



**Εγχειρίδιο Εφαρμογής Προγράμματος
«Κυπριακό Πρόγευμα»
για Ξενοδοχεία**

Έκδοση 6^η
2022

Περιεχόμενα

| | |
|---|----|
| 1. Εισαγωγή..... | 3 |
| 2. Στόχοι | 3 |
| 3. Η αξία του σήματος ‘Κυπριακό Πρόγευμα’ (“Cyprus Breakfast”) | 3 |
| 4. Διαχείριση του Σήματος | 4 |
| 4.1 Πνευματικά Δικαιώματα | 4 |
| 4.2 Επιτροπή Διαχείρισης και Αξιολόγησης | 4 |
| 4.3 Διευθυντής Έργου | 4 |
| 5. Κριτήρια Συμμετοχής | 5 |
| 6. Στήριξη..... | 7 |
| 7. Διαδικασία Υποβολής Αίτησης..... | 7 |
| 8. Προβολή συμμετεχόντων..... | 7 |
| 9. Όροι εντολής Επιτροπής Διαχείρισης & Συντονιστή..... | 7 |
| | |
| Παράρτημα 1: Ενδεικτικός κατάλογος ανά κατηγορία προϊόντων | 9 |
| Παράρτημα 2: Έντυπο αίτησης για συμμετοχή στο πρόγραμμα «Κυπριακό Πρόγευμα».... | 12 |

1. Εισαγωγή

Κάθε στρατηγικός σχεδιασμός στη τουριστική βιομηχανία στηρίζεται στη δημιουργία προστιθέμενης αξίας η οποία θα πρέπει να είναι συνυφασμένη με τις διαχρονικά εξελισσόμενες τάσεις των καταναλωτών, μεριμνώντας ώστε αυτές να ενσωματώνονται διαρκώς στο τουριστικό προϊόν του τόπου. Η διεθνής βιβλιογραφία αποδεικνύει ότι οι καταναλωτές αναζητούν περισσότερο τις αυθεντικές εμπειρίες παρά τους «τεχνητούς» ή «παγκόσμια ταυτόσημους» ταξιδιωτικούς προορισμούς. Οι καταναλωτές, κυρίως προερχόμενοι από ψηλότερα κοινωνικοοικονομικά στρώματα, γίνονται ολοένα και πιο ευαίσθητοι σε ηθικά ζητήματα, αναμένοντας από τα ξενοδοχεία να επιδεικνύουν υπεύθυνες συμπεριφορές όσον αφορά την προστασία του περιβάλλοντος, τη φροντίδα για τις τοπικές κοινωνίες και την υποστήριξη των κοινωνικά και οικονομικά περιθωριοποιημένων περιοχών, επιχειρήσεων ή ατόμων.

Ανάμεσα στις αναδυόμενες καταναλωτικές τάσεις, ο γαστρονομικός τουρισμός έχει εξέχουσα θέση, ειδικά στους ταξιδιώτες με υψηλά εισοδήματα και υψηλότερο μορφωτικό επίπεδο. Παρά το γεγονός ότι η Κύπρος δεν περιλαμβάνεται ανάμεσα στους αναγνωρισμένους γαστρονομικούς προορισμούς, δεν μπορεί να αγνοηθεί η αξιοσημείωτη γαστρονομική της παράδοση, που συνδέεται στενά με την ιστορία και τον πολιτισμό της. Η θέση της Κύπρου στο σταυροδρόμι των πολιτισμών, έφερε στο νησί διάφορους κατακτητές που επηρέασαν τις διατροφικές συνήθειες διαμορφώνοντας αυτό που μπορεί να οριστεί σήμερα ως αυθεντική γαστρονομική εμπειρία. Σε αυτό το πλαίσιο, η έννοια του «Κυπριακού Προγεύματος» μπορεί να υποστηρίξει μια νέα μάρκα για την ξενοδοχειακή βιομηχανία, βασισμένη στον αυθεντικό και παραδοσιακό χαρακτήρα της τοπικής κουζίνας που να λειτουργεί ως εργαλείο προώθησης για τη στήριξη της τουριστικής βιομηχανίας της Κύπρου.

2. Στόχοι

Γενικός στόχος:

Η δημιουργία ενός ενιαίου σήματος προβολής των Κυπριακών ξενοδοχείων το οποίο θα αναδεικνύει τον τοπικό γαστρονομικό πολιτισμό ως στοιχείο διαφορετικότητας και ταυτόχρονα θα σηματοδοτεί τον κοινωνικό ρόλο της ξενοδοχειακής βιομηχανίας μέσα από τη στήριξη που παρέχει στις τοπικές κοινωνίες και στους μικρούς παραγωγούς.

