. τη συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις του εθνικού δικαίου σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα για τα πρόσωπα που απασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων.

2.4.10. Επιπλέον επισημάνσεις εκτός του Καν.852/2004

Επισημαίνεται ότι το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων ISO 22000:2005 θα πρέπει να ετοιμασθεί από εγκεκριμένο σύμβουλο, σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές.

Η διασφάλιση και επαλήθευση του συστήματος ISO 22000:2005 απαιτεί εξοπλισμό για μετρήσεις διαφόρων παραμέτρων, όπως θερμοκρασία, υγρασία, pH, φρεσκότητα,

τάγγισμα, κλπ. Ο εξοπλισμός αυτός αποτελείται από αισθητήρια, καταγραφικά θερμόμετρα, alarm και θα συνοδεύει το σχέδιο ISO 22000:2005.

Ειδικότερα προτείνονται:

1. Εύχρηστα kit για τον καθορισμό του επιπέδου της υγιεινής του χώρου
2. Εύχρηστα βιολογικά προϊόντα ταυτόχρονου καθαρισμού και απολύμανσης, απομάκρυνσης των οσμών.
3. Εύχρηστα, μικρού μεγέθους και οικονομικά μηχανήματα για το καθορισμό της χρονικής στιγμής τάγγισης του ελαιολάδου (χρονική στιγμή απόρριψης του χρησιμοποιημένου ελαιολάδου)
4. Γρήγορα τεστ ανίχνευσης νοθείας του κρέατος
5. Γρήγορα τεστ ανάλυσης ποιότητας νερού
6. Θερμόμετρο μέτρησης στον πυρήνα του προϊόντος
7. Καταγραφικό θερμόμετρο για την παρακολούθηση της Θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων
8. Όργανο με δυνατότητα μέτρησης είτε της θερμοκρασίας, είτε της πίεσης είτε της σχετικής υγρασίας.

Όλα τα παραπάνω που αναφέρονται στις κατευθύνσεις για το σχεδιασμό, οι προδιαγραφές για τον εξοπλισμό και οι προδιαγραφές λειτουργίας ισχύουν και για τον εκσυγχρονισμό υφιστάμενων εγκαταστάσεων εστίασης.

2.5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ - ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

Για την τήρηση των παραπάνω προβλέπεται μία διαδικασία ελέγχου και παρακολούθησης σε όλα τα στάδια υλοποίησης που περιλαμβάνει τα εξής:

1. Γνωστοποίηση στους ενδιαφερομένους του τεύχους των πρόσθετων προδιαγραφών κατά την ανακοίνωση του προγράμματος και μέχρι την λήξη της προθεσμίας υποβολής των προτάσεων και των αιτήσεων εκδήλωσης ενδιαφέροντος από τους υποψήφιους επενδυτές.
2. Κατάθεση αρχιτεκτονικής προμελέτης-τεχνικής έκθεσης μαζί με το φάκελο υποψηφιότητας – αίτηση ενίσχυσης.
3. Έλεγχος από την ΟΤΔ, της οριστικής αρχιτεκτονικής μελέτης (από αισθητικής και μορφολογικής άποψης, ένταξης στο περιβάλλον) μετά την υπογραφή της σύμβασης και οπωσδήποτε πριν ολοκληρωθούν οι υπόλοιπες μελέτες (στατικά-

μηχανολογικά) και πριν να υποβληθεί στην αρμόδια διεύθυνση πολεοδομίας για έκδοση οικοδομικής άδειας.

4. Έλεγχος από την ΟΤΔ για την εφαρμογή της μελέτης στη φάση υλοποίησης του έργου με την υποβολή κάθε λογαριασμού και οπωσδήποτε πριν την έγκριση και πληρωμή του.
5. Τελικός έλεγχος από την ΟΤΔ κατά την ολοκλήρωση του έργου και την λειτουργία της εγκατάστασης (εξοπλισμό, τρόπος λειτουργίας παροχής υπηρεσιών) πριν από την οριστική παραλαβή και το κλείσιμο του έργου.

3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3ο ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ

3.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η περιοχή παρέμβασης διαθέτει πλούσιο ανάγλυφο, ποτάμια (Γαλλικός, Αξιός, Λουδίας, Ρήχειος), λίμνες (Βόλβη, Κορώνεια) και διαβρέχεται από δυο κόλπους (Στρυμονικό και Θερμαϊκό) παράγοντες που ευνοούν την ανάπτυξη πολλών δραστηριοτήτων αναψυχής και τη δημιουργία επιχειρήσεων με αντικείμενο υπαίθριες δραστηριότητες, όπως ιππασία, κωπηλασία, ποδηλασία, rafting, canoe, τοξοβολία, κλπ.

Επισημαίνεται ότι δραστηριότητες αναψυχής που σχετίζονται με το μαζικό θαλάσσιο τουρισμό (θαλάσσια ποδήλατα, θαλάσσιο σκι, κλπ) και με το μηχανοκίνητο τουρισμό (μοτοσυκλέτες-γουρούνες) δεν περιλαμβάνονται στις εναλλακτικές δραστηριότητες που ενισχύονται από το Πρόγραμμα.

Οι επιχειρήσεις εναλλακτικών δραστηριοτήτων λειτουργούν με άδεια τουριστικού γραφείου, η οποία βέβαια δεν ανταποκρίνεται στο είδος και το εύρος των υπηρεσιών που προσφέρουν. Επίσης κάποιες τουριστικές μονάδες (καταλύματα, κέντρα εστίασης) περιλαμβάνουν συμπληρωματικά στις υπηρεσίες που παρέχουν και δραστηριότητες αναψυχής, όπως ποδηλασία, τοξοβολία, ιππασία, εναέρια διαπέραση, κλπ, χωρίς τις απαραίτητες αδειοδοτήσεις, οι οποίες πραγματοποιούνται συνήθως στο χώρο λειτουργίας της επιχείρησης.

Οι επιχειρήσεις εναλλακτικών δραστηριοτήτων οι οποίες θα ενταχθούν στο πρόγραμμα πρέπει να πληρούν απαραίτητα τις απαιτήσεις της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας. Επιπλέον όμως θα πρέπει να πληρούν και άλλες προδιαγραφές που αφορούν κυρίως στην ασφάλεια των πελατών και στην ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών.

3.2. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Κάθε μονάδα εναλλακτικού τουρισμού πρέπει να διαθέτει τις παρακάτω εγκαταστάσεις:

- Χώρο υποδοχής, αναμονής, ενημέρωσης και εξυπηρέτησης των πελατών που αποτελεί συνήθως και την έδρα της επιχείρησης. Ο χώρος αυτός σύμφωνα με τις προδιαγραφές του ΕΟΤ πρέπει να έχει ελάχιστο εμβαδό 20 τμ. Για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών κρίνεται σκόπιμη η ύπαρξη χώρου πέραν των 20 τμ και αντίστοιχα με τη δυναμικότητα της μονάδας (0,8

tm /άτομο). Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να υπάρχει και εξωτερικός στεγασμένος χώρος ο οποίος να χρησιμοποιείται από την άνοιξη έως το φθινόπωρο, ενώ το χειμώνα μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.

Ο χώρος αυτός θα πρέπει να είναι κατάλληλα διακοσμημένος με στοιχεία που οπτικά παραπέμπουν στη συγκεκριμένη δραστηριότητα, ενημερώνουν για το χώρο που πραγματοποιείται η δραστηριότητα, τις τεχνικές, τυχόν διαδικασίες, ακόμη και με οπτικό υλικό από προηγούμενους πελάτες.

Ο χώρος υποδοχής και ενημέρωσης θα πρέπει να διαθέτει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την ενημέρωση των πελατών (ηλεκτρονικός υπολογιστής, projector, DVD player, τηλεόραση).

- Εγκαταστάσεις για την αποθήκευση και φύλαξη του εξοπλισμού (ποδήλατα, βάρκες, σωσίβια, κράνη, κλπ) με φυσικό φωτισμό και εξαερισμό. Χρήσιμη είναι η ύπαρξη τρεχούμενου νερού για την καθαριότητα των υλικών και του εξοπλισμού. Ειδικά για την περίπτωση της ιππασίας οι εγκαταστάσεις σταυλισμού των αλόγων πρέπει να είναι τέτοιες που να διασφαλίζουν την καλή διαβίωση τους.
- Ανάλογα με τη δραστηριότητα, αν αυτή απαιτεί ιδιαίτερο ρουχισμό, θα πρέπει να υπάρχουν αποδυτήρια (ξεχωριστά για άντρες και γυναίκες).
- Χώρους υγιεινής, σύμφωνα με την αρμόδια υπηρεσία του κράτους (Δ/νση Δημόσιας Υγείας) που θα διαχωρίζονται με βάση το φύλο.
- Χώρους στάθμευσης αυτοκινήτων. Ειδικά στην περίπτωση που η επιχείρηση απευθύνεται σε μεγάλες ομάδες ατόμων (πχ μαθητές σχολείων) που φτάνουν με λεωφορεία θα πρέπει ο χώρος στάθμευσης να έχει ανάλογο εύρος.
- Στις περιπτώσεις που η δραστηριότητα απαιτεί τη λειτουργία θέσης βάσης, εκτός των ορίων της έδρας της επιχείρησης (πχ στίβος ιστιοσανίδας στις όχθες λίμνης) πρέπει να διαθέτει τις απαραίτητες μόνιμες ή κινητές κατασκευές. Οι κατασκευές αυτές θα πρέπει να συμβαδίζουν με το φυσικό ή δομημένο περιβάλλον της περιοχής και να μην αλλοιώνουν την τοπογραφία του περιβάλλοντος είτε με την τοποθέτησή τους είτε με τον όγκο τους. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στις κατασκευές πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο φυσικά, τοπικά και ανακυκλώσιμα με δεδομένο ότι δεν επηρεάζεται η ασφάλεια και η σταθερότητα τους.
- Ο περιβάλλον χώρος είναι καλό να αφήνεται στην αρχική του μορφή με κάποιες παρεμβάσεις που να αφορούν τη λειτουργικότητα του χώρου ή της δραστηριότητας. Είναι αποδεκτή και πολλές φορές επιθυμητή η πρόσθεση

στον χώρο δένδρων, φυτών ή λουλουδιών καθώς και ήπιων και λειτουργικών κατασκευών (ξύλινα περάσματα ή γεφύρια, επίστρωση διαδρόμων με χαλίκι, κτλ).

Επισημαίνεται ότι όλες οι εγκαταστάσεις και οι κατασκευές πρέπει να έχουν απαραίτητα όλες τις νόμιμες άδειες κατασκευών και λειτουργίας.

Η επιχείρηση (τόσο οι σταθερές όσο και οι κινητές εγκαταστάσεις της) πρέπει να βρίσκεται σε θέση με εύκολη οδική πρόσβαση και καλή σήμανση.

Για την πυρασφάλεια και την πυρανίχνευση σε μόνιμες (κλειστές ή ανοιχτές) κατασκευές ισχύει η υπάρχουσα νομοθεσία η οποία και ελέγχεται από την Πυροσβεστική.

Στις μόνιμες κατασκευές ιδιαίτερα όταν αυτές είναι εκτεθειμένες ή βρίσκονται σε πολύ ψηλό σημείο του ορίζοντα ή του συγκεκριμένου χώρου, θα πρέπει να περιλαμβάνεται και αντικεραυνική προστασία.

Για την καλύτερη εξυπηρέτηση των επισκεπτών, κρίνεται σκόπιμο οι επιχειρήσεις εναλλακτικού τουρισμού να λειτουργούν παράλληλα ή να συνεργάζονται με ένα αναψυκτήριο ή κέντρο εστίασης το οποίο θα πληροί τις προδιαγραφές ποιότητας που αναφέρονται στην παρούσα εμπειρογνομωσύνη.

3.3. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

- Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να διακρίνεται από το σήμα CE ή και από άλλες αντίστοιχες προδιαγραφές που βάζουν κυρίως οι κατασκευαστές. Αυτό ισχύει όχι μόνο για τον εξοπλισμό που απαιτεί η δραστηριότητα αλλά και για τον εξοπλισμό προστασίας (πχ σωσίβια, κράνη, αδιάβροχες στολές, κλπ).
- Για κάθε δραστηριότητα ο εξοπλισμός πρέπει να είναι επαρκής ώστε να μπορεί να εξυπηρετηθεί μια ομάδα ανθρώπων και αντίστοιχος με τον αριθμό των εκπαιδευτών συνοδών που απαιτούνται κατά δραστηριότητα. Θα πρέπει δε να υπάρχει πάντα και εφεδρικός.
- Με την αγορά του εξοπλισμού καλό είναι να δίνεται ο χρόνος αντικατάστασης ή και ο χρόνος των επιθεωρήσεων και τα σημεία ελέγχου-επιθεώρησης.
- Ολόκληρος ο εξοπλισμός πρέπει να ελέγχεται για την κατάσταση που βρίσκεται, για φθορές και να συντηρείται τακτικά από γνώστες και έμπειρους. Ιδιαίτερα πρέπει να ελέγχεται για τυχόν φθορές ή δυσλειτουργίες πριν από κάθε χρήση.

- Απαραίτητο για τη λειτουργία μιας τέτοιας επιχείρησης είναι ο ηλεκτρονικός εξοπλισμός και τα συστήματα επικοινωνίας. Αναλυτικά περιλαμβάνει ηλεκτρονικό υπολογιστή με σύνδεση στο internet, εποπτικά μέσα για την ενημέρωση των επισκεπτών-πελατών, κινητό τηλέφωνο, φορητά VHF σε ποσότητα και προδιαγραφές ανάλογα με τον συνήθη όγκο των πελατών όπως και του χώρου που αναπτύσσονται οι δραστηριότητες και GPS.
- Απαραίτητη επίσης είναι και η ύπαρξη κιβωτίου πρώτων βοηθειών, τόσο στις σταθερές εγκαταστάσεις της επιχείρησης, όσο στο χώρο πραγματοποίησης της δραστηριότητας, πάντα με ευθύνη του συνοδού.
- Άλλο απαραίτητο υλικό, ανάλογα με τη δραστηριότητα, μπορεί να είναι: χάρτες της περιοχής που πραγματοποιείται η δραστηριότητα, όργανα που δείχνουν την κατεύθυνση του ανέμου, φακός, φωτοβολίδες, σπέρτα, κλπ

3.4. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

3.4.1. Περίοδοι Λειτουργίας

Οι επιχειρήσεις που θα ενισχυθούν από το Πρόγραμμα πρέπει να λειτουργούν όλο το χρόνο και όλες τις μέρες της εβδομάδας (καθημερινές & Σαββατοκύριακα).

