

Παρουσίαση της ημερίδας με τίτλο : «**Ηράκλειο , κτίζοντας ένα βιώσιμο και αειφόρο Τουριστικό Προορισμό. Πρωτοβουλίες και καλές πρακτικές σε Τοπικό επίπεδο.**»

27 Ιουνίου, 2023



Συμπεράσματα από την ημερίδα με τίτλο : «**Ηράκλειο , κτίζοντας ένα βιώσιμο και αειφόρο Τουριστικό Προορισμό. Πρωτοβουλίες και καλές πρακτικές σε Τοπικό επίπεδο.**» που πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 14 Ιουνίου 2023 από τον ΑΟΤΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΑΕ και τον Δήμο Ηρακλείου.

Η ημερίδα είχε δυο στόχους .

Ο ένας ήταν η παρουσίαση των στρατηγικών κατευθύνσεων για ένα βιώσιμο τουριστικό προορισμό , των τοπικών φορέων διακυβέρνησης .

Ο άλλος ήταν η παρουσίαση καλών πρακτικών βιωσιμότητας σε τοπικό επιχειρηματικό επίπεδο.

Γι αυτό οι εισηγήσεις πραγματοποιήθηκαν σε δύο κύκλους που υπηρετούσαν τους αντίστοιχους στόχους.

Την ημερίδα χαιρέτησε με βιντεοσκοπημένο μήνυμα η **Άντζελα Γκερέκου** , Πρόεδρος Δ.Σ του Ε.Ο.Τ η οποία επαίνεσε τις πρωτοβουλίες του Δήμου Ηρακλείου και του Οργανισμού Λιμένος Ηρακλείου γύρω από τα θέματα βιωσιμότητας και επισήμανε ότι σύντομα ο ΕΟΤ θα αρχίσει εκστρατεία προβολής του προορισμού Ηράκλειο

▪ Στον πρώτο κύκλο εισηγήσεων με τίτλο «Η στρατηγική για ένα βιώσιμο Τουριστικό προορισμό. Το μέλλον του Προορισμού Ηράκλειο στο Τουριστικό γίγνεσθαι»

Ο Αντιδήμαρχος Τουρισμού και Πρόεδρος Α.Ο.Τ.Α ΗΡΑΚΛΕΙΟ Μ.Α.Ε **Γεώργιος Σισαμάκης** επισήμανε στην ομιλία του με τίτλο «Η αειφορία ως βασικός πυλώνας της Τουριστικής πολιτικής του Ηρακλείου» ότι μια από τις βασικές στρατηγικές κατευθύνσεις του προορισμού Ηράκλειο είναι η βιωσιμότητα και αειφορία. Παρουσίασε τον Αναπτυξιακό Οργανισμό ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΑΕ και τον ρόλο του στην διαχείριση του προορισμού όπως και τις ενέργειες του Δήμου Ηρακλείου γύρω από τα θέματα αυτά και την θετική αξιολόγηση του Ηρακλείου από το Παγκόσμιο Συμβούλιο Αειφόρου Τουρισμού (GSTC)

Ο **Κυριάκος Κώτσογλου** , Αντιπεριφερειάρχης στον τομέα Τουρισμού και Ηλεκτρονικής Διακυβέρνησης στην ομιλία του με τίτλο «Ξεδιπλώνοντας τον Κρητικό Τουρισμό στο Χώρο, στο Χρόνο και τον Τρόπο, αναζητώντας την Αειφορία του προορισμού» ανέφερε ότι «Η εμπειρία του επισκέπτη ήταν πάντα μια μεγάλη τουριστική πρόκληση, για κάθε προορισμό, από την εποχή που μεσουράνησαν τα Μάταλα και η Παλαιόχωρα, είναι όμως βέβαιο ότι μετά την Πανδημία τα πράγματα επέστρεψαν ή προχώρησαν προς αυτή την κατεύθυνση με πολύ πιο γρήγορους ρυθμούς. Είναι χαρακτηριστικό ότι μελέτες που έγιναν μετά την Πανδημία έδειξαν ότι σε ποσοστό άνω του 80% οι επισκέπτες θεωρούν οι διακοπές τους πρέπει να είναι αειφόρες και βάσει αυτού δίνουν σαφή προτεραιότητα, σε προορισμούς με φυσική ομορφιά.

