



ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΠΑΤΡΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΑΣ
ΟΡΕΙΝΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: κ. ΣΤ. ΠΑΥΛΟΥ
ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ: ΚΩΝ/ΝΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ
Α.Μ. :4023

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	6845
----------------------	------

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- Ο ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΟΥ.....ΣΕΛ.1
- ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ LEADER PLUS.....ΣΕΛ. 4
- ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ
(ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΞΕΝΩΝΑΣ).....ΣΕΛ. 8
- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΞΕΝΩΝΑ- ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ.....ΣΕΛ.13
- ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ.....ΣΕΛ.15
 - ΚΙΟΣΚΙ.....ΣΕΛ.15
 - ΧΩΡΟΣ ΤΟΞΟΒΟΛΙΑΣ.... ΣΕΛ.15
 - ΣΤΑΒΛΟΣ.....ΣΕΛ.17
 - ΠΕΤΡΙΝΑ ΣΠΙΤΑΚΙΑ.....ΣΕΛ.18
 - ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΑΒΕΡΝΑ...ΣΕΛ.21
 - ΚΛΕΙΣΤΟ ΠΑΡΚΙΝΚ.....ΣΕΛ.25
 - ΑΝΟΙΧΤΟ ΠΑΡΚΙΝΚ.....ΣΕΛ.25
 - ΠΑΙΔΙΚΗ ΧΑΡΑ.....ΣΕΛ.26
 - ΠΡΟΑΥΛΙΟΣ ΧΩΡΟΣ.....ΣΕΛ.27
- ΤΟ ΚΥΡΙΟ ΚΤΗΡΙΟ ΤΟΥ ΞΕΝΩΝΑ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΩΡΩΝ.....ΣΕΛ.28
- ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΩΡΩΝ.....ΣΕΛ.29
 - RECEPTION ΚΑΙ BACK OFFICE...ΣΕΛ.29
 - ΤΟ ΣΑΛΟΝΙ.....ΣΕΛ.31
 - ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΡΩΙΝΟΥ.....ΣΕΛ.33
 - ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ....ΣΕΛ.35
 - ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ.....ΣΕΛ.37
 - ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ.....ΣΕΛ.42
 - ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΑΒΑΣ ΠΑΝΣΕΛΗΝΟΣ.....ΣΕΛ.50

•ΔΕΥΤΕΡΟΣ ΟΡΟΦΟΣ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΩΡΩΝ.....	ΣΕΛ.62
•ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΩΡΩΝ.....	ΣΕΛ.63
- ΜΟΝΟΚΛΙΝΟ.....	ΣΕΛ.63
- ΔΙΚΛΙΝΟ.....	ΣΕΛ.64
- ΤΡΙΚΛΙΝΟ.....	ΣΕΛ.65
- Ο ΔΙΑΔΡΟΜΟΣ.....	ΣΕΛ.67
- ΤΟ ΟΦΙΣ.....	ΣΕΛ.67
- Η ΛΙΝΟΘΗΚΗ.....	ΣΕΛ.68
- ΤΑ ΔΩΜΑΤΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....	ΣΕΛ.69
•ΟΙ ΣΟΦΙΤΕΣ.....	ΣΕΛ.71
•Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΚΑΙ Ο ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΤΟΥ.....	ΣΕΛ.73
•ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΑΙ MARKETING.....	ΣΕΛ.74
•ΑΝΤΙ...ΕΠΙΛΟΓΟΥ.....	ΣΕΛ.76
•ΠΗΓΕΣ.....	ΣΕΛ.77

Ο ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΟΥ



Ο Αγροτουρισμός ξεκίνησε με ένα και μοναδικό στόχο: την καλύτερευση της ζωής των αγροτών, ιδίως στις ορεινές περιοχές και στις όχι ιδιαίτερα ανεπτυγμένες οικονομικά. Με τον Αγροτουρισμό, και με τα κίνητρα που προσφέρει αυτός, επιτυγχάνονται: η παραμονή των κατοίκων των

περιοχών αυτών στις εστίες τους και η αποφυγή της ερήμωσης της υπαίθρου, η διατήρηση της αρχιτεκτονικής κληρονομιάς με την ανακαίνιση κτισμάτων, η προβολή της πολιτιστικής κληρονομιάς κάθε περιοχής, η συμπλήρωση και η βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος, θέματα τα οποία απασχολούν όλους τους εμπλεκόμενους φορείς και τα αρμόδια υπουργεία.

Ο Αγροτουρισμός έρχεται την κατάλληλη στιγμή για να καλύψει την ανάγκη του κουρασμένου κατοίκου της πόλης για μία πιο στενή επαφή με τη φύση και με πράγματα και καταστάσεις από καιρό ξεχασμένα, όπως η παρασκευή του ψωμιού και του παραδοσιακού γλυκού, η κατασκευή του τάπητα στον αργαλειό, η βόλτα με άλογα ή ο περίπατος στο δάσος, η ζωή σε ρυθμό γαλήνιο.

Και βέβαια είναι μάλλον περιττό να τονίσουμε ότι σχεδόν όλοι οι ξενώνες των αγροτουριστικών συνεταιρισμών βρίσκονται στα ωραιότερα ίσως κομμάτια της Ελλάδας. Να τονίσουμε ότι η Ελλάδα είναι μια χώρα με μοναδικά πλεονεκτήματα για αγροτουριστική δραστηριότητα.

Ο Αγροτουρισμός δεν είναι μόνο οι υποδομές, δεν είναι τα καταλύματα, οι ταβέρνες και οι παραδοσιακοί φούρνοι.

Αγροτουρισμός είναι να φέρεις τον φιλοξενούμενο, μέσα στην μαγεία της φύσης, να αγγίξει χώμα, να μαζέψει τα αυγά από τις κότες και να ζυμώσει μαζί με τη γιαγιά. Να αναπνεύσει το καθαρό αέρα του χωριού, να αισθανθεί έστω και για λίγο μακριά από το άγχος

και την ρουτίνα της πόλης και φεύγοντας να δίνει υπόσχεση στον εαυτό του, ότι σε λίγους μήνες θα βρίσκεται πάλι σε αυτόν τον ευλογημένο τόπο.

Ο αγροτουρισμός ως επένδυση μπορεί ν' αποτελέσει όχι απλώς εναλλακτική μορφή τουρισμού, αλλά εναλλακτική μορφή περιφερειακής ανάπτυξης. Ο αγροτουρισμός προτείνει ένα μοντέλο ολιστικής ανάπτυξης μιας περιοχής, καθώς το αγροτουριστικό κατάλυμα γίνεται ο πυρήνας μιας αλυσίδας δραστηριοτήτων που ενεργοποιούν συνολικά την τοπική οικονομία.

Χρηματοδοτικές ευκαιρίες για αγροτουριστικές επιχειρήσεις δίνουν τα εξής προγράμματα:

* **Leader +:** Σε συνέχεια των δύο προηγούμενων κοινοτικών πρωτοβουλιών Leader I και II, το Leader + ενισχύει επενδυτικά σχέδια μικρής κλίμακας σε αγροτικές περιοχές - περιοχές παρέμβασης. Υλοποιείται από το υπουργείο Γεωργικής Ανάπτυξης και Τροφίμων μέσω των κατά τόπους Ομάδων Τοπικής Δράσης. Δεν αφορά σε όλη την Επικράτεια.

ΟΠΑΑΧ: Τα Ολοκληρωμένα Προγράμματα Ανάπτυξης Αγροτικού Χώρου εφαρμόζονται σε επιλεγμένες περιοχές παρέμβασης, κυρίως σε ορεινές και μειονεκτικές. Δίνουν τη δυνατότητα σε αγρότες και μη αγρότες να υλοποιήσουν επενδυτικά σχέδια μικρής κλίμακας. Υλοποιούνται από το υπουργείο Γεωργικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και τις Περιφέρειες.

* **Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα» του ΥΠΑΝ:** Χρηματοδοτεί επενδυτικά σχέδια υφιστάμενων επιχειρήσεων με τα Μέτρα 2.2. και 2.8. για την Ενίσχυση της Επιχειρηματικότητας, καθώς και με το Μέτρο 5.2.2., που αφορά φορείς του Δημοσίου, για τον Εναλλακτικό Τουρισμό και την Τουριστική Προβολή.

* Πρόγραμμα Νεανική και Γυναικεία Επιχειρηματικότητα: Δίνει κάποιες μικρές ενισχύσεις για τουριστικά γραφεία και πρατήρια χειροτεχνικών προϊόντων πιστοποιημένων από τον ΕΟΜΜΕΧ.

Ο νέος Αναπτυξιακός Νόμος καλύπτει επενδύσεις του τουριστικού τομέα γενικότερα και του τομέα εναλλακτικού τουρισμού ειδικότερα. Χρηματοδοτεί την ίδρυση νέων επιχειρήσεων αλλά και τον εκσυγχρονισμό ή επέκταση υφιστάμενων. Έχουν εκδοθεί υπουργικές αποφάσεις που εξειδικεύουν το περιεχόμενο, τους όρους και τα κριτήρια εφαρμογής του νόμου, ανάλογα με τον τομέα της επένδυσης και την περιοχή στην οποία αυτή υλοποιείται.

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ LEADER PLUS

Ένα από τα πιο σημαντικά προγράμματα ανάπτυξης και ενίσχυσης του αγροτουρισμού είναι το LEADER PLUS(+)

Επιδίωξη της Πρωτοβουλίας **LEADER +** είναι, η ανάπτυξη της ανταγωνιστικότητας των αγροτικών περιοχών, η αξιοποίηση των φυσικών, ανθρωπινων και οικονομικών πόρων και η προστασία της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς.

Οι κάτοικοι της υπαίθρου ενισχύονται με ποσοστά από 55-75% για την δημιουργία μικρών βιώσιμων επιχειρήσεων, στον τομέα του τουρισμού της μεταποίησης των τοπικών προϊόντων και της βιοτεχνίας για την ανάπτυξη νέων προϊόντων και υπηρεσιών για δράσεις προστασίας και ανάδειξης φυσικών και πολιτιστικών πόρων και δικτυώσεις μέσω συνεργασιών.

Όλα τα παραπάνω συμπυκνώνονται στους δύο γενικούς αναπτυξιακούς στόχους τους: Ολοκληρωμένη, υψηλής ποιότητας, αειφόρος ανάπτυξη της υπαίθρου μέσω πιλοτικών εφαρμογών και ενίσχυση της προσπάθειας για άρση της απομόνωσης των αγροτικών περιοχών σε όλα τα επίπεδα οικονομικής και κοινωνικής ζωής.

Ποιες περιοχές αφορά το LEADER +

Το LEADER + απευθύνεται σε όλες τις αγροτικές περιοχές της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, στη χώρα μας θα εφαρμοστεί κυρίως στις ορεινές και μειονεκτικές περιοχές, ώστε να ενισχυθεί η προσπάθεια ανάκαμψής τους. Αξίζει να σημειωθεί, άλλωστε, ότι σύμφωνα με την πιο πρόσφατη απογραφή, αυτή του 1991, το 15,6% του συνολικού πληθυσμού, καθώς, λόγω των δυσμενών συνθηκών ζωής, οι νέοι μεταναστεύουν προς τα αστικά κέντρα. Υπολογίζεται ότι περίπου πάνω από το 33% του πληθυσμού των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών έχει μετακινηθεί εκτός των ορίων των περιοχών του.

Το LEADER + είναι μια μοναδική ευκαιρία, προκειμένου οι περιοχές αυτές όχι μόνο να μην ερημώσουν, αλλά να αναγεννηθούν.

Ποιοι υλοποιούν το LEADER +

Η εφαρμογή του Εθνικού προγράμματος LEADER+ θα πραγματοποιηθεί μέσω των τοπικών προγραμμάτων LEADER +. Τα τοπικά προγράμματα LEADER+ υλοποιούνται από Αναπτυξιακές Εταιρείες οι οποίες ονομάζονται Ομάδες Τοπικής Δράσης. Η Ο.Τ.Δ. συγκροτείται από τοπικούς φορείς όπως :

Η Τοπική Αυτοδιοίκηση πρώτου και δεύτερου βαθμού, σύλλογοι, επιμελητήρια, συνεταιρισμοί και ενώσεις γεωργικών συνεταιρισμών, γυναικείοι συνεταιρισμοί, επιστημονικοί φορείς, περιβαλλοντικές και άλλες οργανώσεις, ιδιώτες.

Τι δραστηριότητες μπορούν να αναπτύσσονται στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας LEADER+ ;

Βασικός άξονας της πρωτοβουλίας LEADER+ είναι η εφαρμογή ολοκληρωμένου και πιλοτικού χαρακτήρα στρατηγικών αγροτικής ανάπτυξης που περιλαμβάνουν :

Παρεμβάσεις αγροτικού συνεταιρισμού ολοκληρωμένης προσέγγισης :

- ♦ Δημιουργία και βελτίωση της υπάρχουσας δυναμικότητας σε κλίνες.
- ♦ Αγροκτήματα που θα μπορούν να επισκέπτονται οι τουρίστες και να διανυκτερεύουν σε αυτά.
- ♦ Προώθηση εναλλακτικών μορφών τουρισμού (θρησκευτικός, ιαματικός, εκπαιδευτικός κλπ)
- ♦ Δημιουργία τοπικών κέντρων οργάνωσης, πληροφόρησης και προώθησης του αγροτουρισμού.

Μικρές Βιοτεχνίες & επιχειρήσεις :

- ♦ Μονάδες οικοτεχνίας, χειροτεχνίας και ειδών παραδοσιακής τέχνης.
- ♦ Επιχειρηματική αξιοποίηση τοπικών φυσικών πόρων.
- ♦ Επιχειρήσεις μεταποίησης και τυποποίησης τοπικών προϊόντων φυτικής και ζωικής παραγωγής (ελιές, γλυκά, ποτά, γαλακτομικά προϊόντα, αλλαντικά).
- ♦ Επιχειρήσεις παραγωγής ειδών διατροφής, μετά την πρώτη μεταποίηση.
- ♦ Επιχειρήσεις αξιοποίησης αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών σε πρωτότυπες εφαρμογές.

- ♦ Αξιοποίηση παραδοσιακών τεχνικών και χώρων (επισκέψιμα οινοποιεία, πατητήρια, κελάρια).
- ♦ Εκτροφεία θηραμάτων.
- ♦ Επιχειρήσεις αξιοποίησης ήπιων και ανανεώσιμων πηγών ενέργειας.
- Επιχειρήσεις κοινωνικής εξυπηρέτησης (π.χ. παιδικοί σταθμοί).
- ♦ Βελτίωση επιχειρήσεων προς την κατεύθυνση της προστασίας του περιβάλλοντος.

Προστασία – ανάδειξη και αξιοποίηση της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς.

- ♦ Αξιοποίηση, ανάδειξη και προστασία περιοχών φυσικής ομορφιάς.
- ♦ Οριστική αναβάθμιση περιοχών με αρχιτεκτονικό ενδιαφέρον (δημιουργία, δηλαδή παραδοσιακών οικισμών).
- ♦ Ανάδειξη μνημείων, ιστορικών κτιρίων και κτιρίων αγροτικής κληρονομιάς.
- ♦ Αναπαλαίωση αγροτικών κτισμάτων και ένταξή τους στις ανάγκες της σύγχρονης ζωής (εκτός της αγροτουριστικής δραστηριότητας).
- ♦ Σήμανση αξιοθέατων, μνημείων, μονοπατιών.
- ♦ Δημιουργία και βελτίωση των υπαρχόντων καταφυγίων.
- ♦ Ίδρυση μουσείων αγροτικής, λαογραφικής και πολιτιστικής κληρονομιάς.
- ♦ Ενίσχυση πολιτιστικών εκδηλώσεων που έχουν σχέση με τη λαογραφική παράδοση του τόπου.
- ♦ Κατασκευή γεφυριών και μονοπατιών.

♦ Ανάπτυξη συστημάτων παρακολούθησης και προστασίας του περιβάλλοντος.

Άλλες δράσεις που μπορούν να περιληφθούν στο LEADER+ και αφορούν στην υποστήριξη των παρεμβάσεων του προγράμματος (κατάρτιση και εξειδίκευση του ανθρώπινου δυναμικού, ευαισθητοποίηση και ενημέρωση του πληθυσμού, προβολή και προώθηση τομέων, προϊόντων και περιοχών), καθώς και στην τεχνική στήριξη Ομάδων Τοπικής Δράσης (στελέχωση και λειτουργία).

9. Πως μπορεί κάποιος να συμμετάσχει στο LEADER+ ;

Μετά την έγκρισή τους οι Ομάδες Τοπικής Δράσης θα προβούν σε ευρεία δημοσιοποίηση του προγράμματός τους με σκοπό να καλέσουν κάθε ενδιαφερόμενο επενδυτή να υποβάλει την πρότασή του.

Προτάσεις από υποψήφιους επενδυτές μπορούν να υποβληθούν, εφόσον :

στην περιοχή στην οποία θέλουν να υλοποιήσουν την επένδυσή τους υλοποιείται τοπικό πρόγραμμα LEADER+

περιλαμβάνεται αντίστοιχη δραστηριότητα στο τοπικό πρόγραμμα

Οι προτάσεις από τους ενδιαφερόμενους υποψήφιους επενδυτές συντάσσονται βάσει υποδείγματος που ονομάζεται «φάκελος υποψηφιότητας», το οποίο χορηγείται από την Ο.Τ.Δ.

Οι προτάσεις υποβάλλονται στην Ο.Τ.Δ. και αξιολογούνται από αυτήν (από αρμόδια επιτροπή), σύμφωνα με κριτήρια τα οποία θα είναι εκ των προτέρων γνωστά. Μετά την αξιολόγηση και την επιλογή των επενδύσεων που θα ενταχθούν τελικά στο πρόγραμμα υπογράφεται σύμβαση μεταξύ του επενδυτή (τελικού δικαιούχου) και της ΟΤΔ, στην οποία αποτυπώνονται και γίνονται αμοιβαία αποδεκτές οι υποχρεώσεις και οι όροι υλοποίησης του έργου.

**ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ
ΜΟΝΑΔΑΣ
(ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΞΕΝΩΝΑΣ)**

Ο χώρος στον ποιο θα δημιουργήσουμε τον παραδοσιακό μας ξενώνα βρίσκεται στον νομό Αιτωλοακαρνανίας, στον δήμο Ινάχου και συγκεκριμένα στο δημοτικό διαμέρισμα Χαλκιοπούλοι.

Η τοποθεσία του οικοπέδου βρίσκεται στον οικισμό Παλαιό Χαλκιοπούλο. Βρίσκεται σε μικρή απόσταση από τον κεντρικό δρόμο και είναι εμβαδού πέντε (5) στρεμμάτων.

Επιλέξαμε την συγκεκριμένη τοποθεσία για την δημιουργία ενός παραδοσιακού ξενώνα λαμβάνοντας υπόψη μας τα εξής κριτήρια:

► Την φυσική ομορφιά του χώρου. Το οικόπεδο βρίσκεται στο όρος Καλάνα το οποίο είναι η τελευταία απόληξη της οροσειράς Πίνδου. Περιτριγυρίζεται από πλούσια ελατοδάση και η θεά από το συγκεκριμένο χώρο είναι μαγευτική αφού απέναντι ακριβώς υπάρχει η τεχνητή λίμνη των Κρεμαστών. Η πανίδα και η χλωρίδα της περιοχής είναι μοναδική και θα μείνει αξέχαστη στον επισκέπτη που θα ενθουσιαστεί και θα γοητευτεί από την ομορφιά του τοπιού.

