

ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



Συμβαλλόμενοι Τοπικοί Φορείς

Επιμελητήριο Κέρκυρας (Σύμβουλος Διαχείρισης)

Λέσχη Αρχιμαγείρων Κέρκυρας

Λέσχη Αρχιμαγείρων και Ζαχαροπλαστών Ιονίων Νήσων

Σύλλογος Εστιάτορων και Συναφών Επαγγελματιών Κέρκυρας

ΙΕΚ Κέρκυρας Τουριστικών Επαγγελμάτων

Ένωση Ξενοδόχων Κέρκυρας

Πίνακας περιεχομένων

1. Εισαγωγή	3
Σκοπός	3
Διάρκεια/Διαφήμιση	3
Ποιοι μπορούν να λάβουν το Σήμα Ποιότητας Κερκυραϊκής Κουζίνας.....	4
2. Διαδικασία αξιολόγησης	4
Κανόνες αξιολόγησης εστιατορίου	5
A. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ	6
B. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΜΕ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ	8
3. Διάρκεια και απώλεια σήματος	9
Πρωτοπόροι.....	10
Πληροφορίες	10
ΑΙΤΗΣΗ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	11

1. Εισαγωγή

Το πρόγραμμα έχει ως αντικείμενο τον έλεγχο της ποιότητας των εστιατορίων που προσφέρουν καλή παραδοσιακή Κερκυραϊκή κουζίνα. Αποτελεί καινοτόμο ενέργεια και υπάγεται στο «Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών του Επιμελητηρίου Κέρκυρας».

Σκοπός

Σκοπός του προγράμματος είναι να συμβάλει:

1. Στη διατήρηση του παραδοσιακού γαστρονομικού χαρακτήρα της Κερκυραϊκής κουζίνας
2. Στη διατήρηση του υγιεινού χαρακτήρα της
3. Στην ανάδειξη της Κερκυραϊκής κουζίνας σε συγκριτικό πλεονέκτημα και σημαντικό πόρο για την οικονομία του νησιού.

Για να πετύχει τους δύο πρώτους σκοπούς, το πρόγραμμα δημιούργησε, με την συνεργασία ειδικών, μια σειρά κανόνων με βάση τους οποίους ειδικά εκπαιδευμένοι αξιολογητές θα αξιολογούν τα εστιατόρια για την χορήγηση του Σήματος Ποιότητας Κερκυραϊκής Κουζίνας. Οι κανόνες αυτοί εξηγούνται αναλυτικά στη συνέχεια.

Για να πετύχει τον τρίτο σκοπό, το πρόγραμμα προβλέπει ότι θα διαφημίσει τα εστιατόρια που αποκτούν το σήμα με κάθε δυνατό τρόπο όπως π.χ. βραβεύσεις σε ειδικές εκδηλώσεις για την γαστρονομία/τουρισμό, σε τοπικές/πανελλαδικές/παγκόσμιες ιστοσελίδες τουρισμού, εμπορίου και προώθησης ώστε να έχουν επιτυχία στην προσπάθειά τους και να προσελκύσουν και άλλους στο πρόγραμμα.

Διάρκεια/Διαφήμιση

Η διάρκεια του προγράμματος είναι δύο χρόνια και το κόστος θα είναι 200[€] εφάπαξ με την αίτηση υπαγωγής στο πρόγραμμα. Μετά από 2 χρόνια επιτυχούς υπαγωγής στο πρόγραμμα το ετήσιο κόστος παραμονής στο πρόγραμμα θα είναι 50[€] ετησίως. Το Επιμελητήριο Κέρκυρας θα είναι σε συνεχή διαβούλευση προς χρηματοδότηση του προγράμματος από κονδύλια της κεντρικής διοίκησης και της ΕΕ.

Για να εξασφαλιστεί η συνέχεια του προγράμματος, τα εστιατόρια θα εντάσσονται αυτομάτως σε δίκτυο που θα αποσκοπεί στην εξέλιξη και την προβολή τους, καθώς και στην εδραίωση τους, μέσα από συνεργασίες με αντίστοιχα δίκτυα άλλων περιοχών της Ελλάδας.