Για την επικοινωνία θα πρέπει να υπάρχει ένας υπεύθυνος και συνεχώς διαθέσιμο τηλέφωνο (σταθερό) με αυτόματο τηλεφωνητή, κινητό τηλέφωνο, fax ή/και email.

Πολύ χρήσιμη θεωρείται η παραπομπή σε μια ιστοσελίδα, έτσι ώστε οι ενδιαφερόμενοι όχι μόνο να πάρουν ένα μεγαλύτερο όγκο πληροφοριών αλλά και να επικοινωνήσουν με τον πλέον ανέξοδο τρόπο. Μάλιστα η ύπαρξη της ιστοσελίδας διευκολύνει και τον επαγγελματία ο οποίος δεν χρειάζεται να βρίσκεται συνέχεια στην βάση του.

3.4.2. Ανθρώπινο δυναμικό

Καθοριστικός παράγοντας για την ανάπτυξη αυτών των δραστηριοτήτων αναψυχής είναι η ασφάλεια των συμμετεχόντων η οποία βασίζεται τόσο στον κατάλληλο εξοπλισμό όσο και στο εξειδικευμένο και έμπειρο δυναμικό.

Όπως αναφέρθηκε υπάρχει κάποιο θεσμικό κενό στην λειτουργία των επιχειρήσεων εναλλακτικού τουρισμού. Στην καλύτερη περίπτωση έχουμε άδεια λειτουργίας τουριστικού γραφείου ΕΟΤ και ασφάλεια αστικής ευθύνης. Οι εκπαιδευτές επίσης δεν διαθέτουν πιστοποιητικά σπουδών αναγνωρισμένα και άδεια άσκησης επαγγέλματος.

Οι δραστηριότητες λοιπόν πρέπει να πραγματοποιούνται με την παρουσία ειδικά εκπαιδευμένου επαγγελματία, ο οποίος μπορεί να είναι απόφοιτος αντίστοιχης σχολής στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό ή/και να έχει ασχοληθεί με το συγκεκριμένο άθλημα ως αθλητής, προπονητής ομάδας, εκπαιδευτής, κλπ. Και επιπλέον να γνωρίζει πολύ καλά το χώρο εφαρμογής της δραστηριότητας.

Επιπλέον τα άτομα που ασχολούνται ως εκπαιδευτές και συνοδοί σε τέτοιου τύπου δραστηριότητες πρέπει εκτός από τις γνώσεις του συγκεκριμένου αθλήματος και του χώρου να διαθέτουν αντίληψη των αναγκών και του επιπέδου φυσικής και ψυχικής κατάστασης των πελατών, εμπειρία στην αντιμετώπιση κινδύνων και κρίσεων, στην παροχή πρώτων βοηθειών, αλλά και γνώσεις ενθάρρυνσης, εμπύχωσης και διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού.

Για την ένταξη μιας επιχείρησης στο Πρόγραμμα είναι απαραίτητη προϋπόθεση να διαθέτει προσωπικό με εξειδικευμένη και πιστοποιημένη γνώση και εμπειρία.

Άλλα προσόντα που απαιτούνται για το προσωπικό τέτοιων επιχειρήσεων είναι η γνώση αγγλική γλώσσας (ως προαπαιτούμενο από τον ΕΟΤ αλλά και ως αναγκαιότητα για την εξυπηρέτηση ξένων επισκεπτών) και η γνώση χρήσης ηλεκτρονικού υπολογιστή και internet.

3.4.3. Υποδοχή πελατών

Η διαδικασία υποδοχής θα πρέπει να περιλαμβάνει και να γίνεται με όσο το δυνατόν ομοιόμορφο τρόπο από κάθε στέλεχος που θα αναλάβει την διαδικασία. Η διαδικασία θα πρέπει να περιλαμβάνει:

- Το καλωσόρισμα του κάθε επισκέπτη ή της ομάδας των πελατών, με μια μικρή ομιλία που θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά της πρώτης γνωριμίας με τον χώρο – δραστηριότητα – συνοδούς.
- Σύμφωνα με τα παραπάνω πρέπει να δίνεται μια περιγραφή του χώρου και της περιοχής που θα κινηθούν οι δραστηριότητες με τους περιορισμούς ή τις απαραίτητες επισημάνσεις που ισχύουν (π.χ. είσοδος σε προστατευμένη περιοχή, υδροβιοτόπου, ή π.χ. ότι στη διαδρομή υπάρχει ένα επικίνδυνο ρέμα, κλπ).
- Στον τομέα της δραστηριότητας πρέπει να δίνεται σε μια συνοπτική περιγραφή το τι θα εκτελεστεί, με ποιον τρόπο, πια συγκεκριμένη διαδικασία καθώς και το εκτιμώμενο χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης των επιμέρους και του συνόλου της δραστηριότητας. Αν υπάρχουν ιδιαίτερες επισημάνσεις ζωτικές για την εκτέλεση

της δραστηριότητας θα πρέπει να τονίζονται και σε αυτή την εισαγωγική ενημέρωση. Επίσης να αναφέρονται ξεκάθαρα οι κίνδυνοι που μπορεί να αντιμετωπίσουν οι πελάτες κατά την διάρκεια της δραστηριότητας.

- Είναι απαραίτητο να αναφερθούν τα στοιχεία του συνοδού αλλά και τα τηλέφωνα ανάγκης (περιπτώσεις ασθένειας, μεταφοράς κλπ) και επικοινωνίας (αν ο συνοδός δεν είναι μαζί με τους επισκέπτες).

Στις περιπτώσεις που η δραστηριότητα γίνεται με τη συνεχή παρουσία συνοδού-συνοδών θα καταρτίζεται ένα πλάνο δράσης για κανονικές συνθήκες για το οποίο θα ενημερώνει και τους επισκέπτες πελάτες. Θα τους ενημερώνει επίσης αναλυτικά για τις υποχρεώσεις τους ως προς τη λειτουργία της ομάδας και θα καθορίζει τη σχέση συνοδού πελατών.

Επίσης θα είναι προετοιμασμένος και θα ενημερώνει και τους πελάτες για ενδεχόμενη έκτακτη κατάσταση ανάγκης (καιρικά φαινόμενα, έντονη σωματική επιβάρυνση, δύσβατο μέρος, χρονικά περιθώρια κ.α).

Ο συνοδός θα έχει πάντα μαζί του επικοινωνιακό εξοπλισμό τον οποίο θα ξέρει να χρησιμοποιεί και κιβώτιο πρώτων βοηθειών.

Στις περιπτώσεις που στις δραστηριότητες δεν απαιτείται συνοδός (πχ ποδηλασία) ο υπεύθυνος δίνει στην ομάδα τον εξοπλισμό και τις απαραίτητες οδηγίες για τη χρήση του, ενημερώνει για τη διαδρομή που θα ακολουθηθεί, το χρόνο που απαιτείται, το βαθμό δυσκολίας, για τη σήμανση που υπάρχει και δίνει εξοπλισμό και οδηγίες για επικοινωνία σε περίπτωση ανάγκης καθώς και πακέτο πρώτων βοηθειών.

Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση έντονων καιρικών φαινομένων πρέπει οπωσδήποτε να προφυλάσσονται οι πελάτες, οι συνοδοί αλλά και οι υπόλοιποι που βρίσκονται στο χώρο. Ανάλογα με το καιρικό φαινόμενο πρέπει να ακυρώνεται ή να καθυστερείται η έναρξη σε τμήματα δραστηριότητας, ενώ σε εξαιρετικές περιπτώσεις έντασης φαινομένων πρέπει να ακυρώνεται.

Ο συνοδός θα δίνει οδηγίες στους συμμετέχοντες για τη συμπεριφορά τους και ως προς την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος (όχι κόψιμο και ξερίζωμα φυτών, ενόχληση ζώων, κλπ) και να μεριμνά για τα απορρίμματα.

3.4.4. Συμμετέχοντες

- Καταρχήν πρέπει να αναγνωρίζουν με υπευθυνότητα αν μπορούν να συμμετέχουν στη συγκεκριμένη δραστηριότητα
- Να φορούν τον κατάλληλο ρουχισμό και να έχουν τον απαραίτητο εξοπλισμό

- Πρέπει οπωσδήποτε να ακούν και να εφαρμόζουν τους κανόνες της συγκεκριμένης δραστηριότητας και τις οδηγίες του εκπαιδευτή συνοδού
- Να αντιλαμβάνονται τους κινδύνους και να μην εκθέτουν τον εαυτό τους και την ομάδα σ' αυτούς.
- Να φροντίζουν να μην ρυπαίνουν το περιβάλλον και να μην επιβαρύνουν με τις δραστηριότητες τους.

3.4.5. Καθαριότητα των χώρων

Ο εσωτερικός χώρος υποδοχής, οι χώροι αποθήκευσης του εξοπλισμού, οι χώροι υγιεινής, τα αποδυτήρια αλλά και οι εξωτερικοί χώροι θα πρέπει να είναι καθαροί και τακτοποιημένοι.

Στις περιπτώσεις που οι χώροι χρησιμοποιούνται από τους επισκέπτες – πελάτες πρέπει στην είσοδο να υπάρχει ειδική κατασκευή σχάρα & πατάκι ώστε να μην μεταφέρονται λάσπες ή άλλα αντικείμενα στον κυρίως χώρο.

Οι κάδοι των απορριμμάτων να είναι καθαροί και ξεχωριστοί για οργανικά απορρίμματα, για το γυαλί και για το αλουμίνιο.

Επίσης η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει επαρκείς και κατάλληλους χώρους υγιεινής που να διαχωρίζονται σε σχέση με το φύλο. Ιδιαίτερα κατά τις ώρες αιχμής της λειτουργίας της επιχείρησης και συνωστισμού στους χώρους υγιεινής πρέπει η καθαριότητα να γίνεται πολύ τακτικά.

3.4.6. Υπηρεσίες πρακτόρευσης

Η επιχείρηση θα πρέπει να χρησιμοποιεί όλους τους δυνατούς τρόπους για την προσέλκυση τουριστών-πελατών.

Στην περιοχή στην οποία βρίσκεται θα πρέπει να υπάρχουν οι απαραίτητες σημάνσεις ώστε η πρόσβαση να είναι εύκολη.

Απαραίτητη είναι και η συμμετοχή της σε τουριστικούς οδηγούς όπου θα δίνονται οι σχετικές πληροφορίες. Επιπλέον θα πρέπει να υπάρχει συνεργασία με τουριστικά γραφεία και τις άλλες τουριστικές επιχειρήσεις της περιοχής, με σχολεία, κλπ και έντυπο υλικό μεταφρασμένο στα αγγλικά και σε μία ακόμη γλώσσα για τις υπηρεσίες που προσφέρει.

Προτείνεται η επιχείρηση να διαθέτει σελίδα στο Internet ή να συμμετέχει σε ηλεκτρονικούς οδηγούς που αφορούν τον αγροτουρισμό.

Οι πληροφορίες που θα παρέχονται είναι οι περίοδοι λειτουργίας, ο τρόπος των κρατήσεων, προσφερόμενες υπηρεσίες, αλλά και φωτογραφίες της επιχείρησης και της ευρύτερης περιοχής.

3.4.7. Αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών

Για την αξιολόγηση της επιχείρησης και των παρεχόμενων απ' αυτή υπηρεσιών, κάθε επιχείρηση θα διαθέτει βιβλίο εντυπώσεων ή/και κουτί παραπόνων. Οι επισκέπτες θα παροτρύνονται να καταγράψουν τις εντυπώσεις τους (θετικές ή αρνητικές) στο βιβλίο εντυπώσεων καθώς και να συμπληρώσουν τυποποιημένο ερωτηματολόγιο (ανώνυμο) που θα αναφέρεται στην αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών και να το αφήσουν στο κουτί παραπόνων.

Ο επενδυτής πρέπει να παρακολουθεί τη διαδικασία αξιολόγησης, να παίρνει υπόψη του τις παρατηρήσεις των πελατών και να βελτιώνεται.

4. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4ο ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΑ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΑ

4.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία των επισκέψιμων αγροκτημάτων περιλαμβάνει την προσφορά εναλλακτικών επιμορφωτικών δραστηριοτήτων αναψυχής, σχετικών με την αγροτική ζωή, και αποσκοπεί στο να γνωρίσουν οι άνθρωποι της πόλης, και κυρίως τα παιδιά, τη ζωή στην ύπαιθρο, τα φυτά, τα ζώα, την παράδοση και τον αγροτικό πολιτισμό και να ευαισθητοποιηθούν για θέματα σχετικά με την αγροτική ζωή και με το φυσικό κόσμο.

Ιδιαίτερα για τα μικρά παιδιά τα οποία αποκτούν μια πρώτη εικόνα για τη ζωή στην ύπαιθρο από εικονογραφημένα βιβλία χωρίς όμως να μπορούν να αντιστοιχίσουν την εικόνα με την πραγματικότητα. Η άμεση επαφή των παιδιών με το φυσικό κόσμο και την ύπαιθρο, έστω και μέσω «σκηνοθετημένης πραγματικότητας», είναι εξαιρετικά μεγάλης σημασίας, γιατί συμβάλλει στην ενημέρωση και στην εξοικείωση των παιδιών με τα ζώα και τα φυτά, στη διαδικασία κατανόησης της λειτουργίας του φυσικού κόσμου, της συμβολής του στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων και στην ευαισθητοποίηση των ανθρώπων, από την παιδική ηλικία, σε θέματα προστασίας είτε απειλούμενων ζώων και φυτών, είτε του φυσικού περιβάλλοντος γενικότερα.

Υπό την έννοια αυτή, ιδιαίτερα για το Νομό Θεσσαλονίκης, όπου για πολλούς κατοίκους της πόλης της Θεσσαλονίκης υπάρχει αποξένωση από τη ζωή στην ύπαιθρο είναι πολύ σημαντική η δημιουργία επισκέψιμων αγροκτημάτων.

Λόγω αυτών είναι σκόπιμο το επισκέψιμο αγρόκτημα να **συγκεντρώνει όσο το δυνατόν περισσότερες δραστηριότητες** σχετικές με την αγροτική ζωή.