Ειδικόί στόχοι:

1. Η βελτίωση του ιδιαίτερου χαρακτήρα στο Κυπριακό Πρόγευμα με εμπλουτισμό των πιάτων από προϊόντα τα οποία χαρακτηρίζονται ως παραδοσιακά ή/και ταυτίζονται με την Μεσογειακή διατροφή με απώτερο σκοπό την δημιουργία προστιθέμενης αξίας στο ξενοδοχειακό προϊόν.
2. Η ενίσχυση της πληροφόρησης γύρω από την Κυπριακή παραδοσιακή γαστρονομία τόσο σε σχέση με την ιστορική/ πολιτιστική της διάσταση όσο και με την διατροφική της αξία και τους τρόπους κατανάλωσης, με σκοπό την αύξηση των πωλήσεων σε τοπικά προϊόντα.
3. Η ενίσχυση των τοπικών παραγωγών μέσω της πρόσβασης που δύναται να τους παρέχεται μέσω του προγεύματος, για προώθησης των προϊόντων τους και του ιδιαίτερου τρόπου παραγωγής τους.
4. Η προώθηση και προβολή περιοχών και κοινοτήτων της υπαίθρου μέσω των γαστρονομικών τους εκδηλώσεων και της ταύτισης της γαστρονομίας με το τοπίο και το φυσικό περιβάλλον.

3. Η αξία του σήματος ‘Κυπριακό Πρόγευμα’ (“Cyprus Breakfast”)

Η προβολή των ξενοδοχείων μέσω ενός κοινού σήματος με επίκεντρο τη γαστρονομία και σημείο ανάδειξης το πρόγευμα στα ξενοδοχεία αποσκοπεί στη δημιουργία ενός πρόσθετου εργαλείου

μάρκετινγκ το οποίο θα κληθεί να αξιοποιήσει το Υφυπουργείο Τουρισμού και οι Σύνδεσμοι Ξενοδόχων για να επιβεβαιώνουν τη διαφορετικότητα στις παρεχόμενες υπηρεσίες των Κυπριακών ξενοδοχείων. Η λογική γύρω από την δημιουργία ενός ενιαίου σήματος με την ονομασία 'Cyprus Breakfast' αποσκοπεί ακριβώς στην επίτευξη οικονομικών κλίμακας σε προωθητικές ενέργειες και άρα η βιωσιμότητα του προϋποθέτει τη διαρκή στήριξη του από εθνικούς πόρους μέσα από μια καθορισμένη στρατηγική μάρκετινγκ. Παράλληλα ο θεσμός του 'Κυπριακού Προγεύματος' αποτελεί την πρώτη οργανωμένη προσπάθεια για δημιουργία ενός διαφοροποιημένου τουριστικού προϊόντος με επίκεντρο την τοπική γαστρονομία. Η επιτυχία άρα του σήματος αναμένεται να αποτελέσει τη βάση για ένα ευρύτερο σχεδιασμό τουριστικής διαφοροποίησης που μπορεί να συμβάλει στην επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου και στην βελτίωση της ποιότητας του τουριστικού προϊόντος. Κατ' επέκταση, η όλη προσπάθεια επιδιώκει στη προσέλκυση τουριστών με ψηλότερο κοινωνικοοικονομικό προφίλ οι οποίοι μπορούν να αναγνωρίσουν και να εκτιμήσουν την προστιθέμενη αξία σε μια ποιοτικά αναβαθμισμένη τουριστική εμπειρία.

4. Διαχείριση του Σήματος

4.1 Πνευματικά Δικαιώματα

Τα πνευματικά δικαιώματα του σήματος 'Cyprus Breakfast' ανήκουν από κοινού στο Υφυπουργείου Τουρισμού και στον Κυπριακό Οργανισμό Αειφόρου Τουρισμού (CSTI) (εφεξής ονομαζόμενος ως Φορέας Διαχείρισης).

4.2 Επιτροπή Διαχείρισης και Αξιολόγησης

Το σύστημα πιστοποίησης του Κυπριακού Προγεύματος διαχειρίζεται η **Επιτροπή Παρακολούθησης και Αξιολόγησης** (εφεξής ονομαζόμενη ως Επιτροπή) η οποία ορίζεται από τον Φορέα Διαχείρισης και απαρτίζεται από προσωπικό των τριών οργανισμών της σύμπραξης. Τα καθήκοντα της Επιτροπής Παρακολούθησης και Αξιολόγησης αναλύονται ως εξής:

- **Εκτελεστικά καθήκοντα:** Έχει την ευθύνη για την οργάνωση, τη διαχείριση και τον συνολικό έλεγχο του σήματος «Κυπριακό Πρόγευμα». Καταρτίζει τους κανονισμούς και το πλαίσιο που διέπει το σήμα «Κυπριακό Πρόγευμα», εκδίδει τους όρους εντολής και τις αρμοδιότητες του Συντονιστή και των λοιπών λειτουργιών που δύναται να εργαστούν για την διαχείριση του σήματος.
- **Καθήκοντα Αξιολόγησης:** Έχει τον τελικό λόγο για την έγκριση ή απόρριψη παραχώρησης του σήματος σε αιτήσεις συμμετοχής από ξενοδοχεία που βρίσκονται στην επικράτεια της Κυπριακής Δημοκρατίας. Έχει επίσης το δικαίωμα να επιβάλει κυρώσεις όπου αυτό θεωρηθεί απαραίτητο.

