

Νέα τοπικοποίηση. Η διαχείριση του προορισμού στη νέα τουριστική οικονομία

www.korinthiakhi.gr • Ημερομηνία δημοσίευσης: 13-04-2017 | 09:42 • Κατηγορία: Κορινθία



Εκδήλωση στο Alkyon Resort Hotel & Spa

Με μεγάλη επιτυχία ολοκληρώθηκε η εκδήλωση «Νέα τοπικοποίηση: Η διαχείριση του προορισμού στη νέα τουριστική οικονομία», που φιλοξενήθηκε στο Alkyon Resort Hotel & Spa.

Την ημερίδα πραγματοποίησε ο Σύνδεσμος Ελλήνων Περιφερειολόγων, ενόψει του 20^{ου} Επιστημονικού Συνεδρίου του με θέμα 'Η περιφέρεια σε καμπή: Μετα-ψηφιακές κοινότητες, νέος τοπικισμός και επανεθνικοποίηση - Αναπτυξιακές προεκτάσεις' και την συζήτηση συντόνισε ο Δρ Λάμπρος Απ. Πυργιώτης, Πρόεδρος Δ.Σ. του Συνδέσμου Ελλήνων Περιφερειολόγων. Η εκδήλωση ξεκίνησε από το πρωί του Σαββάτου με μια μικρή έκθεση όπου δεκάξι μικροί παραγωγοί αγροτροφίμων της Κορινθίας «Foodreason» με «Ελληνικό μέτρο» και πάροχοι τουριστικών εμπειριών παρουσίασαν τα προϊόντα τους στο ευρύ κοινό.

Βασικός άξονας της ημερίδας που ακολούθησε ήταν η δημιουργία συνθηκών για την προσέγγιση διάφορων παραγόντων που μπορούν να συμβάλλουν στην ανάπτυξη μιας περιοχής μέσα από την τουριστική οικονομία και στη συγκεκριμένη περίπτωση της Κορινθίας. Οι παρουσιάσεις κάλυψαν στρατηγικά, τακτικά και οργανωτικά θέματα σχετικά με την ανάπτυξη του τουριστικού προορισμού, του τουριστικού σχεδιασμού καθώς και θέματα σχετικά με τη δημιουργία υποδομών και συνεργασιών για τη διαχείριση του προορισμού. Επίσης τέθηκαν προβληματισμοί για την ανάπτυξη του τουριστικού προορισμού και της τουριστικής οικονομίας από την πλευρά των επιχειρήσεων που συμμετέχουν στη δημιουργία εικόνων για τον προορισμό.

Κεντρικοί ομιλητές της ημερίδας ήταν ο Χρήστος Πλέσσας - Λεωνίδης από το Alkyon Resort Hotel & SPA, η Δρ Μαριλένα Παπαγεωργίου από το Πανεπιστήμιο της Θεσσαλίας, η Δρ Κλεοπάτρα Βελούτσου από το Πανεπιστήμιο της Γλασκώβης, η Δρ Αγνή Χριστίδου από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος, η Δάφνη Μαυρομάτη από το Experience Corinthia, ο κος Νίκος Μπουζινέλος από τις Βένικες Περιηγήσεις και τον Σύνδεσμο Οινοποιών Νεμέας, ο Κώστας Μπίσας, βιομηχανικός σχεδιαστής, ο Μιχάλης Κοντογιάννης από την Οικογένεια Κοντογιάννη και οι Ευστάθιος Πουλίτης και Δημήτρης Σούκουλης από το ΙΙΕΚ ΕΥΡΩΠΡΟΟΔΟΣ.

Ακολούθησε συζήτηση σχετικά με την αποτελεσματικότητα πολιτικών μικρής κλίμακας, συγκριτικά με το branding, στη νέα (μετα-ψηφιακή) οργάνωση των αλυσίδων αξίας.

Συμπερασματικά, η τουριστική οικονομία αναδείχθηκε ως η πλεονεκτικότερη, η πλέον ενδιαφέρουσα και καταρχήν θεμιτή, στην προοπτική ανάδειξης των τοπικών αλυσίδων αξίας, έχοντας ήδη εξελίξει ίσως το πιο αποτελεσματικό εργαλείο του σύγχρονου marketing, κι αυτό είναι η κατά τόπους διαχείριση του προορισμού. Έτσι αναδεικνύεται και προάγεται η τοπικότητα ως συντελεστής αξίας, ενώ η ύπαρξη της τοπικής κοινότητας είναι εκ των ουκ άνευ για τον προσπορισμό της αξίας αυτής. Αυτή κατεξοχήν διασφαλίζει την τοπικότητα κι όλοι οι άλλοι καλούμαστε απλά να αρκεστούμε στο να γνωρίζουμε, να αναγνωρίζουμε και να μην καταστρέφουμε την αξία της.

