



TASTE CYPRUS

DELIGHTFUL JOURNEYS

CERTIFIED QUALITY RESTAURATEUR

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΝΑΨΥΧΗΣ**

**ΣΥΜΦΩΝΟ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ
ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ**



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικά Ταμεία
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο



ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ



Κέντρο
Ευρωπαϊκής Γαστρονομίας

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Σύμφωνο Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας, αποτελεί την από κοινού προσπάθεια του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού με τον Ιδιωτικό τομέα με στόχο να συνεργαστούν για την ανάδειξη, προβολή και αξιοποίηση της «Κυπριακής Γαστρονομίας».

Η συνεργασία αυτή αποσκοπεί, στη διαμόρφωση μίας νέας κουλτούρας γαστρονομικής συνείδησης και στην ποιοτική αναβάθμιση του τομέα της διατροφής και των σχετικών με τη γαστρονομία παρεχόμενων υπηρεσιών, και φιλοδοξεί να λειτουργήσει ως μέσο:

- ✔ Προβολής του διατροφικού πολιτισμού της Κύπρου.
- ✔ Σύνδεσης του αγροδιατροφικού τομέα με τον τουρισμό και τον πολιτισμό.
- ✔ Ανάδειξης των τοπικών προϊόντων.
- ✔ Αξιοποίησης της πλούσιας οίνο-γαστρονομικής παράδοσης της Κύπρου.
- ✔ Μετεξέλιξης της Κύπρου σε προορισμό γαστρονομικών εμπειριών.

Η πρωτοβουλία αυτή, υλοποιείται στο πλαίσιο του έργου «Δέσμη Δράσεων Προβολής, Προώθησης και Εμπλουτισμού του Τουριστικού Προϊόντος για την επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου».

Στο Σύμφωνο Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας έχουν τη δυνατότητα να ενταχθούν:

- ✔ Εστιατόρια, ταβέρνες/ ψαροταβέρνες, καθώς και ταβέρνες ξενοδοχείων και αγροτουριστικών επιχειρήσεων.
- ✔ Μονάδες παραγωγής τοπικών προϊόντων διατροφής.
- ✔ Καταστήματα πώλησης τοπικών προϊόντων διατροφής.

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

Η παρούσα προδιαγραφή καθορίζει τις απαιτήσεις που πρέπει να πληρούνται από τα κέντρα αναψυχής (εστιατόρια, ταβέρνες/ ψαροταβέρνες, εστιατόρια και ταβέρνες ξενοδοχείων και αγροτουριστικών επιχειρήσεων) που επιθυμούν να κάνουν χρήση του Συμφώνου Ανάδειξης της Κυπριακής Γαστρονομίας.

Η προδιαγραφή είναι εφαρμοστέα σε όλα τα κέντρα αναψυχής που εδρεύουν και λειτουργούν εντός των γεωγραφικών ορίων της Κυπριακής Δημοκρατίας και επιθυμούν να γίνουν πρεσβευτές της γαστρονομικής ταυτότητάς της.

Οι απαιτήσεις της παρούσας προδιαγραφής αφορούν στη λειτουργία των επιχειρήσεων και περιλαμβάνουν κριτήρια ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών, καθώς και κριτήρια που σχετίζονται με την προέλευση των πρώτων υλών, την εφαρμογή παραδοσιακών κυπριακών συνταγών – πιάτων, την εφαρμογή της κουλτούρας της κυπριακής φιλοξενίας.

Για τη συνεχή βελτίωση της παρούσας προδιαγραφής οι προτάσεις των εμπλεκόμενων φορέων θα λαμβάνονται υπόψη και θα περιλαμβάνονται στις επόμενες εκδόσεις του παρόντος εγγράφου.

2. ΌΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς της παρούσας προδιαγραφής εφαρμόζονται οι όροι και οι ορισμοί που δίδονται στο παρόν κεφάλαιο.

| Όρος | Επεξήγηση |
|-------------------------|---|
| Πελάτης | Πρόσωπο ή ομάδα προσώπων που απολαμβάνει τις υπηρεσίες και τα εδέσματα που παρέχει ένα κέντρο αναψυχής. Ως πελάτες νοούνται όλοι οι καταναλωτές που επιθυμούν να γευτούν την κυπριακή κουζίνα και είναι είτε τουρίστες, επισκέπτες ή κάτοικοι της Κύπρου. |
| Επιχείρηση | Καταταγμένα κέντρα αναψυχής τα οποία σύμφωνα με τη νομοθεσία του ΚΟΤ εντάσσονται στην κατηγορία εστιατόρια, ταβέρνες που παρέχουν κατά κύριο λόγο εδέσματα τα οποία παρασκευάζονται σύμφωνα με συνταγές της κυπριακής κουζίνας. |
| Κυπριακό προϊόν | Προϊόντα φυτικής ή/και ζωικής προέλευσης που παράγονται ή/και παρασκευάζονται στην Κύπρο. |
| Κυπριακή Κουζίνα | Το σύνολο των δεσμάτων που παρασκευάζονται σύμφωνα με παραδοσιακές συνταγές. |
| Προαπαιτούμενα κριτήρια | Βασικές συνθήκες που είναι απαραίτητες για την ένταξη ενός κέντρου αναψυχής στο σύστημα αξιολόγησης για την απόκτηση του Σήματος. |
| Έλεγχος | Η λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων για να διασφαλίζεται και να τηρείται από την επιχείρηση η συμμόρφωση με τα κριτήρια. |

3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

3.1 Γενικά Υποχρεωτικά Κριτήρια

3.1.1 Νομικές απαιτήσεις

Η επιχείρηση οφείλει να κατέχει την προβλεπόμενη από τη σχετική νομοθεσία κατάταξη. Όλα τα νομιμοποιητικά έγγραφα της επιχείρησης πρέπει να είναι σε ισχύ και να τηρείται σχετικό αρχείο στην επιχείρηση, ώστε να είναι διαθέσιμα ανά πάσα στιγμή.

3.2 Ειδικά Κριτήρια

Εδεσματολόγιο

Αναφορικά με το εδεσματολόγιο, η υποψήφια προς ένταξη επιχείρηση πρέπει να περιλαμβάνει στο προσφερόμενου μενού της κατά πλειοψηφία πιάτα βασισμένα στην κυπριακή κουζίνα/ γαστρονομία, τα οποία να συνδυάζουν προϊόντα ή και γεύσεις της κυπριακής παραγωγής ή / και κουλτούρας. Ενδεχομένως, επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 20% η συμπερίληψη πιάτων από την ελληνική κουζίνα/ παράδοση.

Τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους κατά κύριο λόγο θα είναι κυπριακής προέλευσης και σύμφωνα με τις προδιαγραφές τροφίμων του παρόντος προτύπου.

Οι τιμοκατάλογοι εδεσμάτων και ποτών πρέπει να είναι εγκεκριμένοι από τον ΚΟΤ με βάση την υφιστάμενη νομοθεσία, να είναι σε άριστη κατάσταση, καθαροί και ευανάγνωστοι και σε δύο γλώσσες (ελληνική και μια ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες). Τα εδέσματα που περιλαμβάνονται στον κατάλογο δε θα πρέπει να φέρουν ξένες ονομασίες οι οποίες να παραπέμπουν σε ξένες / διεθνείς συνταγές.

Η επιχείρηση μπορεί να προσφέρει εμφιαλωμένο οίνο ή/και τοπικό επώνυμο οίνο (χύμα) σε ασκό από οινοποιεία τα οποία είναι εγγεγραμμένα στο μητρώο των εγκεκριμένων οινοποιείων του Τμήματος Γεωργίας. Συνιστάται να υπάρχουν αρκετές ετικέτες όπως και ποικιλία άλλων τοπικών ποτών.

Η φύλαξη των κόκκινων κρασιών πρέπει να γίνεται σε χώρους με σταθερή θερμοκρασία 15°C και των λευκών εντός ψυγείου.

