



Chefs' Brigade Για ένα καλύτερο γαστρονομικό μέλλον

Ενημερωτικό δελτίο των μελών της Μπριγάδας

Αθήνα 16/04/2021

Αγαπητά μέλη,

Η Μπριγάδα στην μικρή πορεία που έχει διανύσει μέχρι τώρα, έχει καταφέρει να αφήσει το αποτύπωμα της στον διατροφικό τομέα της χώρας μας με μεγάλη επιτυχία.

Στα τέλη του '18 συγκροτήθηκε και νομιμοποιήθηκε η Ομάδα μας, αποτελούμενη από 23 Ιδρυτικά μέλη καθώς και η επιλογή του σημερινού Δ.Σ. Ήταν επιλογή του ιδρυτή της Ομάδας και σημερινού Προέδρου, η πλειοψηφία των Ιδρυτικών μελών μας να είναι Μάγειροι, οι οποίοι έχουν διακριθεί στην επαγγελματική τους πορεία ως προς τις μαγειρικές τους ικανότητες και πρωτοπορία, ως προς την εντιμότητα τους, τον επαγγελματισμό τους, την προσήλωση τους στα τοπικά προϊόντα και συνταγές και την πολυποικίλη ανάδειξη του τόπου μας μέσω της Γαστρονομίας.

Με βάση αυτά τα κριτήρια, την αποδοχή και την σύμφωνη γνώμη τους ως προς το καταστατικό, τους στόχους και τους σκοπούς της Μπριγάδας, θεωρώ ότι η « αφρόκρεμα » των συναδέλφων βρέθηκε στις τάξεις της Μπριγάδας, ο καθένας από το δικό του μετερίζι.

Στο διάστημα από την ίδρυση της μέχρι σήμερα, διαμορφώθηκε για την Μπριγάδα ένα δύσκολο οικονομικό περιβάλλον, λόγω της μικρής εισπραξης εισφορών και του νεαρού της ηλικίας της. Παρόλα αυτά, κατάφερε να ανταποκριθεί πλήρως, με την ουσιαστική βοήθεια και στήριξη από μέρους της ΕΔΟΚ και μιας μικρής χορηγίας που καταφέραμε να βρούμε, κι έτσι εξασφαλίστηκε η αποτελεσματική λειτουργία της.

Τα δύο αυτά χρόνια ήταν μια πολύ γόνιμη περίοδος.

Καταφέραμε να έχουμε πολύ θετικές εξελίξεις, για εμάς αλλά και για τους τοπικούς παραγωγούς και τα προϊόντα τους, στόχος πολύ σημαντικός της Μπριγάδας.

Οι πρωτοβουλίες μας εντός και εκτός συνόρων, ανέδειξαν την Οργάνωσή μας σε ουσιαστικό συνομιλητή της Πολιτείας για τα θέματα που αφορούν τον αγρο-διατροφικό τομέα γενικότερα.

Η Μπριγάδα ως φορέας δεν ήταν και δεν είναι ανταγωνιστική με κανέναν άλλο φορέα. Τουναντίον είμαστε πάντα υπέρ των συνεργασιών με όλους όσους ασχολούνται με την διατροφή, την γαστρονομία, τα τοπικά προϊόντα και τους παραγωγούς. Ένας από τους σκοπούς της Chefs' Brigade Greece Slow food Community είναι η ενημέρωση επαγγελματιών και καταναλωτών για τα τοπικά προϊόντα και την αειφόρα ανάπτυξη της παραγωγής.

Είναι ο πρώτος και μοναδικός φορέας που συνδέει τον Πρωτογενή τομέα απευθείας με την εστίαση, η οποία πριν την Πανδημία σίτιζε κοντά στα 40.000.000 ανθρώπους στα εστιατόρια της χώρας.

Είναι ο μοναδικός φορέας που με τις μικρές του δυνάμεις όρθωσε το ανάστημα του με μια ρεαλιστική πρόταση, την στήριξη των τοπικών παραγωγών και των τοπικών προϊόντων, ώστε να τονωθούν οι τοπικές οικονομίες, και τα παραγόμενα προϊόντα να ωφελήσουν όλους μας. Το αποτέλεσμα αυτών των πράξεων είναι να δημιουργηθούν νέες θέσεις εργασίας και ευημερίας, συμπεριλαμβανομένων και των χώρων εστίασης. Παράλληλα οι Μάγειροι, αλλά και οι επιστήμονες που πλαισιώνουν την Μπριγάδα έχουν την δυνατότητα να έρθουν σε επαφή και να συνεργαστούν με τις μεγάλες οργανώσεις των παραγωγών, ώστε να παράγονται πρώτες ύλες (φυτικές ή ζωικές), που έχει ανάγκη η εστίαση με τρόπο ανταγωνιστικό και αειφόρο, για ένα δίκαιο φαγητό και πρώτες ύλες με ορθή παραγωγή στην χώρα μας, σεβόμενοι το περιβάλλον, διασφαλίζοντας τα οφέλη για την υγεία των καταναλωτών αλλά και για να μην αιμορραγούμε οικονομικά, εισάγοντας τα προϊόντα σε τόσο υψηλό ποσοστό.