► Βρίσκεται μέσα σε ένα γραφικό οικισμό που κυρίαρχα στοιχείο του είναι η πέτρα και ξύλο. Η φιλοξενία των κατοίκων καθώς και η παραδοσιακή κουζίνα είναι ονομαστή, όπως και το δημοτικό τραγούδι αναφέρει << κάτω στου Βάλτου τα χωριά

Ξηρόμερο και Άγραφα

Και στα πέντε βιλαέτια

Φάτε πιείτε μωρ' αδέρφια >>

► Στην τριγύρω περιοχή ο επισκέπτης μπορεί να δει αρκετά αρχαιολογικά ευρήματα αφού τοπικές παραδόσεις οδηγούν την ιστορία της περιοχής των Χαλκιοπούλων πολύ πίσω στα αρχαία

χρονιά. Συγκεκριμένα υπάρχουν απομεινάρια οικισμών (Άγιοι Θεόδωροι) από την εποχή της Φραγκοκρατίας – Ενετοκρατίας . Στα χρονιά της τουρκοκρατίας το χωριό ήταν κέντρο αρματολών και κλεφτών. Από το χωριό καταγόταν η ξακουσμένη οικογένεια των Βαλτινών που για τα μέλη της ακούγονται θρυλικές, διηγήσεις κατά τη



περίοδο του αγώνα εναντίον των Τούρκων. Ο επισκέπτης μπορεί να δει τα ερείπια του σπιτιού των Βαλτινών καθώς και το σπίτι μιας άλλης σημαντικής για τον ένοπλο αγώνα οικογένειας, των Κοντογιανναιών από όπου καταγόταν ο Ι. Κοντογιάννης, σπουδαίος οπλαρχηγός και

καύχημα του χωριού. Θα ήταν παράλειψη να μην αναφέρουμε ότι ο Ανδρέας Ίσκος πατέρας του Γ. Κορσισκάκη καταγόταν από αυτή την ιστορική περιοχή.

► Τα μοναστήρια που βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή δίνουν



στον επισκέπτη – προσκυνητή την ευκαιρία να δει μοναδικούς θρησκευτικούς θησαυρούς και κειμήλια της πολιτιστικής μας κληρονομιάς, ιδιαίτερα θα αναφέρουμε τα εξής: Το μοναστήρι της *Πανάγιας* στην

περιοχή *Βαρετάδα* χρονολογημένο από το 1783 όπως μαρτυράει και η σκαλισμένη πέτρα στο βόρειο αέτωμα της εκκλησιάς.

Η Αγία Παρασκευή στην περιοχή *Σαρδήνινα* (έτος κατασκευής 1700)

Μονή Συγγενών στην περιοχή *Φλωριάδας* (έτος κατασκευής 1722)

που σώζονται μέχρι σήμερα σπάνιες τοιχογραφίες. Το *μοναστήρι*

Δρυμοναρίου Φλωριάδας (έτος κατασκευής 1639) που πήρε το

όνομα του, από το πυκνό δάσος βελανιδιών (δρυς) που βρίσκεται

εκεί. Έχοντας στο εσωτερικό του ένα εξαιρετικής ποιότητας

Ξυλόγλυπτο τέμπλο. Η Μονή Ρέθα (έτος κατασκευής 1742) ένα από τα ιστορικότερα μνημεία της περιοχής με φήμη που ξεπερνά τα σύνορα του νομού Αιτωλοακαρνανίας. Ο Άγιος Θωμάς Εμπεσού (έτος κατασκευής 1700) με μοναδικές τοιχογραφίες από τα χρόνια της κτίσης του.



Ιδιαίτερη αναφορά θα κάνουμε και στον Άγιο Ανδρέα τον ερημίτη τον τοπικό άγιο της περιοχής που έζησε και ασκήτεψε κατά τους χρόνους του δεσποτάτου της Ηπείρου επί Μιχαήλ β'(1237-1271)

στο επιβλητικό βουνό Καλάνα (υψ 1520μ) 4 χιλιόμετρα βόρεια το χωριού Χαλκιόπουλοι σε ένα σπηλαίο που βρίσκεται σε μια δύσβατη και επικίνδυνη πλαγιά.

Συμφωνά με την παράδοση ο θάνατος του έγινε αντιληπτός από το φως που κατέβαινε κάθε βραδυ εκεί που ήταν το λείψανο του. Σήμερα στο σπήλαιο που ασκήτεψε ο Άγιος έχει κτισθεί εξωκλήσι ενώ στο εσωτερικό του ναού σώζεται τοιχογραφία της Παναγίας από τον 13 αι. σε πολύ καλή κατάσταση καθώς και τα λείψανα του Αγίου. Στην εορτή του Αγίου στις 15 Μαΐου γίνεται προσκύνημα και πλήθος πιστών συρρέουν να προσκυνήσουν και να ζητήσουν την ευλογία του. Όπως βλέπουμε η περιοχή δεν προσελκύει μόνο επισκέπτες που ζητούν την επαφή με την φύση και την αγρία ζωή του βουνού αλλά και άτομα που κάνουν θρησκευτικό τουρισμό.



► στην ευρύτερη περιοχή αναπτύσσονται πολλές αθλητικές δραστηριότητες όπως ορεινή πεζοπορία (trekking) όπου ο ενδιαφερόμενος μπορεί να περιηγηθεί

και να εξερευνήσει τα μονοπάτια του βουνού Καλάνα , να γίνει μαρτυράς του μεγαλείου της φύσης μπαίνοντας στο ελατόδασος που

πυκνά και αγέρωχα ελατά το καλύπτουν και να συναντήσει τα σπάνια είδη πτηνών που βρίσκουν καταφύγιο μέσα στο δάσος .

ο επισκέπτης επίσης μπορεί να κάνει διαδρομές με χρήση ορεινού ποδηλάτου (mountain bike) και απολαύσει την μαγευτική διαδρομή μέσα στη φύση.



Ένα μεγάλο ατού τις περιοχής είναι ότι ενδείκνυται για ένα μοναδικό άθλημα το αλεξίπτωτο πλαγιάς (parapente) Η πιο «δυνατή» περιοχή πτήσεων της αερολέσχης Αγρινίου είναι στο όρος Καλάνα όπου έχουν διεξαχθεί τα 5

τελευταία χρόνια τρία πανελλήνια κύπελλα και ένα πανελλήνιο πρωτάθλημα με απόλυτη επιτυχία και καταπληκτικές πτήσεις με πολλά ρεκόρ. Οι πτητικές συνθήκες της περιοχής είναι άριστες στο μεγαλύτερο μέρος του έτους και η Αλπικού χαρακτήρα μορφολογία του εδάφους (βουνά – κοιλάδες) δημιουργούν ένα πανέμορφο «σκηνικό» με εξαιρετική θεά από ψηλά.

Για τους φίλους των υδατινών σπορ μόλις 10χλμ από το Χαλκινόπουλο βρίσκεται ο ποταμός Ίναχος όπου έχουν την ευκαιρία να κάνουν canoe- kayak.τα νερά του ποταμού ενδείκνυται για αρχαρίους ενώ υπάρχουν και πιστές για πιο προχωρημένους



αθλητές. Άρα η περιοχή μας είναι πόλος έλξης εκδρομέων που ασχολούνται και με τον αθλητικό τουρισμό και μπορεί να καλύψει ακόμα και τον πιο απαιτητικό.

► η χιλιομετρική απόσταση της περιοχής σε σχέση με άλλες κομβικές περιοχές και πόλεις είναι πολύ μικρή. Συγκεκριμένα

Αγρίνιο – Παλαιό Χαλκινόπουλο : 1.00 ώρα

Αμφιλοχία – Παλαιό Χαλκινόπουλο : 1.00 ώρα

Άρτα – Παλαιό Χαλκινόπουλο : 1.00 ώρα

Ιωάννινα – Παλαιό Χαλκινόπουλο : 2.00 ώρες

Οι αποστάσεις όπως βλέπουμε είναι πολύ μικρές και μέσα σε λίγο χρόνο ο άνθρωπος που θέλει να ξεφύγει από την ρουτίνα της πόλης και από την καθημερινότητα , μπορεί να βρεθεί σε ένα τελείως διαφορετικό περιβάλλον που κυριαρχεί η φύση και η ηρεμία, έτσι θα του δοθεί η ευκαιρία εκτός από το να γνωρίσει ένα μαγευτικό τόπο να φορτίσει της μπαταρίες του και να επιστρέψει στη πόλη του αναζωογονημένος και με καλύτερη διάθεση.



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΞΕΝΩΝΑ – ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ



Ο ξενώνας που θα δημιουργήσουμε θα έχει το όνομα «ΔΙΠΑΤΟ».

Ο εξωτερικός χώρος του ξενώνα θα να είναι προσεγμένος και εναρμονισμένος με το φυσικό περιβάλλον της περιοχής, θα σέβεται τη φύση και να είναι ένα με αυτή. Γι' αυτό για την κατασκευή του θα χρησιμοποιήσουμε υλικά και πρώτες ύλες που κυριαρχούν στην περιοχή, όπως πέτρα και ξύλο.

Συγκεκριμένα αρχίζοντας από έξω προς τα μέσα, ο εξωτερικός φράχτης που περιβάλλει τον ξενώνα μάς θα είναι από ξύλο της περιοχής και θα περιστοιχίζεται από δέντρα δημιουργώντας έτσι στον επισκέπτη μια ειδική ατμόσφαιρα.

Καθώς ο επισκέπτης μπαίνει μέσα θα προσέξει, ότι θα αφήσει πίσω τον ασφάλτινο δρόμο, αφήνοντας έτσι και την ρουτίνα της πόλης και θα περάσει σε ένα πέτρινο δρόμο που θα τον οδηγήσει στον ξενώνα. Αριστερά και δεξιά καθώς θα προχωράει με το αμάξι του ή πεζός, θα βλέπει μέσα στον εξωτερικό χώρο του ξενώνα, δέντρα της περιοχής όπως έλατα και πεύκα, που το καλοκαίρι θα ρίχνουν το ίσκιό τους και θα δροσιζουν τον περιβάλλοντα χώρο.

Στα αριστερά του προαύλιου χώρου θα υπάρχει κιόσκι όπου ο επισκέπτης μονός του, με την οικογένεια του ή με τους φίλους του



μπορεί να καθίσει, να ξεκουραστεί, να απολαύσει το χυμό ή τον καφέ του.

Καθώς ο επισκέπτης προχωράει, μπροστά του θα συναντήσει το κτήριο του ξενώνα απόλυτα εναρμονισμένο με το φυσικό περιβάλλον της περιοχής.

Είναι κτισμένο πέτρινο εξωτερικά, συμβαδίζοντας όμως με την τεχνολογία της εποχής, πληρή όλες τις προϋποθέσεις για μια άνετη και ασφαλή διαμονή του πελάτη.

Δεξιά του ξενώνα και προχωρώντας ο επισκέπτης θα συναντήσει το κλειστό parking και το ανοιχτό parking όπου μπορεί αφήσει το αμάξι του.

Δεξιά του parking ο επισκέπτης προχωρώντας ανάμεσα από τα δέντρα που περιβάλλουν τον ξενώνα, θα συναντήσει τον χώρο τοξοβολίας καθώς και το στάβλο όπου εκεί στεγάζονται τα αλόγα του ξενώνα. Λίγο πιο πάνω υπάρχει ένα από τα δυο μικρά πέτρινα σπιτάκια που βρίσκονται μέσα στον περιβάλλοντα χώρο του ξενώνα. Σε αυτό δίνεται η ευκαιρία σε οποιον επισκέπτη το επιθυμεί να μείνει ξεχωριστά, μονός του ή με την οικογένεια του μέσα στο ειδυλλιακό αυτό περιβάλλον.

Προχωρώντας ο πελάτης θα περάσει στο πίσω μέρος του προαύλιου χώρου όπου υπάρχει και η δεύτερη είσοδος – έξοδος του ξενώνα. Στον χώρο θα συναντήσει ακόμα ένα κιόσκι και στην συνέχεια θα δει άλλο ένα πέτρινο σπιτάκι.

Περνώντας ανάμεσα από τα δέντρα και βαδίζοντας πάνω στο πλακόστρωτο δρομάκι θα δει την ανατολική είσοδο – έξοδο του ξενώνα, ενώ λίγο πιο κάτω θα συναντήσει την παραδοσιακή ταβέρνα όπου ο επισκέπτης μπορεί να γευτεί παραδοσιακά φαγητά τις περιοχής.



Ακριβώς απέναντι από την ταβέρνα βρίσκεται η παιδική χαρά όπου οι μικροί επισκέπτες του ξενώνα μπορούν να παίξουν και να περάσουν ξέγνοιαστες στιγμές, ενώ οι γονείς τους μπορούν να τα επιβλέπουν από τον χώρο της ταβέρνας ή' από τα πέτρινα πεζούλια που βρίσκονται τριγύρω από το κεντρικό οίκημα του ξενώνα.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

ΚΙΟΣΚΙ: είναι ολόκληρο κατασκευασμένο από ξύλο της περιοχής και έχει διάσταση 4x4. Το κιόσκι αποτελείται από μια σειρά καθισμάτων χωρητικότητας 15 ατόμων ενώ στην μέση υπάρχει ξύλινο τραπέζι φτιαγμένο από ξύλο.

Η οροφή του είναι από ξύλο, επενδυμένη εσωτερικά με υλικά στεγανότητας ώστε να μην υπάρχει πρόβλημα σε περίπτωση βροχής. Στο κιόσκι ο επισκέπτης μπορεί να ξεκουραστεί ,να διαβάσει ένα βιβλίο ή να απολαύσει τον καφέ του μονός ή με παρέα.



ΧΩΡΟΣ ΤΟΞΟΒΟΛΙΑΣ

ο χώρος τοξοβολίας είναι εμβαδού 100 τετραγωνικών μέτρων και σχήματος ορθογωνίου. Είναι περιφραγμένος από ξύλινο φράχτη, εντός του χώρου υπάρχει ένα μικρό ξύλινο δωμάτιο που λειτουργεί ως αποθηκευτικός χώρος των εξαρτημάτων(επαγγελματικά τόξα, ερασιτεχνικά τόξα, βέλη, προστατευτικά χεριού, φαρμακείο, πίνακας σκορ κ.α) που χρειαζόμαστε για την διεκπεραίωση του αθλήματος.

Ξεχωριστός χώρος καθισμάτων θα βρίσκεται κάτω από ξύλινο στέγαστρο που θεατές, θα παρακολουθούν τους επιδόξους παίχτες

που θα συναγωνίζονται για το μεγαλύτερο σκορ. Οι στόχοι που θα βρίσκονται στο χώρο θα είναι τοποθετημένοι σε διαφορετικές αποστάσεις. Θα υπάρχουν στόχοι δυο ειδών : α)στόχοι κοντινών αποστάσεων για αρχάριους και β)στόχοι μακρινών αποστάσεων για πιο προχωρημένους.

Σε αυτό το χώρο ο επισκέπτης μπορεί να ασχοληθεί με το άθλημα της τοξοβολίας. Να μάθει την τεχνική και τα μυστικά του αρχαίου αυτού ``αθλήματος`` που είναι συνδεδεμένο στενά με την φύση, αφού το τόξο το χρησιμοποίησαν οι πρώτοι άνθρωποι για την εξασφάλιση φαγητού και για την υπεράσπιση της ζωής τους.

Ο επισκέπτης που θα ασχοληθεί με το άθλημα θα περάσει ευχάριστες ώρες με τους φίλους του ή άλλους επισκέπτες του Ξενώνα, θα μπει στην μαγεία της φύσης και θα μεταφερθεί σ' ένα πρωτόγνωρο κόσμο γι'αυτόν.

Οι κανόνες του αθλήματος είναι πολύ απλοί ο κάθε αθλητής πρέπει να είναι εύστοχος στις βολές του και ανάλογα ποσό κοντά στον κεντρικό στόχο είναι το βέλος θα παίρνει περισσότερους βαθμούς. Νικητής ανακηρύσσεται ο παίχτης με το μεγαλύτερο σύνολο βαθμολογίας, στο σύνολο των αγώνων.

Η τοξοβολία είναι ένα άθλημα για άντρες και για γυναίκες κάθε ηλικίας και απόλυτα ασφαλές αν τηρούνται οι σωστοί κανόνες ασφαλείας.



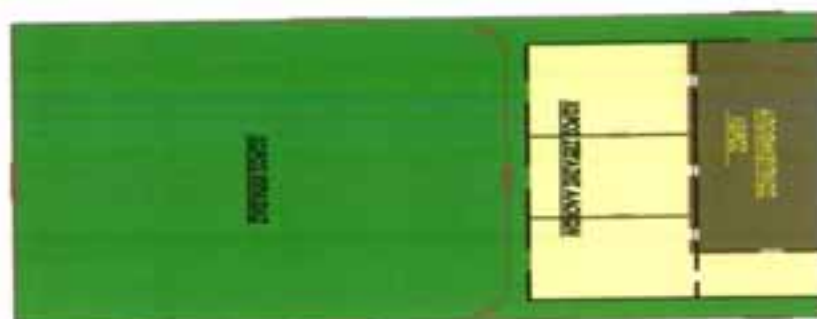
ΣΤΑΒΛΟΣ

Είναι ο χώρος στον οποίο θα στεγάσουμε τα αλόγα του ξενώνα. Ο στάβλος αποτελείται από το κτήριο 140 τετραγωνικών μέτρων και τον περιβάλλοντα χώρο.

Το κτήριο θα χωρίζεται σε δυο χώρους, τον χώρο παραμονής των αλόγων που θα είναι 85 τετραγωνικά μέτρα (σχεδιασμένο για τρία ίσως και τέσσερα αλόγα) και το αποθηκευτικό χώρο για τις τροφές των αλόγων και για τον εξοπλισμό τις ιππασίας (σέλες, κράνη, κ.α). στο χώρο παραμονής τα αλόγα θα στεγάζονται θα τρέφονται και θα έχουν κατάλληλες συνθήκες υγιεινής.

Ο στάβλος θα χωρίζεται εσωτερικά με ξύλινα χωρίσματα, σε δωμάτια που το ένα θα μπορεί να ενώνεται με το άλλο. Ο χώρος παραμονής των αλόγων θα είναι κλιματιζόμενος, με θερμοκρασία κατάλληλη για τα άλογα, ο φωτισμός θα είναι προσεγγμένος για να μην ενοχλεί τα ματιά των αλόγων. Επίσης θα υπάρχει αυτόματος παροχέας νερού και τροφής ώστε τα άλογα να είναι ακόμα πιο άνετα.

Ο εξωτερικός χώρος του που περιβάλλει τον στάβλο είναι 250 τετραγωνικά μετρά. Ο χώρος αυτός είναι περιφραγμένος με ξύλινο φράχτη και έχει 4 κυρίες εισόδους που ενώνουν τον εξωτερικό χώρο του ξενώνα με τον χώρο ιππασίας καθώς και 2 δευτερεύουσες που ενώνουν το εξωτερικό χώρο με το κτήριο του στάβλου. Στο εσωτερικό του χώρου ιππασίας υπάρχουν 3 εισοδοί που τον ενώνουν-χωρίζουν με το κτήριο του στάβλου. Το κτήριο του στάβλου εξωτερικά θα είναι ξύλινο και εσωτερικά πέτρινο αλλά επενδυμένο με θερμομωνοτικά υλικά που θα κρατούν τι σωστή θερμοκρασία στο εσωτερικό του.



ΤΟ ΑΛΟΓΟ ΚΑΙ Η ΙΠΠΑΣΙΑ



Είναι ο πιο πιστός φίλος του ανθρώπου... Είναι το ζώο που έχει συντροφεύσει τον άνθρωπο σε κάθε του εξόρμηση... Το άλογο τον τελευταίο αιώνα έχει παροπλιστεί εξαιτίας των αυτοκινήτων... Τι και αν του φερθήκαμε σκληρά... Εκείνο παραμένει πιστός φίλος....

Η σχέση που αναπτύχθηκε ανάμεσα στο άλογο και τον άνθρωπο είναι μοναδική. Το άλογο αποδείχθηκε η πολυτιμότερη κατάκτηση του ανθρώπου ο οποίος είχε πλήρη συνείδηση αυτού του γεγονότος και γι' αυτό του έδωσε πολύτιμη θέση στη ζωή και στους μύθους του.

Στο χώρο του στάβλου ο επισκέπτης μπορεί σαν άλλος καουμπού να ζήσει μοναδικές στιγμές κοντά στα αλόγα. Εκτός από τον χώρο ιππασίας που ο επισκέπτης μπορεί να ιππεύσει το άλογο, μπορεί να κάνει ιππασία σε επιλεγμένες διαδρομές, ήσυχους δρόμους και καταπράσινα μονοπάτια μέσα στο κοντινό δάσος.