4.3 Διευθυντής Έργου

Ο διευθυντής έργου επιλέγεται κατόπιν ανοικτού διαγωνισμού και στελεχώνεται από τα πιο κάτω άτομα:

- **Συντονιστής:** Έχει την ευθύνη για την οργάνωση και διαχείριση του σήματος «Κυπριακό Πρόγευμα», και λογοδοτεί στην Επιτροπή.
- **Λειτουργός Διαχείρισης:** Λειτουργός με αρμοδιότητα παρακολούθησης και επίβλεψης της εφαρμογής του Κυπριακού Προγεύματος σε καθημερινή βάση.
- **Λειτουργός Υποστήριξης (Help Desk Officer):** Προσωπικό πλήρους απασχόλησης με ευθύνη την παρακολούθηση του έργου, με συχνές επισκέψεις στους χώρους εφαρμογής και την υποστήριξη των συμμετεχόντων ξενοδοχείων. Ο Λειτουργός Υποστήριξης θα έχει την

ευχέρεια να διενεργεί προσωπικές συνεντεύξεις σε περιορισμένο αριθμό καταναλωτών εντός των ξενοδοχείων για μέτρηση του δείκτη ικανοποίησης.

5. Κριτήρια συμμετοχής

(Υ= Υποχρεωτικό, Π= Προαιρετικό)

Θεματικός στόχος Α: Επικοινωνία της Ιστορίας, του πολιτισμού και της θρεπτικής αξίας των προϊόντων που αποτελούν το «Κυπριακό Προγεύμα»

1. **Λογότυπο Χρήση και Παρουσίαση (Υ):** Τα ξενοδοχεία που συμμετέχουν πρέπει να χρησιμοποιούν το λογότυπο που χορηγείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές που περιγράφονται στο έντυπο της αίτησης ή αν ορίζεται διαφορετικά από την Επιτροπή στην επιστολή έγκρισης. Όλα τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο «Χαρτοφυλάκιο του Κυπριακού Προγεύματος» πρέπει να συνοδεύονται από κάρτες πληροφόρησης οι οποίες ενδείκνυται να αναφέρουν, (α) το λογότυπο, (β) το ελληνικό όνομα του προϊόντος με λατινικούς χαρακτήρες και (γ) την ονομασία του προϊόντος σε μια τουλάχιστο ξένη γλώσσα πχ (karrouzi/ watermelon). Το Πιστοποιητικό Συμμετοχής του ξενοδοχείου στο Πρόγραμμα θα πρέπει να τοποθετείται στην είσοδο/ reception του ξενοδοχείου ή/και στην είσοδο της αίθουσας προγεύματος.
2. **Εκπαίδευση για την ‘Κυπριακή Γαστρονομική Παράδοση’ (Υ):** Το προσωπικό που εργάζεται στο πρόγευμα πρέπει να λάβει εκπαίδευση σχετικά με την ιστορία, τον πολιτισμό, την θρεπτική αξία της κυπριακής γαστρονομίας και τα τοπικά προϊόντα (εισαγωγή στη γαστρονομία της Κύπρου). Η εκπαίδευση θα παρέχεται από Εκπαιδευτές οι οποίοι εγκρίθηκαν από την Επιτροπή. Το εκπαιδευόμενο προσωπικό θα λαμβάνει σχετικό πιστοποιητικό κατάρτισης και θα μπορεί να αξιοποιηθεί ως ξεναγός Κυπριακού προγεύματος.
3. **Υιοθέτηση της έννοιας του “breakfast guide” (Π):** Ένα εκπαιδευμένο άτομο (με βάση το κριτήριο 2) θα έχει την ευθύνη για την ενημέρωση ή να προσφέρει ξενάγηση γύρω από το πρόγευμα, εξηγώντας την ιστορία, τον πολιτισμό και τις θρεπτικές ιδιότητες των προϊόντων και των συνταγών. Ο ακριβής τρόπος εφαρμογής του κριτηρίου θα πρέπει να περιγράφεται στο έντυπο αίτησης.
4. **Χειρονομία Καλωσορίσματος (Π):** Τα συμμετέχοντα ξενοδοχεία ενθαρρύνονται να υιοθετήσουν μια χειρονομία καλωσορίσματος που σχετίζεται με τον πολιτισμό και τις παραδόσεις της Κύπρου π.χ. ράντισμα των χεριών των επισκεπτών με ανθόνερο ή τοποθετώντας ένα πιάτο στο τραπέζι με ψωμί, λάδι, ελιές και ρίγανη ή καλωσορίζοντας με αρωματικά τσάγια. Η ικανοποίηση αυτού του κριτηρίου θα πρέπει να περιγράφεται σαφώς στο έντυπο αίτησης.