Με το σκεπτικό αυτό οι πρώτες μας κινήσεις ήταν να προωθήσουμε το Μανιφέστο, τους σκοπούς και τους στόχους μας σε όσο το δυνατόν περισσότερους φορείς, παραγωγούς, αλλά και σε όσους βρίσκονται γύρω τους, διότι επιδιώκουμε την μεγαλύτερη συγκέντρωση δυνάμεων γύρω από κοινούς στόχους, για να έχουμε τα θεμιτά αποτελέσματα.

Ταυτόχρονα διαχύσαμε στα Μ.Μ.Ε. την δημιουργία αυτού του φορέα που ομολογουμένως αγκαλιάστηκε από πολλούς.

Έγιναν, θεωρούμε, δυνατές συνεργασίες με πολύ αξιόλογους φορείς που οι οποίοι, παρά τις αρχικές τους επιφυλάξεις, μας εμπιστεύθηκαν.

Έγιναν μέλη μας επαγγελματικοί σύνδεσμοι, καθώς και συνεταιρισμοί παραγωγών, επαγγελματικές ενώσεις, αλλά και μεμονωμένοι παραγωγοί, αποδεικνύοντας την ανάγκη συσπείρωσης και επικοινωνίας μεταξύ όλων αυτών των φορέων. Η Ομάδας μας κέρδισε την εμπιστοσύνη τους σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.

Τους ευχαριστούμε και πιστεύουμε πως σταθήκαμε αντάξιοι αυτής της εμπιστοσύνης.

Θα θέλαμε να έχουμε κάνει περισσότερα. Έχουμε ενέργεια και θέληση, και οι επόμενες δράσεις θα γίνουν με μεγαλύτερη δύναμη και ορμή.

Στοχεύουμε στην τακτική και άμεση ενημέρωση και επικοινωνία με τα μέλη της, όπως σωστά έχει επισημανθεί από αυτά. Στα πρακτικά της Γενικής Συνέλευσης, μπορείτε να δείτε τις πρωτοβουλίες που πήραμε προς αυτή την κατεύθυνση.

Βέβαια θα ήθελα να συμπληρώσω ότι αυτή η επικοινωνία και ενημέρωση θα πρέπει να είναι αμφίδρομη για να είναι αποτελεσματική και ελπίζω ότι θα υπάρξει η ανταπόκριση η οποία χρειάζεται.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ

Στις 08/04/2021 κάναμε την Γ.Σ. μας όπου εκθέσαμε τα πεπραγμένα της πρώτης μας διετίας και μέσω αυτού του εγγράφου ενημερώνουμε πλέον όλα μας τα μέλη.

Τα Θέματα Ημερήσιας Διάταξης ήταν:

1. Ενημέρωση από τον Πρόεδρο για τα πεπραγμένα της Ομάδας
2. Κάθε άλλο σχετικό με την Brigade
3. Αρχαιρεσίες για την ανάδειξη νέου Δ/Σ και ελεγκτικής επιτροπής

1. Πεπραγμένα της Ομάδας

Slow food Community

Ξεκινήσαμε ως **«Μπριγάδα»**, εξελιχθήκαμε σε **Μπριγάδα / Slow food** και σήμερα λειτουργούμε ως **Chefs' Brigade Greece Slow food Community**.

Τι σημαίνει όμως αυτό για εμάς ;

Σημαίνει ότι ξεκινήσαμε μια ομάδα μαγείρων κατά βάση, στην πορεία μας πλησίασε το Διεθνές κίνημα του Slow food, το οποίο αναγνώρισε στην δομή και αντίληψη μας αυτό που έχει γίνει σε άλλες χώρες, δηλαδή την συμμαχία των Chef και μετά από τις συζητήσεις και διαπραγματεύσεις αποφάσισε ότι είμαστε αυτοί που μπορούν να μεταδώσουν τις αξίες και το μήνυμά τους, εκπροσωπώντας τους.