Ποιοι μπορούν να λάβουν το Σήμα Ποιότητας Κερκυραϊκής Κουζίνας

Όλα τα εστιατόρια της Κέρκυρας που λειτουργούν είτε αυτόνομα είτε μέσα σε ξενοδοχεία, ανεξάρτητα από την κατηγορία ή το μέγεθος τους, εφόσον προσφέρουν κυρίως Κερκυραϊκή κουζίνα. Δεν θα αποκλειστούν εστιατόρια που προσφέρουν και πιάτα άλλης κουζίνας (π.χ. σπαγγέτι), εφόσον όμως προσφέρουν κυρίως Κερκυραϊκή κουζίνα.

Για τον λόγο αυτό, μαζί με την αίτηση, ζητάμε και έναν κατάλογο του εστιατορίου.

Δεν έχει καμία σημασία το μέγεθος του καταλόγου. Ένα εστιατόριο που μαγειρεύει κάθε μέρα δύο διαφορετικά πιάτα θα πιστοποιηθεί το ίδιο όπως και ένα με σαράντα, αν ακολουθεί τους κανόνες που εξηγούνται παρακάτω.

2. Διαδικασία αξιολόγησης

Ένα εστιατόριο θα λαμβάνει το σήμα ακολουθώντας με την σειρά τα παρακάτω 7 σημεία:

1. Συμπληρώνει μια αίτηση (παρόν παράρτημα 1 ή www.corfucci.gr ή στα τηλέφωνα για τις πληροφορίες σελίδα 9).
2. Καταθέτει μια φωτοτυπία της άδειας λειτουργίας και έναν καινούργιο κατάλογο του εστιατορίου.
3. Καταβολή του ποσού των 200€ στο Επιμελητήριο Κέρκυρας.
4. Μέσα σε ένα μήνα από την συμπλήρωση της αίτησης αξιολογητές θα επισκεφθούν το εστιατόριο και θα κάνουν την αξιολόγηση.
5. Στην περίπτωση που η αξιολόγηση είναι αρνητική, ο εστιάτορας πάλι θα παραλάβει αναλυτική έκθεση γιατί δικαιούται δεύτερη αξιολόγηση. Ορίζεται μαζί με τον εστιάτορα νέα προθεσμία, συνήθων εντός 15 ημερών, για την συμμόρφωσή του στις παρατηρήσεις των αξιολογητών και επαναλαμβάνεται η αξιολόγηση χωρίς νέα αίτηση.
6. Εάν και τη δεύτερη φορά δεν υπάρξει θετική αξιολόγηση η αίτηση απορρίπτεται.
7. Με την απόκτηση του σήματος, ένα εστιατόριο αποκτά δικαιώματα και υποχρεώσεις. Τα δικαιώματά του είναι η συμμετοχή στο δίκτυο των εστιατορίων

και τα οφέλη από την διαφήμισή του. Οι υποχρεώσεις του είναι να εξακολουθεί να τηρεί τους κανόνες του προγράμματος και να δέχεται τους αξιολογητές του προγράμματος απροειδοποίητα, γιατί σύμφωνα με το πρόγραμμα, κάθε εστιατόριο θα ελέγχεται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο.

Κανόνες αξιολόγησης εστιατορίου

Οι αξιολογητές έχουν εκπαιδευτεί να αξιολογούν με βάση τους κανόνες που παρουσιάζονται αναλυτικά στη συνέχεια.

Η αξιολόγηση βασίζεται σε βαθμολογία για τους 10 υποχρεωτικούς κανόνες όπως παρουσιάζονται παρακάτω. Η βαθμολογία έχει τρεις επιλογές: 0 ή 5 ή 10.

Με μηδέν (0) βαθμολογείται ο κανόνας ο οποίος είναι εντελώς παραμελημένος από την επιχείρηση. Σε περίπτωση βαθμολογίας μηδέν σε οποιονδήποτε κανόνα τότε η επιχείρηση δεν παίρνει το σήμα και το μαθαίνει επι τόπου.