Θα πρέπει να υπάρχουν **αντιπροσωπευτικές καλλιέργειες της γεωργίας** της περιοχής με επικρατέστερες αυτές των δενδρωδών καλλιεργειών, των κηπευτικών και των λουλουδιών με σκοπό την παραγωγή και διάθεση τους αλλά και την ενημέρωση και ψυχαγωγία των επισκεπτών.

Επίσης να εκτρέφει ή/και να διατηρεί περιορισμένο - σε σχέση με την έκταση του αγροκτήματος – και αντιπροσωπευτικό αριθμό **ζώων** εντός των εγκαταστάσεων του. Οικόσιτα ζώα (αγελάδες, πρόβατα, κατσίκια, γουρούνια, κότες, πάπιες, χήνες, μελίσσια, κλπ) με σκοπό την παραγωγή και διάθεση ζωικών προϊόντων, οικιακά ζώα (σκυλιά, γάτες), άλλα ζώα για ενημέρωση και ψυχαγωγία των πελατών του (άλογα,

θηράματα, κλπ) καθώς και ζώα που δεν είναι χαρακτηριστικά της Ελλάδας αλλά παρουσιάζουν ενδιαφέρον όπως είναι π.χ. οι στρουθοκάμηλοι.

Η εκμετάλλευση θα πρέπει να διαθέτει τον **τυπικό μηχανολογικό εξοπλισμό**, καλά συντηρημένο και εκτεθειμένο έτσι ώστε οι επισκέπτες να έχουν ολοκληρωμένη εικόνα των γεωργοκτηνοτροφικών δραστηριοτήτων.

Η εκμετάλλευση πρέπει να διαθέτει τις απαραίτητες **εγκαταστάσεις** για την αποθήκευση και επεξεργασία των προϊόντων που παράγει καθώς και χώρο για την έκθεση και λιανική διάθεσή τους μόνο επί τόπου (εντός της εγκατάστασης της εκμετάλλευσης).

Μπορεί να διαθέτει και ένα **εκθεσιακό χώρο** ως μουσείο στο οποίο θα εκτίθενται γεωργικά μηχανήματα της παλιάς εποχής (άροτρο, κάρο, θεριστική, αλωνιστική μηχανή, κλπ) που θα δείχνουν το πώς γίνονταν παλιά οι αγροτικές εργασίες. Επιπλέον μπορεί να υπάρχει και κάποιος χώρος με διαμόρφωση **παραδοσιακού σπιτιού** και με έπιπλα της εποχής, είδη οικιακής χρήσης (οικοσκευή), αλλά και άλλα αντικείμενα, όπως αργαλειοί που θα δίνουν μια εικόνα για την καθημερινή ζωή των ανθρώπων.

Επίσης ένα **χώρο υποδοχής και ενημέρωσης** αλλά και δημιουργικής απασχόλησης των επισκεπτών που μπορεί να δεχθεί και μεγάλες ομάδες, όπως μαθητές σχολείων, περιβαλλοντικές ομάδες, κλπ και με τον απαραίτητο εξοπλισμό παρουσίασης.

Για την εξυπηρέτηση των επισκεπτών είναι απαραίτητη η λειτουργία ενός **αναψυκτηρίου ή κέντρου εστίασης** ενώ μπορεί να υπάρχει και **μονάδα φιλοξενίας**. Ακόμα στο αγρόκτημα μπορεί να διοργανώνονται και **δραστηριότητες αναψυχής**, όπως ποδηλασία, ιππασία, τοξοβολία, κλπ.

Καλό είναι να υπάρχουν διάσπαρτα στο αγρόκτημα και θέσεις (υπαίθρια κιόσκια με καθιστικά) για την ενημέρωση, ξεκούραση, παρατήρηση της φύσης, διαμορφωμένα μονοπάτια, βρύσες, κλπ.

Τέλος στην είσοδο του κτήματος θα πρέπει να υπάρχει και διαμορφωμένος **χώρος** για τη **στάθμευση** των αυτοκινήτων.

4.2. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

Για τις τουριστικές μονάδες που θα διαθέτει το αγρόκτημα (κατάλυμα, κέντρο εστίασης, δραστηριότητες αναψυχής) καθώς και για τις μεταποιητικές θα ισχύουν οι προδιαγραφές ποιότητας όπως αναφέρονται στα άλλα κεφάλαια της παρούσας

εμπειρογνωμοσύνης και στην εμπειρογνωμοσύνη προδιαγραφών ποιότητας για τις επιχειρήσεις μεταποίησης. Επιπλέον:

Για τις καλλιέργειες

Οι καλλιέργειες να είναι αντιπροσωπευτικές της περιοχής και να είναι πάντα σε καλή κατάσταση (χωρίς χόρτα, όχι ακλάδευτα δέντρα, κλπ).

Να εφαρμόζονται συστήματα ποιότητας όπως σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης, βιολογική γεωργία, κλπ.

Να υπάρχουν διαμορφωμένοι διάδρομοι, σαφώς οριοθετημένοι, έτσι ώστε τα άτομα να περιηγούνται στο κτήμα με ευκολία και χωρίς να δημιουργούν πρόβλημα στο αγρόκτημα.

Για τα εκτρεφόμενα ζώα

Οι εγκαταστάσεις των ζώων να βρίσκονται στις πιο κατάλληλες θέσεις στο αγρόκτημα έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η μικρότερη όχληση τόσο των ζώων όσο και των άλλων δραστηριοτήτων του αγροκτήματος.

Οι εγκαταστάσεις να είναι τέτοιες ώστε να εξασφαλίζουν συνθήκες υγιούς και ασφαλούς διαβίωσης των ζώων (διαστάσεις, αερισμός, καθαριότητα, κλπ) αλλά και υγιεινή και ασφάλεια στους επισκέπτες.

Τα ζώα να είναι υγιή, σωστά εκτρεφόμενα και να επιβλέπονται τακτικά από κτηνίατρο.

Οι χώροι να είναι έτσι διαμορφωμένοι ώστε η παρατήρηση των ζώων από τους επισκέπτες να μην δημιουργεί όχληση στα ζώα.

Βοηθητικοί χώροι-Αποθήκες

Οι χώροι αποθήκευσης και επεξεργασίας των προϊόντων να είναι κατασκευασμένοι και εξοπλισμένοι κατάλληλα.

Να παίρνονται μέτρα για τη διαχείριση των απορριμμάτων και των αποβλήτων.

Εκθετήριο προϊόντων

- Χρησιμοποίηση υλικών κατασκευής και αισθητικής που σχετίζονται με την περιοχή και αρμόζουν με τα παραγόμενα προϊόντα του αγροκτήματος
- Ο εξοπλισμός του εκθετηρίου προτείνεται να είναι κατασκευασμένος από ξύλο. Παράλληλα καλό είναι να αξιοποιηθούν παλιά αντικείμενα με ιστορική και λαογραφική αξία (παλιά ντουλάπια, παλιά σκεύη παρασκευής άρτου, παλιά σκεύη κουζίνας, ζυγαριές κτλ.).

- Είναι δυνατόν η έκθεση και προβολή των τοπικών προϊόντων να γίνει με εικαστικό τρόπο (ζωγραφική ή φωτογραφική απεικόνιση προϊόντων, καλλιέργειών, εργαλείων κτλ.) έτσι ώστε να προκαλεί το ενδιαφέρον και τη θέληση για ουσιαστικότερη και σε βάθος γνωριμία με τα προϊόντα και την όλη παραγωγική διαδικασία.
- Υπάρχει επίσης η δυνατότητα η έκθεση και προβολή να γίνει μέσα από εποπτικό υλικό (φωτογραφίες, video, κλπ), παλιό και σύγχρονο, για να γνωστοποιείται και η εξέλιξη στα προϊόντα και την όλη παραγωγική διαδικασία (ανθρώπινο δυναμικό, καλλιέργεια, συγκομιδή, επεξεργασία, παρασκευή, συσκευασία ετοιμού προϊόντος).

4.3. ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ

4.3.1. Περίοδοι Λειτουργίας

Τα αγροκτήματα που θα ενισχυθούν από το Πρόγραμμα πρέπει να λειτουργούν και να δέχονται επισκέπτες, μετά από συνεννόηση, όλο το χρόνο και όλες τις μέρες της εβδομάδας (καθημερινές & Σαββατοκύριακα).

Για την επικοινωνία θα πρέπει να υπάρχει ένας υπεύθυνος και συνεχώς διαθέσιμο τηλέφωνο (σταθερό) με αυτόματο τηλεφωνητή, κινητό τηλέφωνο, fax ή/και email.

Πολύ χρήσιμη θεωρείται η παραπομπή σε μια ιστοσελίδα, έτσι ώστε οι ενδιαφερόμενοι όχι μόνο να πάρουν ένα μεγαλύτερο όγκο πληροφοριών αλλά και να επικοινωνήσουν με τον πλέον ανέξοδο τρόπο.

4.3.2. Θέση του Αγροκτήματος-Πρόσβαση

Είναι σκόπιμο το αγρόκτημα να βρίσκεται κοντά στο κύριο οδικό δίκτυο της περιοχής για να είναι προσβάσιμο από σχολεία και άλλους επισκέπτες. Με δεδομένο ότι θα έχει επισκεψιμότητα και από πολυπληθείς ομάδες (σχολεία) θα πρέπει ο δρόμος που οδηγεί σ' αυτό να είναι καλής βατότητας και για τα λεωφορεία.

Θα πρέπει να υπάρχει σήμανση σε όλη τη διαδρομή.

4.3.3. Παρεχόμενες υπηρεσίες

- Να ενημερώνει σχετικά με τις καλλιέργειες, τις εκτροφές, τη φυσιολογία των ζώων και των φυτών, τα παραγόμενα προϊόντα και τον τρόπο παραγωγής αλλά και για θέματα όπως για τη ζωή στην ύπαιθρο, κατά το παρελθόν και σήμερα. Για το λόγο αυτό πρέπει να διαθέτει κατάλληλα εκπαιδευμένο και ενημερωμένο προσωπικό.

- Στις περιπτώσεις που διαθέτει κατάλυμα να δίνεται η δυνατότητα στους πελάτες, εφόσον το επιθυμούν, να συμμετέχουν στις γεωργικές εργασίες π.χ. να συλλέγουν λαχανικά και να παρασκευάζουν τουρσί, ή φρούτα και να κάνουν μαρμελάδα, να παρακολουθούν μαθήματα μαγειρικής, μαθήματα χορού, κλπ
- Να διαθέτει προϊόντα, τα οποία μπορούν να τα συλλέγουν οι ίδιοι
- Ειδικά για κάποιες εργασίες οι οποίες είναι ευχάριστες και συνδεδεμένες με τη λαϊκή παράδοση (τύργος) να οργανώνονται εκδηλώσεις για τη συμμετοχή των επισκεπτών
- Να προσφέρονται στους επισκέπτες προϊόντα του αγροκτήματος ή και της περιοχής (κρασί, φρούτα, τυριά)
- Ενημέρωση για τα αξιοθέατα της περιοχής

Επισημαίνεται ότι στα αγροκτήματα πρέπει να υπάρχει σχεδιασμένη διαδρομή για την ξενάγηση, ειδικά προσαρμοσμένη σε κάθε αγρόκτημα, η οποία θα έχει και συγκεκριμένη χρονική διάρκεια, που θα μπορεί να διαφοροποιείται και να προσαρμόζεται στις ανάγκες, στις απαιτήσεις και στα ενδιαφέροντα της κάθε ομάδας επισκεπτών.

Επίσης κρίνεται σκόπιμο κατά την έναρξη της ξενάγησης αλλά και σε έντυπα που θα υπάρχουν στο χώρο υποδοχής να ορίζονται οι κανόνες συμπεριφοράς των επισκεπτών στο αγρόκτημα (πχ κάπνισμα, κλπ).

4.3.4. Καθαριότητα και υγιεινή χώρων

Κατ' αρχήν η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει επαρκείς και κατάλληλους κοινόχρηστους χώρους υγιεινής, ξεχωριστούς για το προσωπικό και για τους πελάτες, όπως επίσης και να διαχωρίζονται σε σχέση με το φύλο. Ιδιαίτερα κατά τις ώρες αιχμής της λειτουργίας της επιχείρησης και συνωστισμού στους χώρους υγιεινής πρέπει η καθαριότητα να γίνεται πολύ τακτικά.

Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει άτομα υπεύθυνα για την καθαριότητα των εσωτερικών και εξωτερικών χώρων και τη συντήρηση των εξοπλισμών.

Πρέπει να υπάρχουν επαρκή και καλάίσηθα δοχεία απορριμμάτων με σκέπασμα στους εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους που θα αδειάζονται τακτικά και θα διατηρούνται καθαρά.

4.3.5. Αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών

Για την αξιολόγηση της επιχείρησης και των παρεχόμενων απ' αυτή υπηρεσιών, κάθε επιχείρηση θα διαθέτει βιβλίο εντυπώσεων ή/και κουτί παραπόνων. Οι επισκέπτες θα παροτρύνονται να καταγράψουν τις εντυπώσεις τους (θετικές ή αρνητικές) στο βιβλίο εντυπώσεων καθώς και να συμπληρώσουν τυποποιημένο ερωτηματολόγιο (ανώνυμο) που θα αναφέρεται στην αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών και να το αφήσουν στο κουτί παραπόνων.

Ο επενδυτής πρέπει να παρακολουθεί τη διαδικασία αξιολόγησης, να παίρνει υπόψη του τις παρατηρήσεις των πελατών και να βελτιώνεται.

ΜΕΡΟΣ 2^ο

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ- ΦΙΛΟΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ

- 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ**
- 2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΦΙΛΟΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ**

5. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

5.1. Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Η καινοτομία αποτελεί μια σημαντική διαδικασία σε μια σύγχρονη οικονομία γιατί προσθέτει αξία. Αυτό φαίνεται από τις ισχυρές σχέσεις ανάμεσα στους επιμέρους δείκτες καινοτομίας (πόρους, ανθρώπινο δυναμικό, πολιτικές, κοινωνικές στάσεις και αξίες, νέα προϊόντα) με το εθνικό προϊόν ή με δείκτες ανταγωνιστικότητας.