Γευσιγνωσία τοπικών κρασιών

Η ημερίδα πλαισιώθηκε από γευσιγνωσία τοπικών κρασιών της έκθεσης με την καθοδήγηση του Γιώργου Κάππου, F&B Services Supervisor, Club Hotel Casino Loutraki και ακολούθησε δείπνο όπου συμμετέχοντες και προσκεκλημένοι της εκδήλωσης είχαν την ευκαιρία να γευτούν τα εδέσματα που επιμελήθηκε ο chef του ξενοδοχείου Σαμουήλ Κατσίνης με τα εξαιρετικά αγροτόφιμα της έκθεσης.

Η εκδήλωση κορυφώθηκε την Κυριακή με την παράθεση του 'Ελληνικού Κορινθιακού πρωινού' που περιλάμβανε παραδοσιακές πίτες, σταφιδόψωμα, γλυκό τραχανά, ρυζόγαλο, σταφίδες, μέλι, αλείμματα, κρέμες, μαρμελάδες και πολλά ακόμα προϊόντα της Κορινθίας.

Το Alkyon Resort Hotel & SPA με έντονη την αίσθηση της τοπικής ταυτότητας στέκεται αρωγός φιλοξενίας τοπικών εκθέσεων, όπου το κοινό έχει τη δυνατότητα να ενημερωθεί για τα προϊόντα της ευρύτερης περιοχής και να μάθει πως μπορεί να συμμετάσχει σε πληθώρα δραστηριοτήτων, καθώς και επιστημονικών ημερίδων που έχουν σκοπό το πάντρεμα των τοπικών προϊόντων με τον τουρισμό. Επίσης, πρωτοστατεί προσφέροντας στους Έλληνες και ξένους επισκέπτες του το πλούσιο, πιστοποιημένο από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος, 'Ελληνικό Πρωινό' και 'Κορινθιακό Πρωινό' του, που μοσχοβολά από τα προϊόντα και τους καρπούς της εύφορης Κορινθιακής γης.

Καθ' όλη την διάρκεια του έτους στο ξενοδοχείο γίνονται ολοκληρωμένες δράσεις ανάδειξης της ελληνικής και κορινθιακής γαστρονομίας τόσο με την διοργάνωση εκδηλώσεων οινογνωσίας από επιστήμονες οινολόγους κατά τις οποίες Έλληνες και ξένοι πελάτες του ξενοδοχείου γνωρίζουν τα εκλεκτά κρασιά της περιοχής όσο και σεμιναρίων ελληνικής κουζίνας με παραδοσιακές συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής αξιοποιώντας όσο το δυνατόν περισσότερα τοπικά προϊόντα.

Στην έκθεση συμμετείχαν

- ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΣ, αλεύρι, γαστρονομικός εκπαιδευτικός τουρισμός, ΑΣΣΟΣ
- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΔΗΜΗΤΡΑ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ
- ΓΙΑΝΝΙΚΟΣ, βιολογικό κρασί, ΚΟΡΙΝΘΟΣ
- Η ΣΟΦΙΑ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ, βιολογικά προϊόντα από σταφύλι – ξίδι, πετιμέζι, NEMEA
- ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ ΝΕΜΕΑΣ, NEMEA
- ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΗ, βιοκαλλιέργειες-βιολογικά προϊόντα – κρασί, πετιμέζι, σταφίδα, ελαιόλαδο, ρίγανη, ΠΕΝΤΕΣΚΟΥΦΙ
- ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΖΑΡΚΟΥ, ελαιόλαδο, σταφίδα, ΚΡΥΟΝΕΡΙ
- ΣΚΑΠΕΝΤΖΗΣ ΒΑΓΓΕΛΗΣ, βιοκαλλιέργειες – βιολογικά προϊόντα - μαρμελάδα σύκο, σταφίδα, ΛΕΧΑΙΟ
- ΠΙΣΙΩΤΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ βιοκαλλιέργειες-βιολογικά προϊόντα - πετιμέζι, σταφίδα, ρίγανη, ΑΣΣΟΣ
- ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΣΠΥΡΟΣ, βιολογικά ξερά σύκα, ΛΕΧΑΙΟ
- ΤΑ ΓΕΡΑΝΕΙΑ, παραδοσιακά λουκούμια, ΛΟΥΤΡΑΚΙ
- VENIKOS, περιηγήσεις, οινικός – εναλλακτικός τουρισμός, NEMEA
- ΗΡΑΙΟΝ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ, Villa Armonia «Ντρέδουρα Περαχώρας», ΠΕΡΑΧΩΡΑ
- ΟΝΑΡΒΙΡTRANSFER, μετακινήσεις, ξεναγήσεις και εκδρομές, ΑΘΗΝΑ
- ΙΙΕΚ ΕΥΡΩΠΡΟΟΔΟΣ, τομείς επισιτισμού και τουρισμού, ΚΟΡΙΝΘΟΣ