Η παραπάνω «απαίτηση» των επισκεπτών, κυρίως μέσα από την ηγέτιδα του παγκόσμιου τουρισμού, την Ευρώπη, δείχνει με επίταση την ανάγκη μετάβασης σε ένα μοντέλο αειφόρου τουρισμού με βασικούς Πυλώνες την Πράσινη και την Ψηφιακή μετάβαση. Ειδικά για την Κρήτη, αυτό εκτός από αναγκαιότητα δείχνει και επιβεβλημένο, αφού η Κρήτη έχει, με όπλο την ποικιλομορφία και της φέρουσα ικανότητά της, ένα τεράστιο πλεονέκτημα προς αυτή την κατεύθυνση, κάνοντας πιο επίκαιρο από ποτέ ένα στρατηγικό σχεδιασμό για την αειφορία της.

Η Κρήτη, ως ένας προορισμός που φυσικά είναι ένα νησί, αλλά αντιμετωπίζεται ως μια ηπειρωτική περιφέρεια, πρέπει να δει την όσο γίνεται ομοιόμορφη επέκταση του τουρισμού της στον Χώρο, εκμεταλλευόμενη όλη την ποικιλομορφία της, τον μαζικό και κοσμοπολίτικο βορρά, την ελκυστικό και εναλλακτικό νότο, την υπέροχη ενδοχώρα της, στο Χρόνο, εκμεταλλευόμενη τις 320 μέρες ηλιοφάνειας

και επεκτείνοντας λίγο τα «φτερά» της, αλλά και τον Τρόπο, ξεδιπλώνοντας όλο το πραγματικό πλέγμα της θεματικής αρχιτεκτονικής της, όλες τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού, όλους εν πολλοίς τους τρόπους με τους οποίους μπορούμε να «ντύσουμε», να μετατρέψουμε την απλή διαμονή και το πέρασμα του «Τουρίστα» με μια σειρά εμπειριών που θα τον κάνουν να μην ξεχάσει ποτέ τον προορισμό, που θα τον κάνουν να θέλει να επιστρέψει κι εν τέλει θα τον κάνουν έναν καλύτερο άνθρωπο.»

Ο **Μηνάς Παπαδάκης**, Διευθύνων Σύμβουλος Ο.Λ.Η Α.Ε στην εισήγησή του με θέμα «Ο πράσινος μετασχηματισμός στους Λιμένες: Η περίπτωση του Ο.Λ.Η» περιέγραψε χαρακτηριστικά έργα που μετασχηματίζουν το λιμάνι Ηρακλείου προς την αειφορία, όπως η αντικατάσταση των λαμπτήρων πυρακτώσεως με led, η μείωση κατανάλωσης νερού, η παραγωγή ενέργειας από τα κύματα και ο σχεδιασμός εγκατάστασης συστήματος OPS (παροχή ηλεκτρικής ενέργειας σε πλοία από την ξηρά). Όλα τα παραπάνω έργα έχουν παρουσιαστεί σε διεθνή συνέδρια, αποσπώντας διακεκριμένα βραβεία αναγνώρισης ότι ένα μεσαίου μεγέθους μεσογειακό λιμάνι προβαίνει σε ενέργειες μετασχηματισμού προς μία αειφόρα κατεύθυνση.

Ο **Γιώργος Σφακιανάκης**, Πρόεδρος του Παγκρητίου συλλόγου Διευθυντών Ξενοδοχείων ανέλυσε τις «Πολιτικές των Ξενοδοχείων για ένα Βιώσιμο Τουριστικό προορισμό» όπως η μείωση της κατανάλωσης νερού και ηλεκτρικού ρεύματος, η ανακύκλωση των πλαστικών συσκευασιών κ.ά.

Ο **Ιωάννης Παππάς**, Διευθύνων Σύμβουλος, Green Evolution ΑΕ και Διευθυντής Μεσογείου του Παγκόσμιου Συμβουλίου Αειφόρου Τουρισμού (GSTC) στην ομιλία του με τίτλο «Αειφορία : Το παρόν και το μέλλον των Τουριστικών προορισμών» ανέλυσε τις τάσεις της τουριστικής αγοράς και δήλωσε 'μετά την επιτυχή αξιολόγηση του Προορισμού ΗΡΑΚΛΕΙΟ από το GSTC, είναι πραγματικά ευτυχή εξέλιξη ότι ο προορισμός έχει κάνει σοβαρά βήματα προς την κατεύθυνση δημιουργίας μίας νέας Στρατηγικής Αειφορίας, ξεκινώντας από την ίδρυση του Φορέα Διαχείρισης του Προορισμού, εκπαίδευσης των στελεχών του σε θέματα αειφορίας και υλοποιώντας κάλεσμα διαβούλευσης και συνεργασίας με σημαντικούς εκπροσώπους των ενδιαφερομένων μερών του προορισμού, όπως ο ΟΛΗ, ξενοδοχειακοί όμιλοι, επιμελητήρια και άλλους. Η δημιουργία των απαραίτητων συγκλήσεων για ένα αειφόρο μέλλον του προορισμού περνάει μόνο μέσα από δράσεις ενημέρωσης όπως η σημερινή, με στόχο την διάχυση καλών πρακτικών αειφορίας προς όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη, οδηγώντας διαμέσου της