Πρέπει να υπάρχει προσφορά φρέσκων κυπριακών πατατών, φρέσκου (τοπικού) ψωμιού, κυπριακής πίτας ή καπήρας. Για τις σαλάτες και την παρασκευή μαγειρευτών φαγητών – όπου το απαιτεί η συνταγή- πρέπει να χρησιμοποιείται ελαιόλαδο. Δεν επιτρέπεται η χρήση βιομηχανοποιημένων ή προπαρασκευασμένων φαγητών, ενώ στο μενού όπου προφέρονται τυριά, πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένα κυπριακό τυρί, κατά προτίμηση χαλλούμι.

Με την προσέλευση προτείνεται (προαιρετικά) να προσφέρεται ποτό/ή και ορεκτικό για καλωσόρισμα στο πλαίσιο της κυπριακής φιλοξενίας, ενώ μετά το πέρας του γεύματος υποχρεωτικά προσφέρεται κέρασμα (π.χ. ποτό - παραδοσιακό αφέψημα/ή και τοπικό γλυκό).

Προμήθειες Α' υλών

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην επιχείρηση πρέπει να είναι κατά κύριο λόγο κυπριακής προέλευσης. Χρήση μη κυπριακών προϊόντων επιτρέπεται μόνο σε μη παραγόμενα ή παραγόμενα σε ανεπαρκή ποσότητα προϊόντα ή σε περιπτώσεις

έλλειψης λόγω π.χ. κακών καιρικών συνθηκών.

| Προϊόν | Κριτήριο |
|------------------------------|--|
| Ελαιόλαδο | Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι κυπριακής προέλευσης (τυποποιημένο) και να συστήνεται στον κατάλογο η κατηγορία που χρησιμοποιείται (έξτρα παρθένο, παρθένο). |
| Τυροκομικά προϊόντα | Προσφέρονται τοπικά τυροκομικά προϊόντα όπως: αναρή, χαλούμι, παφίτικο τυρί, χαλίτζια Τηλλυρίας, Ακαθιώτικο τυρί, κλπ. |
| Κρασί - Ποτά | Προσφέρεται κρασί που παράγεται αποκλειστικά στην Κύπρο και από οινοποιεία τα οποία είναι εγγεγραμμένα στο μητρώο των εγκεκριμένων οινοποιείων του Τμήματος Γεωργίας. Στον κατάλογο υπάρχουν και άλλα ποτά όπως Ζιβανία και Κουμανταρία, καθώς και δυνατότητα παρασκευής κυπριακού καφέ. |
| Κρέας | Χρήση νωπού κρέατος. |
| Αλλαντικά – κρεατοσκευάσματα | Τοπικά κρεατοσκευάσματα όπως: χοιρομέρι, ποσυρτή, λούντζα, λουκάνικο, τσαμαρέλλα, απόχτι, ζαλατίνα, παστουρμάς) αποκλειστικά κυπριακής παραγωγής. |
| Ιχθύες | Ψάρια από τις κυπριακές θάλασσες και για ψάρια υδατοκαλλιεργειών προτεραιότητα σε ψάρια κυπριακής προέλευσης. |
| Αρτοσκευάσματα | Η επιχείρηση προσφέρει τουλάχιστον ένα (1) είδος κυπριακού αρτοσκευάσματος ήτοι, φρέσκο (τοπικό) ψωμί, καπήρα ή κυπριακή πίτα. |
| Οπωροκηπευτικά - Όσπρια | <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Φρούτα</u>: διάθεση φρούτων εποχής Κυπριακής παραγωγής. ▪ <u>Κηπευτικά</u>: διάθεση κηπευτικών προϊόντων κυπριακής παραγωγής. ▪ <u>Όσπρια</u>: χρήση οσπρίων κυπριακής παραγωγής. <p>Σε περιπτώσεις ανεπάρκειας είτε λόγω κακών καιρικών συνθηκών, είτε ανεπάρκειας σε ποσότητα παραγωγής θα επιτρέπεται η χρήση μη κυπριακής προέλευσης κηπευτικών, φρούτων και οσπρίων.</p> |
| Χόρτα | Νωπά κυπριακής προέλευσης. |
| Επιδόρπια | Αποκλειστική χρήση επιδορπίων κυπριακής προέλευσης (π.χ. γλυκά κουταλιού, λουκούμια, σουτζιούκος, παλουζές, κιοφτέρκα). Σε περίπτωση παρασκευής γλυκών από την επιχείρηση, αυτά να είναι από κυπριακές συνταγές ή να συνδυάζουν προϊόντα και γεύσεις της κυπριακής παραγωγής/ κουλτούρας. |
| Ζυμαρικά | Προτεραιότητα στη χρήση τοπικών ζυμαρικών. |