Με πέντε (5) βαθμολογείται ο κανόνας ο οποίος είναι ικανοποιητικός ως προς την εφαρμογή του αλλά δεν καλύπτει 100% τις απαιτήσεις του αξιολογητή. Στην περίπτωση αυτή όπου κάποιοι κανόνες βαθμολογηθούν με 5 γίνεται γραπτή αναφορά για τους συγκεκριμένους κανόνες ως προς το τι θα πρέπει να αλλάξει και στην επόμενη αξιολόγηση εξετάζονται ξεχωριστά και με περισσότερη προσοχή οι συγκεκριμένοι κανόνες ώστε η ποιότητα τους εστιατορίου να αναβαθμίζεται συνεχώς μέσα από την διαδικασία απόκτησης του σήματος. Η βαθμολογία με 5 δεν θεωρείται αρνητική και δεν εμποδίζει την απόκτηση του σήματος δεδομένου ότι πρέπει σε κάθε αμέσως επόμενη αξιολόγηση ο κάθε κανόνας που βαθμολογήθηκε με 5 να έχει γίνει 10. Αν κάποιος κανόνας ξαναβαθμολογηθεί με 5 τότε χάνεται το σήμα ποιότητας.

Με βαθμολογία δέκα (10) βαθμολογείται ο κανόνας που εφαρμόζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τους κανόνες του προγράμματος.

Συμπερασματικά:

Η βαθμολογία από <50 δεν παίρνει σήμα ποιότητας.

Η βαθμολογία από >50 παίρνει σήμα ποιότητας με την υποχρέωση της επιχείρησης να βελτιώνεται συνεχώς σχετικά με τους κανόνες για τους οποίους δεν βαθμολογήθηκε με 10.

Η βαθμολογία 100 είναι άριστη και κερδίζει την αξία του σήματος ποιότητας κερκυραϊκής κουζίνας.

Οι κανόνες χωρίζονται σε δύο μέρη:

A. Υποχρεωτικοί κανόνες

Είναι 10 κανόνες για κάθε εστιατόριο, ανεξάρτητα μεγέθους ή κατηγορίας. Όλοι οι κανόνες πρέπει να τηρούνται συνεχώς από την επιχείρηση.

B. Προαιρετικοί κανόνες με υποδείξεις

Είναι 3 προαιρετικοί κανόνες που λαμβάνεται υπόψη η κατηγορία και το είδος του εστιατορίου. Οι αξιολογητές κρίνουν τον κάθε όρο κατά πόσο τηρείται και αν το θεωρούν απαραίτητο το θέτουν σαν προϋπόθεση για μελλοντική αξιολόγηση όπου μέσω εκπαίδευσης θα θέτουμε σαν στόχο να πετυχαίνουν τη συνεχή βελτίωση του εστιατορίου τους χρόνο με τον χρόνο.

A. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ

A.1. Καθαριότητα

Τα εστιατόρια που θα υποβάλλουν αίτηση θα πρέπει οπωσδήποτε:

- Να έχουν άψογη καθαριότητα στους χώρους παρασκευής, εστίασης, στις προθήκες και στους χώρους αποθήκευσης.
- Να έχουν άψογη καθαριότητα στους χώρους υγιεινής.
- Να υπάρχει ένα άτομο στην κουζίνα που να είναι υπεύθυνο στην τήρηση των κανόνων υγιεινής ώστε το προσωπικό να τηρεί τους όρους της προσωπικής υγιεινής.

Ο έλεγχος των αξιολογητών δεν υποκαθιστά τον έλεγχο των αρμοδίων υπηρεσιών. Συνιστά έλεγχο «με μάτι πελάτη».

Στον έλεγχο αυτό, το εστιατόριο πρέπει να περνά σαν καθαρό.

A.2. Ελαιόλαδο

Τα εστιατόρια που θα υποβάλλουν αίτηση θα πρέπει να χρησιμοποιούν για την σαλάτα και τα κρύα πιάτα αποκλειστικά **εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ή παρθένο ελαιόλαδο**. Η χρήση του ελαιολάδου είναι εξαιρετικά σημαντική γιατί διασφαλίζει τόσο την γευστική ταυτότητα όσο και τον υγιεινό χαρακτήρα της Κερκυραϊκής κουζίνας. Κάθε παράβαση συνιστά λόγο αρνητικής πιστοποίησης ή αφαίρεσης του σήματος. Λόγω της σοβαρότητας του όρου αυτού, η χρήση ελαιολάδου θα διαπιστώνεται με λήψη δειγμάτων.

Αν, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κάποια συνταγή απαιτεί βούτυρο, θα χρησιμοποιηθεί βούτυρο γάλακτος τοπικής Κερκυραϊκής παραγωγής και καλής ποιότητας. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να **αναφέρεται στον κατάλογο**.