αξιολόγησης και πιστοποίησης της αειφορικής λειτουργίας τελικά στην αειφορία του Προορισμού!.'

▪ Στον Β κύκλο εισηγήσεων με τίτλο «Καλά παραδείγματα και πρακτικές βιωσιμότητας στην Τουριστική επιχειρηματικότητα»

Ο **Χαράλαμπος Φωσκολάκης**, Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου των ΡΗΑΕΑ με την ομιλία του «Βιωσιμότητα, το μεγάλο στοίχημα για την Οικονομία της Φιλοξενίας- Ολιστικές προσεγγίσεις και καλές πρακτικές στα ΡΗΑΕΑ» ανέφερε ότι :

«Η Βιωσιμότητα, πέρα από τη ηθική και δεοντολογική προσέγγιση, είναι πλέον κυρίαρχο θέμα για την ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων για το παγκόσμιο τουρισμό και αναδεικνύεται σαν βασικός πυλώνας για την Οικονομία της Φιλοξενίας και για τη μετάβαση σ' ένα βιώσιμο τουριστικό προϊόν.

Οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις στις οποίες δραστηριοποιούμαστε μπορούν να πρωταγωνιστήσουν σ' αυτή τη μετάβαση, σε μια κοινή προσπάθεια μαζί με όλους τους εμπλεκόμενους, για ένα βιώσιμο τουριστικό προϊόν που ενισχύει την ποιότητα ζωής των κατοίκων των προορισμών, συμβάλει στη πράσινη μετάβαση και διασφαλίζει μοναδικές εμπειρίες για τους επισκέπτες μας.

Για τα ΡΗΑΕΑ, η βιωσιμότητα είναι βασική μας αξία, μέσα από τον οποία σχεδιάζουμε τη στρατηγική μας και αναπτύσσουμε την εταιρία μας.

«Μένοντας πιστοί στο όραμά μας, να τονίζουμε την ουσία της Ελληνικής φιλοξενίας, σχεδιάζοντας εμπειρίες που τρέφουν τις ψυχές των ανθρώπων με ιστορίες που γιορτάζουν μια πιο αληθινή και διαχρονική Ελλάδα.

Επαναπροσδιορίζοντας τη πολυτέλεια που προσφέρουμε στα ξενοδοχεία μας, πρεσβεύοντας ότι αυτή βρίσκεται στο αυθεντικό και είναι ένα μοναδικό προνόμιο να προσφέρεται μέσα από τη φροντίδα για τους ανθρώπους και το πλανήτη μας.

Η Διοίκηση της Εταιρίας μας, μαζί με όλους τους ανθρώπους μας αρωγούς και μέσω της Επιτροπής Βιωσιμότητας της Εταιρίας μας παρακολουθούμε μεθοδικά όλους τους τομείς που αναφέρεται η βιωσιμότητα, βάζοντας στόχους, κρατώντας αναλυτικά δεδομένα και αξιολογώντας τα αποτελέσματα για τη διαρκή πρόοδο μας.

Σημαντικές παρεμβάσεις, έργα και δράσεις που εντάσσονται στις πολιτικές μας,

έχουν να κάνουν αρχικά με το περιβάλλον, με σημαντικές μειώσεις στις καταναλώσεις ενέργειας και νερού, διαχείριση των απορριμμάτων και δραστική μείωση των, ανακύκλωση υλικών κ.α

Επίσης σημαντικές δράσεις που αποσκοπούν στην ευρύτερη κοινωνία και στο ανθρώπινο δυναμικό μας, συνεχιζόμενη αύξηση σε αγορές τοπικών προϊόντων, δωρεές σε φορείς και συνεργασίες και συνέργειες με φορείς για θέματα κοινού ενδιαφέροντος.