Θεματικός στόχος Β: Παρουσίαση παραδοσιακών Κυπριακών προϊόντων και συνταγών

5. **Εκπαίδευση των σεφ στη χρήση των τοπικών προϊόντων για την κουζίνα του Κυπριακού Προγεύματος (Υ):** Εκπαίδευση των σεφ στη χρήση των τοπικών προϊόντων στην κουζίνα του προγεύματος. Η εκπαίδευση θα παρέχεται από εκπαιδευτές που έχουν τύχει έγκρισης από την Επιτροπή. Το εκπαιδευόμενο προσωπικό θα λάβει πιστοποιητικό κατάρτισης στην προετοιμασία του «Κυπριακού Προγεύματος».

6. **Δημιουργία «Χαρτοφυλάκιο Προϊόντων Κυπριακού Προγεύματος» (Υ):** Τα ξενοδοχεία που συμμετέχουν θα πρέπει να επιλέξουν από μια λίστα ενδεικτικών προϊόντων και να δημιουργήσουν το δικό τους «Χαρτοφυλάκιο Παραδοσιακού Κυπριακού Προγεύματος». Το χαρτοφυλάκιο κάθε ξενοδοχείου πρέπει να περιέχει προϊόντα από τουλάχιστον 5 κατηγορίες με 2 τουλάχιστον προϊόντα από κάθε κατηγορία (τα προϊόντα αυτά μπορεί είτε να επιλέγονται από την ενδεικτική λίστα του Παραρτήματος 1 είτε να προταθούν από τον αιτούντα με αντίστοιχη αιτιολόγηση). Προϊόντα που παρασκευάζονται στο ξενοδοχείο από υλικά που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προϊόντος μπορούν επίσης να αποτελούν μέρος του Χαρτοφυλακίου. Τα επιλεγμένα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο «Χαρτοφυλάκιο Προϊόντων Κυπριακού Προγεύματος» πρέπει να τοποθετούνται σε ειδικό χώρο στο μπουφέ είτε αν τοποθετείται μεταξύ άλλων πρέπει να επισημαίνονται ανάλογα σύμφωνα με το κριτήριο 1. Στις περιπτώσεις όπου υπάρχει συνδυασμός διεθνών πιάτων με τοπικά προϊόντα, αυτά θα πρέπει να έχουν ευδιάκριτη σήμανση, με αναφορά των χρησιμοποιούμενων υλικών.
7. **Υιοθέτηση της έννοιας «Cyprus days's special» (Π):** Το κριτήριο απαιτεί την προβολή ενός πιάτου - αυθεντικής Κυπριακής συνταγής ή συνταγή της διεθνούς κουζίνας με ντόπια υλικά το οποίο να παρουσιάζεται κάθε μέρα ή μια συγκεκριμένη μέρα της εβδομάδας. Το πιάτο θα πρέπει να συνοδεύεται με ιδιαίτερη διακόσμηση και να φέρει ετικέτα με πληροφορίες σχετικά με την σύνδεση του με την πολιτιστική κληρονομιά, καθώς και χαρακτηριστικά των βασικών του συστατικών.
8. **Εποχιακά Προϊόντα (Π):** Τα συμμετέχοντα ξενοδοχεία πρέπει να καθορίζουν τα εποχιακά προϊόντα και να δεσμεύονται όπως τα προσφέρουν την κατάλληλη εποχή.

Θεματικός στόχος Γ: Υποστήριξη της τοπικής κοινωνίας

9. **Ενίσχυση των τοπικών κοινοτήτων (Υ),** με την οποία τα ξενοδοχεία δεσμεύονται να υποστηρίξουν, μέσω του προγεύματος, συγκεκριμένες αγροτικές περιοχές (σύμπλεγμα κοινοτήτων) ή/και να δέχονται να προωθήσουν ελεύθερα την γαστρονομία και τους τοπικούς παραγωγούς ως εξής:
- Προώθηση γαστρονομικών εκδηλώσεων μέσω του προγεύματος
 - Προώθηση (αν είναι δυνατόν) των τοπικών μικρο-παραγωγών στο μπουφέ του Κυπριακού Προγεύματος, χρησιμοποιώντας συγκεκριμένα το όνομα του παραγωγού
 - Παραχώρηση χώρου στο ξενοδοχείο για την παρουσίαση και προώθηση των προϊόντων π.χ. παραχώρηση αίθουσας για μαθήματα μαγειρικής ή εβδομαδιαία περίπτερα προώθησης προϊόντων
 - Αξιολόγηση των δυνατοτήτων του shop-in-shop για τα τοπικά προϊόντα στο χώρο του ξενοδοχείου

Θεματικός στόχος Δ: Αξιολόγηση πελατών

10. **Έντυπα ικανοποίησης των πελατών (Υ):** Στην αίθουσα του προγεύματος ή σε άλλο κατάλληλο χώρο, θα πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμα έντυπα ικανοποίησης των πελατών σχετικά με το Κυπριακό πρόγευμα. Το ελάχιστο περιεχόμενο αυτών των εντύπων θα παρέχεται από τον Συντονιστή.