Η σύγχρονη οικονομία βασίζεται κύρια στη γνώση, στην έρευνα, στην τεχνολογία και στον ανταγωνισμό που αποτελούν τις κινητήριες δυνάμεις για την καινοτομία, αλλά η επιτυχημένη καινοτομία εξαρτάται, επίσης από την ικανότητα των επιχειρηματιών να χρησιμοποιήσουν το ανθρώπινο και πολιτιστικό κεφάλαιο καθώς και να εκμεταλλευτούν τις ευκαιρίες της αγοράς.

Η καινοτομία απαιτεί μια ψυχική και πνευματική κατάσταση όπου συνδυάζονται η δημιουργικότητα, η επιχειρηματικότητα, η προθυμία ανάληψης ρίσκων καθώς και αποδοχή της κοινωνικής, γεωγραφικής ή επαγγελματικής κινητικότητας. Καινοτομία σημαίνει επίσης ικανότητα πρόβλεψης των αναγκών, οργανοτικότητα, ικανότητα τήρησης των προθεσμιών καθώς και ελεγχόμενο κόστος.

Η καινοτομία δεν αποτελεί μια έννοια που «ανακαλύφθηκε» πρόσφατα. Πάντοτε ο επιχειρηματίας ήταν υποχρεωμένος να προσαρμόζεται στις νέες συνθήκες που δημιουργεί το οικονομικό, το τεχνολογικό και το κοινωνικό περιβάλλον, εάν δεν ήταν ο ίδιος αυτός που εφεύρισκε ένα νέο τρόπο παραγωγής ή ένα νέο προϊόν. Η καινοτομία ήταν και παραμένει μια απαραίτητη λειτουργία της επιχείρησης στην προσπάθεια της να διαφοροποιηθεί από τους ανταγωνιστές της και να τους ξεπεράσει ή απλά να μην «μείνει πίσω».

Σήμερα, περισσότερο από κάθε άλλη περίοδο – εξαιτίας της παγκοσμιοποίησης που δημιουργεί εντονότερο ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων και των περιφερειών αλλά και της ταχύτατης μεταβολής της τεχνολογίας και των καταναλωτικών συνηθειών – η ανάγκη για συνεχή καινοτομία είναι επιτακτική.

Οι αναπτυγμένες χώρες έχουν γενικά υψηλότερα επίπεδα στους περισσότερους δείκτες καινοτομίας. Ωστόσο και μικρές χώρες (Σουηδία, Φιλανδία, Ελβετία) που εφαρμόζουν κατάλληλες πολιτικές είναι ηγέτιδες της καινοτομίας.

Η Ελλάδα γενικά υστερεί στις περισσότερες πτυχές καινοτομίας. Εμφανίζει κάποιες επιδόσεις στην προώθηση «νέων για την εταιρία» προϊόντων και σε εσωτερικές καινοτομίες της επιχείρησης. Η καινοτομία στην Ελλάδα αφορά κυρίως την εφαρμογή

νέων τεχνολογιών που έχουν δοκιμαστεί σε άλλες χώρες και υιοθετούνται με κάποια προσαρμογή στις συνθήκες της ελληνικής αγοράς.

Ιδιαίτερα οι επιχειρήσεις που βρίσκονται στην ύπαιθρο της χώρας (που είναι μικρές και απομακρυσμένες από κέντρα υποστήριξης επιχειρηματικότητας και με έλλειψη επιχειρηματικής κουλτούρας) και ειδικά αυτές που σχετίζονται με τον τομέα του τουρισμού, χαρακτηρίζονται από έλλειψη καινοτομίας και αυτό αποτελεί σημαντική αδυναμία για την βιωσιμότητα και την ανταγωνιστικότητά τους.

Ωστόσο η εισαγωγή καινοτόμων στοιχείων στις επιχειρήσεις της υπαίθρου συμβάλλει στην μετατροπή της φτωχής υπαίθρου σ' ένα χώρο δυναμικό και πρωτοποριακό, στα πλαίσια της σύγχρονης οικονομίας που βασίζεται σε νέα δεδομένα γνώσης.

Στο πλαίσιο αυτό στο σχεδιασμό του Τοπικού Προγράμματος LEADER αναφέρεται στους γενικούς στόχους «η υλοποίηση καινοτόμων και αποτελεσματικών αναπτυξιακών παρεμβάσεων».

Η καινοτομία στις τουριστικές επιχειρήσεις μπορεί να αφορά:

- Στην παραγωγή νέων και διαφοροποιημένων προϊόντων και υπηρεσιών που ζητά ο σύγχρονος καταναλωτής (υπηρεσίες αναψυχής υψηλής ποιότητας, επαφή με το περιβάλλον, δράση) που βασίζονται στην αξιοποίηση τοπικών πόρων (φυσικό περιβάλλον, ιαματικές πηγές, πολιτισμό, τοπικά προϊόντα, κλπ).
- Στην αξιοποίηση της σύγχρονης τεχνολογίας, στην ενσωμάτωση νέων τεχνικών και τεχνολογιών.
- Στην εφαρμογή συστημάτων ποιότητας.
- Σε νέους τρόπους οργάνωσης των επιχειρήσεων, μεθόδων διαχείρισης και χρηματοδότησης, αλλά και συνεργασίας μεταξύ τους έτσι ώστε να είναι βιώσιμες οικονομικά ενώ ταυτόχρονα να είναι υπεύθυνες περιβαλλοντικά και κοινωνικά.
- Σε νέους τρόπους προώθησης των προϊόντων και των υπηρεσιών στην αγορά αξιοποιώντας σύγχρονες δυνατότητες και πρακτικές.

5.2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΝΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ (ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ)

Ο τομέας αυτός αφορά στην παραγωγή νέων προϊόντων και υπηρεσιών με τη χρήση των τοπικών φυσικών και πολιτιστικών πόρων. Οι επιχειρήσεις για να είναι βιώσιμες πρέπει να παράγουν προϊόντα ή να παρέχουν υπηρεσίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς και τις προτιμήσεις των καταναλωτών ενώ πολλές φορές αξιόλογοι τοπικοί πόροι μένουν ανεκμετάλλετοι εξαιτίας των τοπικών επιχειρήσεων να αντιληφθούν τη ζήτηση που δημιουργείται γύρω από αυτούς.

Η παραγωγή των νέων προϊόντων και υπηρεσιών τουρισμού για την περιοχή παρέμβασης αφορά στην ανάπτυξη **νέων μορφών τουρισμού**. Όπως αναφέρεται στην καταγραφή της υφιστάμενης κατάστασης, ο τουρισμός στην περιοχή αφορά κύρια τις παραθαλάσσιες περιοχές του Στρυμωνικού κόλπου και λιγότερο τα ιαματικά λουτρά Λαγκαδά και Απολλωνίας ενώ τα τελευταία χρόνια εμφανίζεται σημαντική κίνηση στις προστατευόμενες περιοχές.

Ωστόσο η περιοχή διαθέτει σημαντικούς τουριστικούς πόρους (φυσικό περιβάλλον, ιαματικές πηγές, τοπικά προϊόντα) που μπορούν να υποστηρίξουν τη δημιουργία νέων ή την ανάπτυξη των ειδικών μορφών τουρισμού.

Συγκεκριμένα στην περιοχή βρίσκονται δυο σημαντικοί υγρότοποι, οι λίμνες Κορώνεια και Βόλβη και το Δέλτα των ποταμών Αξιού, Λουδία, Αλιάκμονα, Γαλλικού που μπορούν να υποστηρίξουν την ανάπτυξη του οικοτουρισμού. Ως προς την τουριστική υποδομή αυτή περιορίζεται στα Κέντρα Πληροφόρησης και οι επισκέπτες της περιοχής είναι κύρια μαθητές σχολείων. Ο οικοτουρισμός όμως, δηλαδή οι διακοπές σε περιοχές ιδιαίτερου φυσικού κάλλους και οικολογικής αξίας, με έντονο το στοιχείο της γνώσης και της επαφής με τη φύση παρουσιάζει συνεχώς αυξανόμενη τάση. Στο πλαίσιο αυτό θεωρείται αναγκαία η δημιουργία τουριστικών μονάδων (καταλύματα, χώροι εστίασης, δραστηριότητες αναψυχής, κλπ) που θα ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των οικοπεριηγητών (πχ. Κατάλυμα τύπου κατασκήνωσης ή άλλου τύπου που θα διαθέτει αίθουσα ενημέρωσης-προβολών, χώρος εστίασης με μενού από τοπικά και βιολογικά προϊόντα, διακόσμηση σχετική με την πανίδα και χλωρίδα της περιοχής, ενημερωτικό υλικό γι' αυτά, μονάδα εναλλακτικού τουρισμού με εξοπλισμό οικοπεριήγησης (ποδήλατα, κιάλια για την παρατήρηση των πτηνών), απασχόληση ειδικευμένου προσωπικού, κλπ.

Ως προς τον ιαματικό τουρισμό, στην περιοχή παρέμβασης λειτουργούν δυο κέντρα θερμών λουτρών, τα Λουτρά της Νέας Απολλωνίας και τα λουτρά Λαγκαδά. Στα λουτρά της Νέας Απολλωνίας υπάρχει υδροθεραπευτήριο, πισίνα, σάουνα, χαμάμ,

υδρομασάζ, γήπεδα, ξενοδοχειακή μονάδα, πλήθος ενοικιαζόμενων δωματίων/διαμερισμάτων και ένα κέντρο εστίασης. Στα Λουτρά του Λαγκαδά, οι εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν λουτήρες, πηλοθεραπευτήριο, ξενοδοχείο, εστιατόριο, καφετέρια, γήπεδα και κολυμβητήριο. Οι παρεχόμενες υπηρεσίες επικεντρώνονται στη λουτροθεραπεία και επομένως η ζήτηση περιορίζεται σε άτομα 3^{ης} ηλικίας. Όμως όπως έχει δείξει έρευνα για τη ζήτηση του θερμαλισμού στο Νομό Θεσσαλονίκης που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της Διατοπικής Συνεργασίας «Ο Θερμαλισμός ως κινητήρια δύναμη τοπικής ανάπτυξης» του Τοπικού Προγράμματος LEADER+, υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον από το κοινό (και από άτομα νεότερης ηλικίας) να επισκεφθεί ιαματικές πηγές /θερμά λουτρά αλλά και τα κέντρα αναζωογόνησης/ spa, όχι μόνο για να αντιμετωπίσει προβλήματα υγείας αλλά και για να χαλαρώσει, συνδυάζοντας το με διακοπές. Σημαντικοί παράγοντες για την επιλογή των κέντρων (λουτρών, αναζωογόνησης, spa) αναδεικνύονται το φυσικό περιβάλλον και το τοπίο της περιοχής, ο συνδυασμός των προσφερόμενων υπηρεσιών λουτροθεραπείας με άλλες υπηρεσίες που παρέχονται κυρίως από κέντρα αναζωογόνησης/ spa (π.χ. χαλαρωτικό μασάζ, θεραπευτικό μασάζ, πισίνα, τζακούζι, θεραπείες ομορφιάς, κλπ.) οι αναβαθμισμένες και ανακαινισμένες υποδομές αλλά και το εξειδικευμένο προσωπικό, και γενικά το επίπεδο των προσφερόμενων υπηρεσιών σε συνδυασμό με το χαμηλό κόστος. Στο πλαίσιο αυτό θεωρούνται αναγκαία ο εμπλουτισμός και η αναβάθμιση των παρεχόμενων υπηρεσιών στα υφιστάμενα κέντρα θερμών λουτρών αλλά και η δημιουργία κέντρων αναζωογόνησης, spa κοντά σε αυτά.

Επιπλέον η εγγύτητα με ένα μεγάλο αστικό κέντρο, τη Θεσσαλονίκη, δίνει τη δυνατότητα ανάπτυξης αγροτουρισμού αλλά και δραστηριοτήτων αναψυχής των «αστών». Είναι γνωστό πια ότι οι κάτοικοι των μεγαλουπόλεων έχουν ανάγκη να επανασυνδεθούν με τη φύση και τα παραδοσιακά πολιτισμικά στοιχεία που είναι διάσπαρτα στην ύπαιθρο, να γνωρίσουν τα τοπικά προϊόντα και τον τρόπο παραγωγής τους και να τα προμηθευτούν. Έτσι τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μετακίνηση των Θεσσαλονικέων στην ύπαιθρο του νομού, ως μονοήμερες περιστασιακές εκδρομές που συνδυάζονται με φαγητό, με εκδηλώσεις και πανηγύρια υπερτοπικής σημασίας και γιορτές τοπικών προϊόντων, με δραστηριότητες αναψυχής (Λευκοχώρι, Κυδωνιές) και επισκέψιμα αγροκτήματα (Όσσα, Λευκοχώρι). Στην περιοχή παρέμβασης παράγονται σημαντικά τοπικά προϊόντα (μύδια, κρασί, τσίπουρο, ρύζι, κηπευτικά, γαλακτοκομικά, λειτουργούν αγροκτήματα (Βραχιά, Μόδι) και πραγματοποιούνται αξιόλογες εκδηλώσεις (πολιτιστικές, αναβίωση εθίμων, γιορτές τοπικών προϊόντων). Μπορούν λοιπόν να δημιουργηθούν τουριστικές

μονάδες που θα συνδυάσουν την γνωριμία με τα προϊόντα και τον τόπο, με την εστίαση και την αναψυχή (ποδηλασία, τοξοβολία, αναρρίχηση, ιππασία, ιστιοσανίδα, καγιάκ-κανό, παιχνίδι σε γήπεδα, ερασιτεχνική αλιεία, κλπ). Στο πλαίσιο αυτό εντάσσεται και ο εκπαιδευτικός τουρισμός που μπορεί να αφορά επισκέψεις και ξεναγήσεις μαθητών σχολείων ή περιβαλλοντικών ομάδων σχολείων σε επισκέψιμα αγροκτήματα.

Επίσης λόγω της λειτουργίας της Βιομηχανικής Περιοχής Σίνδου και του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Ιδρύματος Θεσσαλονίκης στην δυτική ύπαιθρο του νομού Θεσσαλονίκης, σε συνδυασμό με το φυσικό πλούτο και την προστατευόμενη περιοχή, μπορεί να αναπτυχθεί και ο συνεδριακός τουρισμός. Μάλιστα στην περιοχή βρίσκονται παλιές βιομηχανικές εγκαταστάσεις αλλά και κάποια κτίρια με αρχιτεκτονικό ή ιστορικό ενδιαφέρον που μπορούν να αξιοποιηθούν και να μετατραπούν σε πολυχώρους δραστηριοτήτων με έμφαση όμως στο συνεδριακό τους ρόλο (συνεδριακή αίθουσα, αμφιθέατρο, οπτικοακουστικό εξοπλισμό, καμπίνες μετάφρασης, ειδίκευση προσωπικού, εκθεσιακός χώρος, κλπ).