Τέλος ανάπτυξη καινοτόμων και εμβληματικών έργων όπως

- Phaea Farmers. Μέλη του προσωπικού των ξενοδοχείων οι οποίοι καλλιεργούν ιδιόκτητες γαίες, με υποστήριξη και εκπαίδευση από συνεργαζόμενους με την εταιρία μας επιστήμονες, παράγουν βιώσιμα και βιολογικά προϊόντα, τα οποία στη συνέχεια αγοράζονται από τα ξενοδοχεία μας σε προνομιακές τιμές για τους παραγωγούς.
- Ολιστική βιώσιμη διαχείριση εδαφών των ξενοδοχείων, με οργανικούς κήπους, βότανα και μπουστάκια οπωροκηπευτικών, τα οποία παράγουν βιώσιμα και βιολογικά βρώσιμα προϊόντα, τα οποία καταναλώνονται στα εστιατόρια των ξενοδοχείων.
- Phaea Plan Bee. Στο πλαίσιο της προστασίας των επικονιαστών και πιο συγκεκριμένα των μελισσών έχουν εγκατασταθεί κυψέλες στα ξενοδοχεία μας, με την απαραίτητη φροντίδα και επιτήρηση και οργανώνονται εκδηλώσεις τρύγου του μελιού και άλλες δραστηριότητες που έχουν να κάνουν με τη μέλισσα και το μέλι, εντός των ξενοδοχείων.
- Όλα τα ανωτέρω, μαζί και πολλές άλλες εκδηλώσεις και δράσεις σε σχέση με τη τοπική μας γαστρονομία και το πολιτισμό μας, μετατρέπονται σε ατέλειωτες και μοναδικές εμπειρίες τις οποίες έχουμε τη χαρά να προσφέρουμε στους φιλοξενούμενους μας.»

Η **Μαριγιάννα Χαλκιαδάκη**, Sustainability Manager MHG στην ομιλία της με τίτλο «Metaxa Hospitality Group : Βιώσιμη φιλοξενία στην πράξη» ανέφερε ότι :

“Η βιωσιμότητα είναι «η νέα κανονικότητα» για τον τουριστικό τομέα, όπως αναφέρει ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού. Το Metaxa Hospitality Group έχοντας ενσωματώσει τη διάσταση της βιωσιμότητας οριζόντια σε όλη τη δραστηριότητά του ήδη από τη δεκαετία του '70 με τη δημιουργία του πρώτου του ξενοδοχείου, δημοσίευσε το 1999 τον πρώτο του Απολογισμό Βιωσιμότητας.

Το 2020 ανέπτυξε έναν εξατομικευμένο οδηγό για την οικοδόμηση και την εφαρμογή της Βιώσιμης Διακυβέρνησης, με χαρακτήρα «Think Global – Act local» και με ορίζοντα το 2030.

Με στόχο τη μείωση του περιβαλλοντικού του αποτυπώματος εφαρμόζει προγράμματα που στοχεύουν στη μείωση της κατανάλωσης νερού και στη βελτίωση της ποιότητάς του, στη μείωση του ενεργειακού του αποτυπώματος με χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, παρακολουθεί τις άμεσες & έμμεσες εκπομπές αερίων θερμοκηπίου με στόχο τη μείωση και αντιστάθμισή τους (net zero emissions) ενώ υλοποιεί προγράμματα για την υποστήριξη του συστήματος παραγωγής μηδενικών αποβλήτων προς ΧΥΤΑ (Zero waste to Landfill).

Μέσω του προγράμματος «Βιώσιμη Ξενοδοχειακή Γεωργία», έχουν σχεδιαστεί και εφαρμόζονται πρακτικές ήδη από τη δεκαετία του '90 για να καλλιεργούνται στους κήπους των ξενοδοχείων του με πιστοποιημένες βιώσιμες πρακτικές: βιολογικά φρούτα, βότανα & λαχανικά τα οποία συνδέονται άμεσα με τα εστιατόρια και τα μπαρ των ξενοδοχείων του. Σε συνδυασμό με την καινοτόμο πρωτοβουλία «Βιώσιμες Προμήθειες», συνυφαίνει την παραγωγή της πρώτης ύλης με την ποιοτική και υπεύθυνη κατανάλωση και τη γαστρονομία. Συμβάλει στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας Κρήτης & Σαντορίνης, μέσα από την προτίμηση στα τοπικά προϊόντα και μέσα από το δίκτυο των τοπικών προμηθευτών του, στο πλαίσιο της «We Do Local» φιλοσοφίας του.