6. Στήριξη

Ο Διευθυντής του Έργου έχει αναλάβει να υποστηρίξει τους αιτούμενους στην σύνταξη της αίτησης τους και να παρέχει δωρεάν συμβουλευτική στήριξη για τη διαμόρφωση της Αίτησης Συμμετοχής. Επιπλέον, υπάρχει Γραφείο Υποστήριξης με το οποίο κάθε ξενοδοχειακή μονάδα μπορεί να επικοινωνεί.

7. Διαδικασία Υποβολής Αίτησης

Η διαδικασία για υποβολή αίτησης των ενδιαφερόμενων ξενοδοχείων καθορίζεται ως ακολούθως:

1. Με τη βοήθεια του Συντονιστή, συμπληρώνεται το έντυπο αίτησης και διαμορφώνεται η πρόταση για συμμετοχή. Το Έντυπο αίτησης διαμορφώνεται από τον Φορέα Διαχείρισης και δίνεται στους ενδιαφερόμενους με το παρόν εγχειρίδιο.
2. Η αίτηση υποβάλλεται στην Επιτροπή Αξιολόγησης και είτε εγκρίνεται, είτε ζητούνται συμπληρωματικές διευκρινήσεις για περαιτέρω διερεύνηση.
3. Μετά την έγκριση της αίτησης, παραχωρείται δικαίωμα χρήσης του επίσημου λογότυπου του κυπριακού Προγεύματος, ενώ γίνεται καταχώρηση του ξενοδοχείου στο επίσημο ιστότοπο και σχετική δημοσίευση στο επόμενο δελτίο τύπου του προγράμματος «Κυπριακό Πρόγευμα».

8. Προβολή συμμετεχόντων

Με τη έγκριση και εφαρμογή του 'Κυπριακού Προγεύματος', η ξενοδοχειακή μονάδα θα:

1. καταχωρείται στην επίσημη ιστοσελίδα του σήματος με συμπερίληψη του λογότυπου, φωτογραφικού υλικού και κειμένου
2. καταχωρείται στο μηνιαίο 'Newsletter' το οποίο θα αποστέλλεται διαδικτυακά σε μεγάλο αριθμό ταξιδιωτικών πρακτόρων Κύπρου και εξωτερικού, καταναλωτών και άλλων απασχολούμενων στην ξενοδοχειακή βιομηχανία
3. προβάλλεται στον τύπο μέσω Μηνιαίων Δελτίων Τύπου

9. Όροι εντολής Επιτροπής Διαχείρισης & Συντονιστή

A. Διαδικασία Εξέτασης και Έγκρισης της Αίτησης Συμμετοχής

1. Η αίτηση των ενδιαφερόμενων ξενοδόχων εξετάζεται αρχικά από τον Συντονιστή, ο οποίος την υποβάλλει με σχόλια στην Επιτροπή Παρακολούθησης και Αξιολόγησης.
2. Η Επιτροπή Παρακολούθησης και Αξιολόγησης, εξετάζει την αίτηση και είτε την εγκρίνει είτε την απορρίπτει ομόφωνα. Σε περίπτωση που δεν υπάρξει ομόφωνη απόφαση, η Επιτροπή δύναται να ζητήσει συμπληρωματικές διευκρινήσεις από τους αιτούντες. Η Επιτροπή επανεξετάζει τις αιτήσεις με τις πρόσθετες διευκρινήσεις μέχρι να καταλήξει σε ομόφωνη απόφαση.
3. Οι αιτούντες ειδοποιούνται σχετικά με την απόφαση της Επιτροπής Παρακολούθησης και Αξιολόγησης μέσω επίσημης επιστολής. Στους επιτυχόντες ξενοδόχους αποστέλλεται επίσημη έγκριση και παραχώρηση δικαιώματος χρήσης του επίσημου σήματος του «Κυπριακού Προγεύματος».

B. Διαδικασία Διαχείρισης Προβλημάτων

1. Σε περιπτώσεις προβλημάτων που προκύπτουν σχετικά με την εφαρμογή του πρόγραμμα «Κυπριακό Πρόγευμα», οι συμμετέχοντες ξενοδόχοι θα μπορούν να συμβουλευούνται το γραφείο Υποστήριξης ή/και τον Συντονιστή εφόσον είναι απαραίτητο.
2. Σε περίπτωση που προκύψουν θέματα μη συμμόρφωσης με τους κανονισμούς του προγράμματος από τα συμμετέχοντα ξενοδοχεία, ο Συντονιστής καλείται να επιλύσει το θέμα με υποδείξεις προς τον εν λόγω συμμετέχοντα για τις ενέργειες στις οποίες πρέπει να προβεί για να συμμορφωθεί με τους κανονισμούς.