Η ιππασία είναι μια δραστηριότητα που προσφέρεται σε όλους και δεν απαιτεί προηγούμενη εμπειρία. Αρκεί η καλή διάθεση και όλα τα άλλα τα αναλαμβάνει ο συνοδός-εκπαιδευτής...

ΠΕΤΡΙΝΑ ΣΠΙΤΑΚΙΑ



Τα σπιτάκια που υπάρχουν στον εξωτερικό χώρο του ξενώνα θα είναι εμβαδού 40 τετραγωνικών μέτρων και είναι κατασκευασμένα από πελεκητή πέτρα της περιοχής. Το εσωτερικό τους θα είναι ξύλινο και θα έχουν ενιαίο χώρο υπνοδωμάτιο, καθιστικό, κουζίνα χωρισμένη με πάγκο φαγητού και w.c..

Το σπίτι, θα έχει μεγάλα ξύλινα παράθυρα ώστε αν είναι ευάερο και ευήλιο. Θα υπάρχει κλιματισμός που ο επισκέπτης θα ρυθμίζει στην

θερμοκρασία που επιθυμεί. Τα φωτιστικά στο σπιτάκι θα είναι χειροποίητα από ξύλο για να ταιριάζουν με την όλη ατμόσφαιρα.

Η διακόσμηση του δωματίου θα είναι προσεγμένη με κάδρα που απεικονίζουν την περιοχή και γκραβούρες που κύριο θέμα τους θα είναι η φύση.

Στο καθιστικό θα υπάρχει πέτρινο τζάκι και δίπλα από το τζάκι τα παραδοσιακά μπασάκια για να κάθονται οι επισκέπτης δίπλα από τη φωτιά. Κοντά στο τζάκι θα υπάρχει το τραπεζάκι του καφέ με καρέκλες και ακριβώς απέναντι το κρεβάτι (δυο ατόμων). Δίπλα από το κρεβάτι αριστερά και δεξιά θα υπάρχουν κομοδίνα. Στο τέλος του κρεβατιού θα υπάρχει τραπεζάκι με καθρέπτη προσαρτημένο στον τοίχο. Απέναντι από το κρεβάτι και κοντά στην πόρτα θα υπάρχει ντουλάπα για τα ρούχα των επισκεπτών και ακριβώς δίπλα καναπές που μπορεί να μετατρέπεται σε κρεβάτι.



Ο κύριος χώρος του δωματίου χωρίζεται από την κουζίνα με ένα πάγκο φαγητού, όπου συνοδεύεται στα αριστερά από ξύλινα скаμπό. Στην κουζίνα εκτός από τον νεροχύτη θα είναι εγκατεστημένες ηλεκτρικές συσκευές όπως ψυγείο, φουρνάκι, αποροφητήρας και κεραμικές εστίες. Στα ντουλάπια που θα υπάρχουν στο χώρο της κουζίνας ο πελάτης θα βρει μαγειρικά σκευή και σερβίτσια.

Ο επισκέπτης μας θα έχει την άνεση να μαγειρεύει φαγητά της αρεσκείας του. Ο χώρος του w.c θα βρίσκεται απέναντι από την κουζίνα και θα είναι αρκετά ευρύχωρος.

Τα πέτρινα σπιτάκια θα απέχουν από τον ξενώνα 50 μέτρα σε αυτά θα μπορούν να φιλοξενηθούν 2-3 άτομα. Ο πελάτης που θα διαλέξει τα πέτρινα σπιτάκια, θα απολαύσει την ηρεμία που θα του παρέχει η τοποθεσία αφού θα είναι ξεχωριστά από τους άλλους πελάτες του ξενώνα καθώς και την άνεση που του παρέχουν.

Θα είναι μια πρωτοφανή εμπειρία για τον άνθρωπο της πόλης αφού τα σπιτάκια τα περιτριγυρίζουν δέντρα σχηματίζοντας έτσι ένα ειδηλιακό τοπίο για διακοπές. Στον εξωτερικό χώρο, εκτός από τα λουλούδια που υπάρχουν θα βρίσκονται τραπέζια και καρέκλες κήπου όπου ο πελάτης θα μπορεί να απολαμβάνει το φαγητό του ή να χαλαρώνει συζητώντας με τους φίλους του.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΑΒΕΡΝΑ :



Στον χώρο του ξενώνα θα λειτουργεί και παραδοσιακή ταβέρνα. Θα είναι εμβαδού 130 τετραγωνικών μέτρων. Η ταβέρνα εξωτερικά θα είναι πέτρινη και εσωτερικά θα υπάρχουν εναλλαγές ξύλου - πέτρας, (τοιχοί από σκαλιστή πέτρα , οροφή και πάτωμα από ξύλο). Το εσωτερικό της ταβέρνας μας θα χωρίζεται σε δυο μέρη την σάλα 80 τετραγωνικών μέτρων , εκεί θα σερβίρονται οι πελάτες και στην κουζίνα εκεί θα γίνεται η προετοιμασία του φαγητού.

Οι εισοδοί για την ταβέρνα είναι τρεις, η μια εσωτερική (μέσα από τον ξενώνα) και οι άλλες δυο εξωτερικές(από τον προαύλιο χώρο του ξενώνα). Ο σχεδιασμός της παραδοσιακής ταβέρνας έγινε έτσι ώστε να είναι πρόσβασιμη και σε πελάτες που δεν διαμένουν στον ξενώνα, αλλά έρχονται μονό για φαγητό, έτσι ο πελάτης που δεν διαμένει στον ξενώνα δεν είναι αναγκασμένος να μπαίνει από την κεντρική είσοδο του ξενώνα για να πάει στην ταβέρνα αλλά κατευθείαν μπορεί να βρεθεί εκεί από τις εξωτερικές εισόδους.

Στην σάλα θα υπάρχουν γύρω στα 15 τραπέζια ενώ αν υπολογιστούν και τα τραπέζια που θα βρίσκονται εξωτερικά στην βεράντα ο αριθμός αυτών θα φτάνει και ίσως θα ξεπερνά τα 20.



Οι τοίχοι θα είναι διακοσμημένοι με κάδρα και πίνακες που θα έχουν παραστάσεις παρμένες από την φύση και από την ζωή των ανθρώπων στα χωριά καθώς και παραδοσιακά αντικείμενα όπως ταγάρια , γκλίτσες(παραδοσιακές μαγκούρες) και ρόκες που τις χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες στα χωριά για την παρασκευή κλωστής.

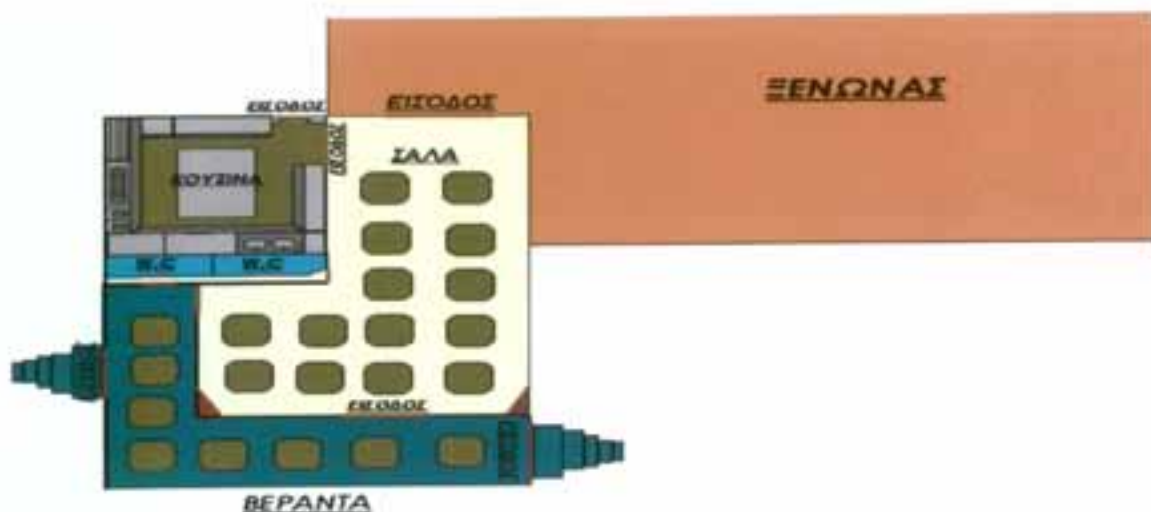
Ο χώρος θα είναι κλιματιζόμενος και με εγκαταστημένα συστήματα εξαερισμού, ώστε η ατμόσφαιρα να μην γίνεται αποπνικτική όταν υπάρχουν πολλά άτομα μέσα στο χώρο. Τα φωτιστικά που θα είναι από ξύλο ώστε να ταιριάζουν στην όλη ατμόσφαιρα.

Στο τέλος της σάλας θα βρίσκονται δεξιά και αριστερά στις δυο γωνιές του τοίχου τζάκια που θα ζεσταίνουν όχι μόνο την ατμόσφαιρα τις κρύες μέρες του χειμώνα αλλά και το «μάτι» του πελάτη.

Στο χώρο της σάλας θα υπάρχει w.c ανδρων και γυναικων. Η βεράντα τις παραδοσιακής ταβέρνας θα μπορεί να χρησιμοποιείται και τον χειμώνα αν υπάρχουν αρκετά άτομα για σίτιση χάρις στα ειδικά πλαστικά διάφανα ρολά που θα κατεβαίνουν από την οροφή της βεράντας και θα ασφαλίζουν στο έδαφος αυτής αποκλείοντας έτσι το κρύο απ' έξω, καθώς επίσης και με την προσθήκη εξωτερικών θερμαστρών αλογόνου.

Η ΚΟΥΖΙΝΑ

Ο χώρος της κουζίνας θα είναι 30 τετραγωνικών μέτρων εξοπλισμένος με σύγχρονες μαγειρικές συσκευές που θα επιτρέπουν την παρασκευή φαγητού γρήγορα και υγιεινά. Συγκεκριμένα στο χώρο της κουζίνας θα υπάρχουν ψυγείοκαταψύχτες, χώρος ψησίματος για φαγητά στα καρβουνά (σχάρα), φρυτέζες, χώρος επαγγελματικού πετρογκάζ για τηγάνισμα, επαγγελματικός φούρνος, πάγκοι τεμαχισμού κρέατος και προετοιμασίας φαγητών, ανοξειδωτοι νεροχύτες και πλυντήριο πιάτων καθώς και ντουλάπια για αποθήκευση σερβίσιων, ποτηριών. Οι είσοδοι για την κουζίνα θα είναι, δύο μία είσοδος θα είναι εσωτερικά της σάλας από όπου θα φεύγουν και οι παραγγελίες των πελατών και η άλλη εξωτερικά από τον προαύλιο χώρο του ξενώνα, όπου από εκεί μπορούν να έρχονται οι προμήθειες για την κουζίνα μας.



ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

Στην παραδοσιακή ταβέρνα ο πελάτης μας θα έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει παραδοσιακές γεύσεις μαγειρεμένες με τα καλύτερα ντόπια κρέατα, με φρέσκα λαχανικά πολύ μεράκι και αγάπη.

Φαγητά όπως κόκορας κρασάτος, μοσχάρaki με δαμασκηνά, αρνάκι στη γάστρα, κοντοσουφλι, κοκορέτσι, πατάτες με κρεμμύδια και πιπεριές στη χόβολη, χοιρινό με χυλοπίτες, τραχανάς (σούπα), κοτόσουπα, κρεατόπιτα, χορτόπιτα, κλοτσοτυρόπιτα, παραδοσιακός πλαστός(τοπικό φαγητό), μαμαλίγκα(είδος πίτας που ψήνεται στο τηγάνι), παραδοσιακό μπακλαβά, ραβανί, καρυδόπιτα, βύσσινο, καρύδι, κεράσι, νεραντζάκι πράσινο (γλυκά του κουταλιού), χαλβάς καρυδάτος, χωριάτικο ψωμί και μπομπότα(ψωμί από καλαμποκίσιο αλεύρι) θα έχει την ευκαιρία ο πελάτης μας να απολαύσει στον φιλόξενο και προσεγμένο χώρο της ταβέρνας και να τα συνοδεύσει με φημισμένα κόκκινα κρασιά της περιοχής που το άρωμα τους και η μεστή γεύση τους τα κάνει περιζήτητα όπως και τα θαυμάσια αποστάγματα ,το παραδοσιακό τσίπουρο που παρασκευάζεται στο τοπικό αποστακτήριο από τους μερακλήδες τεχνίτες της περιοχής.

Αυτό που θέλουμε να πετύχουμε στον χώρο της ταβέρνας με το προσεγμένο φαγητό την φιλοξενία και την σωστή συμπεριφορά απέναντι στο πελάτη είναι η δημιουργία ενός οικογενειακού κλίματος, ώστε ο πελάτης να μην νιώθει άγνωστος μεταξύ αγνώστων αλλά φίλος μεταξύ φίλων.



ΚΛΕΙΣΤΟ ΠΑΡΚΙΝΚ

Το πάρκινγκ του Ξενώνα θα βρίσκεται ακριβώς δίπλα στον Ξενώνα ώστε να βολεύει τους πελάτες για την μεταφορά των αποσκευών. Θα είναι εμβαδού 120 τετραγωνικών μέτρων και κατάλληλο για δέκα αυτοκίνητα.

Το παρκινγκ εξωτερικά θα είναι επενδυμένο με ξύλο ώστε να είναι συμβατό με την όλη εικόνα του Ξενώνα. Εσωτερικά η κατασκευή του θα είναι από αλουμίνιο, το δάπεδο θα είναι στρωμένο με άσφαλτο και χωρισμένο με λευκό χρώμα σε δέκα θέσεις για τα αυτοκίνητα, θα υπάρχει πλούσιος φωτισμός που θα ενεργοποιείτε με φωτοκύτταρα από την ώρα που θα μπει το αμάξι μέσα στο παρκινγκ ώστε να μην υπάρχει πρόβλημα για τον πελάτη που θέλει να παρκάρει.

Η γκαραζόπορτα του παρκινγκ θα είναι ασφαλείας (τύπου ρολό) θα ανοίγει με τηλεχειριστήριο ή με κλειδί ασφαλείας από τον υπεύθυνο receptionist ή τον πελάτη.



ΑΝΟΙΧΤΟ ΠΑΡΚΙΝΚ :

Το ανοιχτό παρκινγκ θα βρίσκεται δίπλα ακριβώς από το κλειστό θα εξυπηρετεί τους επισκέπτες και τους πελάτες που δεν θα βρίσκονται για αρκετή ώρα στον χώρο του Ξενώνα (επισκέπτες του μουσείου λαϊκής τέχνης και παράδοσης που θα βρίσκεται στον χώρο του Ξενώνα, πελάτες της παραδοσιακής ταβέρνας ,κ.α.)

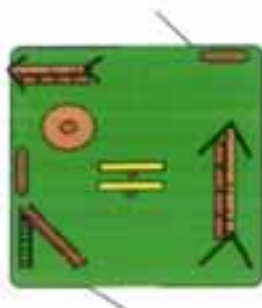
Θα είναι εμβαδού 80 τετραγωνικών μέτρων και χωρητικότητας περίπου 8 αυτοκινήτων. Στο χώρο αυτό θα υπάρχει στέγαστρο από τεντόπανο στο χρώμα του πρασίνου ώστε να προστατεύονται τα αυτοκίνητα από τις ηλιακές ακτίνες και από την βροχή.

ΠΑΙΔΙΚΗ ΧΑΡΑ



Η παιδική χαρά είναι ο χώρος όπου εδώ μπορούν οι μικροί επισκέπτες τους ξενώνα να απασχολούνται, και περνούν ευχάριστα παίζοντας και απολαμβάνοντας την φύση. Η παιδική χαρά θα είναι περίπου 60 τετραγωνικά μέτρα, περιφραγμένη και μέσα θα υπάρχουν ξύλινες κατασκευές όπως κούνιες, τραμπάλα, τσουλήθρες, «μήλα» όπου τα παιδιά θα μπορούν να παίζουν με αυτά.

Επίσης στον χώρο της παιδικής χαράς θα υπάρχουν καρέκλες εξοχής και τραπεζάκια για τους γονείς των μικρών μας φίλων, ώστε να μπορούν να τα παρακολουθούν άνετα. Ο χώρος της παιδικής χαράς είναι επίσης τοποθετημένος σε σημείο κοντά στην παραδοσιακή ταβέρνα ώστε οι γονείς να μπορούν να ελέγχουν τα παιδιά που παίζουν ενώ αυτοί απολαμβάνουν την παραδοσιακή κουζίνα της ταβέρνας.



ΠΡΟΑΥΛΙΟΣ ΧΩΡΟΣ

Γεμάτος από λουλούδια και δένδρα θα είναι ο προαύλιος χώρος του ξενώνα που θα είναι περιφραγμένος με ξύλο και με πέτρα. Λουλούδια



με έντονα χρώματα μέσα σε όμορφες πήλινες γλάστρες θα στολίζουν τον χώρο καθώς και δένδρα όπως έλατα και πεύκα θα είναι φυτεμένα στον χώρο και δημιουργούν μια πολύ όμορφη εικόνα στον επισκέπτη.

Σε όλο τον χώρο θα υπάρχει φυτεμένο γκαζόν, ενώ τριγύρω από τον ξενώνα θα υπάρχουν μονοπάτια από πέτρα που θα ενώνουν τον ξενώνα με την παραδοσιακή ταβέρνα, το κλειστό και το ανοιχτό παρκινγκ.

Υπάρχουν μονοπάτια μέσα από τα δένδρα, τα λουλούδια και θάμνους και που οδηγούν στα πέτρινα σπιτάκια, στον στάβλο, στον χώρο τοξοβολίας και στο κιόσκι. Θα υπάρχουν πεζούλια από πέτρα καθώς



τραπέζια και καρέκλες εξωτερικού χώρου όπου ο επισκέπτης μπορεί να καθίσει και απολαύσει τον καφέ του κάτω από την φυσική σκεπή των δένδρων. Στον εξωτερικό χώρο

θα υπάρχουν πέτρινες βρυσούλες όχι μόνο για διακομίσει αλλά και λειτουργικούς λόγους, χώρος κοπής ξύλων όπου και ο ίδιος ο επισκέπτης θα μπορεί αν θέλει να δοκιμάσει τις δυνάμεις του και να κόψει ξυλά που υστέρη θα μεταφερθούν στο δωμάτιο του για να καούν στο τζάκι του. Γενικότερα ο εξωτερικός χώρος του ξενώνα θα είναι καθαρός και προσεγμένος ώστε να κάνει το επισκέπτη, να νοιώθει οικείος με το περιβάλλον και να συμβάλλει (ο χώρος) ώστε ο πελάτης να περάσει όσο το δυνατόν καλύτερα. Ας μην ξεχνάμε ότι η καλύτερη διαφήμιση είναι αυτή που θα μας κάνει ο ίδιος ο πελάτης αν μείνει ευχαριστημένος από εμάς και αυτός είναι και ο δικός μας στόχος.

Στην συνέχεια ο πελάτης θα συναντήσει το σαλόνι και ακριβώς απέναντι είναι η αίθουσα πρωινού, κατεβαίνοντας προς τα κάτω θα συναντήσει την είσοδο για την παραδοσιακή ταβέρνα, ενώ ακριβώς διπλά και αριστερά από αυτή θα υπάρχει το κατάστημα παραδοσιακών προϊόντων και δώρων.

Στο τέλος του σαλονιού θα υπάρχει το ασανσέρ και σκάλες που θα οδηγούν στον δεύτερο όροφο που θα είναι τα δωμάτια των πελατών.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΩΡΩΝ

RECEPTION & BACK OFFICE:



Είναι το πρώτο σημείο επαφής του πελάτη με το εσωτερικό και προσωπικό του ξενώνα και γι' αυτό το λόγω πρέπει να δημιουργήσει καλή εντύπωση στον πελάτη. Η reception και το back office θα έχουν εμβαδό 20 τετραγωνικά μέτρα.