Για τα τηγανητά, δίνεται η δυνατότητα να τηγανίζονται με ηλιέλαιο ή άλλο σπορέλαιο με την προϋπόθεση ότι δεν τηγανίζονται στο ίδιο λάδι οι πατάτες με τα κρέατα, ψάρια και λαχανικά (τηγανιτό κολοκύθι, μελιτζάνες κτλ).

Συνιστάται η χρήση ξεχωριστού τηγανιού ή/και μικρής φριτέζας (π.χ. 4 λίτρων) για το τηγάνισμα των κρεάτων, ψαριών και λαχανικών.

A.3. "Ελληνική σαλάτα"

Πρέπει να προσφέρεται «Ελληνική Σαλάτα» με την περιγραφή «ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, φέτα Ελληνική ή Κέρκυρας και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ή παρθένο ελαιόλαδο». Μπορεί να εμπλουτίζεται με χορταρικά και μυρωδικά εποχής (π.χ. ρόκα, γλιστρίδα, μαϊντανό, ραδίκι, κάπαρη...).

Λάχανο, καρότο και μαρούλι **δεν επιτρέπονται**.

A.4. Τυριά

Πρέπει στα τυριά που προσφέρονται τουλάχιστον το 1 να είναι Κερκυραϊκό τυρί π.χ. φέτα Κερκύρας ή γραβιέρα Κερκύρας.

Η Ελλάδα είναι η πρώτη χώρα στην κατανάλωση τυριών και έχει τεράστια τυροκομική παράδοση. Θεωρήσαμε επιβεβλημένο να συμπεριληφθεί 1 τουλάχιστον τοπικό τυρί της Κέρκυρας στον κατάλογο.

A.5. Τηγανητές πατάτες

Εφόσον το εστιατόριο προσφέρει πατάτες τηγανητές, θα τις ονομάζει **«Φρέσκιες πατάτες τηγανητές»**.

Εφ' όσον υπάρχει τηγανητή πατάτα, θα είναι φρέσκια και θα κοστολογείται ανάλογα.

A.6. Ελληνικός Καφές

Πρέπει υποχρεωτικά να προσφέρεται ψημένος στη φωτιά ή στην χόβολη και να σερβίρεται με νερό και γλυκό κουμ κουάτ ή γλασέ κουμ κουάτ ή μαντολάτο ή άλλο κερκυραϊκό κέρασμα. Στον ελληνικό καφέ στην Κέρκυρα θα μπορούσε αφού ψηθεί να προστίθεται ούζο.

A.7. Καλωσόρισμα

Το καλωσόρισμα πρέπει να περιλαμβάνει: ελληνικές ελιές ή/και αρωματισμένο ελαιόλαδο ή/και πάστα ελιάς ή/και τοπικό ορεκτικό. Επίσης πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον δυο είδη καλής ποιότητας φρέσκο ψωμί.

Η ποικιλία των ψωμιών και των αρτοσκευασμάτων είναι επιθυμητή, όμως το πρόγραμμα ζητάει τουλάχιστον ένα μαύρο ψωμί.

Στο καλωσόρισμα, εκτός από το ψωμί, πρέπει να προσφέρει και ένα τουλάχιστον τοπικό προϊόν Κέρκυρας, όπως νούμπουλο, σαλάμι Κέρκυρας, φέτα (όχι λευκό

τυρί). Σε καμιά περίπτωση βουτυράκι. Ο εστίατορας μπορεί να προσφέρει βούτυρο σε πελάτες που το ζητούν αλλά δεν θα το προσφέρει στο καλωσόρισμα.

A.8. 10 παραδοσιακά πιάτα για τον κατάλογο

Θα προτείνονται 10 πιάτα με συνταγές από ορεκτικά, κυρίως, γλυκά. Από αυτά τα πιάτα θα πρέπει να υπάρχουν στον κατάλογο τουλάχιστον τα 5 όπως έχουν περιγραφεί από τις Λέσχες Αρχιμαγείρων.