Ακόμη καινοτομία για τις τουριστικές επιχειρήσεις μπορεί να είναι η σύνδεσή τους με την τέχνη, είτε ενσωματώνοντας στους χώρους τους προϊόντα σύγχρονης κυρίως τέχνης (ζωγραφική, γλυπτική, χαρακτική, κλπ), συνδυάζοντας τα με μια συμβατή εσωτερική διακόσμηση, είτε μέσω της οργάνωσης ενός καλλιτεχνικού γεγονότος (εκθέσεις έργων τέχνης, μουσικά σεμινάρια, κλπ). Άλλο στοιχείο καινοτομίας μπορεί να είναι η αντιμετώπιση του προβλήματος του ελεύθερου χρόνου του τουρίστα-πελάτη με τρόπο επιμορφωτικό και εξειδικευμένο (π.χ. κατάλυμα που διαθέτει σημαντική συλλογή ταινιών και διακόσμηση εμπνευσμένη από κινηματογραφικές ταινίες).

5.3. ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΝΕΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ (ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ)

Όπως αναφέρθηκε αυτό που θεωρείται νέα τεχνολογία στις τουριστικές επιχειρήσεις είναι ίσως ξεπερασμένο σε άλλους τομείς της οικονομίας της χώρας μας, πολύ δε περισσότερο ξεπερασμένο στις επιχειρήσεις άλλων χωρών. Είναι όμως δεδομένο ότι η χώρα μας δεν παράγει αλλά κύρια εισάγει και προσαρμόζει την τεχνολογική καινοτομία.

Από την άποψη αυτή νέα τεχνολογία στις τουριστικές επιχειρήσεις της υπαίθρου μπορεί να είναι:

- Ηλεκτρονικά συστήματα όπως κλειδαριές με μαγνητική κάρτα, σύστημα ελέγχου πρόσβασης στα δωμάτια και σε κοινόχρηστους χώρους, ελέγχου καταναλώσεων δωματίου (φώτα, κλιματισμός), αυτοματοποίησης ελέγχου θερμοκρασιών, πυρανίχνευσης, τηλεόραση δορυφορικής λήψης, κλπ
- Εγκατάσταση ασύρματου δικτύου για πρόσβαση στο διαδίκτυο, σε κάθε δωμάτιο/διαμέρισμα, σταθμού πληροφόρησης infokiosk σε κοινόχρηστο χώρο της επιχείρησης για την ενημέρωση των πελατών για τα αξιοθέατα της περιοχής, την τουριστική υποδομή αλλά ακόμα και για την ίδια την επιχείρηση.
- Εφαρμογή τεχνολογιών πληροφορικής & επικοινωνιών για την μηχανοργάνωση-παρακολούθηση των λογιστικών εγγραφών των τουριστικών μονάδων, για ασύρματη επικοινωνία, για την ανάπτυξη νέων εφαρμογών διαδικτυακής προβολής και επικοινωνίας της εικόνας των τουριστικών μονάδων με δυνατότητα ηλεκτρονικών κρατήσεων.
- Χρήση υπολογιστή χειρός από τον σερβιτόρο για άμεση εισαγωγή παραγγελίας. Αυτό το σύστημα ενεργεί (α) ως παροχέας πληροφοριών προς την κουζίνα, (β) ως χρονοπρογραμματιστής των παραγγελιών που έχουν δοθεί μέσω του συστήματος και (γ) ως υπεύθυνος για τις αναπροσαρμογές της αποθήκης σε αποθέματα από φιάλες κρασιού, νερού, αναψυκτικών κλπ.

5.4. ΝΕΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ (ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ)

Η ανάγκη ανάπτυξης νέων υπηρεσιών στον τομέα του τουρισμού είναι πια εμφανής και αποδεκτή από όλους. Το τουριστικό προϊόν δεν μπορεί να περιορίζεται στο κατάλυμα. Τα νέα τουριστικά πακέτα πρέπει να καλύπτουν τις ανάγκες του κάθε πελάτη ξεχωριστά, να αποτελούν ολοκληρωμένο τουριστικό προϊόν, να περιλαμβάνουν υπηρεσίες υψηλού επιπέδου σε ανταγωνιστικές τιμές.

Σε αυτό το ανταγωνιστικό περιβάλλον, οι τουριστικές επιχειρήσεις καλούνται να εμπλουτίσουν τις δραστηριότητες τους, να διατηρήσουν ή να αναβαθμίσουν τα ποιοτικά standards τους, ενώ παράλληλα πρέπει να συγκρατήσουν το λειτουργικό τους κόστος με σκοπό να είναι σε θέση να προσφέρουν προϊόντα και υπηρεσίες σε ανταγωνιστικές τιμές.

Μια ιδιαίτερα καλή λύση προς αυτήν την κατεύθυνση είναι η ανάπτυξη συνεργασιών μεταξύ επιχειρήσεων, γιατί έτσι οι επιχειρήσεις εξασφαλίζουν έγκαιρη και σύγχρονη

ενημέρωση για τις τάσεις και εξελίξεις των αγορών, τις μεταβολές των απαιτήσεων της ζήτησης και των τάσεων στην προσφορά, κοινές δράσεις εκσυγχρονισμού και μάρκετινγκ, κοινή παρουσία σε αγορές ή τμήματα αγορών, και οικονομίες κλίμακας στις δαπάνες των προμηθειών, συμβουλευτικών υπηρεσιών, κλπ.

Η μορφή του Δικτύου είναι συνήθως ένας χαλαρός τρόπος συνεργασίας που συνεπάγεται την ύπαρξη συγκεκριμένων δικαιωμάτων και υποχρεώσεων των μελών του.

Στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος LEADER+, 17 ιδιωτικές επιχειρήσεις, 4 Δήμοι και 1 συλλογικός φορέας δημιούργησαν το **Δίκτυο Επιχειρήσεων Αγροτουρισμού Νομού Θεσσαλονίκης** με σκοπούς που αφορούν κυρίως στη συνεργασία ομοειδών ή συμπληρωματικών επιχειρήσεων για παροχή υπηρεσιών υψηλής ποιότητας, για την κοινή προβολή τους, για την εφαρμογή συστημάτων ποιότητας, για την εκπαίδευση του προσωπικού τους και για την προστασία των καταναλωτών.

Στο Τοπικό Πρόγραμμα LEADER για το χρονικό διάστημα 2007-2013, έτσι όπως εγκρίθηκε, προβλέπεται όχι μόνο η συνέχιση της λειτουργίας του «Δικτύου Επιχειρήσεων Αγροτουρισμού Θεσσαλονίκης» που δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του LEADER+, αλλά δίνεται και δυνατότητα επέκτασης και ενδυνάμωσης του με την υποχρεωτική συμμετοχή των νέων επενδύσεων.

Επιπλέον δίνεται και η δυνατότητα δημιουργίας νέων επιχειρηματικών δικτύων ομοειδών επιχειρήσεων, με τη σύσταση ενός κοινού φορέα, προκειμένου να έχουν τη δυνατότητα να υλοποιήσουν κοινές δράσεις εξειδικευμένου χαρακτήρα για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων προβλημάτων τους και τη δημιουργία κοινού προσανατολισμού.

Το δίκτυο Επιχειρήσεων Αγροτουρισμού λειτούργησε μέχρι στιγμής υλοποιώντας μόνο δράσεις προβολής (έκδοση εντύπων, συμμετοχή σε εκθέσεις, κλπ). Μπορεί όμως η συνεργασία των επιχειρήσεων ή κάποιων απ' αυτές να διευρυνθεί άμεσα για εμπλουτισμό των παρεχόμενων υπηρεσιών και τη γνωριμία των επισκεπτών με την ευρύτερη περιοχή του Νομού. Για παράδειγμα ένα κατάλυμα τη περιοχής του Στρυμωνικού Κόλπου μπορεί να συνεργαστεί με τις επιχειρήσεις των ιαματικών λουτρών Λαγκαδά ή Απολλωνίας και να δημιουργήσει ένα «τουριστικό πακέτο» που θα περιλαμβάνει και λουτροθεραπεία ή να συνεργαστεί με το Φορέα Διαχείρισης Δέλτα των ποταμών ή των λιμνών και να δημιουργήσει ένα «τουριστικό πακέτο» που θα περιλαμβάνει τη γνωριμία με τους βιότοπους της περιοχής. Αυτά βέβαια είναι δραστηριότητες τις οποίες μπορεί να υλοποιήσει και από μόνος του ο επισκέπτης-

πελάτης του καταλύματος. Η συνεργασία όμως των επιχειρήσεων και η διαμόρφωση ενός «τουριστικού πακέτου» που περιλαμβάνει αυτά, σημαίνει καλύτερη οργάνωση αλλά πιθανόν και μειωμένο κόστος, με έκπτωση που θα υπάρχει στις παρεχόμενες υπηρεσίες όταν οι πελάτες είναι ίδιοι στις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις. Επιπλέον μπορεί να δημιουργηθεί «κάρτα πελάτη συνεργαζόμενων επιχειρήσεων ή επιχειρήσεων δικτύου» με αντίστοιχη έκπτωση.

Επίσης το κέντρο εστίασης μιας περιοχής να συνεργαστεί με τις τοπικές επιχειρήσεις που παράγουν προϊόντα διατροφής δημιουργώντας έτσι ένα μενού που θα βασίζεται αποκλειστικά ή κύρια στα τοπικά προϊόντα. Για παράδειγμα μπορεί μια ταβέρνα στην περιοχή του Δέλτα των ποταμών να έχει μενού όπου το κύριο πιάτο είναι μόνο μύδια ή άλλα αλιεύματα της περιοχής ή αντίστοιχα στην παραλίμνια περιοχή μόνο με αλιεύματα της λίμνης.

5.5. ΝΕΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ)

Η προώθηση των τουριστικών επιχειρήσεων δεν περιορίζεται πια στα παραδοσιακά μέσα (έντυπα, ραδιόφωνο, τηλεόραση) αλλά χρησιμοποιεί τις νέες τεχνολογίες και το internet. Η παγκόσμια εξάπλωση του διαδικτύου συνιστά αδιαμφισβήτητο γεγονός που το καθιστά πλέον ένα από τα ισχυρότερα μέσα ενημέρωσης και διακίνησης πληροφοριών. Επομένως, κρίνεται απαραίτητη η αξιοποίησή του για την προώθηση του τουρισμού.

Η αξιοποίηση του διαδικτύου επεκτείνεται και στην εμπορική συναλλαγή μεταξύ των ενδιαφερομένων με ηλεκτρονικά μέσα δηλαδή στο **ηλεκτρονικό εμπόριο**.

Το ηλεκτρονικό εμπόριο μπορεί να αφορά είτε μια επιχείρηση είτε τη δημιουργία ενός ηλεκτρονικού επιχειρησιακού κόμβου για πολλές επιχειρήσεις. Ο ηλεκτρονικός κόμβος θα συμβάλλει α) στη δημιουργία μιας νέας αγοράς, απαλλάσσοντας τους συμμετέχοντες από αρκετά μειονεκτήματα της παραδοσιακής αγοράς, β) στη δυνατότητα οι συμμετέχοντες να ανταλλάσσουν προϊόντα ή πληροφορίες με επιχειρήσεις και ενδιαφερόμενους σε όλο τον κόσμο, 24 ώρες το εικοσιτετράωρο και 7 μέρες την εβδομάδα και γ) στη διεύρυνση του πελατολογίου τους, διαμορφώνοντας νέες συνεργασίες ακόμη και σε παγκόσμιο επίπεδο. Στη δράση αυτή μπορούν να συμμετέχουν μονάδες παροχής υπηρεσιών (καταλύματα, κέντρα εστίασης, μονάδες εναλλακτικού τουρισμού, μουσεία, κλπ) και παραγωγικές εταιρείες (τοπικών προϊόντων). Στο πλαίσιο του κόμβου αυτού κάθε επιχείρηση θα έχει τη δυνατότητα

δημιουργίας εικονικού καταστήματος (e-shop), για να προβάλλει τα προϊόντα/υπηρεσίες της, όπως επιθυμεί και με την εκάστοτε τιμολογιακή πολιτική που θα επιλέγει να ακολουθεί. Κάθε επιχείρηση θα έχει τη δυνατότητα σχεδιασμού του δικού της e-shop, βάσει των αναγκών της και των προτεραιοτήτων της και τη δυνατότητα εξόφλησης κάθε συναλλαγής. Κρίνεται σκόπιμο η παρουσία της πύλης σε εξέχουσα θέση σε μεγάλο αριθμό μηχανών αναζήτησης στο internet, συμβάλλοντας καταλυτικά στην επισκεψιμότητα του εν λόγω κόμβου.

6. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6ο ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΦΙΛΟΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ

6.1. ΒΙΟΚΛΙΜΑΤΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ & ΠΑΘΗΤΙΚΑ ΗΛΙΑΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

6.1.1. Γενικά

Η βιοκλιματική αρχιτεκτονική αφορά στο σχεδιασμό κτιρίων και χώρων (εσωτερικών και εξωτερικών-υπαίθριων) με βάση το τοπικό κλίμα, με σκοπό την εξασφάλιση συνθηκών θερμικής και οπτικής άνεσης, αξιοποιώντας την ηλιακή ενέργεια και άλλες περιβαλλοντικές πηγές αλλά και τα φυσικά φαινόμενα του κλίματος.

Βασικά στοιχεία του βιοκλιματικού σχεδιασμού αποτελούν τα παθητικά συστήματα που ενσωματώνονται στα κτίρια με στόχο την αξιοποίηση των περιβαλλοντικών πηγών για θέρμανση, ψύξη και φωτισμό των κτιρίων.

Λόγω του βιοκλιματικού σχεδιασμού επιτυγχάνονται χαμηλότερες απαιτήσεις ενέργειας για τη θέρμανση, το δροσισμό και το φωτισμό των κτιρίων που συνεπάγονται με την σειρά τους ενεργειακά (εξοικονόμηση και θερμική/οπτική άνεση), οικονομικά (μείωση κόστους Η/Μ εγκαταστάσεων) & περιβαλλοντικά (μείωση ρύπων) οφέλη.