Οι τοίχοι που θα βρίσκονται στη reception θα είναι από εμφανής πέτρα και διακοσμημένοι προσεγγμένα με πίνακες και γκραβούρες που θα αναπαριστούν φυσικά τοπία, το πάτωμα θα είναι από παρκέ ή από πλακάκι σε σχέδιο απομίμησης ξύλου, η οροφή θα είναι όλη από ξύλο και στην μέση της θα υπάρχει διακοσμητικό σχέδιο όπως συναντάμε σε αρχιτεκτονική των κτηρίων σε περιοχές τις Ηπείρου (Μέτσοβο-Ζαγοροχώρια) ή θα έχει εμφανή τα ξύλινα δοκάρια .

Ο φωτισμός θα είναι πλούσιος ώστε να τονίζει τις ιδιαίτερες λεπτομέρειες του χώρου.

Θα υπάρξει κρυφός φωτισμός σε ορισμένα σημεία όπως κάτω από τους πίνακες ,στο εσωτερικό του πατώματος ώστε να δημιουργεί μια διαφορετική οπτική άποψη.

Το γραφείο του receptionist καθώς και οι θήκες που θα μπαίνουν τα κλειδιά των δωματίων θα είναι από ξύλο καρυδιάς ή τριανταφυλλιάς



που έχουν ένα ιδιαίτερο σκούρο χρώμα. Επίσης στο τριγύρω χώρο θα βρίσκονται έπιπλα αντίκες και αντικείμενα που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι του χωριού στην καθημερινή τους ζωή.

Στο γραφείο του receptionist θα υπάρχει ηλεκτρονικός υπολογιστής με τα κατάλληλα προγράμματα κρατήσεων δωματίων (π.χ Ερμής, Fidelio) όπου και θα γίνονται οι κρατήσεις, υπάρχει το τηλεφωνικό κέντρο και fax όπου ο ο receptionist μπορεί να δέχεται τις τηλεφωνικές κλήσεις για κράτηση δωματίων καθώς και να περνάει τις εισερχόμενες κλήσεις που αφορούν τους επισκέπτες στα δωμάτια.

Στην reception επίσης ο πελάτης θα βρίσκει πληροφορίες από τον ενημερωμένο για την περιοχή υπάλληλο, καθώς και χάρτες της περιοχής ενημερωτικά φυλλάδια για το τι μπορεί να κάνει στον χώρο του ξενώνα αλλά και στην ευρύτερη περιοχή (αξιοθέατα, αρχαιολογικοί χώροι κ.α) στην reception επίσης θα ανακοινώνονται και οι διαφορές δραστηριότητες του ξενώνα και ποτέ θα πραγματοποιούνται (ιππασία, τοξοβολία κ.α)



Το γραφείο της reception όπως και όλος ο χώρος πρέπει διατηρείται πάντα καθαρός και ταχτοποιημένος , ο υπεύθυνος receptionist πρέπει να φροντίζει ώστε το γραφείο του να ναι πάντα σε τάξη για να μην δημιουργεί κακή εντύπωση στον πελάτη.

Το άτομο που θα βρίσκεται στην reception θα πρέπει να αγαπά τη δουλειά του, να είναι έντιμο, ευγενικό με τους πελάτες, να γνωρίζει την περιοχή, να βοηθάει τους πελάτες σε περίπτωση που αντιμετωπίζουν κάποιο πρόβλημα. Η καλή εξυπηρέτηση πάντα κάνει καλή εντύπωση στον πελάτη και αυτό λειτουργεί ως την καλύτερη διαφήμιση για τον ξενώνα.

Το back office θα είναι πίσω από το γραφείο της reception και θα χωρίζεται από την reception με πόρτα. Θα είναι ένα δωμάτιο 10 τετραγωνικών μέτρων όπου μέσα σε αυτό θα υπάρχουν έντυπα που αφορούν τον ξενώνα (αρχεία, λογιστικά βιβλία), γενικοί διακόπτες ρεύματος, καλοριφέρ κ.α. Στο χρηματοκιβώτιο που υπάρχει στο back office μπορούν οι πελάτες να αφήσουν πολύτιμα αντικείμενα κατά την διάρκεια της παραμονής τους. Επίσης εκεί θα βρίσκεται και το φαρμακείο για πρώτες βοήθειες σε περίπτωση που συμβεί κάτι. Πρόσβαση στο back office θα έχουν μονό υπόλληλοι του ξενώνα.

ΤΟ ΣΑΛΟΝΙ



Καθώς ο πελάτης μας θα περνά την reception ο χώρος που βρίσκεται μπροστά του είναι το σαλόνι.

Ο χώρος του σαλονιού θα είναι 80 τετραγωνικά μέτρα. Οι τοίχοι που θα περιβάλλουν το σαλόνι θα είναι από εμφανή πέτρα και μέσα στους τοίχους θα

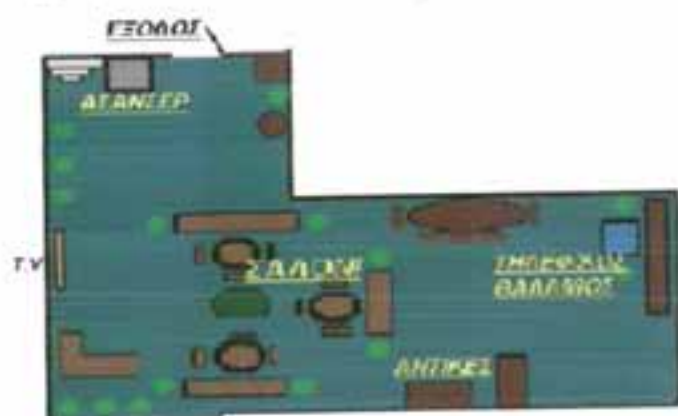
έχουν δημιουργηθεί θήκες με κρυφό φωτισμό ώστε να τοποθετηθούν διακοσμητικά αντικείμενα (παλιές φωτογραφίες, παλιά λαμπιέρ, αντίκες ραδιόφωνα).

Πάνω στους τοίχους θα υπάρχουν αντικείμενα που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι τον περασμένο αιώνα στην καθημερινή τους ζωή και στην εργασία τους (αλέτρια, ζυγαριές, χάλκινα

κουδούνια κοπαδιών, ταγάρια (είδος τσάντας) , γλίτσες (είδος μπαστουιού) κ.α). Τα παράθυρα και η πόρτες που θα υπάρχουν στο χώρο θα είναι μεγάλα για να υπάρχει πλούσιος φωτισμός.

Η οροφή του σαλονιού θα είναι από ξύλο σχεδιασμένη και διακοσμημένη σε ηπειρώτικα πρότυπα με ξυλόγλυπτα σχέδια. Το πάτωμα θα είναι και αυτό από ξύλο (παρκέ) ή από πλακάκια στο χρώμα του ξύλου και θα είναι στρωμένο σε ορισμένα σημεία με παραδοσιακές φλοκάτες και παραδοσιακά κιλίμια (χαλια). Ο φωτισμός του χώρου θα προέρχεται από φωτιστικά κατασκευασμένα από κορμούς ξύλου .

Οι καναπέδες που θα βρίσκονται στον χώρο θα είναι αναπαυτικοί, κλασικού στυλ ενώ και τα τραπεζάκια που θα τους συνοδεύουν θα είναι τις ίδιες τεχνοτροπίας.



Συνολικά θα υπάρχουν 3 καναπέδες τριών ατόμων, 3 καναπέδες 2 ατόμων, 6 πολυθρόνες, και 3 τραπεζάκια για να δημιουργούν 3 μικρά καθιστικά που το κάθε ένα θα έχει από ένα καναπέ τριπλό, ένα διπλό, 2

πολυθρόνες και ένα τραπέζι. Όλα τα καθιστικά θα είναι τοποθετημένα ώστε να σχηματίζουν ένα κύκλο

Στην μέση του κύκλου θα υπάρχει πήλινη γλάστρα που θα έχει έναν ελατό, θα υπάρχουν γλάστρες με φυτά εσωτερικού χώρου αριστερά και δεξιά από τους τριπλούς καναπέδες. Απέναντι από τους καναπέδες θα υπάρχει τηλεόραση τύπου 'πλάσματος'. Στον χώρο του σαλονιού θα υπάρχουν έπιπλα αντίκες όπως τραπεζάκια, βιτρίνες, κομότες, καρέκλες κ.α που θα θυμίζουν εικόνες μιας άλλης εποχής .

Στο χώρο του σαλονιού θα βρίσκεται και τηλεφωνικός θάλαμος, όπου ο πελάτης θα μπορεί να κάνει αλλά και να λάβει τηλέφωνα.

Στο τέλος του χώρου θα βρίσκεται το ασανσέρ και οι σκάλες που οδηγούν στον δεύτερο όροφο όπου είναι τα δωμάτια των πελατών. Στο σαλόνι θα είναι εγκαταστημένο σύστημα κλιματισμού καθώς και σύστημα πυρανίχνευσης και πυρασφαλείας. Στον ξενώνα θα υπάρχουν και όλα τα σωστά μετρά ασφαλείας (πυροσβεστήρες, μανικά κ.α) για παν ενδεχόμενο.

Στο σαλόνι ο πελάτης μπορεί να καθίσει να απολαύσει, μονός ή με την παρέα του τον καφέ του , να συζητήσει , να παίξει ακόμα επιτραπέζια παιχνίδια , να δει τηλεόραση και γενικότερα να περάσει ευχάριστες ώρες .

ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΡΩΙΝΟΥ



Η αίθουσα πρωινού θα έχει εμβαδόν 65 τετραγωνικά μετρά και θα χωρίζεται από το σαλόνι με χώρισμα από ξύλο και τζάμι. Θα έχει μια κύρια είσοδο - έξοδο και δυο δευτερεύουσες που η μια θα οδηγεί στον διάδρομο για την παραδοσιακή ταβέρνα και η άλλη στον προαύλιο χώρο του ξενώνα .

Το εσωτερικό της αίθουσα πρωινού θα συμβαδίζει με τους άλλους χώρους του ξενοδοχείου, τοίχοι από πέτρα και πάτωμα από παρκέ. Οι τοίχοι είναι στολισμένοι με ξυλόγλυπτα έργα τέχνης που θα απεικονίζουν σχέδια και ανθρώπινες παραστάσεις. Η αίθουσα θα έχει μεγάλα παράθυρα και πόρτες. Ο φωτισμός θα προέρχεται από φωτιστικά σχεδιασμένα από κορμούς δέντρων.

Στην αίθουσα θα υπάρχουν 10 τραπέζια πρωινού που θα τα συναντά ο πελάτης μόλις μπαίνει από την κεντρική είσοδο.

Ακριβώς απέναντι από τα τραπέζια κοντά στον τοίχο αριστερά και δεξιά θα υπάρχουν δυο μεγάλα μακρόστενα τραπέζια όπου εκεί θα

τοποθετούνται οι ποικιλία των εδεσμάτων , οι χυμοί οι καφέδες και ότι άλλο έχει ετοιμασθεί για το πρωινό του πελάτη. Ανάμεσα από τα δυο τραπέζια θα βρίσκεται το τζάκι όπου θα είναι συνδυασμός σκαλιστής πέτρας , γρανίτη και πυρότουβλου. Το τζάκι εκτός από την χρηστική του λειτουργία θα χαρίζει στο χώρο και μια πολύ όμορφη εικόνα.

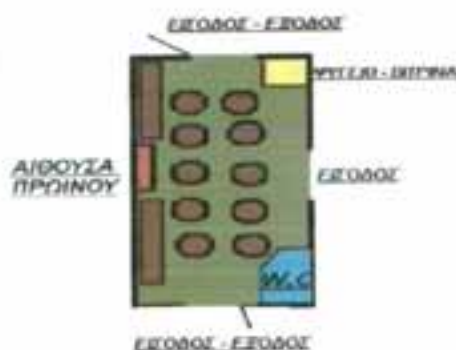
Στα δεξιά κοντά στην έξοδο που οδηγεί στον εξωτερικό χώρο του



ξενώνα θα υπάρχει ψυγείο επαγγελματικού τύπου με εξωτερική ξύλινη επένδυση και πάγκο από πάνω , όπου εκεί μέσα θα συντηρούνται τρόφιμα που θα τα χρησιμοποιούμε για την παρασκευή του πρωινού όπως βούτυρο – μαρμέλαδες – μέλι – τυρί – αλλαντικά – αυγά – χυμοί – κ.α.. Επίσης σε αυτό

το μέρος θα βρίσκονται και ντουλάπια όπου θα υπάρχουν τα σερβίτσια (πιάτα – ποτήρια – μαχαιροπίρουνα αλατιέρες κ.α) που θα Οι υπεύθυνοι της κουζίνας της παραδοσιακής ταβέρνας θα έχουν αναλάβει και την προετοιμασία του πρωινού. Η προετοιμασία των χρησιμοποιούμε στο φαγητών θα γίνεται στο χώρο της κουζίνας της ταβέρνας και θα μεταφέρονται με ειδικά σκευή στην αίθουσα, γι' αυτό το λόγω η πρωινό.

Η αίθουσα πρωινού θα ναι κοντά με την κουζίνα. Η αίθουσα θα είναι κλιματιζόμενη και θα έχουν υπάρχουν εγκαταστημένα συστήματα εξαερισμού ώστε καπνός από τσιγάρα και διάφορες μυρωδιές από τα φαγητά να μην ανακυκλώνονται. Δεξιά κοντά την δεύτερη είσοδο – έξοδο που υπάρχει θα βρίσκονται w.c ανδρών και γυναικών εμβαδού 10 τετραγωνικών μέτρων.



ΤΑ ΠΡΩΙΝΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ



Στον χώρο αυτό ο πελάτης κάθε πρωί θα μπορεί να επιλέξει για πρωινό πλειάδα εδεσμάτων όπως παραδοσιακή ομελέτα με τυρί και πιπεριά, παραδοσιακή τυρόπιτα, φουρνιστό ψωμί, ποικιλία τυριών, αλλαντικά, κρουασάν σπιτικές μαρμέλαδες, αγνό μέλι και βούτυρο, φρυγανιές, μιλοπιτάκια, φυσικό χυμό πορτοκάλι, διάφορα είδη καφέδων, (γαλλικός, ελληνικός, νεσ, espresso, κ.α), γάλα, δημητριακά κ.α. Το πρωινό είναι το σημαντικότερο γεύμα της ημέρας, σε αυτό τον χώρο με σπιτική φροντίδα και σεβασμό προς τον πελάτη θα είναι και το νοστιμότερο.

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ:



Ο χώρος στον οποίο θα στεγάζεται το κατάστημα θα είναι εμβαδού 20 τετραγωνικών μέτρων. Εσωτερικά η οροφή και πάτωμα θα είναι από ξύλο και κατά μήκος των πέτρινων τοίχων θα υπάρχουν ράφια όπου θα τοποθετούνται τα παραδοσιακά προϊόντα.

Στο κέντρο του καταστήματος θα υπάρχουν προθήκες και βιτρίνες όπου θα μπουν τα προϊόντα που θα είναι προς πώληση. Στο πίσω μέρος το χώρου θα υπάρχει το ταμείο του καταστήματος. Οι εσωτερικές βιτρίνες που θα είναι στο κατάστημα θα έχουν κρυφό φωτισμό για καλύτερη προβολή των προϊόντων.

Στο κατάστημα των παραδοσιακών προϊόντων θα συνεργάζεται με τον πολιτιστικό σύλλογο κυριών του χωριού και θα μπορούμε έτσι να διαθέσουμε στον πελάτη παραδοσιακά παρασκευάσματα όπως τραχανάς, χυλοπίτες, μεγάλη ποικιλία από σπιτικές μαρμέλαδες (ροδάκινο, βύσσινο, κυδώνι κ.α), παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού

όπως νεραντζάκι, καρύδι, τριαντάφυλλο, μήλο, αχλάδι, μετζανάκι σταφύλι, μικρές αρμάθες με αποξηραμένα σύκα, σταφίδες, σπιτικές σάλτσες ντομάτας, λιαστές ντομάτες, και άλλες πολλές γευστικές προτάσεις καθώς και αγνό μελί από την περιοχή που είναι πλούσια σε παραγωγή πολλών ειδών (ανθόμελο ελατίσιο, ρίκι, κουμαριά, θυμάρι κ.α)



Θα υπάρχει επίσης ποικιλία τοπικών κρασιών, που θα διατίθενται χύμα στους πελάτες γιατί δυστυχώς δεν έχουν μέχρι σήμερα προστατευμένη ονομασία προέλευσης καθώς και παραδοσιακό

τσιπούρο από το τοπικό αποστακτήριο της περιοχής.

Επίσης στο κάστημα παραδοσιακών προϊόντων θα υπάρχουν προς πώληση καρτ ποσταλ με τοπία φυσικής ομορφιάς της περιοχής. Στον χώρο αυτό θα μπορεί να βρει ο επισκέπτης ξυλόγλυπτα διακοσμητικά αντικείμενα αναμνηστικά από την περιοχή κατασκευασμένα από τοπικούς τεχνίτες όπως φλογερές, καρεκλάκια, είδη γραφείου, επιτραπέζια παιχνίδια (σκάκι, τάβλι) μαγειρικά σκευή (ξύλινες κουτάλες, σπάτουλες) .

Ο πελάτης στο κατάστημα παραδοσιακών προϊόντων θα μπορεί να αγοράσει βιολογικά προϊόντα και σπιτικές νοστιμιές της περιοχής. Σίγουρα θα βρει και κάποιο δώρο και για τους φίλους του.



ΜΟΥΣΕΙΟ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Στην δυτική πλευρά του ισογείου του ξενώνα και σε χώρο 90 τετραγωνικών μέτρων θα βρίσκεται το μουσείο λαϊκής τέχνης και παράδοσης που θα φιλοξενεί εκθέματα παραδοσιακής τέχνης και λαογραφίας. Το μουσείο θα έχει ξεχωριστή εξωτερική είσοδο ώστε ο επισκέπτης να μπαίνει κατευθείαν.

Ο εσωτερικός χώρος θα έχει πέτρινους τοίχους, η οροφή και το πάτωμα θα είναι από ξύλο. Θα έχει μεγάλα παράθυρα και ο τεχνικός φωτισμός θα είναι πλούσιος και προσεγμένος στο χώρο με σποτ που θα τονίζουν τα εκθέματα και τις ιδιαιτερότητες τους. Ο χώρος του μουσείου θα χωρίζεται από τον υπόλοιπο χώρο με τοίχο από ξύλο και γυαλί, έτσι ώστε να είναι ορατός από το σαλόνι του ξενώνα.

Το κελάρι θα ενώνεται με το μουσείο έτσι ο επισκέπτης όταν τελειώσει την περιήγηση του, θα μπορεί να απολαύσει και την μεγάλη ποικιλία κρασιών που θα φιλοξενεί. Θα υπάρχει επίσης είσοδος-έξοδος από το σαλόνι του ξενώνα για το μουσείο.

Επιδίωξή μας είναι να συγκεντρώσουμε στο Μουσείο κάθε τι που θα μας μιλάει για τη ζωή, την ιστορία και τη λαογραφία του χωριού μας και του τόπου μας. Για να κρατάμε ζωντανή τη μνήμη και την παράδοση μαζί την αγάπη για τον τόπο και τις ρίζες μας. Το μουσείο θα είναι χωρισμένο σε δυο τομείς.

Ο ένας θα αναπαριστά ένα παραδοσιακό σπίτι του χωριού και ο άλλος θα είναι με βιτρίνες και προθήκες από ξύλο με παραδοσιακά εκθέματα. Οι επισκέπτες θα γνωρίζουν εκεί μια περασμένη ζωή πολύ διαφορετική από τη δική τους κι απ' τη δική μας ακόμα σήμερα.

Λαογραφία: Η λέξη λαογραφικό σημαίνει πως τα εκθέματά του μουσείου είναι δημιουργήματα του λαού, των απλών ανθρώπων του χωριού. Και είναι ότι χρειάζονταν στη ζωή τους στο σπίτι, στα χωράφια, στη στάνη, στις χαρές και στις λύπες, στα πανηγύρια και στους γόμους. Ό,τι χρειάζονταν απ' τη γέννηση ως το θάνατο για να

αναστήσουν τη μεγάλη τους φαμελιά, να δημιουργήσουν και να χαρούν την ζωή.

Ο επισκέπτης θα γνωρίσει χώρους όπως:

Το τζάκι, με το μπ'χαρί και τη μπ'χαροποδιά, με τις υφαντές πάντες δεξιά και αριστερά στην κορυφή, με τις οικογενειακές φωτογραφίες στον τοίχο, ήταν το κέντρο ζωής στην οικογένεια. Ζέστη, φαΐ και κουβέντα όλα εκεί γύρω απ' τη φωτιά.