Συνεισφέρει άμεσα στις τοπικές κοινωνίες, μέσα από την στρατηγική του να προσελκύει εργαζόμενους από τις τοπικές κοινότητες στις περιοχές όπου δραστηριοποιείται, μέσα από δίκαιες διαδικασίες στελέχωσης ενώ αναλαμβάνει πρωτοβουλίες και υποστηρίζει δράσεις που προωθούν την κοινωνική αλληλεγγύη, τον πολιτισμό, τον αθλητισμό, τον εθελοντισμό και την εκπαίδευση.»

Ο Δημήτρης Μ. Καλαϊτζιδάκης , Director of operations Greotel Hotels & Resorts» στην ομιλία του με τίτλο «Agrecofarms : Το κτήμα – Η Ταβέρνα – Τα προϊόντα» ανέφερε ότι :

«Η βιολογική Φάρμα των 40 στρεμμάτων της Greotel , η AgrecoFarms , βρίσκεται στο Ρέθυμνο της Κρήτης και λειτουργεί από το 2002.

Είναι προσωπικό δημιούργημα του Νίκου Δασκαλαντωνάκη, Ιδρυτή και Προέδρου της Greotel Hotels & Resorts, της μεγαλύτερης ξενοδοχειακής αλυσίδας στην

Ελλάδα.

Το όραμά του ήταν “Να προσφέρει στους πελάτες των ξενοδοχείων της Grecotel , ολόφρεσκα και υγιεινά προϊόντα, χωρίς τη χρήση χημικών, στηρίζοντας παράλληλα την βιώσιμη ανάπτυξη της Κρήτης ”

Ο επισκέπτης στην AgrecoFarms “βιώνει” μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία με μεράκι και σεβασμό στην Κρητική Φιλοξενία. Μια ατέλειωτη ποικιλία πιάτων εποχής από ολόφρεσκα βιολογικά προϊόντα παραγωγής AgrecoFarms και παραδοσιακές συνταγές από την υγιεινή Κρητική κουζίνα είναι μέρος της γευστικής περιπλάνησης. Ότι δεν παράγεται, προέρχεται από μικρούς τοπικούς παραγωγούς. Το φαγητό συνοδεύουν βιολογικά κρασιά και ποικιλιακές τσικουδιές AgrecoFarms .

Η Ταβέρνα AgrecoFarms αποτελεί το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα :

- Της πιο επιτυχούς διασύνδεσης του Τουρισμού με τον Πρωτογενή Τομέα
- Της πιο πιστής εφαρμογής του concept “Από το Μποστάνι στο Τραπέζι” (Farm to Table)
- Προβάλλει την Κρητική Κουζίνα μέσω παραδοσιακών συνταγών κάνοντας χρήση εποχικών βιολογικών προϊόντων που παράγονται επί τόπου, με μηδενικά Τροφοχιλιόμετρα

Ο ενήλικας επισκέπτης μπορεί να συμμετέχει στην Βιωματική Εμπειρία , “Γίνε Αγρότης για μια μέρα” . Τα παιδιά στην εμπειρία “Μικροί Αγρότες”. Επιπλέον υπάρχουν διαθέσιμες εποχικές βιωματικές εμπειρίες , διαφορετικές ανά μήνα .

Η AgrecoFarms, λόγω της μοναδικής γαστρονομικής εμπειρίας βραβεύτηκε ως το ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ Εστιατόριο στον ΚΟΣΜΟ, από το περιοδικό Vanity Fair της Αγγλίας, για το 2009.»

Η **Χαρούλα Δασκαλάκη**, Διευθύντρια Μάρκετινγκ SILVA Δασκαλάκη με την ομιλία της «Βιοδυναμική: Μια καινοτόμος για τα ελληνικά δεδομένα μεθοδολογία» και

Ο **Κωνσταντίνος Προκοπάκης** , Γενικός Διευθυντής Ε.Α.Σ Ηρακλείου με την ομιλία του «Ε.Α.Σ. Ηρακλείου - Στόχευση στην εφαρμογή φιλοπεριβαλλοντικών πρακτικών»

Επισήμαναν τις δράσεις και τις πολιτικές των επιχειρήσεων που εκπροσώπησαν

γύρω από την βιωσιμότητα και αειφορία , δίνοντας ένα αισιόδοξο μήνυμα για την πορεία του τοπικού προορισμού.