Το ενεργειακό όφελος που προκύπτει από την εφαρμογή του βιοκλιματικού σχεδιασμού αποδίδεται με τους παρακάτω τρόπους:

- εξοικονόμηση ενέργειας από τη σημαντική μείωση απωλειών λόγω της βελτιωμένης προστασίας του κελύφους και συμπεριφοράς των δομικών στοιχείων,
- παραγωγή θερμικής ενέργειας (θερμότητας) μέσω των ηλιακών συστημάτων άμεσου ή έμμεσου κέρδους με συμβολή στις θερμικές ανάγκες των χώρων προσάρτησης και μερική κάλυψη των απαιτήσεων θέρμανσης του κτιρίου,
- δημιουργία συνθηκών θερμικής άνεσης και μείωση των απαιτήσεων όσον αφορά στη ρύθμιση θερμοστάτη (σε χαμηλότερες θερμοκρασίες τον χειμώνα και υψηλότερες το καλοκαίρι),
- διατήρηση της θερμοκρασίας εσωτερικού αέρα σε επίπεδα υψηλά τον χειμώνα (και αντίστοιχα χαμηλά το καλοκαίρι), με αποτέλεσμα την μείωση του φορτίου για την κάλυψη των ενεργειακών απαιτήσεων από τα επικουρικά συστήματα κατά τη χρήση του κτιρίου.

6.1.2. Παθητικά Ηλιακά Συστήματα

Τα παθητικά συστήματα αποτελούν δομικά στοιχεία του κτιρίου και εντάσσονται στον βιοκλιματικό σχεδιασμό. Εφ' όσον τα παθητικά συστήματα υποβοηθούνται από μηχανικό σύστημα μικρής κατανάλωσης (π.χ. ανεμιστήρα) ονομάζονται υβριδικά.

Τα παθητικά ηλιακά συστήματα προσαρτώνται σε όψεις του κτιρίου με νότιο προσανατολισμό, με δυνατότητα απόκλισης μέχρι 30° ανατολικά ή δυτικά του καθαρού Νότου.

6.1.2.1. Παθητικά ηλιακά συστήματα θέρμανσης

Τα παθητικά ηλιακά συστήματα θέρμανσης συλλέγουν την ηλιακή ενέργεια, την αποθηκεύουν υπό μορφή θερμότητας και τη διανέμουν στο χώρο. Το συνηθέστερο παθητικό ηλιακό σύστημα (*σύστημα άμεσου κέρδους*) βασίζεται στην αξιοποίηση των παραθύρων κατάλληλου προσανατολισμού.

Όλα τα παθητικά ηλιακά συστήματα απαιτούν προσανατολισμό περίπου νότιο και θα πρέπει το καλοκαίρι να συνδυάζονται με ηλιοπροστασία και συχνά με δυνατότητα αερισμού.

I. Κατηγορίες παθητικών συστημάτων θέρμανσης

- Σύστημα άμεσου κέρδους (αξιοποίηση των παραθύρων κατάλληλου προσανατολισμού)
- Συστήματα έμμεσου κέρδους - Ηλιακοί τοίχοι
 - α. Τοίχοι θερμικής αποθήκευσης (έμμεσου κέρδους)
 - απλοί τοίχοι μάζας (μη θερμοσιφωνικής ροής, χωρίς θυρίδες) είτε συμπαγείς, είτε αποτελούμενοι από δοχεία που περιέχουν νερό ή υλικά αλλαγής φάσης
 - τοίχοι μάζας Trombe-Michel (θερμοσιφωνικής ροής, με θυρίδες στο πάνω και κάτω μέρος τους)
 - β. Θερμοσιφωνικό πανέλο (απομονωμένου κέρδους)
- Σύστημα έμμεσου κέρδους - Ηλιακός χώρος (θερμοκήπιο)
- Σύστημα έμμεσου κέρδους - Ηλιακό αίθριο

II. Ειδικά συστήματα προστασίας του κελύφους και μείωσης του θερμικού φορτίου

Εκτός των παθητικών ηλιακών συστημάτων, υπάρχουν διάφορα συστήματα που εφαρμόζονται για φυσικό δροσισμό, τα οποία λειτουργούν θετικά και το χειμώνα, ενισχύοντας τη θερμομονωτική ικανότητα του κτιριακού κελύφους, όπως

- Αεριζόμενο κέλυφος
- Φυτεμένο δώμα.

6.1.2.2. Παθητικά συστήματα και τεχνικές φυσικού δροσισμού

Η λειτουργία των παθητικών συστημάτων και τεχνικών δροσισμού βασίζεται στις ακόλουθες στρατηγικές του βιοκλιματικού σχεδιασμού :

- στη μείωση των ηλιακών και θερμικών κερδών στο περίβλημα του κτιρίου
- στην απόρριψη της θερμότητας από το εσωτερικό του κτιρίου προς το φυσικό περιβάλλον (προς τον αέρα με συναγωγή /αγωγή, προς τη γη με αγωγή, προς τον ουρανό με ακτινοβολία, σε νερό μέσω εξάτμισης)
- στην αξιοποίηση της θερμοχωρητικότητας του κτιρίου ως «ρυθμιστή» της εσωτερικής θερμοκρασίας

6.1.2.3. Προδιαγραφές Επεμβάσεων παθητικών συστημάτων και τεχνικών φυσικού δροσισμού

Στα πλαίσια του προγράμματος προτείνεται οι επιλέξιμες επεμβάσεις να είναι οι ακόλουθες :

A. ΗΛΙΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ - ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

- Σκίαστρα ανοιγμάτων & Πέργκολες μόνο σε νότιο προσανατολισμό
- Το κόστος των ανακλαστικών επιχρισμάτων εξωτερικών επιφανειών
- Φυτεμένο δώμα (περιλαμβανομένου και του κόστους υγραμόνωσης του δώματος)

B. ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

- Υβριδικός αερισμός (ανεμιστήρες οροφής και άλλοι)
- Καμινάδα ή πύργος αερισμού (φυσικός ελκυσμός)
- Ηλιακή καμινάδα
- Αεριζόμενο κέλυφος

Γ. ΔΡΟΣΙΣΜΟΣ ΜΕΣΩ ΕΔΑΦΟΥΣ

- Υπόσκαφα ή ημιυπόσκαφα κτίρια

6.1.3. Συστήματα και τεχνικές φυσικού φωτισμού

Ο φυσικός φωτισμός στοχεύει στην επίτευξη οπτικής άνεσης μέσα στα κτίρια, αλλά και στη γενικότερη βελτίωση των συνθηκών διαβίωσης μέσα στους χώρους, συνδυάζοντας φως, θέα, δυνατότητα αερισμού, αξιοποίηση και ρύθμιση της εισερχόμενης ηλιακής ενέργειας. Ιδιαίτερη σημασία κατά το σχεδιασμό των συστημάτων φυσικού φωτισμού έχει η κατά το δυνατόν μεγαλύτερη κάλυψη των απαιτήσεων σε φωτισμό από το φυσικό φως, ανάλογα με τη χρήση του κτιρίου και την εργασία που επιτελείται μέσα στους χώρους.

Για την αξιοποίηση του φυσικού φωτισμού προς όφελος του κτιρίου με στόχο την εξασφάλιση οπτικής άνεσης θα πρέπει, μέσω των κατάλληλων συστημάτων και τεχνικών, να εξασφαλίζεται στους εσωτερικούς λειτουργικούς χώρους επαρκής ποσότητα (στάθμη φωτισμού), αλλά και ομαλή κατανομή, ώστε να αποφεύγονται έντονες διαφοροποιήσεις της στάθμης, οι οποίες προκαλούν φαινόμενο «θάμβωσης». Τόσο η επάρκεια όσο και η κατανομή του φωτισμού εξαρτώνται από τα γεωμετρικά στοιχεία του χώρου και των ανοιγμάτων, αλλά και από τα φωτομετρικά χαρακτηριστικά των αδιαφανών επιφανειών (χρώμα / υφή) και των υαλοπινάκων (φωτοδιαπερατότητα/ ανακλαστικότητα).

Σύστημα φυσικού φωτισμού νοείται το σύνολο:

- Υαλοπίνακας ή άλλο φωτοδιαπερατό στοιχείο
- Πλαίσιο
- Διάταξη σκιασμού (είτε δομικό στοιχείο είτε άλλο)

Αντίστοιχα, οι διάφορες τεχνικές εφαρμοζόμενες στο σύστημα ή και στον εσωτερικό χώρο αυξάνουν την απόδοση του συστήματος και βελτιώνουν τις συνθήκες οπτικής άνεσης.

6.1.3.1. Κατηγορίες Συστημάτων Φυσικού Φωτισμού

- Ανοίγματα στην κατακόρυφη τοιχοποιία
- Ανοίγματα οροφής
- Αίθρια
- Φωταγωγοί

6.1.3.2. Προδιαγραφές Επεμβάσεων φυσικού φωτισμού

Στα πλαίσια του προγράμματος προτείνεται οι επιλέξιμες επεμβάσεις να είναι οι ακόλουθες :

α. Υαλοπίνακες

- Έγχρωμοι και ανακλαστικοί υαλοπίνακες
- Απορροφητικοί υαλοπίνακες
- Υαλοπίνακες χαμηλού συντελεστή εκπομπής (Low-e)

β. Πρισματικά φωτοδιαπερατά στοιχεία

γ. Διαφανή μονωτικά υλικά

ε. Ανακλαστικές περσίδες

στ. Φωτοσωλήνες

6.2. ΑΝΑΝΕΩΣΙΜΕΣ ΠΗΓΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

6.2.1. Βιομάζα

Στον όρο Βιομάζα περιλαμβάνονται τα καυσόξυλα, τα φυτικά και δασικά υπολείμματα (κλαδέματα, άχυρα, πριονίδια, ελαιοπυρήνες, κουκούτσια), τα ζωικά απόβλητα, τα φυτά που καλλιεργούνται στις ενεργειακές φυτείες ειδικά για να χρησιμοποιηθούν ως πηγή ενέργειας, τα αστικά απορρίμματα και απόβλητα καθώς και τα υπολείμματα της βιομηχανίας τροφίμων και της αγροτικής βιομηχανίας. Τέλος, στον όρο βιομάζα περιλαμβάνονται και εξευγενισμένες μορφές καυσίμων βιομάζας όπως θρύμματα ξύλου – woodchips, συσσωματώματα ή συμπυκνώματα – pellets, με δυνατότητα αυτοματοποιημένης τροφοδοσίας.

3.1.1 Προδιαγραφές Επεμβάσεων

Ένα σύστημα καύσης βιομάζας για παραγωγή θερμικής ενέργειας συντίθεται από :

- τον χώρο αποθήκευσης. Ανάλογα με την μορφή της βιομάζας, ο χώρος αποθήκευσης μπορεί να είναι στέγαστρο ή σιλό
- το σύστημα τροφοδοσίας του λέβητα με καύσιμο (κοχλίας εκφόρτισης του σιλό, κοχλίας μεταφοράς και διανομής καυσίμου).
- Την μονάδα σταθερής ή παλλόμενης εσχάρας
- Τον Λέβητα Ζεστού Νερού
- Τον κυκλώνα για την συγκράτηση της ιπτάμενης τέφρας
- Σύστημα απομάκρυνση – αποθήκευσης της τέφρας

6.2.2. Ενεργητικά Ηλιακά Συστήματα

6.2.2.1. Περιγραφή της Τεχνολογίας

Στην κατηγορία αυτή εντάσσονται τα κεντρικά ενεργητικά ηλιακά συστήματα παραγωγής θερμικής ή/και ψυκτικής ενέργειας, για ίδια χρήση.

Οι πλέον εφαρμοζόμενες διατάξεις ενεργητικών ηλιακών συστημάτων χρησιμοποιούνται :

- I. Για την παραγωγή ζεστού νερού χρήσης
- II. Για τη θέρμανση πισίνας
- III. Για τη θέρμανση/ψύξη χώρων

6.2.2.2. Προδιαγραφές Επεμβάσεων

Μία εγκατάσταση ενεργητικού ηλιακού συστήματος συντίθεται από :

- Τα πεδία των ηλιακών συλλεκτών

- Τις δεξαμενές αποθήκευσης ζεστού νερού οι οποίες μπορεί να είναι διπλής ή/και τριπλής ενέργειας
- Εξωτερικό πλακοειδή ή σωληνωτό εναλλάκτη θερμότητας νερού - νερού
- Το σύστημα πλήρωσης - εκκένωσης της εγκατάστασης
- Τον αυτοματισμό, τους κυκλοφορητές και το υδραυλικό δίκτυο
- Τον ψύκτη απορρόφησης/ προσρόφησης όταν η εφαρμογή αφορά ηλιακό κλιματισμό.

6.2.3. Γεωθερμία

6.2.3.1. Περιγραφή της Τεχνολογίας

Γεωθερμικά αποθέματα ζεστού νερού, τα οποία βρίσκονται αρκετά μέτρα κάτω από την επιφάνεια της γης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την άμεση παροχή θέρμανσης.

Στα σύγχρονα συστήματα άμεσης χρήσης γεωθερμικών υδάτων, αντλούνται τα γεωθερμικά αποθέματα ώστε να εξασφαλίζουν συνεχή ροή ζεστού νερού. Το νερό αντλείται με γεωτρήσεις, και μέσω υδραυλικού δικτύου αποτελούμενου από σωληνώσεις, εναλλάκτες θερμότητας και συστήματα ελέγχου διανέμει θερμότητα απευθείας για χρήση. Μετά την απολαβή της ενέργειας του γεωθερμικού ρευστού, αυτό επανεγχύεται στον υπόγειο υδροφόρο ορίζοντα ή σε κάποιον άλλο υδάτινο φορέα στην επιφάνεια της γης.

Δεδομένου ότι οι συγκεκριμένες διαδικασίες είναι εξαιρετικά χρονοβόρες, οι δράσεις αυτές απευθύνονται είτε σε επιχειρήσεις οι οποίες διαθέτουν μισθώσεις γεωθερμικού πεδίου εν ισχύ, είτε διαθέτουν σχετικές άδειες χρήσης του νερού (π.χ. λουτροπόλεις).

