



Βασίλης Ζαφειρόπουλος
Καθηγητής Εφαρμοσμένης Φυσικής
στο Τμήμα Επιστημών Διατροφής
& Διαιτολογίας
του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου
(ΕΛΜΕΠΑ)

*Βασίλης
Ζαφειρόπουλος*

Προστιθέμενη Αξία στη Φιλοξενία μέσω υπηρεσιών Διατροφικής Αξιολόγησης - Παρέμβασης & Γαστρονομικών Εμπειριών

Αξιότιμοι διοργανωτές, εκλεκτοί συνάδελφοι και φίλοι της κρητικής φιλοξενίας,

Σας ευχαριστώ για την πρόσκληση. Η παρουσία μου εδώ, λίγο μετά την ομιλία μας στο Καρδιολογικό Συνέδριο, αποδεικνύει τη **συνέργεια** και την **αλληλεπίδραση** των επιστημών, της υγείας και του τουρισμού. Στην εποχή μας, η ανάπτυξη και η καινοτομία προέρχονται από τη **διεπιστημονική βοήθεια**, όχι από τον επιστήμονα που κλείνεται μόνος στο εργαστήριό του.

Το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας του ΕΛΜΕΠΑ μπορεί να συνεισφέρει καθοριστικά σε αυτό που συζητάμε σήμερα: τη βιωματική φιλοξενία με **προστιθέμενη αξία**.

1. Η Κρητική-Μεσογειακή Διατροφή ως Επιστημονικό Προϊόν

Η **Κρητική-Μεσογειακή Διατροφή** είναι ένα παγκόσμιο brand. Είναι γραμμένη σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά από τους ξένους ερευνητές που ξεκίνησαν την έρευνα των επτά χωρών πριν από δεκαετίες.

- **Η Διαφορά:** Όπως τονίστηκε, χώρες της

Μεσογείου (π.χ., η Αίγυπτος) έχουν κατά κεφαλήν κατανάλωση ελαιολάδου μισό λίτρο τον χρόνο, γεγονός που αποδεικνύει ότι η Κρήτη **είναι διαφορετική**—ένα ξεχωριστό κομμάτι της ευρύτερης Μεσογείου.

Για να αξιοποιήσουμε πλήρως αυτό το πλεονέκτημα, χρειαζόμαστε:

Ενημέρωση και Εκπαίδευση

Δεν αρκεί η βιωματική εμπειρία (να συμμετέχει ο επισκέπτης στη διαδικασία). Πρέπει οι φιλοξενούμενοί μας να **ενημερωθούν επιστημονικά** για το τι είναι η Κρητική Διατροφή και γιατί είναι ευεργετική. Ο καλύτερος τρόπος είναι μέσω **ομιλιών** από επιστήμονες, συνοδευόμενων από σχετικές **βιωματικές δραστηριότητες**.

Προστασία της Τοπικής Γαστρονομίας

Η τοπική γαστρονομία χρειάζεται **προστασία**. Όχι μόνο από το κράτος, αλλά **από όλους μας**. Αυτό σημαίνει ευθύνη για την **αυθεντικότητα** των προϊόντων. Αναφέρθηκε το παράδειγμα (από παλαιότερη πρωτοβουλία στα Χανιά) της προσπάθειας **πιστοποίησης εστιατορίων** που χρησιμοποιούν πραγματικό κρητικό ελαιόλαδο. Όταν η προστασία ατονεί, το σύστημα νοθεύεται και «μαθαίνεται» η διαδικασία ελέγχου, χάνοντας την αξία της.

Στήριξη των Οικοτεχνικών Τροφίμων

Τα **οικοτεχνικά τρόφιμα**, που παράγονται σε μικρές, οικογενειακές μονάδες σε όλη την Κρήτη (τυροκομεία, εργαστήρια), είναι κάτι καινούργιο και πολύ σημαντικό. Πρέπει να υποστηριχθούν, για παράδειγμα, μέσω **κινήτρων στους ξενοδόχους** για την αγορά αυτών των προϊόντων.

2. Οι Υπηρεσίες Διατροφικής Αξιολόγησης (Nutrition Assessment)

Ένα άλλο κομμάτι που προσφέρει **μοναδική** προστιθέμενη αξία στον ποιοτικό επισκέπτη είναι η **Διατροφική Αξιολόγηση και Παρέμβαση**.

Αντικατάσταση των Παλαιών Δεικτών

Η απλή μέτρηση του Δείκτη Μάζας Σώματος (**BMI**) είναι πλέον **ξεπερασμένη** για τη διάγνωση της παχυσαρκίας. Για παράδειγμα, δύο άτομα με τον ίδιο BMI (π.χ., 31) μπορεί να έχουν εντελώς διαφορετικό σωματότυπο (ένας αθλητής και ένας αγύμναστος).

- **Το Κρίσιμο Μέγεθος:** Αυτό που πρέπει να εξετάζουμε είναι το **ποσοστό λίπους** (% Fat Mass). Αυτό το ποσοστό, και όχι το βάρος, δείχνει την πραγματική εικόνα της παχυσαρκίας, η οποία ορίζεται πλέον ως το υψηλό ποσοστό λιπώδους μάζας.

Το Πακέτο Υπηρεσιών

Το Τμήμα μας διαθέτει την τεχνογνωσία και τις μεθόδους (βιοηλεκτρική εμπέδηση, δερματοπτυχομετρία, μέτρηση βασικού μεταβολισμού κ.ά.) για να προσφέρει ένα **ολοκληρωμένο πακέτο διατροφικής αξιολόγησης**.

- Οι υπηρεσίες αυτές, που περιλαμβάνουν διαχρονική παρακολούθηση και εξατομικευμένη παρέμβαση, προσφέρονται σε λίγα σημεία παγκοσμίως, συνήθως με αποσπασματικό τρόπο. Η προσφορά ενός **ολόκληρου πακέτου υπηρεσιών** στους φιλοξενούμενους είναι **μοναδική**.

3. Μοντέλο Στόχευσης και Συνέργειες Προορισμού

Προτείνουμε ένα μοντέλο που εστιάζει στον **«μέσο» τουρίστα** που έχει ενδιαφέρον για τον **διατροφικό/βιωματικό τουρισμό**.

- **Οικονομική Λογική:** Επιδιώκουμε να προσελκύσουμε τον μεγάλο αριθμό ατόμων που, αν και συμμετέχουν με μικρό ποσοστό στον εν λόγω τουρισμό, στο σύνολό τους αποτελούν ένα **μεγάλο αριθμό επισκεπτών**.

Φανταστείτε λοιπόν μια **αξιοπρεπή επιχείρηση φιλοξενίας** στη Σητεία, η οποία:

1. Συνεργάζεται με τοπικούς παράγοντες.
2. Διαθέτει **όλες** τις δραστηριότητες (αρχαιολογικό, θρησκευτικό, γεωλογικό πάρκο, ιατρικό τουρισμό, αθλητικό τουρισμό).
3. Προσφέρει **γαστρονομικές εμπειρίες και διατροφική αξιολόγηση**.

Αυτό συνθέτει κάτι **μοναδικό στον κόσμο**. Για να επιτευχθεί αυτό, απαιτείται **συνεργασία με επιστημονικό φορέα** (όπως το Τμήμα μας) που διαθέτει συνεχή και διεπιστημονική γνώση, και όχι απλώς η πρόσληψη ενός αποφοίτου. Σας ευχαριστώ. Όλες οι παρουσιάσεις θα δημοσιευθούν στο περιοδικό Κρητών Επιχειρείν.