Παράρτημα 1: Ενδεικτικός κατάλογος ανά κατηγορία προϊόντων

| Κατηγορία Προϊόντων | Απαιτήσεις | Ενδεικτικά Προϊόντα | Ενδεικτικές χρήσεις | | |
|---------------------|--|---|--|--|---|
| | | | Παράδειγμα 1 | Παράδειγμα 2 | Παράδειγμα 3 |
| Τυροκομικά | Αποκλειστικά Κυπριακής παραγωγής. Προτρέπεται ο προσδιορισμός του τύπου παραγωγής αν είναι εφικτό και αν μπορεί να επιβεβαιωθεί. | Χαλλούμι | μερίδα | Πίττα Χαλλούμι | Με αυγά κτυπητά |
| | | Αναρί | μερίδα | Πουρέκκια Αναρής | Με Χαρουτόμελο |
| | | Κεφαλοτύρι | μερίδα | Τυρόπιπτες | |
| | | Τυρί Πάφου (φλαούννας) | μερίδα | Φλαούννες μικρές | |
| | | Χαλίκια Τυλληρίας | μερίδα | | |
| Άλλα γαλακτοκομικά | Αποκλειστικά Κυπριακής παραγωγής. Προτρέπεται ο προσδιορισμός του τύπου παραγωγής αν είναι εφικτό και αν μπορεί να επιβεβαιωθεί. | Τραχανάς | Σούπα | Ξηρό κουάκερ ως σνακ | |
| | | Γιαούρτι Προβάτου | Γιαούρτι | | |
| Προϊόντα Χαρουπιού | Αποκλειστικά Κυπριακής παραγωγής. Προτρέπεται ο προσδιορισμός του τύπου παραγωγής αν είναι εφικτό και αν μπορεί να επιβεβαιωθεί. | Σιρόπι | Μπισκότα Χαρουπιού, κέικ ή ψωμάκια | Άλιμμα (Υποκατάστατο Σοκολάτας) | ρόφημα με γάλα |
| | | Σκόνη | | | |
| | | Παστέλλι με 100% Χαρούπι | Σερβίρεται σε μικρούς κύβους | | |
| | | Παστέλλι με συστατικό Χαρουπιού | Σερβίρεται σε μικρούς κύβους | | |
| Αλλαντικά | Αποκλειστικά Κυπριακής παραγωγής. Προτρέπεται ο προσδιορισμός του τύπου παραγωγής αν είναι εφικτό και αν μπορεί να επιβεβαιωθεί. | Λούντζα & Λούντζα με ωρίμανση στο κρασί | Κομμάτι | Χρησιμοποιείται σε ομελέτες | |
| | | Χοιρομέρι | Κομμάτι | Χρησιμοποιείται σε ομελέτες / ή με κομματάκια ψωμιού | Με φρέσκα σύκα (σύκα τυλιγμένα σε λεπτές φέτες από χοιρομέρι) |
| | | Ποσυρτί (Κυπριακό Μπέικον, από περιοχές Πισιλιάς) | Κομμάτι | Χρησιμοποιείται σε ομελέτες | Σε ψωμάκια |
| | | Παφίτικα Λουκάνικα | Μικρά κομματάκια ψημένα | Χρησιμοποιείται σε ομελέτες | Σε πίπτες |
| | | Τσαμαρέλα | Μικροί κύβοι που σερβίρονται ωμοί cooked | | |
| | | | | | |
| Γλυκά Κουταλιού | Αποκλειστικά Κυπριακής παραγωγής. | Καρπούζι | Ολόκληρο | Σε κύβους με γιαούρτι | Σε ζύμες ως συστατικά |
| | | καρυδάκι | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|----------------------|
| | Προτρέπεται ο προσδιορισμός του τύπου παραγωγής αν είναι εφικτό και αν μπορεί να επιβεβαιωθεί. | κιτρόμηλο | | | |
| | | σταφύλι | | | |
| | | τριαντάφυλο αγρού | | | |
| | | κυδώνι | | | |
| Μέλι | Αποκλειστικά Κυπριακής παραγωγής αν θα περιλαμβάνεται στα προϊόντα του Κυπριακού προγεύματος. Συνιστάται επίσης να αναφέρεται το κυρίαρχο λουλούδι | Θυμάρι | Σε συνδυασμό με αναρί ή κεφαλοτύρι | Με πίτες της σάτζις, παραδοσιακή τηγανιτή πίττα σε ειδικό τηγανάκι | |
| | | Πολυφλόρα | | | |
| | | Από συγκεκριμένα φυτά της Κύπρου | | | |