6.2.3.2. Προδιαγραφές Επεμβάσεων

Στις επιλέξιμες δαπάνες του προγράμματος προτείνεται να περιλαμβάνεται

ο μηχανολογικός εξοπλισμός και ειδικότερα

- οι εναλλάκτες θερμότητας υλικού ανάλογου της χημικής σύνθεσης του γεωθερμικού ρευστού
- οι αντλίες
- τρίοδες ή/και τετράοδες βάνες, ηλεκτροβάνες, βάνες και αυτοματισμοί λειτουργίας

- το σύνολο του κόστους για την εγκατάσταση μονάδων fan-coil ή/και ενδοδαπέδιας θέρμανσης.

το υδραυλικό δίκτυο της εγκατάστασης

το κόστος διάνοιξης νέων παραγωγικών γεωτρήσεων καθώς και γεωτρήσεων επανεισαγωγής.

Το κόστος δεξαμενών συγκέντρωσης γεωθερμικού ρευστού

Το κόστος δοκιμαστικών αντλήσεων και καθαρισμού υφιστάμενων γεωτρήσεων

Το κόστος της μελέτης εφαρμογής και της μελέτης περιβαλλοντικών επιπτώσεων

6.2.4. Γεωθερμία με χρήση γεωεναλλακτών θερμότητας ή εκμετάλλευση υπόγειων υδάτων – Αβαθής Γεωθερμία

6.2.4.1. Περιγραφή της Τεχνολογίας

Οι υδροφόροι ορίζοντες, προσφέρουν σταθερή θερμοκρασία νερού μεταξύ 10-30 οC καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Η θερμοκρασία του νερού είναι θερμότερη από τον αέρα του περιβάλλοντος κατά τη διάρκεια του χειμώνα και ψυχρότερη το καλοκαίρι. Οι γεωθερμικές αντλίες θερμότητας εκμεταλλεύονται τη σταθερή θερμοκρασία των πηγών του γεωθερμικού νερού ή και του ίδιου του εδάφους για να θερμάνουν και να ψύξουν τα κτίρια. Τα συστήματα αποτελούνται από τρία βασικά μέρη : το υπόγειο δίκτυο σωληνώσεων στο φρεάτιο νερού ή του ίδιου του εδάφους, τον εναλλάκτη θερμότητας που μεταφέρει τη θερμότητα καθώς και την αντλία θερμότητας.

Τους χειμερινούς μήνες, η αντλία θερμότητας μεταφέρει θερμότητα από το φρεατικό νερό ή τον εναλλάκτη θερμότητας στο κτίριο. Τους καλοκαιρινούς μήνες η διαδικασία αντιστρέφεται, και η αντλία θερμότητας μεταφέρει τη θερμότητα από το κτίριο στο φρεατικό υγρό ή στον εναλλάκτη θερμότητας.

Η θερμότητα που μεταφέρεται από τον αέρα του χώρου κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για τη θέρμανση νερού χρήσης, εξασφαλίζοντας μία πηγή ζεστού νερού.

Τα συστήματα θέρμανσης ψύξης χώρων ή εγκαταστάσεων με αξιοποίηση της σταθερής θερμοκρασίας του εδάφους διακρίνονται σε :

(α) Συστήματα κλειστού βρόχου (closed loop systems) ή συστήματα συζευγμένα με το υπέδαφος (ground-coupled systems). Στα συστήματα αυτά ένα δευτερεύον υγρό (νερό & αντιψυκτικό) κυκλοφορεί σε μία διάταξη σωληνώσεων (οριζόντια ή κατακόρυφα με γεώτρηση) και μεταφέρει θερμότητα από ή προς το έδαφος.

Τα συστήματα κλειστού βρόγχου διακρίνονται σε οριζόντιου & κατακόρυφου γεωεναλλάκτη.

(β) Συστήματα ανοικτού βρόχου (open loop systems). Στα συστήματα αυτά χρησιμοποιείται νερό από γεωτρήσεις, ποτάμια, θάλασσα, λίμνες, εγκαταλειμμένα ορυχεία κτλ. Προϋποθέτουν επαρκή ποσότητα νερού και δυνατότητα διάθεσης του νερού. Τα σημαντικότερα πλεονέκτημα είναι η αποδοτικότερη μεταφορά θερμότητας (π.χ. για 10 kW, $\Delta T=5^{\circ}\text{C}$ και $\text{COP}=4$ απαιτούνται μόνο $0,5 \text{ m}^3/\text{hr}$).

Για την υλοποίηση εγκατάστασης εκμετάλλευσης αβαθούς γεωθερμίας θα πρέπει να εκδοθεί άδεια εγκατάστασης από τη Γενική Διεύθυνση Ανάπτυξης της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης του Νομού στον οποίο πραγματοποιείται η εφαρμογή.

6.2.4.2. Προδιαγραφές Επεμβάσεων

Στις επιλέξιμες δαπάνες του προγράμματος προτείνεται να περιλαμβάνεται ο μηχανολογικός εξοπλισμός και ειδικότερα

- οι εναλλάκτες θερμότητας
- οι αντλίες
- τρίοδες ή/και τετράοδες βάνες, ηλεκτροβάνες, βάνες και αυτοματισμοί λειτουργίας
- το σύνολο του κόστους για την εγκατάσταση μονάδων fan-coil ή/και ενδοδαπέδιας θέρμανσης.

το υδραυλικό δίκτυο της εγκατάστασης

το κόστος διάνοιξης νέων παραγωγικών γεωτρήσεων καθώς και γεωτρήσεων επανεισαγωγής σε εγκαταστάσεις ανοικτού κυκλώματος.

Το κόστος των γεωτρήσεων σε συστήματα κλειστού βρόγχου - κατακόρυφου γεωεναλλάκτη

Το κόστος κατασκευής του γεωεναλλάκτη σε συστήματα κλειστού βρόγχου - οριζόντιου γεωεναλλάκτη

Το κόστος της μελέτης εφαρμογής και της έκδοσης άδειας εγκατάστασης.

6.2.5. Φωτοβολταϊκά

6.2.5.1. Περιγραφή της Τεχνολογίας

Τα φωτοβολταϊκά κύτταρα (Φ/Β) αποτελούνται από ημι-αγώγιμα υλικά κατασκευασμένα με τέτοιο τρόπο ώστε τα ιόντα τα οποία παράγονται από την ηλιακή ακτινοβολία που προσπίπτει στην επιφάνειά τους, να μετακινούνται υπό την επιρροή ενός φυσικού ηλεκτρικού πεδίου και να παράγεται ρεύμα.

Ο σχεδιασμός εγκατάστασης φωτοβολταϊκού συστήματος για ίδια κατανάλωση, γίνεται για δύο διακριτές περιπτώσεις :

- α./ σταθμών διασυνδεδεμένων στο δίκτυο της ΔΕΗ και
- β./ αυτόνομων σταθμών (stand alone) – υβριδικών συστημάτων αποτελούμενων από φωτοβολταϊκές γεννήτριες (ΦΒ), ηλεκτροπαραγωγό ζεύγος (H/Z) και μπαταρίες.

Τέλος ως προς τον τρόπο εγκατάστασης των φωτοβολταϊκών panels, διακρίνονται δύο εφαρμογές :

- η τοποθέτησή τους σε βάσεις σταθερές στο έδαφος (μονές αλλά και πολλαπλής τοποθέτησης)
- η τοποθέτησή τους σε βάσεις κινούμενες σε δύο άξονες (TRACKER)

6.2.5.2. Προδιαγραφές Επεμβάσεων

Το ενεργειακό σύστημα αποτελείται από τα εξής επιμέρους στοιχεία:

1. Συστοιχία φωτοβολταϊκών (Φ/Β) panels. Η εγκατεστημένη ισχύς του συστήματος θα πρέπει να επιλεγεί βάσει μετρήσεων των ηλεκτρικών καταναλώσεων για υφιστάμενες επιχειρήσεις ή βάσει εκτιμήσεων των ηλεκτρικών καταναλώσεων για νέες επιχειρήσεις.
2. Αντιστροφέας (inverter)
3. Ανορθωτής/Φορτιστής για φόρτιση των συσσωρευτών από τα Φ/Β ή από την γεννήτρια / ΔΕΗ (εφόσον επιλεγεί σύστημα με συσσωρευτές).
4. Συσσωρευτές κλειστού τύπου, (εφόσον επιλεγεί σύστημα με συσσωρευτές). Η χωρητικότητα των συσσωρευτών επιλέγεται ανάλογα με τον βαθμό αυτονομίας του συστήματος σε περίπτωση διακοπής της ΔΕΗ ή βλάβης του Ηλεκτροπαραγωγού Ζεύγους (H/Z)
5. Ηλεκτρικός πίνακας και δίκτυο (καλώδια κ.λ.π.). Ο πίνακας αυτός θα τροφοδοτείται από την συστοιχία των συσσωρευτών, μέσω των κατάλληλων συστημάτων προστασίας και ζεύξης σε περίπτωση όπου επιλεγεί σύστημα με συσσωρευτές.
6. Σε εγκατάσταση όπου δεν θα υπάρχει δυνατότητα διασύνδεσης με τη ΔΕΗ, την εγκατάσταση συμπληρώνει Ηλεκτροπαραγωγό Ζεύγος (H/Z). Το δίκτυο της ΔΕΗ ή το H/Z κατά περίπτωση θα φορτίζει μέσω ανορθωτή/φορτιστή τη συστοιχία των συσσωρευτών, όταν το φορτίο τους πέσει κάτω από κάποια οριακή τιμή.

Διευκρινίζεται ότι το σύνολο των δαπανών ενός επενδυτικού σχεδίου για τη χρήση των ανωτέρω αναφερόμενων ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, θα πρέπει να αφορούν στην ικανοποίηση των ίδιων αναγκών της επιχείρησης και όχι σε παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας με σκοπό την πώλησή της. Περίσσεια παραγόμενης από το σύστημα ηλεκτρικής ενέργειας, σε ποσοστό έως 20% της συνολικής ετήσιας παραγόμενης, μπορεί να πωλείται, βάσει της ισχύουσας ελληνικής νομοθεσίας, στον ΔΕΣΜΗΕ με εικοσαετή σύμβαση.

6.3. ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

6.4.

6.3.1. Επεμβάσεις στο κέλυφος του κτιρίου

Οι επεμβάσεις στο κέλυφος του κτιρίου είναι

- Η προσθήκη θερμομόνωσης στο σύνολο του εξωτερικού κελύφους του κτιρίου ή σε μεμονωμένες επιφάνειες για τις οποίες έχει προκύψει ότι δεν καλύπτουν κατ' ελάχιστο τους επιβαλλομένους από τον κανονισμό συντελεστές
- Η αντικατάσταση των κουφωμάτων, θυρών και παραθύρων από άλλα καλύτερου συντελεστή θερμομόνωσης. Ο συντελεστής θερμομόνωσης θα πρέπει να τεκμηριώνεται από ανάλογα πιστοποιητικά αναγνωρισμένων εργαστηρίων

Η θερμομόνωση, θα πρέπει να είναι εξωτερική, ώστε να αξιοποιείται η θερμική μάζα στο εσωτερικό των χώρων και να τοποθετείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιούνται οι θερμογέφυρες. Σε ειδικές περιπτώσεις όπου η εξωτερική μόνωση δεν είναι δυνατή για κατασκευαστικούς λόγους (π.χ. σε στέγες, σε τοιχοποιίες με επικάλυψη συγκεκριμένης αισθητικής κ.ο.κ.) μπορεί να τοποθετηθεί εναλλακτικά εσωτερική μόνωση.

6.3.2. Επεμβάσεις στον ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό

6.3.2.1. Γενικά

Το συνηθέστερο πρόβλημα στην κατάρτιση προγραμμάτων χρηματοδοτικής ενίσχυσης που αφορούν επεμβάσεις εξοικονόμησης ενέργειας είναι η επιλεξιμότητα επεμβάσεων που αφορούν στον παραγωγικό εξοπλισμό.

Επιδιώκεται κατά κανόνα οι επιλέξιμες δαπάνες να αφορούν μόνο στον βοηθητικό εξοπλισμό, προκειμένου να αποφευχθεί η ονομασία ως ενεργειακών, επεμβάσεων που αφορούν στον παραγωγικό εξοπλισμό, με στόχο είτε την ένταξη μη επιλέξιμων δαπανών στο πρόγραμμα είτε την αύξηση της συγκριτικής βαθμολογίας, δεδομένου ότι συχνά οι επεμβάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, προωθούνται με καλύτερη βαθμολόγηση.

Ωστόσο, είναι δυνατόν στις επιχειρήσεις του τουρισμού ο παραγωγικός εξοπλισμός είναι και ο πλέον ενεργοβόρος (π.χ. πλυντήρια, στεγνωτήρια και σιδερωτήρια ατμού). Σημειώνεται τέλος ότι, τα συστήματα που θα χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας για νέα κτίρια και οι συσκευές (π.χ. κλιματιστικά) να είναι ενεργειακής κατηγορίας A.