Σταυροπόδι. Εκεί και η σαρμανίτσα(κούνια) με τα φασκιωμένα μικρά. Έτσι δένονταν με αγάπη όλη η φαμελιά.

Η γωνιά με τα συγύρια(αντικείμενα) του σπιτιού πρώτης ανάγκης :

το σκαφίδι για το ζύμωμα του ψωμιού, φτιαγμένο από κορμό πλατάνου μονοκόμματο, το ψωμοκάλαθο για να διατηρείται το



ψωμί φτιαγμένο από τους καλάθδες με βέργες λυγαριάς (καναπίτσας) και με καλάμια, οι βαρέλες από δούγες δεντρίσιες για να κουβαλάνε οι γυναίκες το νερό από τη βρύση και να διατηρείται κρύο, η κουταλοθήκη, τα μπότια για το

νερό, οι λάμπες, τα σίδερα με κάρβουνα, ο ψήστρης για το ψήσιμο του καφέ, ο μύλος του καφέ, το γουδί από μονοκόμματο ξύλο πλατάνου, η σίτα για το κοσκίνισμα του αλευριού και το πλαστήρι για τις πίτες.

Το εικονοστάσι, το πρώτο και το απαραίτητο σε κάθε σπίτι του



χωριού. Φτιαγμένο από ξύλο με ιδιαίτερη φροντίδα σκαλισμένο, ήταν τοποθετημένο ψηλά σε μια γωνία του σπιτιού προς την ανατολή και μέσα είχε απαραίτητα τον άγιο του οποίου το όνομα

είχε ο πατέρας, ως αρχηγός της οικογένειας, και ύστερα

και άλλες εικόνες. Μπροστά στις εικόνες ένα καντήλι που το άναβε η μάνα κάθε παραμονή γιορτής το βράδυ κι ύστερα προσεύχονταν κι έκανε και τις μετάνοιές της.

Ο αργαλειός : Το εργαστήριο της γυναίκας στο σπίτι.



« Το κέντρισμα είναι γλέντισμακι η ρόκα το σεργιάνικι αυτός ο έρμος ο αργαλειός είναι σκλαβιά μεγάλη» Παινεμένη και ξακουσμένη στο χωριό η καλή υφάντρα. Και περιζήτητη νύφη η ανύπαντρη κόρη. Για την περιγραφή της έφτανε μόνο η φράση : *«Γράφουν τα χέρια της στον αργαλειό»*. Έτσι όπως

πέρναγε με τη σαίτα το υφάδι μες στο στημόνι κι έβλεπε να βγαίνουν όμορφα τα σχέδιά της, ύφαινε μαζί και τα όνειρα της ζωής της : για τον καλό της, τα παιδιά της, το σπίτι της. Κι ο κόπος γίνονταν χαρά, αισιοδοξία, ομορφιά.

Ο επισκέπτης θα έχει ακόμα την ευκαιρία να δει τα παραδοσιακά υφαντά που δημιουργούσαν οι γυναίκες στον αργαλειό, καθώς και τον χώρο που τα τοποθετούσαν τον **γίκο** οπού είναι κατασκευασμένος από μια ειδική βάση με σανίδες σε ξύλινα



καβαλέτα, όπου τοποθετούνταν τα χοντρόρουχα του σπιτιού : πολύχρωμες όμορφες καραμελωτές, ζεστά χνουδωτά απλάδια και βελέντζες, πάντες για το στόλισμα του σπιτιού- αληθινά κεντήματα στον αργαλειό- όλα φτιαγμένα με τα χέρια της νοικοκυράς του σπιτιού. Απ' τα χοντρόρουχα του γίκου άλλα ήταν για καθημερινή χρήση κι άλλα προοριζόνταν για προικιάτικα κι ήταν ιδιαίτερα φροντισμένα. Όλα ήταν τόσο καλά διπλωμένα και τοποθετημένα που δεν ξέφευγε τίποτε σε καμιά γωνία.

Στις κίτρινες και στα προθέματα που βρίσκονται στον χώρο θα υπάρχουν αντικείμενα που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι τον περασμένο αιώνα στην καθημερινή τους ζωή.

Συγκεκριμένα αντικείμενα από την **κτηνοτροφική Ζωή** όπως η κάπα, φτιαγμένη κι αυτή στον αργαλειό από τραγόμαλλο, οι αγκλίτσες και τα ασκιά, όλα απαραίτητα εξαρτήματα του κτηνοτρόφου.

Τα ασκιά ήταν φτιαγμένα από δέρμα κατσικιού με ειδική επεξεργασία και διατηρούσαν το νερό δροσερό όλη τη μέρα. Τα καδιά, οι κάδες, οι καρδάρες και τα καρδαράκια- τα ξυλάγγεια μ' ένα όνομα- όλα φτιαγμένα από ξύλινες δούγες, δεντρίσιες συνήθως, χρησίμευαν για να μεταφέρεται το γάλα απ' τη στρούγκα στο σπίτι και εκεί να γίνεται η επεξεργασία.



Παλιότερα το γάλα οι κτηνοτρόφοι δεν το έδιναν στο γαλατά. Όλα γίνονταν στο σπίτι : Το βούτυρο και το ξινόγαλο στο καδί με το φουρλέτσι, το τυρί και το κλοτσούρι στις καρδάρες και τις κάδες. Στις βιτρίνες από την ζωή του κτηνοτρόφου θα υπάρχουν τα κουδούνια και κύπρια με διπλά ξύλινα στεφάνια, πρατοψάλιδα και σαλιβάρια, και πολλά από τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαν.

Από **την γεωργική Ζωή** θα φιλοξενοούνται στον χώρο του μουσείου αντικείμενα όπως οι αλεμαργιές και τα παλαντζέτα για το όργωμα με



άλογα ή τα μουλάρια, ο ζυγός με τις ζεύγλες, για το όργωμα με τα βόδια. Το φτυάρι και τα δικριάνια, από μονοκόμματο πλατανίσιο ξύλο, για το λίχνισμα(το ξανέμισμα) του σταριού, οι βιδούρες επίσης από το ίδιο ξύλο μονοκόμματες, για το μέτρημα : μία βιδούρα = 9 οκάδες

καλαμπόκι, τα κόσκινα για το καλαμπόκι και το δριμόνι για το σπάρι. Επίσης το δρεπάνι για το θέρισμα και τα στατέρια για το ζύγισμα. Στον τοίχο θα τοποθετηθούν φωτογραφίες με όργωμα με το παραδοσιακό αλέτρι(το άροτρο) και αλώνισμα. Εικόνες και εργαλεία που με το μουσείο μας δε θα τα' αφήσουμε να ξεχαστούν.

Επίσης εργαλεία που χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες για την

κατασκευή κλωστής και ρούχων όπως ρόκες σκαλισμένες, σε ξύλο από ρείκια συνήθως, με διάφορα σχέδια φτιαγμένες με μεράκι. Όμορφες για να εμπνέουν το λεπτό γνέσιμο και την καλή ύφανση. Αδράχτια με σφονδύλια σκαλιστά, και αδράχτιοι



σιδερένιοι για το ψιλό γνέσιμο του καλού μαλλιού που προοριζόταν για τα δίμιτα ρούχα, για κουστούμια.

Στον χώρο του μουσείου θα βρίσκονται βιτρίνες με εκθέματα **παραδοσιακών φορεσιών** της περιοχής καθώς επίσης εργόχειρων και κεντημάτων ώστε ο πελάτης θα έχει την ευκαιρία να παρατηρήσει

από κοντά τις λεπτομέρειες και τα στολίδια αυτών των ενδυμασιών, και τα μοναδικά σχέδια που δημιουργούσαν οι γυναίκες κεντώντας τα εργόχειρα για να στρώσουν στα τραπέζια τους, στο μπ'χαρι, ή να τα κρατήσουν οι νέες κοπέλες για την προίκα τους.



Έξω από χώρο του μουσείου κοντά στην είσοδο θα υπάρχει και



μυλόπετρα από νερόμυλο. Πάνω σ' αυτή άλεθαν οι μυλωνάδες το καλαμπόκι και το σιτάρι κι έφτιαναν το αλεύρι χοντρό ή ψιλό, όπως το ήθελαν. Δύο μυλόπετρες είχε ο μύλος, μία σταθερή, η από πάνω, που

περιστρέφονταν με μεγάλη ταχύτητα γύρω από άξονα που συνδέονταν με τη φτερωτή στο ζουριό, όταν το νερό έπεφτε με μεγάλη δύναμη τη χτυπούσε και της έδινε την κίνηση έτσι το σιτάρι γινόταν αλεύρι. Η μυλόπετρα γίνονταν από ειδική σκληρή πέτρα ώστε να μην φθείρεται στην τριβή.

Τα εκθέματα του μουσείου θα έχουν μαζευτεί από όλη την ευρύτερη περιοχή , από δική μας έρευνα αλλά και από προσφορά των κατοίκων του χωριού που θέλουν να διατηρήσουν την παράδοση της περιοχής έτσι ώστε να θυμούνται η παλιοί και να μαθαίνουν οι νεότεροι.



ΤΟ ΚΕΛΑΡΙ



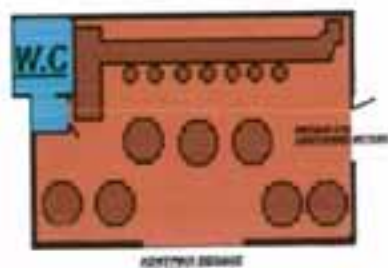
Υπάρχουν σχέσεις και ειδύλλια με τα κρασιά από μυημένους, απλά σχετικούς, ελάχιστα γνώστες και κάποιους εντελώς αμήχανους μπροστά σε μια ενδεχόμενη επιλογή κρασιού. Υπάρχουν όμως και οι χώροι στους οποίους η σωστή επιλογή, η ενημέρωση και η σιγουριά της ποιότητας είναι ένα ενδιαφέρον παιχνίδι.

Χώρος απλός, λιτός και κλασικός, όπως ακριβώς και το κρασί θα είναι και το κελάρι *Πανσέληνος* που θα δημιουργήσουμε στους χώρους του



ξενώνα. Ο οινόφιλος πελάτης έχει την ευκαιρία, χάρη σε ένα σωστό σύστημα ταξινόμησης (ανά περιοχή και παραγωγό), να βρει πολλά ελληνικά κρασιά. Κρασιά που μπορεί να αντέξει το μέσο ελληνικό τραπέζι, αλλά και ακριβά, γι' αυτούς που δηλώνουν γνώστες και μυημένοι στον χώρο του κρασιού.

Να σημειώσουμε εδώ ότι τα κρασιά σερβίρονται με τους κατάλληλους και αρμονικούς συνδυασμούς τυριών, φρούτων και ξηρών καρπών.



Ο χώρος του θα είναι 65 τετραγωνικά μέτρα, όπως αναφέραμε και πριν θα είναι λιτός και απλός, θα αποτελείται από την μπάρα όπου πίσω από αυτή θα βρίσκεται η κάβα με τις ειδικά διαμορφωμένες θήκες για να συγκρατούν τα μπουκάλια του κρασιού.

Απ' την εξωτερική πλευρά της μπάρας θα υπάρχουν σκαμπό τύπου bar από μέταλλο και ξύλο και ακριβώς απέναντι ξύλινα τραπεζάκια με καρέκλες όπου και θα είναι ο χώρος που οι πελάτες θα απολαμβάνουν

το κρασί καθώς και οι δερμάτινοι άνετοι καναπέδες που θα συνοδεύονται στη μέση από στρογγυλά ξύλινα τραπέζια.

Το κελάρι θα χωρίζεται από το σαλόνι του ξενώνα με ξύλινο διαχωριστικό και θα ενώνεται με το λαογραφικό μουσείο με συρόμενη πόρτα.

Όλος ο χώρος θα είναι προσεχτικά διακοσμημένος και φωταγωγημένος. Στο χώρο κύρια στοιχεία θα είναι η πέτρα, το ξύλο και το γυαλί. Οι πέτρινοι τοίχοι θα είναι διακοσμημένοι με παλιές φωτογραφίες από το τρύγο καθώς και με άλλες ασπρόμαυρες παραστάσεις.



Η οροφή και το πάτωμα θα είναι από ξύλο, ενώ κρυφός φωτισμός που θα υπάρχει στο πάτωμα θα φωτίζει την μπάρα από κάτω προς τα πάνω. Πάνω από την μπάρα θα υπάρχουν φωτιστικά που θα την φωτίζουν.

Πίσω από την μπάρα θα υπάρχουν χώροι διαμορφωμένοι για την τοποθέτηση ποτηριών, τα εργαλεία του μπαρ-μαν, χώρος για την τοποθέτηση φρούτων, παγομηχανή, ψυγείο για την διατήρηση αλλαντικών και τυριών καθώς και ειδικό ψυγείο για να διατηρούνται ορισμένα είδη κρασιών δροσερά.

Στον χώρο θα υπάρχει σύστημα εξαερισμού καθώς σύστημα κλιματισμού ώστε ο πελάτης να νοιώθει άνετα και όχι αποπνικτικά σε περίπτωση πολλών ατόμων. Αριστερά της εξόδου θα υπάρχει w.c πελατών.

Η ΚΑΒΑ

Όλα τα μπουκάλια του κρασιού θα φυλάσσονται μέχρι να πάνε στο bar σε ειδική αίθουσα στο πέτρινο υπόγειο του ξενώνα.

Σαν καλύτερη θέση εγκατάστασης της κάβας θεωρείτε ο χώρος με βορεινό προσανατολισμό για την αποφυγή των υπέρμετρων μεταβολών της θερμοκρασίας και τη θέρμανση που προκαλεί η έκθεση προς νότο. Η κάβα πρέπει να είναι σκοτεινή.

Το φως εμποδίζει την καλή συντήρηση του κρασιού και μεταβάλλει το χρώμα του, επίσης βασικά στοιχεία του χώρου πρέπει να είναι η ησυχία και καθαριότητα:



Η φασαρία στο χώρο της κάβας αναταράσσει του ζυμομύκητες με αποτέλεσμα την αύξηση του βαθμού οξύτητας των κρασιών. Τέλος η ύπαρξη ακάθαρτων αντικειμένων και δυσάρεστων οσμών επηρεάζουν αρνητικά τη ζωή του κρασιού.

Όσον αφορά τη θέση και τον τρόπο τοποθέτησης των φιαλών, υπάρχουν

κάποιοι κανόνες που είναι χρήσιμο να ακολουθούνται όπως:

Ξύλινα ράφια: Το ξύλο είναι κακός αγωγός της θερμότητας και βοηθά στη διατήρηση της θερμοκρασίας των κρασιών.

- Σωστές θήκες: Πρέπει να είναι σχεδιασμένες με τέτοιο τρόπο ώστε η αφαίρεση ή τοποθέτηση των φιαλών να μην "ενοχλεί" τις διπλανές.
- Σωστή θέση: Ως γνωστών η πλάγια θέση είναι βασικός κανόνας σωστής διατήρησης του κρασιού. Σ' αυτήν τη θέση βρέχεται ο φελλός, δεν σαπίζει και δεν επιτρέπει την είσοδο του αέρα στη φιάλη.

Ένα άλλο στοιχείο που αφορά τη θέση των κρασιών είναι ότι τα άσπρα, που ωριμάζουν γρηγορότερα, τοποθετούνται στις κάτω σειρές όπου η θερμοκρασία είναι πιο χαμηλή. Πιο πάνω τοποθετούνται τα κόκκινα κρασιά.

Η αίθουσα θα είναι διαμορφωμένη ώστε να έχει την κατάλληλη θερμοκρασία και υγρασία που θα εξασφαλίζονται με κατάλληλο σύστημα κλιματισμού. (π.χ winemaster)

Όλοι οι λάτρες των κρασιών γνωρίζουν ότι το κρασί είναι ευαίσθητο, χρειάζεται προσοχή για να έχει το μέγιστο αποτέλεσμα και ραφιναρισμένο άρωμα.

Η ποιότητα παλαίωσης εξαρτάται όχι μόνο από τις συνθήκες αποθήκευσης, οι οποίες πρέπει να είναι πάντα ιδανικές αλλά και από την σταθερή θερμοκρασία.

Η σταθερότητα είναι ένας αποφασιστικός παράγοντας για τις ευνοϊκότερες συνθήκες φύλαξης, και τα κλιματιστικά του κελαριού πρέπει να είναι ακριβή και αξιόπιστα και να διατηρούν την απαιτούμενη θερμοκρασία (8° - 14°C). Το κελάρι θα πρέπει να έχει σταθερή θερμοκρασία σε όλο το χώρο. Για να αποφύγουμε τις μεγάλες αλλαγές στη θερμοκρασία μεταξύ οροφής και πατώματος καλό θα ήταν τύπος του ειδικού κλιματιστικού που θα εγκαταστήσουμε να κυκλοφορεί μόνιμα τον αέρα στο κελάρι, προστατεύοντας έτσι τα κρασιά από την ακινησία του αέρα.

Η υπερβολική υγρασία συμβάλει στην αύξηση της μούχλας. Από την άλλη μεριά, μια ατμόσφαιρα πολύ ξηρή απειλεί το φελλό



ασφαλείας. Τα ιδανικά σχετικά επίπεδα υγρασίας είναι μεταξύ 60 και 80% και διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Η τεχνολογία πάλι εδώ έχει τον λόγο αφού υπάρχει σύστημα που μπορεί να

συμπυκνώνει την υπερβολική υγρασία και να την αποβάλλει διατηρώντας όμως στον αέρα την υγρασία στα επιθυμητά επίπεδα.

Για τα χύμα κρασιά που θα τα έχουμε αποθήκευσει σε βαρέλια καλό θα ήταν τα βαρέλια αυτά είναι από δρυς και κατασκευασμένα από την καρδιά του δένδρου και όχι από τον φλοιό γιατί έχει περισσότερους πόρους και όχι μόνο ανταλλάσσει τα αρώματα(δένδρου με κρασί) αλλά και αναπνέει καλύτερα. Εκτός από της δρυός μπορούμε να



χρησιμοποιήσουμε και άλλα είδη ξύλου, φθηνότερα και χαμηλότερων προδιαγραφών, όπως καστανιάς και οξιάς. Επίσης πρέπει να αποφύγουμε την επιλογή μεταχειρισμένων βαρελιών που είχαν χρησιμοποιηθεί για άλλα ποτά, π.χ. ούισκι, γιατί έχουν επιβαρυνθεί

από έντονες μυρωδιές.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ



Το κρασί είναι ιδιαίτερα δημοφιλές και αγαπητό στον ελληνικό λαό από αρχαιότατων χρόνων. Κάθε αρχαία πόλη παρήγαγε και ένα φημισμένο κρασί για την εποχή του, είχε δε τους δικούς της τρόπους παραγωγής.

Το κρασί που προοριζόταν για εγχώρια κατανάλωση, το έβαζαν σε ασκούς φτιαγμένους από κατσικίσιο ή χοιρινό δέρμα, ενώ το κρασί που ήταν για εξαγωγή, το έχυναν σε μεγάλα πήλινα πιθάρια ή αμφορείς, σαν τα δικά μας βαρέλια, που τα εσωτερικά τους τοιχώματα ήταν αλειμμένα με πίσσα.

Οι λαβές των αμφορέων ήταν σταμπαρισμένες με τ' όνομα του εμπόρου και ορισμένων τοπικών αρχόντων. Έτσι η σφραγίδα αυτή ήταν εγγύηση, κατά κάποιο τρόπο, για την ποιότητα του κρασιού.

Η εισαγωγή και εξαγωγή των κρασιών κατά του κλασικούς χρόνους ρυθμιζόταν κυρίως στη Θάσο με βάση ορισμένους νόμους που επέβαλαν κυρώσεις στις περιπτώσεις λαθρεμπορίου και εξασφάλιζαν ένα πραγματικά προστατευτικό σύστημα.