| Προϊόντα Ελιάς | Κατά προτίμηση Κυπριακής παραγωγής. Συνιστάται αναγραφή της ποικιλίας σε ταπελίτσα | Τσακιστές Ελιές Διατηρημένες σε άλμη (πράσινες) σερβιρισμένες με κόλιαντρο | Σε πίτες | Σε ομελέτες | |
| | | Ελαιόλαδο (Παρθένο) | Σε συνταγές | | |
| | | Ελαιόλαδο με έγχυση βοτάνων | | | |
| Σταφύλι και Χυμός Σταφυλιού | Μόνο Κυπριακής παραγωγής | Έψιμα Φυσικό σιρόπι σταφυλιού | Κέικ ή Μπισκότα με σιρόπι σταφυλιού ή πίτες της σάτζις | Συνιστάται σε μούσλι ως γλυκαντικό | Σε τρούφες με σιγάμι |
| | Μόνο Κυπριακής παραγωγής από 100% χυμό σταφυλιού | Σουτζιούκος | Μούστος σταφυλιού με αμύγδαλα σε ράβδους | Συνιστάται σε κομματάκια με μούσλι ή άλλα δημητριακά | |
| | Μόνο Κυπριακής παραγωγής από 100% χυμό σταφυλιού | Κιοφτέρκα | Κιοφτέρια , μούστος κομμένος σε τετράγωνα | Συνιστάται σε μικρούς κύβους με κούννες για εμπλουτισμό του μούσλι ή άλλων δημητριακών | |
| | Μόνο Κυπριακής παραγωγής από 100% χυμό σταφυλιού | Παλουζές | Ωμός με αμύγδαλα ή καρύδια | | |
| Βότανα | Κατά προτίμηση Κυπριακής παραγωγής | Λόγω μεγάλης ποικιλίας, προτίμηση στον ξενοδόχο | Τσάγια Βοτάνων | Γαρνίρισμα ως φρέσκο ή ξηρής μορφής | Συστατικά για πίτες |
| Φρούτα & Λαχανικά Καλλιεργημένα για εμπόριο | | Λόγω μεγάλης ποικιλίας, προτίμηση στον ξενοδόχο | Φρέσκα | Σε φρουτοσαλάτα | |
| Μαρμελάδες | | Οποδήποτε φρούτα | Σαν άλιμα σε καπήρες | Σε πάστα φλόρα ή κρέτες | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---|-------------------------|--------|
| Χυμοί | Φρέσκοι από κυπριακά πορτοκάλια με δεδομένου να αναγράφεται σε ταπελίτσα η περιοχή παραγωγής | Φρέσκοι χυμοί | | | |
| Άγρια Φρούτα και Λαχανικά | Μόνο Κυπριακής παραγωγής, δεδομένου να αναγράφεται σε ταπελίτσα η περιοχή συλλογής | Λόγω μεγάλης ποικιλίας, προτίμηση στον ξενοδόχο (Κυπριακά ονόματα ως παράδειγμα, σκουράθα, μολόχα, μάραθος, ποταμοίτανος) | Σε πίπτες | Σε ομελέτες | Βραστά |
| Αρτοποιία | Κατά προτίμηση σε συνδυασμό με άλλα τοπικά, αυθεντικά, μεσογειακά και / ή παραδοσιακά συστατικά | Λόγω μεγάλης ποικιλίας, προτίμηση στον ξενοδόχο | Κουλουράκια | | |
| Κέικ, Μπισκότα και αρτοσκευάσματα | Η ένταξη τους ως Κυπριακά παραδοσιακά να εξαρτάται από τα βασικά συστατικά που χρησιμοποιούνται και η σύνδεση με την παράδοση και τον τρόπο συνταγής | Λόγω μεγάλης ποικιλίας, προτίμηση στον ξενοδόχο | | | |
| Αυγά | Μόνο Κυπριακής παραγωγής με το όνομα του παραγωγού και τη κυρίαρχη τροφή γραμμένα σε ταμπελίτσες | Μόνο οργανικά ή ελεύθερης βοσκής αυγά | | | |
| Δημητριακά | | Βασισμένο στις επιλογές των ξενοδοχείων | | | |
| Αλκοούχα Ποτά | Μόνο Κυπριακής παραγωγής | Κουμανδάρια | Χρησιμοποιούνται στη κατασκευή ψωμιού ή | | |
| | Μόνο Κυπριακής παραγωγής | Λικέρ | Χρησιμοποιούνται σε μαρμελάδες πορτοκαλιού ή κιτρόμηλου | Σε σάλτσα για τηγανίτες | |