6.3.2.2. Επεμβάσεις στο σύστημα παραγωγής, διανομής και χρήσης θερμικής ενέργειας

Προτεινόμενες τεχνικές παρεμβάσεις είναι (ενδεικτικά):

- Αντικατάσταση παλαιών καυστήρων και λεβήτων με νέους υψηλής απόδοσης (πετρελαίου, LPG ή φυσικού αερίου όπου υπάρχει δυνατότητα σύνδεσης με δίκτυο φυσικού αερίου)
- Αντικατάσταση εναλλακτών θερμότητας από νέους καλύτερου βαθμού απόδοσης
- Θερμομόνωση των δικτύων ζεστού νερού (π.χ. θέρμανσης, ζεστού νερού χρήσης, ζεστού νερού της παραγωγικής διαδικασίας)
- Αντικατάσταση ή/και εκ νέου τοποθέτηση θερμοστατικών βαλβίδων σωμάτων και τοποθέτηση θερμοστατών ακριβείας στους χώρους
- Τροποποίηση του συστήματος θέρμανσης με την τοποθέτηση τρίοδων βανών και εξωτερικής αντιστάθμισης
- Τοποθέτηση διατάξεων και αυτοματισμών ελέγχου της θερμοκρασίας του ζεστού νερού σε διεργασίες παστερίωσης, καθαρισμού των δικτύων κ.α.
- Θερμομόνωση των δικτύων ατμού και αντικατάσταση εξοπλισμού δικτύου (π.χ. ατμοπαγίδων)
- Αντικατάσταση εξοπλισμού κατανάλωσης θερμικής ενέργειας (π.χ. σιδερωτήρια ατμού) από νέο μικρότερης κατανάλωσης

6.3.2.3. Επεμβάσεις στο σύστημα κλιματισμού/ψύξης

Προτεινόμενες τεχνικές παρεμβάσεις είναι (ενδεικτικά):

- Αντικατάσταση αυτόνομων συστημάτων κλιματισμού (split) με κεντρικό σύστημα, το οποίο θα μπορεί να λειτουργεί και σε free cooling mode.
- Εγκατάσταση εναλλακτών θερμότητας, στις αντλίες θερμότητας για την παραγωγή ζεστού νερού χρήσης
- Τοποθέτηση εναλλακτών αέρα – αέρα για την ανάκτηση απόβλητης θερμότητας σε συστήματα εξαερισμού
- Εγκατάσταση υδρόψυκτων ψυκτών, όπου υπάρχει διαθεσιμότητα νερού για αύξηση του βαθμού απόδοσης.
- Θερμομόνωση δικτύων ψυχρού νερού και καναλιών αεραγωγών

6.3.2.4. Επεμβάσεις στους κυκλοφορητές – κινητήρες

Η χρήση νέας τεχνολογίας κυκλοφορητών και κινητήρων υψηλής απόδοσης μπορεί να επιφέρει μείωση της ετήσιας χρήσης ηλεκτρικής ενέργειας από τους κυκλοφορητές κατά 60%. Στην περίπτωση που ο σύγχρονος κινητήρας συνδυαστεί με μια βελτιωμένη πτερωτή, πράγμα εφικτό από τις υψηλές ταχύτητες περιστροφής των

κινητήρων υψηλής απόδοσης, η υδραυλική αποδοτικότητα μπορεί να αυξηθεί από 35% έως 60%. Με το συνδυασμό αυτών των δύο μέτρων, οι κυκλοφορητές υψηλής απόδοσης επιτυγχάνουν εξοικονόμηση ενέργειας περίπου 40%, σε σχέση με το 5-25% των ασύγχρονων κινητήρων.

Επιπλέον, με την χρήση ρυθμιστών στροφών (inverter), σε συμβατικούς κινητήρες ισχύος μεγαλύτερης των 500W, όπως στους ανεμιστήρες των ΚΚΜ μπορεί να επιτευχθεί πρόσθετη εξοικονόμηση ενέργειας μέχρι 25% ανάλογα την περίπτωση και τις συνθήκες λειτουργίας.

6.3.2.5. Τοπική ή κεντρική αντιστάθμιση άεργης ισχύος

Η εγκατάσταση πυκνωτών είτε στον Γ.Π.Χ.Τ. είτε στους τοπικούς υποπίνακες βελτιώνει τον συντελεστή $\cos\phi$ της ηλεκτρολογικής εγκατάστασης αντισταθμίζοντας την άεργο ισχύ στην περίπτωση κεντρικής αντιστάθμισης επιφέροντας σημαντικά οικονομικά οφέλη, είτε μειώνοντας τις απώλειες στα καλώδια με συνέπεια την μείωση της κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας, στην περίπτωση της τοπικής αντιστάθμισης.

6.3.2.6. Αναβάθμιση του συστήματος φωτισμού

Προτείνεται να είναι επιλέξιμη, η συνολική αναβάθμιση του συστήματος φωτισμού του κτιρίου περιλαμβανομένης και της αντικατάστασης λαμπτήρων. Η αναβάθμιση αυτή μπορεί να αφορά τόσο το φυσικό όσο και τον τεχνητό φωτισμό.

Στόχος του σχεδιασμού των συστημάτων φωτισμού είναι η εξασφάλιση οπτικής άνεσης, μέσω:

- της παροχής της απαιτούμενης ποσότητας φωτισμού, η οποία καθορίζεται από Διεθνή Πρότυπα, βάσει της χρήσης και των λειτουργικών απαιτήσεων κάθε χώρου
- της ποιότητας του φωτισμού, η οποία εξασφαλίζεται με καλή κατανομή και αποφυγή φαινομένων θάμβωσης, κατάλληλη χρωματική απόδοση και χρώμα φωτισμού, ανάδειξη στοιχείων χώρου, κατεύθυνση φωτισμού και δημιουργία κατάλληλων αντιθέσεων (contrast) κλπ.

Τα συστήματα φυσικού φωτισμού επιτυγχάνονται με τη δημιουργία ανοιγμάτων στην κατακόρυφη τοιχοποιία, ανοιγμάτων οροφής, αιθρίων και φωταγωγών. Τα συστήματα αυτά εντάσσονται στον βιοκλιματικό σχεδιασμό ενός κτιρίου και παρουσιάσθηκαν σε προηγούμενο κεφάλαιο του παρόντος.

Στόχος, των επεμβάσεων βελτίωσης του τεχνητού φωτισμού, μέσω ολοκληρωμένης μελέτης είναι η μείωση της υπερκατανάλωσης ενέργειας με ταυτόχρονη βελτίωση των συνθηκών οπτικής άνεσης. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να μελετηθούν:

- η δυνατότητα αξιοποίησης του φυσικού φωτισμού
- η χρήση ενεργειακά αποδοτικών λαμπτήρων
- η χρήση κατάλληλων φωτιστικών σωμάτων υψηλής απόδοσης
- η εγκατάσταση κατάλληλων συσκευών σύνδεσης (χρήση ηλεκτρονικών στραγγαλιστικών διατάξεων)
- η εγκατάσταση συστημάτων ελέγχου, με δυνατότητα σύζευξης τεχνητού/φυσικού φωτισμού
- η τοποθέτηση αισθητήρων κίνησης για τον έλεγχο της έναυσης των λαμπτήρων σε όλους τους διαδρόμους και τους κοινόχρηστους χώρους
- η τοποθέτηση αισθητήρων στάθμης φωτισμού για τον έλεγχο του εξωτερικού φωτισμού
- η χρήση καρτών (key card) για τον έλεγχο του φωτισμού και κλιματισμού.

Θα πρέπει σε κάθε περίπτωση να υπάρχει μελέτη όπου θα τεκμηριώνεται η οικονομική βιωσιμότητα της επένδυσης (περιλαμβανομένων και των λαμπτήρων) και ο χρόνος αποπληρωμής να μην ξεπερνά τα 3 έτη.

6.5. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΔΑΤΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ

6.4.1. Εξοικονόμηση νερού

Η ανακύκλωση και επαναχρησιμοποίηση νερών, που έχουν υποστεί επεξεργασία σε μονάδες βιολογικού καθαρισμού πόλεων ή και τουριστικών εγκαταστάσεων αναμένεται να χρησιμοποιηθούν όλο και περισσότερο στο μέλλον, κυρίως μέσω της προώθησης διπλών δικτύων ύδρευσης παροχής νερού. Ενός δικτύου με καθαρό, υψηλής ποιότητας πόσιμο νερό κι ένα παράλληλο δίκτυο με χαμηλότερης ποιότητας νερό, που προέρχεται από την επεξεργασία λυμάτων και τη συλλογή βρόχινου νερού. Το δεύτερο δίκτυο χρησιμοποιείται για την κάλυψη αναγκών πλυσίματος βεραντών και οχημάτων, ποτίσματος πάρκων και κήπων, χρήσης στα καζανάκια και στις τουαλέτες, στα πλυντήρια αυτοκινήτων κι αλλού.

Επίσης, σε πολλές περιοχές ενισχύεται και προωθείται η επιτόπου, σε επίπεδο κατοικίας ή/και επιχειρήσεων, επαναχρησιμοποίηση του νερού, από την παραγωγική διαδικασία (μετά την επεξεργασία του σε μονάδα βιολογικού καθαρισμού) ή/και από αστικές χρήσεις (π.χ. από το νεροχύτη, την μπανιέρα και το νιπτήρα) για χρήση στην λεκάνη της τουαλέτας, αντί για το καθαρό πόσιμο νερό, που χρησιμοποιείται σήμερα. Η ανακύκλωση νερού, μολονότι είναι σήμερα περιορισμένη, αποκτά όλο και περισσότερο ενδιαφέρον για τις χώρες της Νότιας Ευρώπης, εξαιτίας της μείωσης των βροχοπτώσεων, ως αποτέλεσμα της αλλαγής του παγκόσμιου κλίματος.

Προτεινόμενες τεχνικές παρεμβάσεις είναι (ενδεικτικά):

1. η τοποθέτηση αισθητήρων στις βρύσες για αυτόματο κλείσιμο. Μια ανοιχτή βρύση καταναλώνει 9 λίτρα νερό το λεπτό
2. η τοποθέτηση μετρητών κατανάλωσης νερού σε κομβικά σημεία του δικτύου έτσι ώστε να εντοπίζονται και να επισκευάζονται αμέσως οι διαρροές. Μια σταγόνα το δευτερόλεπτο ισοδυναμεί με 4 λίτρα την ημέρα ή αλλιώς 1500 λίτρα ετησίως
3. η τοποθέτηση στα καζανάκια μηχανισμού διπλής ροής νερού ή καζανάκια ελεγχόμενης ροής (εκείνα στα οποία η ροή εξαρτάται από τον χρόνο πίεσεως του κουμπιού)
4. η τοποθέτηση συσκευών μετατοπίσεως νερού (hippo bags). Η αντικατάσταση όλων των καζανακίων με νέας τεχνολογίας είναι ιδιαίτερα ακριβή γι' αυτό υπάρχουν ειδικές σακούλες που τοποθετούνται μέσα στο καζανάκι μετατοπίζοντας σημαντικές ποσότητες νερού

5. Η τοποθέτηση τηλεφώνων ντους καθώς και βρύσες ψεκασμού νερού με ποσοστά αέρα. Το νερό τρέχει με ποσοστά αέρα έτσι ώστε να μειώνει την κατανάλωση του νερού από 12 έως και 65 λίτρα ανά ημέρα
6. η κατασκευή δικτύου ομβρίων και δεξαμενών συλλογής βρόχινου νερού για χρήση
7. η εγκατάσταση μονάδας βιολογικού καθαρισμού με τριτοβάθμια επεξεργασία για την συλλογή και επανάχρηση ανακυκλωμένου νερού
8. η κατασκευή μονάδας τριτοβάθμιας επεξεργασίας για την συλλογή και επανάχρηση ανακυκλωμένου νερού σε επιχειρήσεις που διαθέτουν μονάδα επεξεργασίας υγρών λυμμάτων
9. η κατασκευή δικτύου επανάχρησης του επεξεργασμένου απόβλητου νερού ή/και του βρόχινου νερού σε δευτερεύουσες χρήσεις (π.χ. άρδευση, καζανάκια τουαλέτας κ.λ.π.)
10. η εγκατάσταση δικτύων με την μέθοδο της στάγδην άρδευσης για τους χώρους πρασίνου, σε συνδυασμό με διατάξεις αυτόματα ελεγχόμενου χρόνου ποτίσματος
11. η μελέτη, προμήθεια και φύτευση φυτών με χαμηλές ανάγκες σε νερό και αντοχή στον ήλιο στους χώρους πρασίνου

Προτείνεται, όλες οι ανωτέρω τεχνικές να αποτελούν επιλέξιμες δαπάνες στο σύνολό τους.

6.4.2. Επεξεργασία υγρών αποβλήτων

Σε εγκαταστάσεις με υψηλή περιεκτικότητα λίπους στα αποβαλλόμενα νερά επιβάλλεται η πρόβλεψη εγκατάστασης λιποσυλλέκτη.

Σύμφωνα με την Τεχνική Οδηγία του ΤΕΕ Τ.Ο.Τ.Ε.Ε. 2412/86 λιποσυλλέκτες τοποθετούνται σε όλα τα εστιατόρια και τα καταστήματα διατροφής με δυναμικότητα προετοιμασίας περισσότερες από 200 μερίδες φαγητού την ημέρα.

Προτείνεται η χρηματοδότηση από το πρόγραμμα της εγκατάστασης λιποσυλλέκτη στις αγροτουριστικές μονάδες οι οποίες δεν ανήκουν στις ανωτέρω αναφερθείσες κατηγορίες (δηλαδή έχουν δυναμικότητα προετοιμασίας λιγότερες από 200 μερίδες φαγητού την ημέρα), για τις οποίες δηλαδή δεν είναι υποχρεωτική από τη νομοθεσία η εγκατάστασή του, αλλά για τις οποίες αποτελεί μία προαιρετική φιλοπεριβαλλοντική πρακτική.

6.6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Η ολοκληρωμένη διαχείριση και ανακύκλωση των στερεών απορριμμάτων θα πρέπει να αντιμετωπίζεται σε τρία επίπεδα :

- αυτό της μείωσης των απορριμμάτων
- του διαχωρισμού τους στην πηγή ανάλογα με το είδος τους
- της αποθήκευσης και της προώθησης τους σε οργανωμένες μονάδες ανακύκλωσης

Δράσεις μείωσης των απορριμμάτων σχετίζονται κυρίως με διαδικασίες επιλογής της προμήθειας πρώτων υλών, υλικών και προϊόντων τα οποία έχουν ελάχιστο ή σχετικά μειωμένο απορριπτόμενο υλικό.

Για τον διαχωρισμό των απορριμμάτων στην πηγή τους προτείνεται η επιλεξιμότητα δαπανών αγοράς ειδικών κάδων διαχωρισμού τους ανάλογα με το είδος τους (γυαλί, χαρτί, αλουμίνιο, μπαταρίες, μαγειρικό λάδι κλπ).

Το σημαντικότερο πρόβλημα που αντιμετωπίζεται κατά την εφαρμογή των συστημάτων διαχείρισης απορριμμάτων είναι η αποθήκευση τους μέχρι την προώθησή τους σε οργανωμένες μονάδες ανακύκλωσης. Το σημαντικά μεγάλο κόστος μεταφοράς των απορριμμάτων, το οποίο πηγάζει από την κατά κανόνα μεγάλη αναλογία μεταξύ του όγκου και του βάρους τους, καθιστά ιδιαίτερα δαπανηρή την εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης. Προς την κατεύθυνση αυτή προτείνεται η:

- δημιουργία ψυκτικών θαλάμων για την προσωρινή αποθήκευση οργανικών αποβλήτων
- η αγορά πρεσσών συμπίεσης των στερεών απορριμμάτων προκειμένου για την μείωση της σχέσης όγκου – βάρους και την κατά συνέπεια μείωση του κόστους μεταφοράς των σε οργανωμένες μονάδες ανακύκλωσης – διαχείρισης απορριμμάτων.