Οι ίδιοι οι Έλληνες έπιναν πολύ κρασί. Στα συμπόσια έπιναν αρχίζοντας από τα δεξιά, σύμφωνα με ένα ιερό έθιμο και έλεγαν "αγαθού δαίμονος" ή "υγείας", δηλαδή "στην υγεία σας" ή "εις υγείαν" όπως θα λέγαμε σήμερα.

Το κρασί συμπληρώνει σχεδόν καθημερινά το τραπέζι μας και αποτελεί βασικό συστατικό της περίφημης πλέον μεσογειακής διαίτας. Πέραν όμως της αυξημένης εγχώριας κατανάλωσης, τα τελευταία χρόνια οι Έλληνες οινοπαραγωγοί προσπαθούν να αναδείξουν το ελληνικό κρασί, και κατάφεραν με αργά αλλά σταθερά βήματα να το καθιερώσουν και στη διεθνή αγορά.

Σχετικά πρόσφατη είναι άλλωστε η μεγάλη επιτυχία που σημείωσαν τα ελληνικά κρασιά στο διεθνή διαγωνισμό που διεξήχθη στη Θεσσαλονίκη και στον οποίο σάρωσαν τα βραβεία.

Από το φημισμένο λευκό Ασύρτικο της Σαντορίνης, τη Ρόμπολα της Κεφαλλονιάς, τη Μαλβουαζια της Πάρου και το ευρύτερα γνωστό Μοσχοφιλέρο της Πελοποννήσου, μέχρι το ξινόμαυρο της Νάουσας και το Αγιωργίτικο, τα ελληνικά κρασιά γνωρίζουν σιγά σιγά τη διεθνή καταξίωση. Οι τύποι των κρασιών σχετίζονται με το χρώμα, τη γλυκύτητα και την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα. Ανάλογα με το χρώμα τους, τα κρασιά διακρίνονται σε λευκά, ροζέ, και ερυθρά.

Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που εξαρτάται αφενός από το είδος του σταφυλιού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του κρασιού, αφετέρου από το είδος της οινοποίησης. Ανάλογα με τη γλυκύτητά τους, την περιεκτικότητά τους δηλαδή σε σάκχαρα, διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα, και γλυκά. Η γλυκύτητά τους οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα εάν διακοπεί η αλκοολική ζύμωση.

ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Σημεία που χρειάζονται προσοχή στο σερβίρισμα του κρασιού είναι:



Η θερμοκρασία. είναι γεγονός ότι για κάθε κρασί υπάρχει μια ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος στην οποία όμως, πρέπει να φτάσει ομαλά, βαθμιαία, χωρίς βίαιες

αυξομειώσεις.

Τόσο τα λευκά κρασιά όσο και τα ροζέ θα πρέπει να διατηρούνται στην κάβα σε 13οC περίπου, θερμοκρασία η οποία πρέπει να παραμένει σταθερή χειμώνα - καλοκαίρι. Αντίθετα, πρέπει να σερβίρονται στους 8οC - 10οC, που σημαίνει ότι μεταξύ της κάβας και του ποτηριού πάνω στο τραπέζι μεσολαβεί μια ώρα παραμονής του κρασιού μέσα στο ψυγείο. Αυτό συμβαίνει διότι τα λευκά κρασιά, που διαθέτουν συνήθως μεγαλύτερη οξύτητα, βελτιώνονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία.

Τα ελαφρά φρουτώδη κόκκινα κρασιά που συνήθως είναι φρέσκα, της ίδιας χρονιάς παραγωγής, θα πρέπει να σερβίρονται στους 13οC - 15οC, δηλαδή περίπου στη θερμοκρασία συντήρησης της κάβας. Είναι γνωστό ότι αυτού του είδους τα κρασιά διαθέτουν ένα πρωτογενές άρωμα, που οφείλεται κυρίως στην ποικιλία από την οποία προέρχονται και ένα φρουτώδη χαρακτήρα, που πρέπει να διατηρηθεί με τη βοήθεια της κατάλληλης θερμοκρασίας.

Η σειρά και ο τρόπος σερβιρίσματος

Σταθεροί κανόνες που διέπουν το σερβίρισμα των κρασιών, μεταξύ άλλων, είναι οι παρακάτω:

- Τα ελαφρόσωμα κρασιά πίνονται πριν από τα πλούσια σε σώμα κρασιά.
- Τα ξηρά πίνονται πριν από τα γλυκά κρασιά.
- Τα λευκά πίνονται πριν από τα κόκκινα κρασιά.
- Κρασιά με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλ πίνονται προς το τέλος του γεύματος.
- Τα λευκά και ροζέ κρασιά πίνονται δροσερά ενώ τα κόκκινα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (CHAMBRAGE).
- Τα παλιά κόκκινα κρασιά μεταφέρονται σε καράφα (DECANTAGE) πριν σερβιριστούν για να ξεχωρίσει το κρασί από το κατακάθι και να αναπτυχθεί το ΒΟΥQUET τους.
- Επειδή τα κρασιά είναι ευαίσθητα στη μεταφορά τους και στις απότομες κινήσεις, πρέπει να σερβίρονται ήρεμα με κανονική ροή ως τα 2/3 του ποτηριού.
- Η φιάλη πρέπει να προσεγγίζει στο ποτήρι χωρίς ποτέ να το σκουμπά.
- Τα ποτήρια πρέπει να είναι κολονάτα σε σχήμα τουλίπας για να αποφεύγεται η επίδραση της θερμοκρασίας του σώματος αυτού που τοκρατά.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΑΒΑΣ ΠΑΝΣΕΛΗΝΟΣ

Τα κρασιά που θα φιλοξενεί η κάβα στους χώρους της θα προέρχονται από παραγωγούς απ'όλη την Ελλάδα.

Οι κατηγορίες που θα έχουμε στο κελάρι θα είναι : λευκό – ροζέ – κόκκινο.

Από την ποικιλία των κρασιών παρακάτω, θα αναφέρουμε επιλεγμένα κρασιά που θα διατίθενται στον πελάτη είτε για κατανάλωση είτε προς πώληση και λεπτομέρειες γι' αυτά.

Συγκεκριμένα : **ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΣ - CHARDONNAY ΛΕΥΚΟΣ 750ml

Τύπος: Επιτραπέζιος Οίνος Κρανιάς, λευκός.

Ποικιλία: Chardonnay

Χαρακτηριστικά: Χρυσάφι, λιπαρό, πληθωρικό, βανιλάτο, φινό

Οινοποίηση: Διακριτική ενζύμωση, εκχύλιση. Ζύμωση σε δρύινα βαρέλια και παλαίωση για 6 μήνες.

Αρμονία: Σερβίρεται με λιπαρά ψάρια, πέστροφα, και σολομό



ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ - CHARDONNAY ΒΑΡΕΛΙ ΛΕΥΚΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος Αρκαδίας, λευκός ξηρός.

Ποικιλία : Chardonnay

Χαρακτηριστικά: Χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα ροδάκινου, πεπονιού και εσπεριδοειδών

Αρμονία: Σερβίρεται στους 12 οC, με πουλερικά, τυριά και αλλαντικά



ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ - ΟΡΕΙΝΟΣ ΟΠΑΠ ΛΕΥΚΟΣ

750ml

Τύπος: Ο.Π.Α.Π. Μαντινείας, λευκός ξηρός.

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Οινοποίηση: Κλασσική λευκή με ελεγχόμενη ζύμωση.

Χαρακτηριστικά: Εκρηκτικά αρωματικό, γευστικά ισορροπημένο και διακριτικά σπινθηρίζον, το Ορεινό αποτελεί μια επιπλέον διάσταση του πολύ δυναμικού και πολύμορφου Μοσχοφίλερου.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 οC, με ψάρια και θαλασσινά



ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ - ΚΑΒΑ ΛΕΥΚΟΣ

Τύπος: Τοπικός Αττικός Οίνος, λευκός ξηρός

Ποικιλία: Σαββατιανό - Ασύρτικο

Χαρακτηριστικά: Αχυροκίτρινο χρώμα με βελούδινη γεύση, πλούσια αρώματα που θυμίζουν αγριολούλουδα των βουνοπλαγιών της Πάρνηθας και της Πεντέλης.

Οινοποίηση: Κλασσική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και ωρίμανση σε βαρέλι και φιάλη για 12 μήνες.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 οC, με ψαρικά και φαγητά της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας.



ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ - CHATEAU JULIA CHARDON ΔΡΥΟΣ ΛΕΥΚΟ

Τύπος: Τοπικός Οίνος Αδριανής, λευκός

Χαρακτηριστικά: Πρασινοκίτρινο χρώμα, ευχάριστα αρώματα φρούτων, ισορροπημένο στη γεύση

Οινοποίηση: Κλασσική λευκή, ελεγχόμενη ζύμωση

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 οC, λευκά κρέατα.



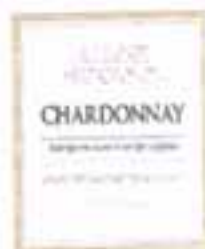
ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ - CHARDONNAY ΛΕΥΚΟΣ 750ml

Τύπος: Επιτραπέζιος Οίνος, λευκός ξηρός

Ποικιλία: Chardonnay

Οινοποίηση: Πίεση ολόκληρου σταφυλιού, ζύμωση στους 18 οC σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε δρύινα βαρέλια για επτά μήνες.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 11 οC, συνοδεύοντας ιδιόμορφα φαγητά, λιπαρά, καπνιστά κρέατα.



ΖΙΤΣΑ - ΠΡΙΜΟΥΣ ΛΕΥΚΟΣ 750ml

Τύπος: Ο.Π.Α.Π. Ζίτσας, Οίνος λευκός

Ποικιλία: Ντεμπίνα

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό απαλό χρυσοπράσινο χρώμα, άρωμα λεπτό από μήλο, αχλάδι και μπανάνα, γεύση νεανική, φινετσάτη με οξύτητα που αναδεικνύει τη φρεσκάδα των φρούτων

Οινοποίηση: Ο πρόωγος χυμός των επιλεγμένων σταφυλιών διαυγάζεται στατικά και ζυμώνεται σε χαμηλή ελεγχόμενη θερμοκρασία (16-18οC)

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 οC, με λευκά κρέατα, ψάρια, οστρακοειδή. Ιδανικό σαν απεριτίφ.



ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ' ΓΙΑΝΝΗ - ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ ΛΕΥΚΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος Φλώρινας, λευκός.

Ποικιλία: Ροδίτης - Sauvignon Blanc - Gewurztraminer

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό υποκίτρινο χρώμα, με άρωμα εξωτικών φρούτων, γκρέιπφρουτ, λευκόσαρκο ροδάκινο.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση, στατική απολάσπωση, ελεγχόμενη ζύμωση στους 18 οC, ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια με συνεχή ανάδευση



Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 οC, συνοδεύοντας ψητή τσιπούρα, φιλέτο σφυρίδα, ρολό σολωμού, πέστροφα, σαλάτα με σπανάκι.

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ - ΑΜΠΕΛΩΝ ΛΕΥΚΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος Οπουντίας Λοκρίδος, λευκός

Ποικιλία: Ρομπόλα

Χαρακτηριστικά: Αχνοκίτρινο χρώμα, με πρασινωπές ανταύγειες και διακριτικά αρώματα λεμονιού, αχλαδιού και γιασεμιού. Γεύση ισορροπημένη, πλούσια, βελούδινη αλλά και συνάμα ζωντανή με μεστό τελείωμα.



Αρμονία: Σερβίρεται στους 8 - 10 οC, με θαλασσινά και ψάρια τηγανιτά ή ψητά, καθώς και με πουλερικά με σάλτσες

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ - ΦΟΛΟΗ FUME ΛΕΥΚΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος, λευκός

Ποικιλία: Ροδίτης

Χαρακτηριστικά: Κίτρινο χρώμα και άρωμα φρούτων και λουλουδιών

Οινοποίηση: Κλασσική λευκή προρόγου, απολάσπωση, ελεγχόμενη ζύμωση στους 18 οC

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 οC, με οστρακοειδή, ψάρια, λευκά κρεατικά με γλυκές, λευκές σάλτσες, ζυμαρικά τυριά, φρούτα.



ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΖΗ - ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ - ΡΟΖΕ 750ml

Τύπος: Τοπικός Μακεδονικός Οίνος, ροζέ ξηρός.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Χαρακτηριστικά: Τριανταφυλλί χρώμα, φρουτώδης γεύση, άρωμα βατόμουρου, και αγριοφράουλας



Οινοποίηση: Μικρή εκχύλιση, ελεγχόμενη ζύμωση στους 18 - 20 οC.
Αρμονία: Σερβίρεται στους 12 οC, με κοτόπουλο στην σχάρα

ΚΑΒΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ - ΜΕΛΙΑΣΤΟ ΡΟΖΕ 750ml

Τύπος: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος, ροζέ ξηρός

Ποικιλία: Μελιαστό

Χαρακτηριστικά: Χρώμα ελκυστικό ροζέ - τριανταφυλλί. Άρωμα χαρακτηριστικό και έντονο που εξελίσσεται μεταξύ τριαντάφυλλου και καραμέλες φράουλα. Γεύση στρογγυλή, επίμονη και ευχάριστη.

Οινοποίηση: Οινοποίηση με τη μέθοδο της προζύμωτικής εκχύλισης, παγιδεύοντας μέσα στο μελιαστό όσο περισσότερο από το άρωμα και το χρώμα της ποικιλίας.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 - 12 οC, συνοδεύει λευκά κρέατα, πίτες (χόρτων - τυριών), πάστα με ντομάτα, κρύα πιάτα και φρούτα.



ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ' ΓΙΑΝΝΗ - ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΡΟΖΕ 750ml

Τύπος: Ο.Π.Α.Π. Αμυνταίου.

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Χαρακτηριστικά: Ζωηρό τριανταφυλλί χρώμα, έντονα αρώματα φράουλας, κόκκινων φρούτων δάσους, μπαχαρικών και λιαστής ντομάτας. Πλούσιο, ευχάριστο και δροσερό

Οινοποίηση: Εκχύλιση μερικών ωρών και ακολουθεί λευκή οινοποίηση με ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Αρμονία: Πίνεται δροσερό και συνοδεύει ιδανικά ορεκτικά όπως προσούτο με πεπόνι ή ποικιλία τυριών, спаγγέτι με λαχανικά, κρέατα με λευκές σάλτσες, παραδοσιακές σαλάτες όπως παντζάρια με γιοούρτι ή φάβα με κάρφη.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ - ΡΟΖΕ 750ml

Τύπος: Επιτραπέζιος Οίνος, ροζέ ξηρός.

Ποικιλία: Ροδίτης - Ξινόμαυρο - Μοσχοφίλερο

Χαρακτηριστικά: Φωτεινό ροζέ πορτοκαλί χρώμα, με πληθωρικά αρώματα τριαντάφυλλου, ροδάκινου και λουίζας. Απαλή γεύση

Οινοποίηση: Παράγεται και εμφιαλώνεται στο οινοποιείο του κτήματος. Η ζύμωση γίνεται σε αυστηρά ελεγχόμενες θερμοκρασίες για το καλύτερο αποτέλεσμα και των τριών ποικιλιών που συνθέτουν το κρασί.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 9 - 11 οC, με πικάντικα πιάτα ελληνικής, ιταλικής και κινέζικης κουζίνας



ΜΠΟΥΤΑΡΗ - ΡΟΖΕ DEMI SEC 750ml

Τύπος: Τοπικός Μακεδονικός Οίνος, ροζέ ημίξηρος.

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (Ναούσης - Αμυνταίου - Γουμένισσας)

Χαρακτηριστικά: Έντονα λαμπερό ροζέ χρώμα, άρωμα πλούσιο και σύνθετο. Ένα φρέσκο και δροσερό κρασί.

Οινοποίηση: Ωρίμανση σε βαρέλι.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 οC, συνοδεύοντας φρούτα και γλυκά



ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜΟΠΟΥΛΟΥ - ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΟΖΕ 750 ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος, Ροζέ, Πλαγιές Βερτίσκου

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Χαρακτηριστικά: Έντονα αρώματα αγριοφράουλας και ντομάτας. Γεμάτο, δροσερό.

Οινοποίηση: Εκχύλιση για λίγες ώρες, ζύμωση με ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17 -18 οC.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 6 - 10 οC, σκέτο ή με συνοδεία φρούτων.



ΤΣΑΝΤΑΛΗ - ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ ΡΟΖΕ 750ml

Τύπος: Τοπικός Αγιορείτικος Οίνος, ροζέ ημίξηρος.

Ποικιλία: Ροδίτης - Ξινόμαυρο - Λημνιό

Χαρακτηριστικά: Εντυπωσιακό όμορφο τριανταφυλλί χρώμα. Έντονη μύτη που αναδύει αρώματα φράουλας και βύσσινου. Ζωηρή ισορροπημένη γεύση.

Οινοποίηση: Ξεχωριστή για κάθε ποικιλία, με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης

Αρμονία: Σερβίρεται στους 10 - 12 οC, συνοδεύοντας μύδια τηγανιτά, γαρίδες με σάλτσα ντομάτα, ψάρια πλακί, ζυμαρικά, αλλαντικά, φρούτα αλλά και γλυκά.



ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ - ΡΟΖΕ 750ml

Τύπος: Τοπικός Κορινθιακός Οίνος, ροζέ επιτραπέζιος ξηρός

Ποικιλία : Αγιωργίτικο

Χαρακτηριστικά: Τριανταφυλλένιο ροζέ χρώμα, αρώματα κερασιού, βύσσινου και φράουλας, καλή ισορροπία.

Οινοποίηση: Εκχύλιση 24 ωρών και λευκή οινοποίηση

Αρμονία: Σερβίρεται στους 12 οC, συνοδεύοντας ζυμαρικά με ελαφριές κόκκινες σάλτσες και πίτσες, καθώς και πιάτα της Ασιατικής κουζίνας



ΛΥΚΟΣ - ΠΑΝΣΕΛΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδας, ροζέ.

Ποικιλία: Grenache Rouge

Χαρακτηριστικά: Τριανταφυλλένιο, λουλουδάτο, μεστό

Οινοποίηση: 12ωρη εκχύλιση, ελεγχόμενη ζύμωση στους 18 οC.



Αρμονία Σερβίρεται με σαλάτες εποχής, ζυμαρικά, θαλασσινά και πίτσες

ΠΡΩΤΟΠΑΠΑ - ΑΓΙΟΡΕΙΤΙ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΡΟΖΕ Demisec 750ml

Τύπος: Τοπικός Αγιορείτικος Οίνος, ροζέ ημίξηρος.

Ποικιλία: Φωκιανό - Λημνιό - Cabernet Sauvignon - Φαγουλάτο

Χαρακτηριστικά: Έντονα αρωματικό, φρουτώδες με πολύ ωραίο μπουκέτο και ευχάριστη ελαφρώς γλυκιά γεύση

Αρμονία: Σερβίρεται στους 11 - 13 οC, με ελαφριά φαγητά, φρούτα και γλυκά



ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ - ΠΟΡΦΥΡΟ ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος, ερυθρός ξηρός

Ποικιλία: Αγιωργίτικο - Cabernet Sauvignon - Merlot

Χαρακτηριστικά Βαθύ ερυθρό χρώμα, έντονο άρωμα βανίλιας, ξύλου, καπνού, πιπεριού, βατόμουρων, πλούσιο βελούδινο.

Οινοποίηση: Εκχύλιση με ανάδευση για 5 - 7 ημέρες, παλαιώνει 14 μήνες σε δρύινα βαρέλια και στη φιάλη.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 18 οC, με πιπεράτο φιλέτο με σάλτσα κονιάκ, φαγητά πλούσια σε καρυκείματα με βάση το κυνήγι



ΚΑΤΣΑΡΟΣ - ΚΤΗΜΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Κρανιώτικος Οίνος, ερυθρός.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 85% - Merlot 15%

Χαρακτηριστικά: Πορφυρό, ισορροπημένο, ρωμαλέο, πλούσιο.



Οινοποίηση: Μακρά εκχύλιση, παλαιώνει για 16 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

Αρμονία: Σερβίρεται στους 18 οC, με κρεατικά, κυνήγι. Χρειάζεται ημίωρη μετάγγιση.