A.9. Κατάλογος κρασιών (Οινολόγιο) ή και ποτών (μπύρα, τζιτζιμπίρα, λικέρ κουμ κουάτ)

Θα αξιολογείται η παρουσίαση των Ελληνικών και Κερκυραϊκών κρασιών και ποτών με τον δέοντα σεβασμό που αρμόζει στην υψηλή ποιότητα τους. Τα κερκυραϊκά ποτά και ο Κερκυραϊκός αμπελώνας θα πρέπει να εκπροσωπούνται στον κατάλογο του εστιατορίου ως εξής:

- 1 ή 2 κερκυραϊκά κρασιά
- 1 κερκυραϊκή μπύρα
- 1 κερκυραϊκή τζιτζιμπίρα
- 1 κερκυραϊκό λικέρ κουμ κουάτ

Εφόσον υπάρχουν οίνοι από άλλες περιοχές, θα αξιολογείται η προσπάθεια παρουσίασης χαρακτηριστικών οίνων από την υπόλοιπη Ελλάδα. Συνιστάται η σύντομη περιγραφή των βασικών χαρακτηριστικών τους, όπως προέλευση (περιοχή – ονομασία προέλευσης), χρονιά, χρώμα (λευκός-ροζέ-ερυθρός), τα σάκχαρα (ξηρός-ημίξηρος-ημίγλυκος-γλυκός) και η ποικιλία.

Χύμα κρασί επιτρέπεται. Και στην περίπτωση αυτή, συνιστάται να αναγράφονται τα ίδια στοιχεία στον κατάλογο.

A.10. ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Η γευστική δοκιμή είναι πάρα πολύ σημαντική και αποτελεί τον σημαντικότερο κανόνα ποιότητας. Σκοπός είναι να διαπιστώσει ότι τα πιάτα που προσφέρονται είναι ευπρεπή και αποδεκτά σαν Κερκυραϊκή κουζίνα.

B. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΜΕ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

Αν το εστιατόριο πληροί τους παραπάνω υποχρεωτικούς κανόνες του προτύπου τότε αξιολογείται και με βάση μία σειρά προαιρετικών υποδείξεων.

B.1. Εδεσματολόγιο

Αξιολογείται το εδεσματολόγιο, ως προς τα εξής 4 σημεία:

- **Πρωτοτυπία:** δηλαδή η προσπάθεια του εστιάτορα να περιλάβει στο εδεσματολόγιο συνταγές χαρακτηριστικές για μια περιοχή της Κέρκυρας και όχι πολύ συνηθισμένες.
- **Μετάφραση:** αν υπάρχει μετάφραση, θα πρέπει να είναι σωστή.
- **Επεξηγήσεις:** ο κατάλογος πρέπει να επεξηγεί τα εδέσματα, αναφέροντας προέλευση, βασικά υλικά και τρόπο παρασκευής.
- **Εμφάνιση:** αξιολογείται η αισθητική του καταλόγου. Σαν αισθητική εννοούμε το να μην είναι κακόγουστος ή λερωμένος ο κατάλογος σε σημείο που να ενοχλεί.

B.2. Σέρβις

Οι σερβιτόροι του καταστήματος πρέπει να είναι ενημερωμένοι για τα προσφερόμενα φαγητά και κρασιά. Το δίκτυο θα επιδιώξει να συμβάλει στη διαδικασία αυτή με εκπαιδευτικά σεμινάρια, αλλά αυτό δεν απαλλάσσει τον εστιάτορα από την υποχρέωση να διδάσκει το προσωπικό του για τα συστατικά και την προέλευση των παραδοσιακών πιάτων, την προέλευση και την χρονιά παραγωγής των κρασιών.

B.3. Αισθητική του χώρου

Η βιτρίνα, η διακόσμηση και η επίπλωση, δεν θα πρέπει να είναι ευτελούς αισθητικής και υλικής αξίας. Πλαστικά πιάτα, ευτελή πλαστικά καθίσματα, πλαστικά τραπεζομάντιλα, ευτελή πλαστικά φυτά συνιστούν λόγο αρνητικής αξιολόγησης. Σε πολυτελή εστιατόρια, μυρωδιές και θόρυβοι κουζίνας είναι απαράδεκτοι. Το νόημα αυτής της οδηγίας είναι να αξιολογείται αν ο εστιάτορας παρέχει ένα ευχάριστο, μη ευτελές, περιβάλλον εστίασης.

3. Διάρκεια και απώλεια σήματος

Το σήμα που συνοδεύει την αξιολόγηση ισχύει μέχρι του τέλους του προγράμματος Επιμελητηρίου, δηλαδή 2 χρόνια. Μετά από την ημερομηνία αυτή, το δίκτυο θα αποφασίσει για την διαδικασία ανανέωσης των σημάτων.