Η διακόσμηση και η επίπλωση πρέπει να συνάδει με την κυπριακή ιστορία και παράδοση, ενώ δεν επιτρέπεται η χρήση πλαστικών τραπεζοκαθισμάτων και όπου χρησιμοποιούνται τραπεζομάντηλα, αυτά να είναι καλής ποιότητας και αισθητικής.

Απαιτείται η τοποθέτηση του Σήματος (μετά την απόκτησή του) σε εξωτερικό σημείο της επιχείρησης.

Προσωπικό & εξυπηρέτηση

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην υποδοχή των πελατών, ενώ το προσωπικό διακρίνεται από επαγγελματική συμπεριφορά, είναι φιλικό, πρόθυμο να ανταποκριθεί σε κάθε αίτημα του πελάτη και παρέχει πληροφορίες σχετικά με την ιστορία, τη σύνθεση, την παρασκευή και τις πρώτες ύλες των πιάτων Κυπριακής Κουζίνας. Η εξυπηρέτηση είναι άμεση και άριστη. Το κέρασμα κατά την υποδοχή ή/και την αποχώρηση των πελατών, αποτελεί σημαντικό παράγοντα απόδειξης της κυπριακής φιλοξενίας.

Η επιχείρηση εκπαιδεύει τακτικά το προσωπικό σε θέματα που αφορούν τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των προϊόντων, καθώς και για τις απαιτήσεις του Σήματος. Το προσωπικό πρέπει να γνωρίζει καλά την προέλευση και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών, των ποτών και των πιάτων όπως και τις βασικές αρχές προετοιμασίας και παρασκευής τους. Η πλειοψηφία του προσωπικού πρέπει να μιλάει ελληνικά και τουλάχιστον μια ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες.

Ο κατάλογος και τα έντυπα ενημέρωσης και προβολής περιέχουν το Σήμα πιστοποίησης (μετά την απόκτησή του).

ΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

| | Κριτήριο | Απαίτηση | Συμμόρφωση | Μη Συμμόρφωση |
|----------------------|---|-------------|------------|---------------|
| Εγκαταστάσεις | | | | |
| Υ | Τηρούνται οι όροι υγιεινής και ασφάλειας που ορίζει η κείμενη υγειονομική νομοθεσία και μέριμνα για την καλή υγιεινή και καθαριότητα των χώρων και του εξοπλισμού - Υγειονομικό Πιστοποιητικό | Υποχρεωτική | | |
| Π | Είναι εύκολη η πρόσβαση σε ΑμεΑ. | Προαιρετική | | |
| Εξυπηρέτηση | | | | |
| Υ | Επαγγελματική συμπεριφορά και άριστη εξυπηρέτηση, φιλική και πρόθυμη αντιμετώπιση πελατών. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Η πλειοψηφία του προσωπικού εξυπηρέτησης πελατών γνωρίζει και μιλά την ελληνική γλώσσα και τουλάχιστον μια ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες. | Υποχρεωτική | | |
| Π | Εκπαίδευση του προσωπικού εξυπηρέτησης σε θέματα συμπεριφοράς, φιλοξενίας και πληροφόρηση ως προς τα προσφερόμενα πιάτα. | Προαιρετική | | |
| Π | Παρέχονται πληροφορίες για τοπικά πιάτα, τις πρώτες ύλες και τον τρόπο παρασκευής τους. Διατίθεται ενημερωτικό υλικό για τα κυπριακά προϊόντα και την κυπριακή γαστρονομία. | Προαιρετική | | |
| Υ | Ο τιμοκατάλογος είναι εγκεκριμένος από τον ΚΟΤ και υπάρχει αναρτημένος στην είσοδο του κέντρου για την ενημέρωση των πελατών. | Υποχρεωτική | | |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΝΑΨΥΧΗΣ

| | Κριτήριο | Απαίτηση | Συμμόρφωση | Μη Συμμόρφωση |
|----------------------|---|-------------|------------|---------------|
| Υ | Υπάρχει βιβλίο εντυπώσεων ή δυνατότητα σχολιασμού από τον πελάτη σε κάποια διαδικτυακή πλατφόρμα (Facebook, trip advisor, κλπ). | Υποχρεωτική | | |
| Π | Διοργανώνεται Κυπριακή βραδιά. | Προαιρετική | | |
| Π | Χρήση κυπριακής και ελληνικής μουσικής και όχι ξένης μουσικής. | Προαιρετική | | |
| Αισθητική | | | | |
| Υ | Χρησιμοποιούνται καλαίσθητα τραπεζοκαθίσματα και όπου χρησιμοποιούνται τραπεζομάντιλα, αυτά να είναι καλής ποιότητας και αισθητικής. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Απόλυτη καθαριότητα σε όλους τους χώρους της επιχείρησης. | Υποχρεωτική | | |
| Π | Η αισθητική και η διακόσμηση του κέντρου συνάδει με την κυπριακή ιστορία και παράδοση. | Προαιρετική | | |
| Υ | Δε χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσης. | Υποχρεωτική | | |
| Εδεσματολόγιο | | | | |
| Υ | Η επιχείρηση περιλαμβάνει στο μενού της κατά πλειοψηφία βασισμένα στην κυπριακή κουζίνα/ γαστρονομία τα οποία να συνδυάζουν προϊόντα ή / και γεύσεις της κυπριακής παραγωγής ή / και κουλτούρας. Ποσοστό μέχρι 20% δύναται να είναι πιάτα από την ελληνική κουζίνα/ παράδοση. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Στο μενού περιγράφονται τα συστατικά των πιάτων που προσφέρονται. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Προσφέρονται φρέσκες κυπριακές πατάτες. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Δεν προσφέρονται προπαρασκευασμένα φαγητά. | Υποχρεωτική | | |
| Π | Δεν προσφέρονται έτοιμα προπαρασκευασμένα ορεκτικά. | Προαιρετική | | |
| Π | Στο μενού αναγράφεται όπου γίνεται χρήση τοπικών προϊόντων ή πιστοποιημένων προϊόντων (ΠΟΠ, ΠΓΕ, βιολογικά). | Προαιρετική | | |
| Υ | Χρησιμοποιείται ελαιόλαδο στις σαλάτες και τα μαγειρευτά όπου το απαιτεί η συνταγή. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Προσφέρεται ένα τουλάχιστον τοπικό τυρί. * Στην κατηγορία «ψαροταβέρνες», η απαίτηση δεν είναι υποχρεωτική. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Προσφέρονται κατά προτεραιότητα τοπικά κρεατοσκευάσματα. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Προσφέρεται κυπριακή σαλάτα ή σαλάτα εποχής. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Προσφέρεται φρέσκο (τοπικό) ψωμί, κυπριακή πίτα ή καπύρα. | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Τα κρασιά που προσφέρονται να είναι ως επί το πλείστον κυπριακά από παραγωγούς που είναι εγγεγραμμένοι στο μητρώο των εγκεκριμένων οινοποιείων του Τμήματος Γεωργίας ή / και τοπικά επώνυμα/ μη εμφιαλωμένα κρασιά (χύμα). | Υποχρεωτική | | |
| Υ | Φύλαξη κρασιών σε σταθερή θερμοκρασία 15°C και των λευκών εντός ψυγείου. | Υποχρεωτική | | |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΝΑΨΥΧΗΣ

| | Κριτήριο | Απαίτηση | Συμμόρφωση | Μη Συμμόρφωση |
|---|---|-------------|------------|---------------|
| Υ | Προσφέρεται κυπριακός καφές. | Υποχρεωτική | | |
| Π | Αναφέρονται στον τιμοκατάλογο όπου εφαρμόζονται παραδοσιακές τεχνικές για την παρασκευή εδεσμάτων κυπριακής κουζίνας. | Προαιρετική | | |
| Υ | Το εδεσματολόγιο (κατάλογος) είναι στην ελληνική γλώσσα και σε μια τουλάχιστον ξένη γλώσσα από τις επικρατέστερες. | Υποχρεωτική | | |
| Π | Προσφέρεται κέρασμα κατά την υποδοχή με τοπικά προϊόντα. | Προαιρετική | | |
| Υ | Προσφέρεται κέρασμα μετά το γεύμα. | Υποχρεωτική | | |

| Σύνολο κριτηρίων | Συμμόρφωση με όλα τα Υποχρεωτικά Κριτήρια | | Συμμόρφωση Προαιρετικών Ειδικών Κριτηρίων Ικανοποίηση 7/10 | |
|------------------|---|----------------------|--|----------------------|
| | ΝΑΙ | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΟΧΙ |
| 32 | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

Προτάσεις βελτίωσης – Χρονοδιάγραμμα

| α/α | Προτάσεις Βελτίωσης | Τρόπος Υλοποίησης | Χρονοδιάγραμμα ολοκλήρωσης |
|-----|---------------------|-------------------|----------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| Υπογραφή εκπροσώπου Φορέα Διαχείρισης | Υπογραφή εκπροσώπου Επιχείρησης |
|--|------------------------------------|
| | |

4. ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ

Η ενδιαφερόμενη επιχείρηση για να υποβάλλει αίτηση απόκτησης Σήματος πρέπει να καλύπτει τα γενικά υποχρεωτικά κριτήρια. Επίσης, **πρέπει να ικανοποιεί όλα τα υποχρεωτικά ειδικά κριτήρια, ενώ σε σχέση με τα ειδικά προαιρετικά κριτήρια αξιολόγησης πρέπει να ικανοποιεί επτά από τα δέκα (7/10).**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΓΙΑ ΤΑΒΕΡΝΕΣ/ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Ορεκτικά

- ✔ Πίττα κυπριακή
- ✔ Κουλούρι
- ✔ Αθηνιτικό ψωμί
- ✔ Καπήρες με ρίγανη και ελαιόλαδο
- ✔ Ταχίνι
- ✔ Ταλατούριν
- ✔ Ζαλατίνα
- ✔ Χούμους
- ✔ Μελιτζανοσαλάτα
- ✔ Ταραμάς
- ✔ Ελιές μαύρες
- ✔ Ελιές τσακκιστές
- ✔ Μανιτάρια με τα αυγά
- ✔ Μανιτάρια στην σχάρα
- ✔ Παραδοσιακά Λουκάνικα Σχάρας
- ✔ Λούντζα Καπνιστή
- ✔ Λούντζα κρασάτη
- ✔ Μπέικον κρασάτο
- ✔ Χοιρομέρι
- ✔ Καραόλοι (βραστοί ή οφτοί ή πιλάφι ή κατσαρόλας)
- ✔ Ξυδάτα (κάππαρί, κουτρούβι, ελιές, σελινιά)
- ✔ Κολοκούθκια με τα αυγά
- ✔ Πομιλοροτηγανιά
- ✔ Αργέλια με τα αυγά
- ✔ Λουβί βραστό με μπάλκαβα
- ✔ Χαλούμι στην σχάρα
- ✔ Χαλούμι στην πίττα
- ✔ Χαλούμι ψημένο στον νορό του
- ✔ Γιαούρτι πρόβειο
- ✔ Τυρί Αναρή Φρέσκο
- ✔ Τυρί Κασκαβάλι
- ✔ Ραβιόλες με χαλούμι
- ✔ Μακαρόνια χωριάτικα
- ✔ Πουρέκια της Σάτζιης
- ✔ Στρουθούθκια με τα αυγά
- ✔ Σπανάκι με τα αυγά

Σαλάτες

- ✔ Σαλάτα Γλιστίριδα
- ✔ Παντζαροσαλάτα
- ✔ Χωριάτικη Σαλάτα
- ✔ Σαλάτα Ρόκκα
- ✔ Ντοματοαγγοροσαλάτα
- ✔ Σαλάτα με διάφορα φρέσκα Σαλατικά (φρέσκο κρεμμυδάκι, ραπανάκι, καρδιές σέλινου, καρδιές μαρουλιών κλπ)

Κυρίως πιάτα

- ✔ Αυγολέμονη σούπα
- ✔ Τραχανάς Σούπα
- ✔ Σούπα Λουβάνα
- ✔ Κουπέπια
- ✔ Γεμιστά (νηστίσιμα ή με κιμά και ρύζι)
- ✔ Φασολάκι με το χοιρινό
- ✔ Μακαρόνια του φούρνου
- ✔ Μουσακάς με λαχανικά
- ✔ Πουργούριν
- ✔ Πούλλες κολοκάσι
- ✔ Αφέλια
- ✔ Ορτύκια στην Σούβλα
- ✔ Κεφτέδες
- ✔ Οφτόν κλέφτικο
- ✔ Βοδινό Στιφάδο
- ✔ Κεφαλάκι αρνίσιο
- ✔ Συκώτι τηγανιτό
- ✔ Σούβλα κοτόπουλο
- ✔ Σούβλα χοιρινό
- ✔ Σούβλα αρνί
- ✔ Βαζάνια γιαχνήν
- ✔ Καπαμάς κολοκάσι
- ✔ Τταβάς
- ✔ Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες
- ✔ Πατάτες του φούρνου
- ✔ Πατάτες αντιναχτές
- ✔ Περδίκια με χαλούμι
- ✔ Χοιρινό με τα Παντζάρια
- ✔ Κουνέλι Ξιθιάν
- ✔ Σουβλάκι κοτόπουλο
- ✔ Σουβλάκι χοιρινό
- ✔ Χοιρινές Σιεφταλιές
- ✔ Κοτολέτες Χοιρινές (μπριζόλες)



Επιδόρπια

- ☑ Πουρέκια κρέμας
- ☑ Πουρέκια αναρής
- ☑ Καττιμέρκα
- ☑ Καττιμέρκα με έψιμα ή τερατσόμελο
- ☑ Πίττες του μελιού
- ☑ Λοκμάδες
- ☑ Μελομακάρονά
- ☑ Τσιπλόπιττα
- ☑ Τερτζελούθκια με το χαρουπόμελο
- ☑ Σουτζούκος
- ☑ Παλουζές
- ☑ Συκόπιττες
- ☑ Κυδωνόπαστο
- ☑ Σιάμιση
- ☑ Ξεροτήανα
- ☑ Φλαούνες
- ☑ Γλυκά του κουταλιού
- ☑ Δάχτυλα
- ☑ Πόμπες
- ☑ Ρυζόγαλο
- ☑ Μαχαλεπί
- ☑ Γιαούρτι με μέλι
- ☑ Φρέσκα εποχιακά Φρούτα

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΓΙΑ ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΕΣ

Ορεκτικά

- ✔ Ψωμί κυπριακό (πίττα, χωριάτικο (Αθηναϊτικό) ή κολουύρι)
- ✔ Ταχίνι
- ✔ Ταλατούριν
- ✔ Ταραμάς
- ✔ Χούμους
- ✔ Ελιές μαύρες
- ✔ Ελιές τσακκιστές
- ✔ Ξυδάτα (κάππαρί, κουτρούβι, ελιές, σελινιά, Παντζάρια)
- ✔ Χαλούμι
- ✔ Γιαούρτι
- ✔ Σαλάτα Γλιστρίδα
- ✔ Χωριάτικη Σαλάτα
- ✔ Χταπόδι Ξιδάτο
- ✔ Αθερίνα τηγανιτή
- ✔ Μαρίδα τηγανιτή

Κυρίως πιάτα

- ✔ Ψαρόσουπα
- ✔ Σκάρος Τηγανιτός
- ✔ Μπαρμπούνι Τηγανιτό
- ✔ Καλαμάρι τηγανιτό
- ✔ Σουπιές (καθιστές ή στα κάρβουνα)
- ✔ Χταπόδι (Κρασάτο ή καθιστό ή στα Κάρβουνα)
- ✔ Ψάρι Σαβόρο
- ✔ Τηγανιτά Φρέσκα ψάρια της ημέρας
- ✔ Φρέσκιες τηγανιτές Πατάτες
- ✔ Ξιφίας στην σχάρα

Βιτρίνα με φρέσκα πιάτα της ημέρας

- ✔ Λαβράκι
- ✔ Τσιπούρα
- ✔ Μπαρμπούνι
- ✔ Σκάρους
- ✔ Γόπα
- ✔ Συναγρίδα
- ✔ Ασπρόβλαχος
- ✔ Κουρκούνα
- ✔ Σαργός
- ✔ Φαγκρί

Επιδόρπια

- ✔ Πουρέκια κρέμας
- ✔ Πουρέκια αναρής
- ✔ Καττιμέρκα
- ✔ Καττιμέρκα με έψιμα ή τερατσόμελο
- ✔ Πίττες του μελιού
- ✔ Λοκμάδες
- ✔ Ξεροτήανα
- ✔ Συκόπιττες
- ✔ Δάχτυλα
- ✔ Πόμπες
- ✔ Μελομακάρονά
- ✔ Τσιπλόπιττα
- ✔ Τερτζελούθκια με το χαρουπόμελο
- ✔ Σουτζούκος
- ✔ Παλουζές
- ✔ Μαχαλεπί
- ✔ Γιαούρτι με μέλι
- ✔ Φρέσκα εποχιακά Φρούτα
- ✔ Κυδωνόπαστο
- ✔ Σιάμιση
- ✔ Ρυζόγαλο
- ✔ Φλαούνες
- ✔ Γλυκά του κουταλιού

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΤΗΝ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

1. Κέρασμα υποδοχής
2. Κέρασμα αποχώρησης
3. Ανάπτυξη διαπροσωπικών σχέσεων
4. Διοργάνωση Κυπριακής Βραδιάς

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

ΑΙΤΗΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Αριθμός Κέντρου

(συμπληρώνεται από τον Κυπριακό Οργανισμό Τουρισμού)

| | | | |
|---|-------------------------------------|--|---|
| Επωνυμία Επιχείρησης: | | | |
| Όνοματεπώνυμο επιχειρηματία: | | | |
| Διεύθυνση: | | | |
| Αριθμός Τηλεφώνου: | | Αριθμός Φαξ: | |
| Email: | | Ιστοσελίδα: | |
| Κατηγορία επιχείρησης: | <input type="checkbox"/> Εστιατόριο | <input type="checkbox"/> Ταβέρνα/Ψαροταβέρνα | <input type="checkbox"/> Εστιατόριο/ταβέρνα ξενοδοχείου |
| Όνοματεπώνυμο υπεύθυνου για επικοινωνία: | | | |
| Τηλέφωνο επικοινωνίας: | | | |
| Γενικά πληροφοριακά στοιχεία επιχείρησης (Δήμος ή Κοινότητα, διεύθυνση όπου εδρεύει η επιχείρηση, είδος προσφερόμενης κουζίνας, περίοδος λειτουργίας επιχείρησης δηλαδή εποχική, ολόχρονη λειτουργία) | | | |
| Δυναμικότητα επιχείρησης (αριθμός τραπεζιών): | | | |
| Απασχολούμενο προσωπικό (μόνιμη απασχόληση): | | | |
| Εποχικό προσωπικό: | | | |
| Ωράριο και ημέρες λειτουργίας: | | | |
| Πιστοποίηση με άλλο Σήμα Ποιότητας ή/και Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας: <input type="checkbox"/> ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ | | | |

Σας γνωρίζω ότι:

1. Αποδέχομαι πλήρως και ανεπιφύλακτα τις προδιαγραφές και τις διαδικασίες πιστοποίησης του Συμφώνου Ανάδειξης Κυπριακής Γαστρονομίας.
2. Οι πληροφορίες που δίδονται στο έντυπο είναι σωστές και αληθείς.
3. Εσωκλείω: α) αντίγραφο του εδεσματολογίου, β) αντίγραφο του οινικού καταλόγου (σε περίπτωση που είναι ξεχωριστό έντυπο και δεν περιλαμβάνεται στο εδεσματολόγιο)

Ημερομηνία: / / 2018

Ο /Η αιτών/ούσα
(υπογραφή και σφραγίδα)