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ' ΓΙΑΝΝΗ ΜΠΥΤΑΡΗ - MERLOT ΤΟΠΙΚΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος Ημαθίας, ερυθρός ξηρός
Ποικιλία Merlot

Χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο χρώμα, με έντονα φρουτώδη χαρακτήρα και άφθονα χαρακτήρα.

Οινοποίηση Η αλκοολική ζύμωση διαρκεί αρκετές μέρες, με προσεκτικό έλεγχο θερμοκρασιών και εν συνεχεία ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση, όταν τα κρασιά έχουν ήδη μετακινηθεί στα βαρέλια

Αρμονία: Σερβίρεται στους 18 οC, συνοδεύοντας κρεατικά στην σχάρα, κυνήγι, πουλερικά, τυριά



ΜΕΡΚΟΥΡΗ - ΚΤΗΜΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος Λετρινών, ερυθρός ξηρός.

Ποικιλία: Refosco 85% - Μαυροδάφνη 15%

Χαρακτηριστικά: Υπέροχο μπουκέτο, ισορροπημένο στόμα, βελούδινη επίγευση, αξέχαστη εμπειρία.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή, παλαιώση για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 18 οC, με ψητά κρέατα, κλασικά μαγειρεμένα φαγητά, κυνήγι και σκληρά τυριά



ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΡΑ - CHATEAU CARRAS ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Ο.Π.Α.Π. Πλαγιών Μελίτων, ερυθρός ξηρός

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot - Λημνιό



Χαρακτηριστικά: Έντονο βαθύ μπλε κόκκινο χρώμα

Αρμονία: Σερβίρεται στους 18 οC, με εκλεκτό κυνήγι, κόκκινα κρέατα με περίπλοκες σάλτσες

ΒΟΓΙΑΤΖΗ - ΚΤΗΜΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Τοπικός Οίνος Βελβεντού, ερυθρός

Ποικιλία: Ξινόμαυρο - Merlot - Cabernet Sauvignon

Χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο χρώμα, πολύπλοκο άρωμα, μαλακή, δομημένη πλούσια γεύση.

Οινοποίηση: Κλασσική ερυθρή. Παλαίωση σε δρύινα βαρέλια στο κελάρι του οινοποιείου

Αρμονία: Σερβίρεται με ψητά κρέατα, ζυμαρικά με πλούσιες σάλτσες, κυνήγι, πικάντικα ή καπνιστά τυριά



ΚΑΤΩΙ ΑΒΕΡΩΦ - ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Επιτραπέζιος Οίνος, ερυθρός ξηρός

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 50% - Αγιωργίτικο 50%

Χαρακτηριστικά: Σύνθετο, διαυγές ερυθρό χρώμα, πλούσιες και ελκυστικές ανταύγειες. Απαλή, γεμάτη αίσθηση στο στόμα με πλούσια αρωματικά χαρακτηριστικά.

Οινοποίηση: Μακρά εκχύλιση, με 12μηνη ιδανική παλαίωση σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλη

Αρμονία: Σερβίρεται στους 18 οC, με κρέατα στην σχάρα, κυνήγι, τυρί Μετσόβου



ΚΤΗΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ - ΝΑΟΥΣΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Ο.Π.Α.Π. Νάουσας, ερυθρός ξηρός

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Χαρακτηριστικά: Χαρακτηρίζεται από αρώματα φραγκοστάφυλου. Στο στόμα είναι πλούσιο.

Οινοποίηση: Παλαίωση 8 - 10 μήνες σε δρύινα



βαρέλια και 6 μήνες στη φιάλη

Αρμονία: Σερβίρεται στους 18 οC, με κόκκινα κρέατα και τυριά

ΖΙΤΣΑ - ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΕΛΟΥΔΟ ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Επιτραπέζιος Οίνος, ερυθρός ξηρός

Ποικιλία: Αγιωργίτικο - Βλάχικο - Μπεκάρι

Χαρακτηριστικά: Βαθύ κόκκινο χρώμα, άρωμα βανίλιας και εξωτικών φρούτων, γεύση γεμάτη, βελούδινη, διακριτική

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή, παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια σε ιδανικές συνθήκες υγρασίας - θερμοκρασίας.

Αρμονία: Σερβίρεται στους 16 - 18 οC, με κρέατα, αλλαντικά και τυριά



ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ - MERLOT ΕΡΥΘΡΟΣ 750ml

Τύπος: Επιτραπέζιος Οίνος, ερυθρός ξηρός

Ποικιλία Merlot

Χαρακτηριστικά: Σερβίρεται με κρατικά στη σχάρα, κυνήγι, πουλερικά, παραδοσιακά πιάτα και ξηρά τυριά

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή, παλαίωση για 8 μήνες σε βαρέλι

Αρμονία: Λαμπερό, βελούδινο, άρωμα φρούτων του δάσους, ώριμο κέρασι, βατόμουρο, πλούσια επίγευση



ΤΟΠΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Στον πελάτη εκτός από τα εμφιαλωμένα κρασιά θα διατίθενται προς κατανάλωση ή πώληση και τοπικά βαρελίσια κρασιά παραγωγών που επί το πλείστον τα περισσότερα είναι κόκκινα ημίγλυκα με έντονο ερυθρό χρώμα και πλούσια γεύση, συνοδεύουν αρμονικά κρέας και σκληρά τυριά.

Ο ΠΕΛΑΤΗΣ

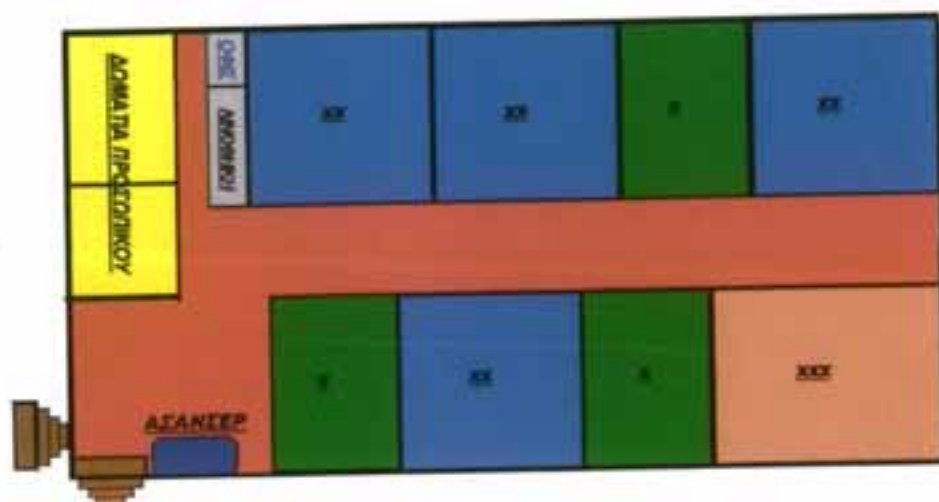
Στο κελάρι ο πελάτης μπορεί να περιπλανηθεί στο «δρόμο του κρασιού» να δοκιμάσει κρασιά εμφιαλωμένα ή βαρελίσια με συνοδεία των κατάλληλων εδεσμάτων (σκληρά τυριά, αλλαντικά, φρούτα, ξηροί καρποί κ.α) και ακόμα να αγοράσει αυτά που διατίθενται προς πώληση.

Ο μπαρ-μαν που είναι υπεύθυνος του χώρου πρέπει να είναι καλός γνώστης του αντικειμένου , των ειδών , των ποικιλιών, των γεύσεων και να μπορεί να προτείνει στον πελάτη το κατάλληλο κρασί ανάλογα με τις απαιτήσεις και τα γούστα του.

Το κελάρι Πανσέληνος με την μεγάλη ποικιλία του , σε κρασιά και την μοναδική ατμόσφαιρα του χώρου ευελπιστεί να προσφέρει στον πελάτη αξέχαστες στιγμές .



ΔΕΥΤΕΡΟΣ ΟΡΟΦΟΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΩΡΩΝ



Η πρόσβαση στον δεύτερο όροφο θα γίνεται από είτε από τις σκάλες είτε από το ασανσέρ. Στο δεύτερο όροφο θα βρίσκονται οι εξής χώροι: τα δωμάτια των πελατών, διάδρομος, δωμάτια προσωπικού, χώρος λινοθήκης και χώρος αποθήκης.

Τα δωμάτια των πελατών θα είναι οχτώ στο σύνολο τους, τρία μονόκλινα, τέσσερα δίκλινα και ένα τρίκλινο. Τα δωμάτια θα βρίσκονται απέναντι το ένα από το άλλο κατά μήκος του διαδρόμου. Τα δωμάτια του προσωπικού θα είναι 2 και θα βρίσκονται στα αριστερά του κτήριου χωρίς να έχουν επαφή με τα δωμάτια των πελατών.

Η λινοθήκη και το οφίς θα βρίσκονται απέναντι από τα δωμάτια του προσωπικού. Κοντά στο ασανσέρ θα υπάρχουν σκάλες που θα οδηγούν στις σοφίτες του ξενώνα.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

ΜΟΝΟΚΛΙΝΟ



Στον δεύτερο όροφο του ξενώνα μας θα υπάρχουν τρία μονόκλινα δωμάτια. Σε καθένα από αυτά θα δώσουμε και ένα ξεχωριστό όνομα. Συγκεκριμένα τα ονόματα που θα δώσουμε στο καθένα θα είναι : το σπουργίτι, το σταφύλι και η

χάντρα. Όλα δωμάτια θα είναι εμβαδού 22 τετραγωνικών μέτρων.

Το πάτωμα τους θα είναι παρκέ, ενώ η οροφή θα είναι από ξύλο σε ηπειρώτικη τεχνοτροπία. Τα δωμάτια θα είναι διακοσμημένα με κάδρα που θα αναπαριστούν φυσικά τοπία και με παλιές φωτογραφίες της περιοχής.

Τα δωμάτια θα έχουν μεγάλη μπαλκονόπορτα ώστε να είναι ευήλια και ευάερα, ενώ η θεά από το μπαλκόνι θα είναι μαγευτική.

θα υπάρχει καλοριφέρ αλλά και κλιματιστικό ώστε ο πελάτης να ρυθμίζει την θερμοκρασία ανάλογα με τις προτιμήσεις του.

Σε κάθε μονόκλινο, ο πελάτης καθώς θα μπαίνει , μπροστά του θα βλέπει το κρεβάτι, με το κομοδίνο δίπλα. Απέναντι από το κρεβάτι θα υπάρχει «τουαλέττα»με καθρέφτη επί του τοίχου, πάνω στο τραπεζάκι θα βρίσκεται και η τηλεόραση.



Δίπλα στο τραπέζι θα βρίσκεται το mini-bar.

Στο τέλος του κρεβατιού και κοντά στην είσοδο θα υπάρχει τραπεζάκι με καρέκλες και απέναντι από αυτό θα είναι ο χώρος του w.c.

όπου θα είναι περίπου τέσσερα τετραγωνικά μέτρα και ιδιαίτερα προσεγμένος.

Η ντουλάπα για τα ρούχα του πελάτη θα βρίσκεται τοποθετημένη στον τοίχο που θα χωρίζει το w.c από το χώρο του δωματίου.

Σκοπός του ξενώνα μας είναι να παρέχουμε στο πελάτη μας την άνεση που έχει σπίτι του με όσο περισσότερες υπηρεσίες μπορούμε, έτσι στο δωμάτιο θα υπάρχει τηλέφωνο με 2 τηλεφωνικές γραμμές, μια για εσωτερικές και εξωτερικές κλήσεις και μια για παροχή internet η' fax, τηλεόραση με συνδρομητικά κανάλια (πονα), ραδιόφωνο, mini-bar καθώς και ένα καλάθι με κρασί και παραδοσιακά γλυκά της περιοχής κατά την άφιξη του.

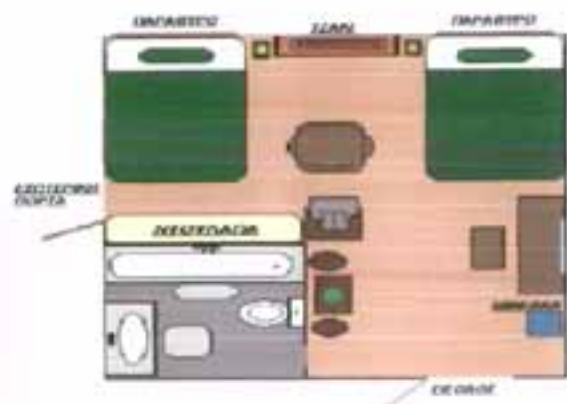
ΔΙΚΛΙΝΟ



Στον δεύτερο όροφο του ξενώνα μας θα υπάρχουν τέσσερα δίκλινα δωμάτια. Το καθένα από αυτά θα είναι εμβαδού 33 τετραγωνικών μέτρων, και όπως και τα μονόκλινα δωμάτια θα έχουν και αυτά ξεχωριστή ονομασία.

Τα ονόματα που θα δώσουμε θα είναι το πεύκο, ο ελατός, ο κέδρος και η βελανιδιά. Η βελανιδιά θα είναι το συζυγικό δωμάτιο με ένα διπλό κρεβάτι.

Το κάθε δωμάτιο θα έχει πάτωμα παρκέ ενώ η οροφή θα είναι ξύλινη. Στα δίκλινα δωμάτια εκτός από το τζάκι όπου ο πελάτης μπορεί να το ανάβει θα υπάρχει καλοριφέρ και κλιματιστικό. Ο χώρος του



δωματίου θα είναι διακοσμημένος με γκραβούρες και στον τοίχο θα υπάρχουν κρεμασμένα αντικείμενα εποχής, όπως παλιές λάμπες πετρελαίου, φανάρια κ.α.

Σε κάθε δίκλινο δωμάτιο ο πελάτης όταν θα μπει θα δει μπροστά του το

παραδοσιακό τζάκι που θα είναι ανάμεσα από τα δυο κρεβάτια. Πάνω από τα κρεβάτια θα υπάρχουν μεγάλα ξύλινα παράθυρα ώστε το δωμάτιο να είναι φωτεινό και ευάερο. Δίπλα στα κρεβάτια θα είναι τα κομοδίνα όπου θα έχουν πάνω τους λαμπατέρ και το τηλέφωνο.

Απέναντι από το τζάκι θα υπάρχει μια τάβλα (παραδοσιακό τραπέζι χωρίς πόδια) εκεί ο πελάτης μπορεί να πιει τον καφέ του όπως έκαναν οι άνθρωποι της περιοχής στο πρώτο μισό του αιώνα.

Κοντά στον τοίχο στο τέλος του ενός κρεβατιού θα υπάρχει «τουαλέττα» με καθρέπτη και δίπλα θα είναι το *mini-bar*.

Στον χώρο θα υπάρχουν τραπεζάκι με καρέκλες καθώς και έπιπλο με ρόδες για την τηλεόραση. Η ντουλάπα θα βρίσκεται κοντά στην

εξωτερική πόρτα για το μπαλκόνι και θα είναι εντοιχισμένη πάνω στον τοίχο που χωρίζει το w.c από το δωμάτιο.

Το w.c θα βρίσκεται κοντά στην είσοδο του δωματίου από την αριστερή πλευρά και θα είναι περίπου έξι τετραγωνικά μέτρα, και αρκετά ευρύχωρο.



Στον χώρο του δωματίου ο πελάτης θα έχει απεριόριστη πρόσβαση σε παροχές όπως συνδρομητική τηλεόραση, τηλεφωνική γραμμή internet, ραδιόφωνο, *mini-bar* και 24ωρη παροχή ζεστού νερού, παροχές που εξασφαλίζουν μια άνετη και πιο ευχάριστη διαμονή του πελάτη.

ΤΡΙΚΛΙΝΟ

Στον δεύτερο όροφο θα υπάρχει ένα τρίκλινο δωμάτιο 40



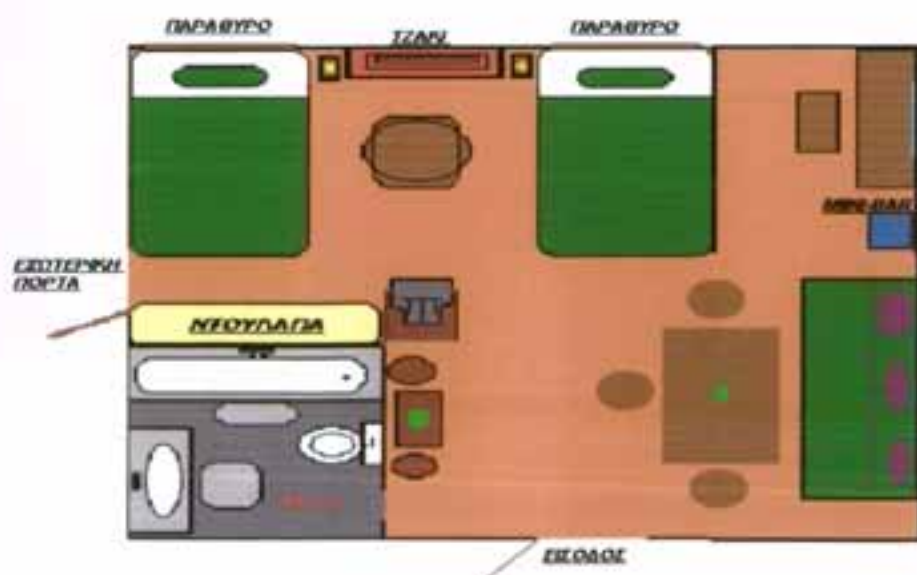
τετραγωνικών μέτρων, και η ονομασία που του θα είναι «τριανταφυλλιά». Στο δωμάτιο αυτό μπορούν να φιλοξενηθούν 3-4 άτομα. Ο χώρος δεν θα διαφέρει κατά πολύ από τα άλλα δωμάτια, πάτωμα από παρκε και οροφή από ξύλο. Στο δωμάτιο θα υπάρχουν καλοριφέρ και κλιματιστικό.

Το δωμάτιο τριανταφυλλιά θα έχει δυο κρεβάτια και ένα καναπέ που θα μετατρέπεται σε κρεβάτι.

Ο πελάτης μπαίνοντας στο δωμάτιο θα δει στα δεξιά το καθιστικό, όπου θα αποτελείτε από τον καναπέ, τραπέζι και καρέκλες σαλονιού. Στην ευθεία θα υπάρχει το τζάκι που θα βρίσκεται ανάμεσα από τα κρεβάτια όπου πάνω από αυτά θα υπάρχουν μεγάλα παράθυρα, ενώ κοντά στο τζάκι θα είναι η παραδοσιακή ταβλά.

Δεξιά στον τοίχο και κοντά στο κρεβάτι θα βρίσκεται «τουαλέττα» με καθρέφτη και διπλά θα υπάρχει το mini- bar. Το w.c θα βρίσκεται στα αριστερά της εισόδου και θα είναι εμβαδού 6 τετραγωνικών μέτρων. Έξω από το w.c κοντά στον χώρο του καθιστικού, θα βρίσκεται έπιπλο με την τηλεόραση. Η ντουλάπα όπως και στα άλλα δωμάτια θα είναι εντοιχισμένη στον τοίχο του w.c κοντά στην έξοδο της μπαλκονόπορτας.

Ο πελάτης θα έχει στην διάθεση του, 24ωρη παροχή ζεστού νερού, mini- bar, συνδρομητική τηλεόραση, ραδιόφωνο, τηλέφωνο και γραμμή internet.



Ο ΔΙΑΔΡΟΜΟΣ

Ο διάδρομος του δευτέρου ορόφου θα είναι εμβαδού 50 τετραγωνικών μέτρων. Ο διάδρομος θα είναι φαρδύς, ώστε να επιτρέπουν την χρήση των trolleys από τις καμαριέρες και συγχρόνως στους πελάτες να περνούν άνετα και να εμποδίζουν κάθε αίσθημα κλειστοφοβίας.

Στον διάδρομο θα υπάρχει τεχνητός φωτισμός όλο το εικοσιτετράωρο, ώστε όλοι οι πελάτες να διακρίνουν τον αριθμό του δωματίου τους καθώς και να προλαμβάνονται τα ατυχήματα.

Εκτός απ' τα κεντρικά φωτά του διαδρόμου θα υπάρχουν και φωτά που θα δείχνουν τον δρόμο προς την σκάλα για την έξοδο κινδύνου, καθώς και πυροσβεστήρες σε περίπτωση φωτιάς.