| Παράρτημα 2: Έντυπο αίτησης για συμμετοχή στο πρόγραμμα «Κυπριακό Πρόγευμα» | | | |
|---|-----------------------------|---|---|
| A. Στοιχεία Αιτητή <i>(να συμπληρωθεί με τα απαιτούμενα στοιχεία)</i> | | | |
| Όνομα Ξενοδοχείου: | | | |
| Αστέρια: | 5* <input type="checkbox"/> | 4* <input type="checkbox"/> | 3* <input type="checkbox"/> |
| Διεύθυνση: | 2* <input type="checkbox"/> | 1* <input type="checkbox"/> | -* <input type="checkbox"/> διευκρινίστε: |
| Τηλέφωνο: | | Τηλεομοιότυπο: | |
| Email: | | Website: | |
| Νόμιμος Εκπρόσωπος | | Θέση: | |
| Άτομο Επικοινωνίας 1: | | Θέση: | |
| Άτομο Επικοινωνίας 2: | | Θέση: | |
| B. Στοιχεία Προσωπικού που θα τύχει εκπαίδευσης <i>(να καταγραφούν μέχρι 2 ονόματα σε κάθε εκπαιδευτικό πρόγραμμα)</i> | | | |
| Εισαγωγή στην Γαστρονομία της Κύπρου – εκπαίδευση για προσωπικό εστιατορίου <i>(συνάφεια με κριτήριο αρ. 2)</i> | | Μαγειρικές τέχνες για ένα Κυπριακό Πρωινό – εκπαίδευση για μάγειρες <i>(συνάφεια με κριτήριο αρ. 5)</i> | |
| | | | |
| Γ. Περιγραφή διαδικασιών για την υιοθέτηση των κριτηρίων | | | |
| Διαδικασία παρουσίασης του 'ξεναγού προγεύματος' <i>(συνάφεια με κριτήριο αρ. 3):</i> <i>να δοθεί περιγραφή του τρόπου παρουσίασης του ξεναγού πχ ειδικό καπέλο με σήμα, σήμα στο πουκάμισο, ειδική στολή, απλή κονκάρδα κλπ</i> | | | |
| Παρουσίαση Κυπριακών προϊόντων στο πρωινό <i>(συνάφεια με κριτήρια αρ. 7 και 9):</i> <i>Να επεξηγηθεί η παρουσίαση με ή χωρίς της χρήση ξεχωριστής γωνιάς και του τρόπου αξιοποίησης των τοπικών υλικών σε συνταγές πιάτων προγεύματος</i> Θα γίνει χρήση ξεχωριστής γωνιάς; ΝΑΙ <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input type="checkbox"/> | | | |
| Περιγραφή του τρόπου παρουσίασης | | | |
| Προβλέπεται η χρήση τοπικών υλικών σε συνταγές πιάτων και πως; | | | |
| Υποστήριξη της τοπικής κοινωνίας <i>(συνάφεια με κριτήριο αρ.9):</i> <i>(να δοθεί περιγραφή του τρόπου εφαρμογής)</i> | | | |

Δήλωση συμμόρφωσης

Με το παρόν έγγραφο, υποβάλλουμε την Αίτηση μας για συμμετοχή στο πρόγραμμα 'Κυπριακό Πρόγευμα' και αποδεχόμαστε όλους του Όρους και Προϋποθέσεις που αναφέρονται στο σχετικό Εγχειρίδιο του Προγράμματος (2^η Έκδοση, Μάιος 2014). Με την έγκριση της παρούσας Αίτησης αποδεχόμαστε να τοποθετήσουμε το σήμα του 'Κυπριακού Προγεύματος' σε εμφανή σημεία στην αίθουσα πρωινού και σε περίοπτη θέση στην είσοδο του ξενοδοχείου με τρόπο που να προβάλλεται η συμμετοχή της ξενοδοχειακής μας μονάδας στον θεσμό του 'Κυπριακού Προγεύματος'. Όλα τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο χαρτοφυλάκιο του 'Κυπριακού Προγεύματος' θα συνοδεύονται από κάρτες πληροφόρησης οι οποίες θα συνάδουν με τις κατευθυντήριες γραμμές που αναφέρονται στο προαναφερόμενο Εγχειρίδιο.

Επίσης, αποδεχόμαστε να τοποθετήσουμε στην αίθουσα προγεύματος ή/ και στα δωμάτια του ξενοδοχείου τα έντυπα αξιολόγησης του 'Κυπριακού Προγεύματος' προσχέδια των οποίων θα μας δοθούν από τον Φορέα Διαχείρισης. Παράλληλα δεσμευόμαστε να διατηρούμε αρχείο με τα συμπληρωμένα έντυπα και να τα υποβάλλουμε σε εκπρόσωπο του Φορέα Διαχείρισης σε τακτά χρονικά διαστήματα για σκοπούς παρακολούθησης της εφαρμογής του 'Κυπριακού Προγεύματος'.

Υπογραφή εξουσιοδοτημένου εκπροσώπου

Ημερομηνία

.....

.....

Για εσωτερική χρήση μόνο: