

Οι προβλέψεις της TUI για τον τουρισμό στην Ελλάδα

Μονοψήφιο ποσοστό αύξησης των αφίξεων το 2016



Περιορισμένο ποσοστό των ακυρώσεων από την Τουρκία κατευθύνονται στην Ελλάδα, με την Ισπανία να απορροφά τη συντριπτική πλειοψηφία τους, ανέφερε ο περιφερειακός διευθυντής Ανατολικής Μεσογείου της TUI Destination Services Μιχαήλ Μαυρόπουλος, στο πλαίσιο συνεδρίου Τουρισμού που διοργανώθηκε στη Θεσσαλονίκη από πέντε διμερή επιμελητήρια. Ο

κ. Μαυρόπουλος ανέφερε ότι οι αφίξεις στην Ελλάδα αναμένεται να παρουσιάσουν φέτος μονοψήφιο ρυθμό ανάπτυξης, σε περίπτωση που δεν επηρεαστούμε από κάποιο άλλο γεγονός, ενώ εξέφρασε την ελπίδα η κατάσταση να βελτιωθεί μέσω των late bookings. Πολύ καλά αναμένεται να τα πάει η Κύπρος, με διψήφιο ποσοστό αύξησης. Στο μεταξύ, εργήγορη και συντονισμένες πολιτικές ζήτησε από την κυβέρνηση ο πρόεδρος του Ελληνοαμερικανικού Εμπορικού Επιμελητηρίου Σίμος Αναστασόπουλος, ώστε τα πλεονεκτήματα που απολαμβάνει σήμερα ο ελληνικός τουρισμός, λόγω των διεθνών συγκυριών, να αποκτήσουν πιο μόνιμο χαρακτήρα. Ιδιαίτερη έμφαση έδωσε και στην ανάγκη για την οικονομική αξιοποίηση του πολιτισμού, η οποία -όπως είπε- θα μπορούσε να αποτελέσει αιχμή του δόρατος στην προσπάθεια της Ελλάδας για την τόνωση της οικονομίας και τη δημιουργία απασχόλησης.

ΣΕΤΕ: Ανοδικές αναμένονται οι αεροπορικές αφίξεις το 2016

Σειρά αστάθμητων παραγόντων ενδέχεται να επηρεάσει την πορεία του τουρισμού



Για μονοψήφια αύξηση των αεροπορικών αφίξεων το 2016 στην Ελλάδα κάνει λόγο σε μελέτη του το SETE Intelligence, το ερευνητικό εργαλείο του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ). Η πρόσφατη έρευνα της Censuswide για λογαριασμό του SETE Intelligence έδειξε πως η Ελλάδα παραμένει ένας επιθυμητός και ασφαλής προορισμός αν και η

εικόνα της έχει πληγεί -όχι όμως ανεπανόρθωτα, όπως τονίζεται- από την μεταναστευτική και προσφυγική κρίση στην οποία έχει κομβικό ρόλο. Σε ό,τι αφορά τη ροή των κρατήσεων προς την Ελλάδα, τονίζεται ότι η ανοδική τάση έδωσε τη θέση της σε πάγωμα των κρατήσεων μετά τα τρομοκρατικά χτυπήματα των Βρυξελλών, εικόνα που επικρατεί άλλωστε σε διεθνές επίπεδο. Από την άλλη πλευρά, το ευρύτερο περιβάλλον, σύμφωνα πάντα με το ινστιτούτο, είναι ιδιαίτερα ρευστό και η πορεία του τουρισμού είναι εμμετάβλητη και θα εξαρτηθεί από σειρά αστάθμητων παραγόντων (π.χ. αξιολόγηση, προσφυγικό, γεωπολιτική αστάθεια, ενδεχόμενο BREXIT, κ.λπ.).

ΑΕΡΟΔΡΟΜΙΟ ΑΘΗΝΑΣ: ΡΕΚΟΡ ΕΠΙΒΑΤΙΚΩΝ

Σε επίπεδα ρεκόρ κινήθηκε το πρώτο τρίμηνο του 2016 η επιβατική κίνηση για το αεροδρόμιο της Αθήνας. Σύμφωνα με τα στοιχεία του αεροδρομίου, η κίνηση έφτασε τους 1,29 εκατ. επιβάτες, με τους οι επιβάτες εσωτερικού όσο και εξωτερικού να παρουσιάζουν δυναμική άνοδο κατά 26% και 11,9% αντίστοιχα. Ανοδικά κινήθηκαν οι Έλληνες επιβάτες, που ενισχύθηκαν κατά 16% και οι ξένοι ταξιδιώτες κατά 18%. Συνολικά, το πρώτο τρίμηνο του έτους έκλεισε με το αεροδρόμιο «Ελευθέριος Βενιζέλος» να συμπληρώνει 15 χρόνια λειτουργίας και την επιβατική κίνηση να καταγράφει την καλύτερη ιστορική επίδοσή της για τους συγκεκριμένους μήνες, φθάνοντας τα 3,45 εκατ. επιβάτες, που αντιστοιχούν σε άνοδο 15,7% και κάθε έναν από τους μήνες του τριμήνου, να ξεπερνά τα προηγούμενα ρεκόρ του. Τόσο η εγχώρια όσο και η διεθνής επιβατική κίνηση πέτυχαν ιστορικά ρεκόρ για το πρώτο τρίμηνο, με 1,4 και 2,05 εκατ. αντίστοιχα, με τη διεθνή κίνηση να ξεπερνά για πρώτη φορά την περίοδο Ιανουαρίου - Μαρτίου τα 2 εκατ. επιβάτες. Οι Έλληνες και οι ξένοι ταξιδιώτες παρουσίασαν άνοδο, της τάξης του 15% και 17% αντίστοιχα.

NATURE CARE PRODUCTS

Ειδικές συσκευασίες των φυσικών προϊόντων φροντίδας μαλλιών & περιποίησης σώματος Nature των 50 ml, έχουν δημιουργηθεί ειδικά για την ξενοδοχειακή αγορά. Τα φυσικά προϊόντα φροντίδας μαλλιών & περιποίησης σώματος Nature, προέρχονται κατόπιν φυσικής επεξεργασίας και έχουν ως βάση μόνο βιολογικά εκχυλίσματα βοτάνων, ενώ δεν περιέχουν χημικές ουσίες και άλλα έκδοχα τους.



Διαμόρφωση
Εσωτερικών
Χώρων
Εστιατορίων

Αχιλλέας
Κρητικός
+30 6944 634757
TheInterestingDesign.gr

JuJu Bar & Restaurant του Divani Caravel

Γιορτινά Cocktails & Bites, με Άρωμα Χριστουγέννων



Μετρά σχεδόν ένα μήνα λειτουργίας και το JuJu Bar & Restaurant του Divani Caravel, έχει μπει για τα καλά στο γαστρονομικό χάρτη της πόλης ως ένας από τους πιο ατμοσφαιρικούς & trendy χώρους. Από 1η Δεκεμβρίου φοράει τα γιορτινά του και σας προσκαλεί σε ένα ταξίδι γεύσεων και αρωμάτων, με τα Signature Festive Cocktails & Bites.

Εμπνευσμένα Cocktails, με έντονα αρώματα

& εκλεκτά αποστάγματα, συνοδευόμενα από γευστικά bar bites, αποτελούν την τέλεια αφορμή για γιορτινές, pre Christmas συναντήσεις με φίλους & συνεργάτες.

Μπορείτε να τα δοκιμάσετε ως Early Dinner Cocktails, ή να τα συνοδεύσετε με τις χριστουγεννιάτικες γευστικές μπουκιές που δημιούργησε ο Σεφ, όπως τα Espanadas με Κιμά, Τσένταρ και Πικάντικη Σάλτσα Τσίλι, τις Κροκέτες Πάπιας με Σάλτσα Hoisin Πορτοκαλιού και το Τάρταρ Χτενιού με Ταραμά Φινόκιο και Σέλερυ.

Παρουσίαση για τον ελληνικό μαύρο χοίρο

Από τη Μυροσίνη Λαμπράκη και τη «Φάρμα Λαφιωτάκη»



Η Μυροσίνη Λαμπράκη στηρίζοντας για ακόμα μια φορά τους έλληνες παραγωγούς κρέατος αναλαμβάνει ως ambassador τη «Φάρμα Λαφιωτάκη», με την ευκαιρία αυτή διοργανώνει μια μοναδική παρουσίαση για τη διαχείριση του ελληνικού Μαύρου Χοίρου και σας προσκαλεί να την παρακολουθήσετε την Τετάρτη 12 Δεκεμβρίου στις 18:00, στο Mirsini Cookings Studio

(Παπαφλέσσα 56, Νέα Ερυθραία). Ο Μαύρος Χοίρος κατοικεί στην Ελληνική γη εδώ και περίπου 9.000 χρόνια. Οι Μαύροι Χοίροι της «Φάρμας Λαφιωτάκη» εκτρέφονται σε μια μεγάλη ανοιχτή έκταση και τρέφονται ουσιαστικά με καρπούς της φύσης όπως τα βελανίδια. Σε αυτή την παρουσίαση θα γίνει μια λεπτομερής ανάλυση τόσο για τη διατροφική αξία του Μαύρου Χοίρου και τους λόγους που πρέπει να εντάξουμε το κρέας του στη διατροφή μας όσο και για την διαχείρισή του. Η ημερίδα απευθύνεται σε επαγγελματίες κρεοπώλες και σεφ που θέλουν να είναι πάντα ενημερωμένοι και να προσφέρουν ολοκληρωμένες υπηρεσίες και προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας στους πελάτες τους αλλά και σε ερασιτέχνες μάγειρες. Θέσεις με κρατήσεις στο τηλ. 2106148684

«Τυροκομείο Κωσταρέλου»

Προτάσεις για το γιορτινό τραπέζι και γευστικά καλλάθια δώρων

Το Τυροκομείο Κωσταρέλου, με ιστορία 80 χρόνων και παράδοση τριών γενεών, είναι φημισμένο για τα εξαιρετικά τυριά και γαλακτοκομικά προϊόντα του. Έχει όμως την τιμητική του και στις γιορτές, συνθέτοντας υπέροχες γευστικές προτάσεις για το γιορτινό τραπέζι ή τα δώρα μας. Ευωδιαστό βούτυρο για τα γλυκά των γιορτών, η βραβευμένη φέτα Κωσταρέλου, σε κάθε εκδοχή της, αλλά και τα υπόλοιπα τυριά του τυροκομείου, όπως το μαεστύρι (με πράσινο, μαύρο και ροζ πιπέρι ή με θρούμπι), η καταικίσια γραβιέρα, το μεθυστικό κρασοτύρι, το σαχάνι και το μελίπαστο, αλλά και το κρεμώδες τσαλαφούτι.

Έχοντας καθιερωθεί ως ένα σύγχρονο ελληνικό ντελικατέσεν, το Τυροκομείο Κωσταρέλου διαθέτει μεγάλη ποικιλία εκλεκτών ελληνικών προϊόντων από επιλεγμένους παραγωγούς: κρασιά, πρωτότυπες σάλτσες, αθηναϊκά, χειροποίητα ζυμαρικά, μαρμελάδες, ξηρούς καρπούς, μρωδικά, κ.α. Έτσι, μπορείτε να επισκεφτείτε και για τα δώρα σας ένα από τα επτά καταστήματά του, στο Κοθωνάκι, τα Βριλήσσια, την Παλλήνη, το Πόρτο Ράφτη και το Μαρκόπουλο.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ AMENITIES ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ NATURE PURE

Τα γνωστά Ελληνικά φυσικά προϊόντα φροντίδας μαλλιών & περιποίησης σώματος NATURE, διαθέτουν την ειδική σειρά PURE με φυσικό εκχύλισμα μελιού για τον άνδρα & τη γυναίκα, σε συσκευασίες των 35ml, για χρήση από ξενοδοχεία στην κατηγορία «amenities». Η φόρμουλά τους, που βασίζεται σε φυσικά εκχυλίσματα, θα ικανοποιήσει τους πελάτες του ξενοδοχείου προσφέροντάς τους την απόλυτη «φυσική» χαλάρωση και απόλαυση, ενώ θα αποτελέσουν το συγκριτικό πλεονέκτημα, σε σχέση με τον ανταγωνισμό, ενισχύοντας τη συνολική εικόνα του καταλύματός σας. Είναι ιδανικά για καθημερινή χρήση, παράγονται στην Ελλάδα και διατίθεται μέσω του ηλεκτρονικού καταστήματος www.enature.gr αλλά και σε επιλεγμένα σημεία πώλησης όπως το δίκτυο καταστημάτων METRO Cash & Carry.

ΑΣΗΜΕΝΙΑ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ ΖΑΓΟΡΙ

Silver Award, στην κατηγορία "Best Use of Social Media for a Consumer Brand / FMCG", για την καμπάνια «ΖΑΓΟΡΙ, Το δικό μου αύριο», απέσπασε το brand ΖΑΓΟΡΙ σε συνεργασία με την J. Walter Thompson, στα Social Media Awards 2018. Η καμπάνια «ΖΑΓΟΡΙ, Το δικό μου αύριο», είναι ένας Ύμνος αφιερωμένος στους νέους ανθρώπους, στο μέλλον, το Αύριο της χώρας. Η νέα καμπάνια παρουσιάζει αθηναϊκές ιστορίες νέων ανθρώπων που έχουν όραμα και μας εμπνέουν γιατί δεν παραιτούνται και πιστεύουν στο καλό που έχουν μέσα τους. Το μήνυμα της καμπάνιας «Το αύριο μοιάζει με το νερό. Δεν έχει σχήμα, εσύ του το δίνεις» αγγίζει, κινητοποιεί, εμπνέει τους νέους που ζουν στην Ελλάδα σήμερα.

Με νέα σύσταση η σειρά προϊόντων Easy Bake

Η Μύλοι Λούλη καταργεί τη χρήση φοινικέλαιου



Η Μύλοι Λούλη ανανεώνει ορισμένα συστατικά της σειράς προϊόντων Easy Bake των Μύλων Αγίου Γεωργίου. Συγκεκριμένα, προχωρά στη κατάργηση της χρήσης φοινικέλαιου σε όλα τα προϊόντα της σειράς, υποκαθιστώντας το πλέον με άλλα έλαια, όπως το καρυδέλαιο, το οποίο και χαρακτηρίζεται για την ανθεκτικότητα και τη μεγάλη διάρκεια ζωής του. Από εδώ και στο εξής τα αγαπημένα Easy Bake, όπως το μείγμα για choco muffins, κρέπες, σπιτικές μπάρες, pancakes κ.ά. πάνω στις ανανεωμένες τους συσκευασίες θα φέρουν ειδική σήμανση, «χωρίς φοινικέλαιο». Από το 1964, οι Μύλοι Αγίου Γεωργίου, ακολουθώντας τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις και δίνοντας έμφαση στην ποιότητα και την ανάπτυξη νέων προϊόντων, διατηρούν την υπόσχεσή τους να προσφέρουν μια πλήρη γκάμα αλεύρων και έτοιμων μειγμάτων για σπιτικές αλημυρές και γλυκές δημιουργίες.

Σε νέες συσκευασίες η σειρά NATURE PURE

Ελληνικά φυσικά καλλυντικά προϊόντα με φυσικό εκχύλισμα μελιού



Τα γνωστά Ελληνικά φυσικά προϊόντα φροντίδας μαλλιών & περιποίησης σώματος NATURE, διαθέτουν την ειδική σειρά PURE με φυσικό εκχύλισμα μελιού για τον άνδρα & τη γυναίκα, σε συσκευασίες των 65ml και 35ml, για χρήση από ξενοδοχεία στην κατηγορία «amenities». Η φόρμουλα τους, που βασίζεται σε φυσικά εκχυλίσματα, θα ικανοποιήσει τους πελάτες του ξενοδοχείου προσφέροντάς τους την απόλυτη «φυσική» χαλάρωση και απόλαυση,

ενώ θα αποτελέσουν το συγκριτικό πλεονέκτημα, σε σχέση με τον ανταγωνισμό, ενισχύοντας τη συνολική εικόνα του καταλύματος σας. Τα φυσικά προϊόντα φροντίδας μαλλιών & περιποίησης σώματος με φυσικό εκχύλισμα μελιού για τη γυναίκα & τον άνδρα NATURE PURE της κατηγορίας «amenities», χρησιμοποιούνται ήδη από γνωστά ξενοδοχεία (5*, 4*, boutique κ.λπ). Όλα τα φυσικά προϊόντα φροντίδας μαλλιών & περιποίησης σώματος NATURE της κατηγορίας «amenities» ξενοδοχείων είναι ιδανικά για καθημερινή χρήση, παράγονται στην Ελλάδα και διατίθενται μέσω του ηλεκτρονικού καταστήματος (eshop) www.enature.gr αλλα και σε επιλεγμένα σημεία πώλησης.

Νέο Διοικητικό Συμβούλιο στον HFMA

Σύνδεσμο εταιριών Facility Management

Με τη συμμετοχή των τακτικών μελών του Ελληνικού Συνδέσμου για την Ολοκληρωμένη Διαχείριση Εγκαταστάσεων (HELLENIC FACILITY MANAGEMENT ASSOCIATION) που εκπροσωπεί τις Ελληνικές εταιρίες του κλάδου, πραγματοποιήθηκαν την Τετάρτη, 19 Φεβρουαρίου 2020 οι αρχαιρεσίες για την εκλογή του Νέου Διοικητικού Συμβουλίου. Η σύσταση του νέου επαγγελματικού Διοικητικού Συμβουλίου του HFMA έχει ως εξής:

Πρόεδρος: Αλέξανδρος Αλιβιζάτος (REDEX)

1ος Αντιπρόεδρος, Υπεύθυνος Επαγγελματικής Ανάπτυξης: Στέλιος Κουράτολος (ENGIE HELLAS)

2ος Αντιπρόεδρος, Υπεύθυνος Επικοινωνίας, Προώθησης και Εκδηλώσεων: Γεώργιος Φαρλέκας (MANIFEST)

3ος Αντιπρόεδρος, Υπεύθυνος Εκπαίδευσης και Κατάρτισης: Βασίλειος Καβουλάκος (PLM HELLAS)

4ος Αντιπρόεδρος, Υπεύθυνος Υπηρεσιών για τα Μέλη του Σωματείου και Ομάδων Ειδικών Ενδιαφερόντων: Ευτύχιος Τριανταφυλλίδης (PRADERA)

Γενικός Γραμματέας: Δημήτρης Γιαπλής (LABOLAGET)

Ταμίας: Φωτεινή Σπύρου (ISS FACILITY SERVICES)

Η θητεία του νέου Διοικητικού Συμβουλίου είναι διετής και λήγει την 19η Φεβρουαρίου 2022.

“CHEF OF THE WEEK”

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΙΟΚΑΣ



ΨΑΓΜΕΝΗ COMFORT
ΚΟΥΖΙΝΑ

Ο executive chef Γιάννης Λιόκας, με μετακπαίδευση σε Παρίσι και Μιλάνο δίπλα σε βραβευμένους chef και καταξιωμένες σχολές του χώρου, βρίσκεται πλέον (από τη Φάρμα Μπράλληου) επικεφαλής της κουζίνας του «Editor Athens Hotel», που άνοιξε τον Οκτώβριο του 2019. Ανήκει στους πλέον ταλαντούχους νέους Έλληνες chef, οι ρίζες του κρατούν από την Ήπειρο, πειραματίζεται με γεύσεις και υλικά της Ελλάδας και της Μεσογείου, δίνοντας έμφαση στη βιωματική κουζίνα. Η φιλοσοφία του εστιάζει στην αυθεντικότητα της δημιουργίας, την ποιότητα των εκλεκτών υλικών, αλλα και τη μοναδική γευστική εμπειρία. Εδώ το φαγητό παίζει εξοχολοκλήρου με την ιδέα της μπιστρονομίας, που θέλει τα ποιοτικά υλικά και τη high end μαγειρική να παίρνουν μια οικεία, cool μορφή. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η πρασοτυρόπιτα, που έρχεται ως φινετσάτη τάρτα, φτιαγμένη όμως από χωριάτικο φύλλο, γεμιστή με κρέμα φέτας και χόρτων, με μπόλικα πράσα και πασπαλισμένη με πολλά μυρωδικά! Η κουζίνα του Γιάννη έχει έντονη τη διάθεση της καινοτομίας. Το ύφος της κουζίνας του παραμένει στο concept "ελληνική δημιουργική" ή "ψαγμένη comfort", καθώς σου χαρίζει απλόχερα τη λητρωτική πληθωρικότητα της γεύσης που μόνο η comfort μπορεί να σου δώσει μαζί με έξυπνα δημιουργικά γευστικά παιχνίδια. Το «Editor Athens Hotel» άνοιξε στο ανακαινισμένο και αναδιαμορφωμένο κτίριο του παλιού πιεστηρίου της ιστορικής εφημερίδας «Αθητική Ηχώ», απ' όπου και το όνομά του.