Τα εστιατόρια που έχουν αξιολογηθεί θετικά **ΧΑΝΟΥΝ** το σήμα τους:

- Αν βρεθούν ότι έπαυσαν να τηρούν κάποιον από τους υποχρεωτικούς κανόνες ή αξιολογηθούν αρνητικά σε μελλοντικές πιστοποιήσεις
- Αν αλλάξει η άδεια του εστιατορίου λόγω αλλαγής ιδιοκτήτη

- Αν μετακομίσει σε άλλο κτήριο (στην περίπτωση αυτή, απλά καταβάλλεται το παράβολο του αρχικού ελέγχου και το σήμα χορηγείται με σύντομη διαδικασία)
- Αν αλλάξει ο χαρακτήρας του εστιατορίου με αποτέλεσμα να πάψει να προσφέρει κυρίως Κερκυραϊκή κουζίνα.

Πρωτοπόροι

Το Επιμελητήριο είναι πράγματι ο φορέας στον οποίο πολλοί έχουν στραμμένο το βλέμμα και τις ελπίδες τους. Αυτό που συμβαίνει σήμερα στην Κέρκυρα συμβαίνει και σε πολλές περιοχές της Ελλάδας και της Μεσογείου, ιδίως στις τουριστικά αξιοποιημένες. Περιοχές με γαστρονομική παράδοση, όχι βέβαια τόσο πλούσια σαν την δική μας, ούτε τόσο ξακουστή για την υγιεινή της διάσταση, κινδυνεύουν να ισοπεδώσουν την κληρονομιά τους. Άλλες πάλι περιοχές τα κατάφεραν καλύτερα και κερδίζουν χρήματα αξιοποιώντας την παραδοσιακή τους κουζίνα.

Σε μια περίοδο που ο καθένας ισχυρίζεται ότι μαγειρεύει Κερκυραϊκά το Επιμελητήριο Κέρκυρας φιλοδοξεί να κάνει την ανατροπή διασώζοντας και αξιοποιώντας την κουζίνα μας. Είναι μια πρόκληση και μια πρόσκληση σ' αυτούς που νοιάζονται για την παράδοση του τόπου τους, σ' αυτούς που έχουν το μεράκι να την υπηρετήσουν ρισκάροντας ίσως κάτι σήμερα, για να δρέψουν αύριο τους καρπούς των πρωτοπόρων.

Πληροφορίες

Για περισσότερες πληροφορίες για το πρόγραμμα ή για ηλεκτρονική αποστολή των εντύπων μπορείτε να επικοινωνήσετε με τα παρακάτω στοιχεία:

site: www.corfucci.gr

Καρούμπη Έλενα - 6988017784 και Σπυριδούλα Κουλούρη - 2661080575

Η όλη διαδικασία είναι εμπιστευτική ανάμεσα στους φορείς και τους επαγγελματίες εστίασης. Οποιοδήποτε σχόλιο και αναφορά σχετικά με την διαδικασία της πρέπει να γίνεται μέσα στο πλαίσιο της συνεργασίας μεταξύ του ιδιοκτήτη του εστιατορίου και της ελεγκτικής επιτροπής.

ΑΙΤΗΣΗ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Της/του

.....

Επωνυμία επιχείρησης:

.....

Ταχ. Διεύθυνση εστιατορίου:

.....

Τηλέφωνο εστιατορίου:

.....

Κινητό τηλέφωνο εστιάτορα/υπεύθυνου:

.....

Λειτουργία Εστιατορίου: Εποχιακή – Συνεχής

Μήνες:.....

Ημέρες:.....

Ώρες:.....

Συνημμένα δικαιολογητικά:

1. Φωτοτυπία της άδειας λειτουργίας του εστιατορίου
2. Κατάλογος εστιατορίου
3. Απόδειξη τράπεζας

Προς Επιμελητήριο Κέρκυρας:

Αξιότιμοι κύριοι,

Σας αποστέλλω τα συνημμένα τα δικαιολογητικά που αναγράφονται στην παρούσα αίτηση και αιτούμαι την αξιολόγηση της επιχείρησης μου από την ελεγκτική επιτροπή του επιμελητηρίου Κέρκυρας για την χορήγηση του Σήματος Ποιότητας Κερκυραϊκής Κουζίνας.

ΑΠΟΔΕΧΟΜΑΙ ΌΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΟΡΟΥΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ

Ο αιτών/ Η αιτούσα

ΥΠΟΓΡΑΦΗ