Ο διάδρομος θα είναι στρωμένος με μοκέτα που εκτός από τη συντήρηση της θερμοκρασίας που προσφέρει λειτουργεί και σαν ηχομονωτικό υλικό, ώστε να μην ενοχλούνται οι πελάτες από το προσωπικό ή από τους άλλους πελάτες τους ξενώνα.

ΤΟ ΟΦΙΣ

Το οφίς η' τα δωμάτια υπηρεσίας είναι τα δωμάτια όπου η καμαριέρα φυλάει τα εργαλεία της δουλειάς της όπως σκούπες, σφουγγαρίστρες, ξεσκονόπανα, καθαριστικά, αποριπαντικά κ.α σε μεγάλες ποσότητες ανάλογα με τον χώρο που πρέπει να επιμεληθεί.

Το οφίς βρίσκεται του ξενώνα μας βρίσκεται στον δεύτερο όροφο ευθεία στον μικρό διάδρομο που θα είναι μπροστά από το ασανσέρ, δίπλα από την λινοθήκη.



Μέσα στο οφίς θα υπάρχει: ντουλάπια αποθήκευσης της ηλεκτρικής σκούπας, σφουγγαρίστρα, ξεσκονόπανων, υλικών καθαρισμού, σιδερώστρας και σιδήρου και άλλων χρήσιμων εργαλείων της καμαριέρας.

Στο οφίς θα υπάρχει νιπήρας με μόνιμα τρεχούμενο ζεστό νερό και νεροχύτης για το άδειασμα των βρώμικων νερών, που θα είναι τοποθετημένος χαμηλά ώστε είναι εύκολο το άδειασμα και το γέμισμα των κουβάδων.

Τραπέζι και καρέκλες, δοχείο απορριμμάτων ντουλάπες για τα ρούχα του προσωπικού, και τηλεφωνική συσκευή για ενδοεπικοινωνία.

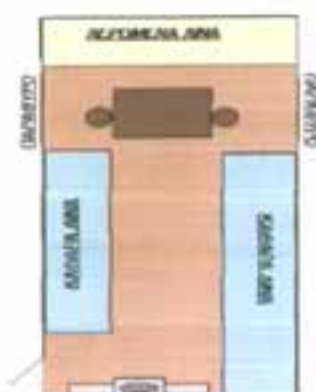
ΛΙΝΟΘΗΚΗ

Η λινοθήκη είναι η αποθήκη για όλα τα λινά (σεντόνια, μαξιλαροθήκες) αλλά και πετσέτες, μπουρνούζια, κουβέρτες, παπλώματα, καλήματα κρεβατιών κ.α, Από αυτό τον χώρο τα καθαρά λινά διανέμονται στα δωμάτια, και σε αυτό το χώρο οι καμαριέρες μαζεύουν τα λερωμένα ώστε να τα στείλουν στο πλυντήριο.

Η λινοθήκη θα βρίσκεται διπλά στο οφίς και θα υπάρχουν σε αυτό τα εξής: αποθηκευτικός χώρος για τα καθαρά λινά, με ντουλάπια που θα αποτρέπουν να περνάει η σκόνη.

Χώρος αποθήκευσης για τα λερωμένα λινά αυτός ο χώρος θα βρίσκεται μακριά από τα καθαρά λινά ώστε να μην έρχονται σε επαφή με αυτά. Θα έχει επαρκή φωτισμό και θερμοκρασία για την αποφυγή μούχλας των βρεγμένων λινών.

Στο εσωτερικό επίσης θα βρίσκονται τραπέζι με έγχρωμη επιφάνεια εργασίας για να διαφέρει από τα λευκά λινά και καρέκλες για τις



καθιστικές εργασίες, νιπήρας, και μεγάλα παράθυρα για φυσικό φωτισμό (ο φωτισμός πρέπει να είναι καλός και όχι εκθαμβωτικός γιατί τα περισσότερα είδη είναι λευκά). Θα ήταν παράληψη να μην αναφέρουμε ότι στον χώρο της λινοθήκης, θα γίνεται η καταμέτρηση των ρούχων από πριν και μετά την

επιστροφή τους από το πλυντήριο καθώς και το μαρκάρισμα τους.

ΤΑ ΔΩΜΑΤΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

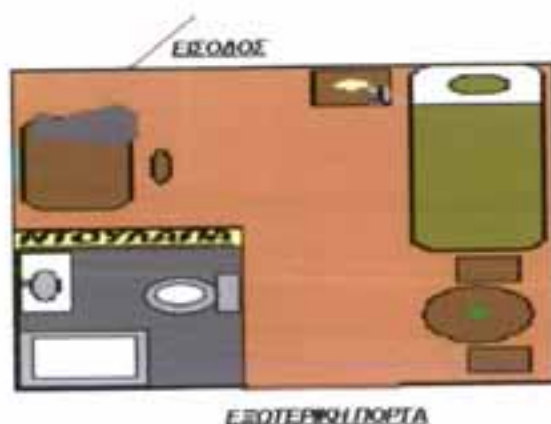
Στον ξενώνα μας θα υπάρχουν και δωμάτια ώστε να φιλοξενούν τα άτομα που θα εργάζονται σε αυτό και δεν θα έχουν κατοικία σε αυτή την περιοχή.

Τα δωμάτια του προσωπικού θα είναι δυο και θα βρίσκονται κατά μήκος του μικρού διαδρόμου που βρίσκεται απέναντι από το ασανσέρ.

Τα δωμάτια θα είναι δυο, ένα μονόκλινο και ένα δίκλινο. Το μονόκλινο θα είναι εμβαδού 20 τετραγωνικών μέτρων και το δίκλινο εμβαδού 27 τετραγωνικών μέτρων.

Το μονόκλινο δωμάτιο στο εσωτερικό του θα είναι η οροφή από ξύλο και το πάτωμα από παρκε. Στην αρχή του δωματίου θα υπάρχει το κρεβάτι και το κομοδίνο απέναντι ακριβώς, τουαλέττα με καθρέφτη επί του τοίχου. Πάνω στην τουαλέττα θα υπάρχει τηλεόραση. Στο τέλος του κρεβατιού θα βρίσκεται τραπέζι με καρέκλες και ακριβώς απέναντι θα είναι ο χώρος του w.c.. Στον τοίχο που χωρίζει το w.c από το υπόλοιπο δωμάτιο θα υπάρχει εντοιχισμένη ντουλάπα.

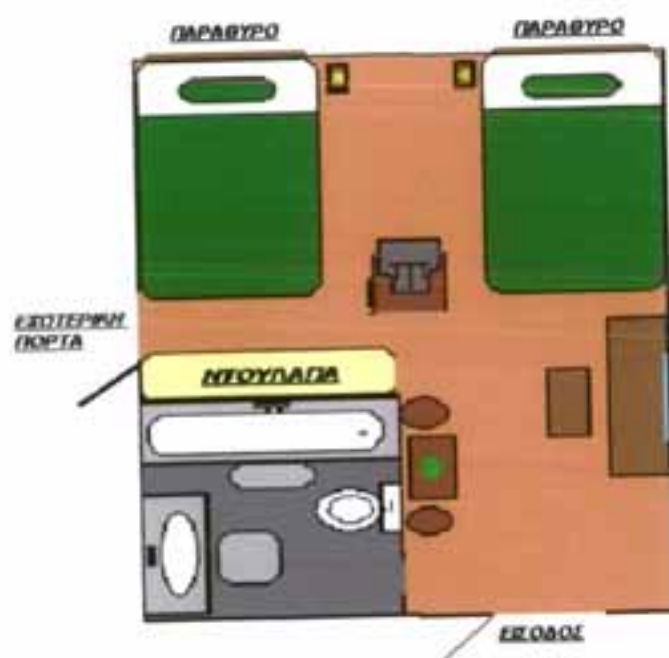
Στο τέλος του δωματίου υπάρχει εξωτερική πόρτα που οδηγεί στο μπαλκόνι.



Στο δίκλινο δωμάτιο του προσωπικού το πάτωμα και οροφή θα είναι όπως και στο μονόκλινο δωμάτιο, θα υπάρχει κλιματιστικό καθώς και καλοριφέρ.

Στο δωμάτιο θα υπάρχει w.c κοντά στην είσοδο , επίσης κοντά στον τοίχο και δεξιά θα υπάρχει τουαλέττα με καθρέφτη, και απέναντι τραπεζάκι με καρέκλες. Τα κρεβάτια θα βρίσκονται κάτω από τα παράθυρα του δωματίου και δίπλα τους θα υπάρχει κομοδίνο.

Η τηλεόραση θα βρίσκεται απέναντι από τα κρεβάτια, πάνω σε τραπεζάκι. Η ντουλάπα του δωματίου θα είναι εντοιχισμένη, στον τοίχο του w.c, κοντά στην εξωτερική πόρτα που οδηγεί στο μπαλκόνι.



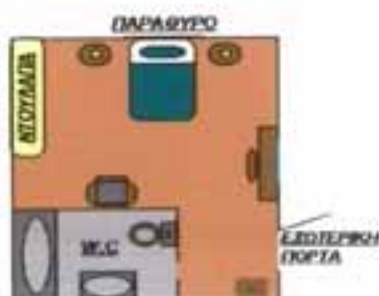
ΟΙ ΣΟΦΙΤΕΣ

Ανεβαίνοντας τα σκαλιά που υπάρχουν στο διάδρομο ο πελάτης θα βρεθεί στις δυο σοφίτες του ξενώνα .Οι σοφίτες η μια θα είναι μονόκλινη και η άλλη δίκλινη. Την μονόκλινη σοφίτα θα την ονομάσουμε Άννα και την δίκλινη Ανδρέας.

Η μονόκλινη σοφίτα θα είναι γύρω στα 25 τετραγωνικά μετρά. Ο χώρος της σοφίτας θα είναι απλός και λιτός με κύριο στοιχείο το ξύλο. Πάτωμα από παρκέ και οροφή από εμφανή δοκάρια που θα συγκρατούν την σκεπή.

Ο πελάτης καθώς μπαίνει μέσα στο δωμάτιο, θα βλέπει το κρεβάτι ακριβώς στη μέση. Αριστερά και δεξιά θα βρίσκονται μικρά κομοδίνα. Πάνω από το κρεβάτι θα υπάρχει παράθυρο, απέναντι από το κρεβάτι, έπιπλο με την τηλεόραση ενώ κοντά στον τοίχο θα υπάρχει τουαλέττα με καθρέφτη και δίπλα της το mini-bar.

Η ντουλάπα θα είναι εντοιχισμένη. Κοντά στην είσοδο της σοφίτας θα υπάρχει το w.c εμβαδού 5 τετραγωνικών μέτρων. Ο χώρος της σοφίτας θα έχει καλοριφέρ και κλιματιστικό καθώς και τις άλλες παροχές που έχουν τα υπόλοιπα δωμάτια, τηλέφωνο, γραμμή internet, συνδρομητική τηλεόραση, mini – bar καθώς και 24ωρη παροχή ζεστού νερού.



Η δίκλινη σοφίτα θα είναι 35 τετραγωνικά μετρά. Εσωτερικά το δωμάτιο θα έχει οροφή από ξύλο και πάτωμα από παρκέ, στον χώρο θα υπάρχουν δυο μεγάλα παράθυρα ώστε το



δωμάτιο να είναι ευήλιο και ευάερο. Στον χώρο θα υπάρχει καλοριφέρ και κλιματιστικό.

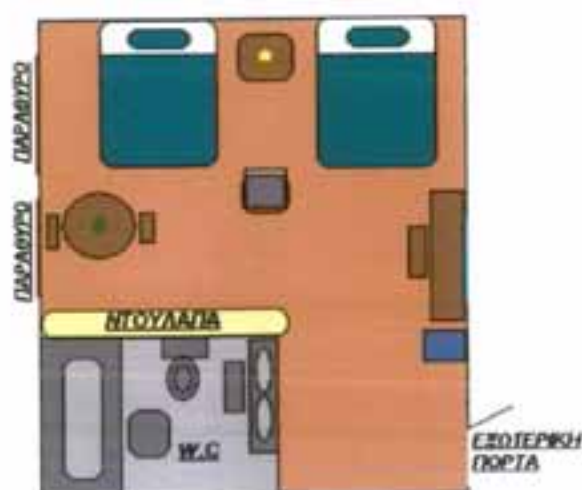
Ο πελάτης καθώς θα μπαίνει στο δωμάτιο μπροστά του θα υπάρχουν τα δυο κρεβάτια και στην μέση το κομοδίνο με λαμπατέρ. Αριστερά από το πρώτο κρεβάτι θα υπάρχει παράθυρο.

Στο τέλος του παραθύρου θα υπάρχει τραπέζι με καρέκλες και μετά θα αρχίζει το δεύτερο παράθυρο. Στην δεξιά πλευρά του δωματίου θα είναι η τουαλέτα με καθρέφτη επί του τοίχου και δίπλα σε αυτή το mini-bar.

Στην μέση του δωματίου θα υπάρχει έπιπλο με την τηλεόραση.

Η ντουλάπα του δωματίου θα είναι εντοιχισμένη στο τοίχο του w.c. όπου θα βρίσκεται κοντά στην είσοδο του δωματίου.

Το δίκλινο δωμάτιο θα παρέχει όλες τις ευκολίες στον πελάτη, όπως τηλέφωνο, γραμμή internet, συνδρομητική τηλεόραση, 24ωρη παροχή ζεστού νερού και mini-bar που θα κάνει την διαμονή του πελάτη πιο άνετη.



Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΚΑΙ Ο ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΤΟΥ

Ο πελάτης στον ελεύθερο χρόνο του στον ξενώνα μπορεί να επισκεφτεί το λαογραφικό μουσείο που στεγάζεται στο χώρο του ξενώνα, να απολαύσει τις παραδοσιακές σπεσιαλιτέ στην ταβέρνα να δοκιμάσει διάφορα είδη κρασιών στο κελάρι, να ασχοληθεί όπως προαναφέραμε με δραστηριότητες όπως η ιππασία, η τοξοβολία καθώς και μετά από συνεννόηση να δημιουργηθούν ομάδες trekking και ορεινής ποδηλασίας που θα περιηγούνται στον ευρύτερο χώρο και θα απολαμβάνουν τα μοναδικά τοπία της περιοχής

Επίσης ο πελάτης έχοντας σαν έδρα τον ξενώνα μπορεί να κάνει εκδρομές σε κοντινές τοποθεσίες και να δει αξιοθέατα της περιοχής όπως τους αρχαιολογικούς χώρους, τα μοναστήρια με τα πλούσια θρησκευτικά κειμήλια, τα τοξωτά γεφύρια της περιοχής καθώς και φυσικά τοπία, όπως το ελατόδασος, ο ποταμός Ίναχος, και η τεχνητή λίμνη των Κρεμαστών και πολλά αλλά όπως προαναφέραμε στην αρχή.

Ο πελάτης του ξενώνα θα ξεφύγει από το άγχος και την ρουτίνα της πόλης, θα ηρεμήσει κοντά στην φύση, θα αναζωογονηθεί από τον καθαρό αέρα της περιοχής και θα περάσει αξέχαστες διακοπές διαμένοντας μέσα σε έναν ξενώνα από πέτρα και ξύλο έχοντας όλες τις σύγχρονες ανέσεις που διασφαλίζουν μια άνετη διαμονή. Σε ένα χώρο που είναι φτιαγμένος με αγάπη, μεράκι και πολύ σεβασμό στον πελάτη.



ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΚΑΙ MARKETING

Ο σκοπός του Ξενώνα μας είναι η διαμονή του πελάτη μας να είναι ευχάριστη και άνετη. Ο πελάτης του Ξενώνα μας θα αντιμετωπίζεται πρώτα απ' όλα σαν φίλος ώστε να νοιώθει άνετα και οικείος με το περιβάλλον, σε αυτό συμβάλουν και οι υπάλληλοι του Ξενώνα που θα είναι ευγενικοί και πρόθυμοι να το βοηθήσουν σε ότι και αν χρειαστεί.

Οι τιμές του Ξενώνα μας θα είναι φιλικές ανάλογα των παροχών και υπηρεσιών που προσφέρουμε στους πελάτες.

Για να προωθήσουμε τον Ξενώνα μας και να τον κάνουμε γνωστό στο ευρύτερο κοινό θα προχωρήσουμε στις εξής διαδικασίες:

- ▶ Επικοινωνία και προώθηση μέσω του Ε.Ο.Τ με διάφορα πακέτα διακοπών σε χαμηλές τιμές (διήμερα-τριήμερα), καθώς και στα διάφορα προγράμματα κοινωνικού τουρισμού
- ▶ Συνεργασία με ταξιδιωτικά γραφεία και προσφορές με εορταστικά πακέτα (π.χ Χριστούγεννα - Πάσχα)
- ▶ Προώθηση του Ξενώνα μέσω του της νομαρχίας και του δήμου Ινάχου. Από το τμήμα πολιτισμού και τουρισμού που διαφημίζουν την ευρύτερη περιοχή (αξιοθέατα - λαογραφικά μουσεία κ.α) και κάνουν προτάσεις με τα καταλύματα που διατίθενται στο κοινό.
- ▶ Διαφήμιση και προβολή του Ξενώνα μας μέσω ανάρτησης μεμονωμένης ιστοσελίδας στο διαδίκτυο (internet)
- ▶ Προβολή του Ξενώνα στο διαδίκτυο μέσω κόμβου που προβάλλει Ξενώνες, ταξιδιωτικούς προορισμούς κ.α π.χ www.xenones.gr

► Διαφήμιση σε έντυπα που έχουν σχέση με τουρισμό- ταξίδια- περιηγήσεις. π.χ cosmos travel, Διακοπές.

► Τηλεοπτική και ραδιοφωνική διαφήμιση σε περιόδους μεγάλης τουριστικής κίνησης (καλοκαίρι – Χριστούγεννα – Πάσχα)

Η πιο πετυχημένη όμως διαφήμιση είναι ο ίδιος ο πελάτης που ευχαριστημένος από την φιλοξενία μας ,θα ξαναπροτιμήσει τον ξενώνα μας και θα τον προτείνει σε φίλους και γνωστούς του.



ΑΝΤΙ...ΕΠΙΛΟΓΟΥ

Η δημιουργία ενός ξενώνα είναι όνειρο ζωής που εύχομαι κάποτε να πραγματοποιηθεί. Ο ξενώνας που θα δημιουργηθεί θα είναι το αποτέλεσμα της αγάπης προς την φύση και της επαγγελματικής σταδιοδρομίας που έχω επιλέξει.

Στην παραπάνω εργασία έγινε περιγραφή για το που θα μπορούσε να δημιουργηθεί αυτός ο ξενώνας, πως και ποιοι θα είναι οι χώροι που θα τον αποτελούν, τι δραστηριότητες θα μπορούσαν να αναπτυχθούν στο χώρο του ξενώνα, τι θα παρέχει στον πελάτη και με ποιους τρόπους θα διαφημίσουμε και θα προσελκύσουμε τον πελάτη στον ξενώνα μας.

Πιστεύω, με το πλήρωμα του χρόνου και με τις κατάλληλες συνθήκες και ευκαιρίες που θα μου δοθούν να πραγματοποιήσω αυτό το όνειρο... .

Ένα μεγάλο ευχαριστώ σε
όσους πίστεψαν σε μένα.
... Κώστας.

ΠΗΓΕΣ

- *Ορεινός Βάλτος – Παλιοί οικισμοί και λατρευτικοί χώροι – ομάδα περιβαλλοντικής εκπαίδευσης Μαλεσιάδας. -2003*
- *Μυθολογία και αρχαιολογία του Βάλτου-Στ. Γερομήτσος – εκδ.Αμφιλοχιτών –Αθήνα 1986*
- *Σημειώσεις οροφοκομείας – ΑΤΕΙ Πάτρας.*
- www.aitoloakarnania.gr/dimosinaxou
- www.anko.gr/leader
- www.in.gr/αγροτουρισμος
- www.Disable.gr/agrotourismos
- www.Hellastourism.gr
- www.Xenones.gr
- www.petrinaspitia.gr
- www.portal.kamimerini.gr
- www.Agrofolk.com
- www.wine-Cellars.org
- www.cavaminos.gr