Σήμερα που διαβάζετε τα πεπραγμένα της Ομάδας μας, μπορώ υπερήφανα να σας πω ότι είμαστε η μεγαλύτερη και πιο δυναμική κοινότητα της Slow food στην Ελλάδα.

Έχουμε ήδη δύο παραρτήματα δημιουργημένα, ένα της Πελοποννήσου και ένα της Μακεδονίας.

Βρισκόμαστε στην φάση που δημιουργούμε ακόμη ένα παράρτημα στην Λέσβο το οποίο θα είναι το « ορμητήριο» για την δημιουργία του παραρτήματος των νήσων του Β. Αιγαίου. Είμαστε ένας πανελλαδικός φορέας που απέκτησε μια διεθνή αναγνώριση και στήριξη, ένας φορέας που μπορεί να μιλά εξ' ονόματος της χώρας και όχι ενός μόνο τόπου, ένας φορέας που χαιρεί εκτίμησης και σεβασμού από τη Slow food international η οποία αποζητά να συνομιλεί μαζί μας.

Συνεργασίες με φορείς

Οι φορείς με τους οποίους συνεργαστήκαμε:

- ΕΔΟΚ (Εθνική Διεπαγγελματική οργάνωση κρέατος)
- ΕΔΟΕ (Διεπαγγελματική ελαιόλαδου)
- ΣΑΣΟΕΕ (Σύνδεσμος Αγροτικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και Επιχειρήσεων Ελλάδος)
- ΠΕΕΑΦΑΖ (Πανελλήνια Ένωση Εκτροφέων Αυτοχθόνων Φυλών Αγροτικών Ζώων)
- ΕΕΕΒΦΒ (Ένωση Εκτροφέων Ελληνικής Βραχυκερατικής Φυλής Βοοειδών)
- ΣΕΒΕΚ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος)
- Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη
- ΠΟΕΣΕ (Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών & Συναφών Επαγγελματιών)
- Ι.Ε.Γ. (Ινστιτούτο Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού & Γαστρονομίας)
- Chefs Club of Attica (Λέσχη Αρχιμαγείρων, Αρχιζαχαροπλαστών, Αρτεργάτη, Επιστημόνων Επισιτισμού, Αττικής, Ακρόπολης)
- ΜΤΑ (Μεσογειακά Βραβεία Γεύσης)
- Όμιλος σχολών Μαγειρικής ΟΜΗΡΟΣ
- Ι. ΙΕΚ Μαγειρικής Κρήτης ΜΒΣ
- Εμπορικό επιμελητήριο Τρικάλων
- Δημοτική επιχείρηση Καβάλας « ΔΗΜΩΦΕΛΕΙΑ»
- Αμερικανική Γεωργική σχολή «Perrotis College»
- Hellenic Artisan Butcher's Club (Λέσχη Ελλήνων Κρεοτεχνών)
- Σωματείο εστιατόρων Λέρου
- Λέσχη γαστρονομίας « Αλέξανδρος Γιώτης»
- ΦΙΛΑΙΟΣ

Το έργο της Μπριγιάδας μέχρι τον Δεκέμβρη του 2020

Δράσεις

- Προσκλήθηκε από το **Υπουργείο Εργασίας** για να συμβάλει με τις γνώσεις και προτάσεις της στην ποιοτική αναβάθμιση των σχολικών γευμάτων.
 - ο Δημιούργησε ομάδα από αρχιμάγειρες ιδρυτικά της μέλη με πρωταγωνιστές τους συναδέλφους που υπηρετούν στο Δ.Σ. και κατέθεσε αφιλοκερδώς στο υπουργείο, περίπου 20 σχολικά μενού με την υπογραφή του καθενός. Βασισμένα όλα τα μενού

στην εποχικότητα, την εντοπιότητα των συνταγών, αλλά και των προϊόντων.

- ο Στην ομάδα αυτή συμμετείχαν και οι επιστήμονες που πλαισιώνουν την Μπριγάδα, οι οποίοι αποδείχθηκαν απαραίτητοι στο έργο μας για να υπάρξει η περαιτέρω μελέτη των προτάσεων μας.
 - ο Μέσα από όλη αυτή την προσπάθεια αποδείξαμε ότι, θα μπορούσαν οι μαθητές των Δημοτικών σχολείων της χώρας μας να τραφούν με τοπικά προϊόντα, με ισορροπημένα και υγιεινά γεύματα και ταυτόχρονα να αρχίσουν από νεαρή ηλικία να εκπαιδεύονται στην γαστρονομία των διάφορων περιοχών της Ελλάδας, ως αυριανοί συνειδητοποιημένοι καταναλωτές αλλά και να κατανοήσουν τι σημαίνει γαστρονομικός πολιτισμός.
 - ο Μέσα από την μελέτη αυτή αποδείξαμε ότι θα ήμασταν σε θέση με τα σχολικά γεύματα να αυξήσουμε την παραγωγή όλης της κτηνοτροφίας και των ψαριών της χώρας κατά 15%, ποσοστό πράγματι πολύ σημαντικό για όλους και παράλληλα την μείωση του κοστολογίου ανά μερίδα μέσα από το σταμάτημα της αιμορραγίας των εισαγωγών και την διαφυγή συναλλάγματος.
-
- Συμμετείχαμε σε συνεδριάσεις με τον **Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης**, ως μέλος του Δ.Σ. της ΕΔΟΚ, (με τον Κο Βορίδη) για ζητήματα του Αγρο-διατροφικού τομέα και θέσαμε ζητήματα που απασχολούν την εστίαση, όπως η ανάπτυξη της τοπικής παραγωγής και ειδικότερα της κτηνοτροφίας.
 - Αποφασίσαμε και δεσμευτήκαμε, για την **χρήση τοπικών προϊόντων** στα εστιατόρια μας τουλάχιστον κατά το 1/3 των προϊόντων που χρησιμοποιούμε και την αναγραφή των παραγωγών στους καταλόγους μας, τουλάχιστον των βασικών.
 - Δημιουργήσαμε το πρώτο **φεστιβάλ γυναικών Chef** με συνταγές από τον τόπο τους. Όντας ευαισθητοποιημένοι στα κοινωνικά ζητήματα, θελήσαμε να τιμήσουμε και να αναδείξουμε με τον τρόπο μας τις γυναίκες συναδέλφους και το παράδειγμα μας έγινε αφορμή να το ακολουθήσουν κατόπιν και γαστρονομικά έντυπα.
 - Ανταποκριθήκαμε θετικά στο κάλεσμα του διοργανωτή – ιδρυτικού μας μέλους Γιάννη Μπαξεβάνη, για το φεστιβάλ δρόμου στον Άγ. Νικόλαο Κρήτης.
 - Ανταποκριθήκαμε θετικά στην πρόσκληση του Chef – εστιατόρα, Ιδρυτικού μας μέλους στις Βρυξέλες **Μάνου Μακρυγιαννάκη**, στην εκδήλωση που διοργάνωσε ο **Ευρωβουλευτής κος Κούλογλου**, μέσα στο Ευρωκοινοβούλιο. Μαγειρέψαμε σε συνεργασία με την περιφέρεια Α. Μακεδονίας & Θράκης με τοπικά προϊόντα και υπήρξε υπέρ-διπλασιασμός των συμμετεχόντων.
 - Πραγματοποιήσαμε με επιτυχία **στη Μαδρίτη στο ελληνικό εστιατόριο Milos** μία **εκδήλωση με Ελληνικό αρνί** που οργάνωσε και παρουσίασε

το μέλος μας **Chef Σίμος Τριανταφύλλου**, μέσω της αποστολής της **ΕΔΟΚ**. Η παρουσίαση συγκέντρωσε πλήθος επαγγελματιών του κλάδου και εκπροσώπων του γαστρονομικού και κλαδικού τύπου της Ισπανίας, αλλά και του Έλληνα πρέσβη, της εμπορικής διπλωματικής αντιπροσωπείας της ελληνικής πρεσβείας, καταδεικνύοντας το ενδιαφέρον που δημιουργήσαμε.

- Σε συνεργασία με την **ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ**, έγινε εκδήλωση προς τους καταναλωτές, με προβολή και γευσιγνωσία αρνιού, όπου επίσης διατέθηκαν ποσότητες αρνιού ως σουβλάκι, μπιφτέκι, λουκάνικο και προσούτο προβατίνας.
- Επίσης με την ίδια σχολή συμμετείχαμε σε **δημερίδα στην Ξάνθη** για την Βραχυκερατική φυλή βοοειδών
- Συμμετείχαμε στην **Γιορτή Κτηνοτροφίας στην Δράμα** που σκοπό είχε την προώθηση της εκτροφής βοοειδών πάχυνσης και αύξησης της παραγωγής κρέατος από την αιγο-προβατοτροφία. Η Μπριγάδα εκπροσωπήθηκε από το Ιδρυτικό μας μέλος **κα Κρυσταλίδου Βίκυ**, η οποία είναι ζωοτέχνης/ στέλεχος της ΑΜ. Γεωργικής Σχολής Η Δράμα και η γενικότερη περιοχή είναι πρωτοπόρος σε θέματα κτηνοτροφίας, ενώ στη Δράμα καθορίζονται οι τιμές των Αμνοεριφίων, σχεδόν για όλη την Ελλάδα. Οι παρουσίες και η συζήτηση αφορούσαν στις δυνατότητες οργάνωσης της παραγωγής και αξιοποίησης της εγχώριας κόκκινης φυλής βοοειδών, στο πρόγραμμα **MEET THE LAMB**, στην ανάγκη αλλαγής νοοτροπίας των Κτηνοτρόφων και στην πλήρη δραστηριοποίηση του τομέα της **Αιγο-προβατοτροφίας**.
- Σε συνεργασία με την **ΕΔΟΚ** συμμετείχαμε στην **έκθεση MEET DAYS** με προβολή των δράσεων και της λειτουργίας μας, στην Διοργάνωση Ημερίδας με θέμα «Το κρέας: Η διατροφική του αξία και η θέση του στη σύγχρονη κοινωνία». Στην ημερίδα δόθηκαν ενδιαφέρουσες αλλά και εμπειρισταωμένες απαντήσεις σε όσους πιστεύουν ότι το κρέας δεν έχει θέση στη σύγχρονη διατροφή. Ένα από τα βασικότερα συμπεράσματα ήταν ότι τα περισσότερα επιχειρήματα που χρησιμοποιούνται υπέρ μιας αποκλειστικά χορτοφαγικής διαίτας με αποκλεισμό του κρέατος, στηρίζονται σε “μύθους” που προκύπτουν από την ελλιπή ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού.
- Σε συνεργασία με την **Αμερικανική Γεωργική Σχολή** δημιουργήσαμε διαδικτυακό σεμινάριο με μεγάλη επιτυχία, στα πλαίσια των δράσεων του **Terra Madre** για τις αυτόχθονες ελληνικές φυλές.
- Η Μπριγάδα συμμετείχε με μια ομάδα Chef – μέλη, στην κριτική επιτροπή των **ΜΤΑ (Μεσογειακά βραβεία γεύσης)**. Η Ομάδα μας απέκτησε μια σοβαρή οντότητα την προηγούμενη περίοδο και μας εμπιστεύτηκαν ως ομάδα κριτικής επιτροπής με την βοήθεια και στήριξη του Ιδρυτικού μας μέλους **Νίκου Πελεγρίνη**.

- Ανακοινώθηκε για πρώτη φορά ένα **σχέδιο προώθησης του μεγάλου βάρους αρνιού** - εκτός του αρνιού γάλακτος - το οποίο θα μπορούσε να συμπληρώσει το εισόδημα των κτηνοτρόφων από το γάλα, και το οποίο προωθεί η Μπριγάδα μαζί με την ΕΔΟΚ.
Φυσικά μετά την οργάνωση των Κτηνοτρόφων, οι οποίοι θα παράγουν κρέας, με παραγωγικό πρότυπο, κοπές, συσκευασία αλλά και ιχνηλασιμότητα, θα ακολουθήσει και η συνεννόηση με την Πολιτεία, τους επαγγελματίες λιανοπωλητές, την εστίαση, τους ξενοδόχους, οι οποίοι θα προωθούν το μεγάλο Αρνί, ως αρνί, όταν μάλιστα είναι έως ενός έτους, όπως είναι και σε όλον τον κόσμο.
- Συμμετείχαμε και καθοδηγήσαμε την **δημιουργία βίντεο της Γαλλικής κρατικής τηλεόρασης**, παρουσιάζοντας:
 - Παραγωγούς της Μακεδονίας (Φέτας, μαύρου χοίρου & Μοναστηριακής παραγωγής), αλλά και το νέο project για τα δεδομένα της χώρας μας « Nomade et Sauvage» του μέλους μας Ιορδάνη Τσενεκλίδη, μαγειρεύοντας στην φύση με τοπικές και «άγριες» πρώτες ύλες.
 - Παραγωγούς της Μεσσηνίας στην περίοδο της ελαιοκομίας (με την συνεργασία του μέλους μας της Μπριγάδας Πελοποννήσου Κας Δημητρούλιας της τοπικής τηλεοπτικής εκπομπής « Εύφορη γη», του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη, του Costa Navarino και αρκετών Ιδρυτικών μελών μας του παραρτήματος), αναδεικνύοντας όχι μόνο το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλλά και αρκετά τοπικά προϊόντα.
 - Τέλος στην Αθήνα μια παρουσίαση της Μπριγάδας και όσων μελών μπόρεσαν να παρευρεθούν στην Φιλοξενία που μας πρόσφερε στο εστιατόριο του στα ριζά της Ακρόπολης το Ιδρυτικό μας μέλος Χρήστος Αθανασιάδης.
Οφείλω να πω ότι το βίντεο της εκπομπής το παρακολούθησαν περί τα 70.000.000 Γάλλοι και η Μπριγάδα το παρουσίασε στις εκδηλώσεις του Terra Madre.
- Δημιουργήσαμε ακόμη δύο **κοινότητες**: της **Πελοποννήσου** και της **Μακεδονίας**

Άλλες Δράσεις

Η ευαισθητοποίησή μας βέβαια δεν είναι μόνο σε επαγγελματικό επίπεδο:

- Το μέλος μας Γεωργία Κουτσούκου πήρε την πρωτοβουλία να μας φέρει σε επαφή με το περιοδικό « του δρόμου» ΣΧΕΔΙΑ.
Ανταποκριθήκαμε δύο φορές στο κάλεσμα τους. Την πρώτη στείλαμε δύο γυναίκες Chef (Την κα Κουτσούκου Γεωργία & την κα Μπουζαρανίδου Ξένια) να μαγειρέψουν με τα παιδιά του εστιατορίου ΣΧΕΔΙΑ, σε ένα φεστιβάλ γεύσης και τα έσοδα διατέθηκαν για την κάλυψη αναγκών των αστέγων. Να σημειωθεί ότι την εκπαίδευση των παιδιών που μαγειρεύουν στο συγκεκριμένο εστιατόριο καθώς και τον

σχεδιασμό του μενού έχει πραγματοποιήσει ο Αντιπρόεδρος μας Λευτέρης Λαζάρου, πολύ πριν την δημιουργία της Μπριγάδας. Νοιώθουμε για άλλη μια φορά περήφανοι για τα μέλη μας, για την ανιδιοτελή προσφορά και ευαισθητοποίηση σε τέτοια κοινωνικά ζητήματα.

- Η δεύτερη συμμετοχή μας ήταν τα περασμένα Χριστούγεννα, εν μέσω καραντίνας, όπου μέλη μας δραστηριοποιήθηκαν, δημιούργησαν, βρήκαν και έστειλαν παραδοσιακά Χριστουγεννιάτικα γλυκά, που μοιράστηκαν στους άπορους συνανθρώπους μας. Θα αναφέρω ενδεικτικά ορισμένα παραδείγματα γιατί νομίζω ότι αξίζει να τα αναφέρουμε. Η ταβέρνα « Το Εξοχικόν» από την Μεσσήνη, μέσω του μέλους μας Γιάννη Χατζηγηγορίου ευαισθητοποιήθηκε. Η ένωση εστιατόρων Λέρου, μέσω του μέλους μας Γιώτα Πολυχρονίδου ευαισθητοποιήθηκε, σύλλογος στην Θεσσαλονίκη, και πολλά άλλα. Αναφέρω τα συγκεκριμένα γιατί δείχνουν το εύρος της ανταπόκρισης, το ήθος και την ευαισθησία που διακατέχει τα μέλη μας. Είμαστε περήφανοι.

Επακόλουθο της αναγνώρισης του ρόλου της Μπριγάδας, ήταν να κληθεί να συμμετάσχει σε μια πολύ σημαντική **πρωτοβουλία του υπουργείου Τουρισμού**, για τη δημιουργία **Τουριστικού Γαστρονομικού Χάρτη της Ελλάδας**, που θα συνδυάσει την παραγωγή με την τουριστική εστίαση και θα δώσει νέα ώθηση, αλλά με προϋποθέσεις και πρότυπα, στα ιδιαίτερα τοπικά διατροφικά προϊόντα του τόπου μας.

Προγράμματα

- Συμμετείχαμε στο **Ευρωπαϊκό πρόγραμμα της ΕΔΟΚ «MEET THE LAMB»**
Οι στόχοι του προγράμματος είναι:
 - Ενημέρωση επαγγελματιών και καταναλωτών για το πρόβειο κρέας και προβολή των αξιών του (ανώτερη ποιότητα, ευρωπαϊκές προδιαγραφές παραγωγής, ιχνηλασιμότητα, έλεγχοι, παραδοσιακή εκτατική εκτροφή & φυτική διατροφή των ζώων κλπ.) με στόχο την «αποκατάσταση» της εικόνας του και τη δημιουργία μιας νέας εικόνας, πιο «μοντέρνας», πιο προσίτης στον καταναλωτή.
 - Επανένταξη του πρόβειου κρέατος στο τραπέζι του καταναλωτή, μέσα από την προβολή νέων κοπών που θα ευνοούν ταχύτερα ψησίματα και θα προωθούν τον εύχρηστο χαρακτήρα του.
 - Λαμβάνοντας υπόψη ότι το πρόβειο κρέας αποτελεί αιχμή του δόρατος για την ελληνική παραγωγή, καθώς είναι το μοναδικό είδος στο οποίο η Ελλάδα έχει αυτάρκεια και εξαγωγική δραστηριότητα, το πρόγραμμα Meet the Lamb αποτελεί κομβικό σημείο για την αναδιάρθρωση του παραγωγικού μοντέλου της χώρας μας.

Η συμμετοχή μας στο πρόγραμμα αυτό, περιλαμβάνει τις εξής δράσεις:

- Δημιουργήσαμε ένα εγχειρίδιο ανατομίας και κοπής του κρεο-παραγωγικού αρνιού

- Δημιουργήθηκε ομάδα γευσιγνωσίας αποτελούμενη από πέντε Chef Ιδρυτικά μας μέλη Εκτελέσθηκαν από μέλη μας (Παναγιώτης Πουλόπουλος, Νίκος Φωτιάδης) σεμινάρια σε σχολές μαγειρικής και στην κρατική σχολή κρεοπωλών
 - Διοργανώσαμε ημερίδα στην έκθεση Food Expo
 - Διοργανώσαμε γευστική δοκιμή με την αμέριστη συμμετοχή μελών μας Chef στην έκθεση Food Expo, στο περίπτερο της ΕΔΟΚ.
- Συμμετέχουμε στο επίσης **Ευρωπαϊκό πρόγραμμα της ΕΔΟΚ «SIGNED BY NATURE»** με τους εξής τρόπους:
 - Διοργανώσαμε ημερίδα στην έκθεση Food Expo με θέμα την Αειφόρα κτηνοτροφία.
 - Συμμετείχαμε στην ημερίδα της ΕΔΟΚ με δύο μέλη μας στο πάνελ των ομιλητών (την κα Κωστοπούλου food marketing και το σεφ Γιάννη Μπαξεβάνη)
 - Διοργανώσαμε ανοιχτό σεμινάριο ανατομίας και κοπών με την αμέριστη συμμετοχή μελών μας Κρεοτεχνών και Chef στην έκθεση Food Expo, στο περίπτερο της ΕΔΟΚ
 - Καλέσαμε και φιλοξενήσαμε δύο Chef από την Σουηδία, μέλη του Slow food και συμμετείχαν μαζί με τον Κο Μαμαλάκη στην δημιουργία βίντεο για τις ανάγκες του προγράμματος. Οι εντυπώσεις τους ήταν εξαιρετικές.
 - Μαγειρέψαμε στην Γερμανία & Σουηδία με ελληνικό αρνί και τοπικές μας συνταγές για διαμορφωτές κοινής γνώμης και δημοσιογράφους με την παρουσία των Πρεσβειών μας.

Δράσεις και στόχοι της Μπριγιάδας για το πρώτο εξάμηνο του 2021

Δράσεις

- Συμμετείχαμε σε συνεδριάσεις με τον νέο **Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης**, ως μέλος του Δ.Σ. της ΕΔΟΚ, (με τον **Κο Λιβανό**) για ζητήματα στήριξης του παραγωγικού τομέα και ιδιαίτερα της κτηνοτροφίας με έμφαση στις αυτόχθονες φυλές και την ανάπτυξη της αιγο-προβατοτροφίας. Θέσαμε ζητήματα που απασχολούν την εστίαση, όπως την ανάπτυξη του κρεο-παραγωγικού αρνιού και την αναγκαιότητα στήριξης και δημιουργίας προτύπων για κάθε είδους ζώο που παράγεται στην Ελλάδα.
- Στα πλαίσια της συμφωνίας μας με την **ΕΔΟΚ** για τις επί μέρους δράσεις του 2^{ου} έτους του προγράμματος **«SIGNED BY NATURE»**, δημιουργήσαμε μια σειρά από βίντεο στα οποία συμμετείχαν τα μέλη μας **Ξένια Μπουζαράνιδου**, ο **Μάνος Παριανός**, ο **Πρόεδρος Νίκος Φωτιάδης** και ο **Αντιπρόεδρος της Μπριγιάδας Λευτέρης Λαζάρου**, τιμώντας με την παρουσία τους την δράση αυτή. Σε αυτές τις δράσεις τα μέλη μας αμείφθηκαν για την προσφορά τους με ειδικές για την Μπριγιάδα τιμές. Επίσης αμοιβές δόθηκαν για την φιλοξενία στο στούντιο, τον κάμερα μαν, τον μοντέρ και τους υπότιτλους

- Στις συνταγές για παιδιά συμμετέχει η μικρή Νόρα Ντε Μοράττι.
- Διοργανώσαμε σειρά διαδικτυακών σεμιναρίων στα πλαίσια των δράσεων του **Terra Madre** με θέμα το **«SIGNED BY NATURE»**.
- Η Ομάδα μας απέκτησε μια σοβαρή οντότητα την προηγούμενη περίοδο και μας εμπιστεύτηκαν για άλλη μια χρονιά με ομάδα Chef – μέλη, στην κριτική επιτροπή των **ΜΤΑ '21 (Μεσογειακά βραβεία γεύσης)**.

Επίσης,

- Επίκειται **γαστρονομική παρουσίαση** σε εστιατόριο των Αθηνών προς τους δημοσιογράφους γεύσης στα πλαίσια του προγράμματος **«SIGNED BY NATURE»**.
- Επιδιώκουμε συνεργασία με τους **Χρυσούς σκούφους του Αθηνοράματος**, ώστε να υπάρξει ειδικό πιάτο με ελληνικό αρνί μαγειρεμένο από τους Chef των βραβείων για εκείνη την βραδιά.
- Έχει προγραμματιστεί σε συνεργασία με την **Αμερικανική Γεωργική σχολή** σειρά εκδηλώσεων, εκπαιδευτικού χαρακτήρα με θέμα την αιφόρο ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Η εκπαίδευση περιέχει εργαστήρια, παιχνίδια, ζωγραφική και γευστικές δοκιμές. Είναι πολύ σημαντικό για εμάς να έχουμε εκπαιδευμένους αυριανούς καταναλωτές. Συνεπώς βοηθάμε και την αιφορία της εστίασης.
- Έγιναν μέλη μας και υπογράψαμε σύμφωνο συνεργασίας η **ΠΟΕΣΣΕ** και η **Ένωση εστιατόρων Λέρου**.
- Δημιουργούμε **νέα κοινότητα** αυτή της **Λέσβου** με επέκταση στο **Β. Αιγαίο**.

Βασικός στόχος είναι οι κοινότητες αυτές να δραστηριοποιηθούν και να παράγουν έργο με την καθοδήγηση, την στήριξη και βοήθεια από την κεντρική κοινότητα.

Τα παραρτήματα είναι κλαδιά της Κεντρικής Μπριγάδας.

Στόχοι τους:

- Μέσω της δημιουργίας και ύπαρξης αυτών των κοινοτήτων στοχεύουμε σε:
 - Καλύτερη αντίληψη των τοπικών ζητημάτων από μέλη των ιδίων περιοχών
 - Ευκολότερη πρόσβαση λόγω μικρής απόστασης
 - Αμεσότερη αντίδραση
 - Μεγαλύτερη ανταπόκριση από τους τοπικούς πληθυσμούς
 - Καλύτερη διάχυση των ιδεών και στόχων της Μπριγάδας
 - Ευχέρεια μαζικοποίησης

Σκοπός είναι η πλατιά δημιουργία περιφερειακών ομάδων σε ένα κοινό καταστατικό.

Αυτό θα μας δώσει την δυνατότητα να έχουμε σε κεντρικό επίπεδο μεγαλύτερη γνώση ώστε να μπορέσουμε να κατηγοριοποιήσουμε τα ζητήματα και να διαχύσουμε σε μεγαλύτερο βαθμό τις πληροφορίες.

Το πιο σημαντικό είναι όταν επιτύχουμε την πλατιά συνεργασία των κοινοτήτων του **Slow Food** της χώρας μας σε ένα κοινό φορέα, θα μπορούμε:

- να έχουμε το δικαίωμα από την **Slow food international** να χαράξουμε εθνική στρατηγική και να μας στηρίξουν.
- Να συνεργαστούμε με τα **τοπικά εκπαιδευτικά Ιδρύματα** και **φορείς παραγωγών, εστίασης, γαστρονομίας, περιφέρειες** για το κοινό όφελος.
- Σημαντικός στόχος μας επίσης είναι, να επικαιροποιήσουμε την απόφαση και δέσμευση μας, για την χρήση τοπικών προϊόντων στα εστιατόρια μας τουλάχιστον κατά το 1/3 των προϊόντων που χρησιμοποιούμε και την αναγραφή των παραγωγών στους καταλόγους μας, τουλάχιστον των βασικών.

Επιδιώκουμε / ενεργοποιούμε νέες συνεργασίες όπως:

- Με την **γαλακτοκομική σχολή Ιωαννίνων** τον επόμενο Νοέμβριο σε διαδικτυακό σεμινάριο για τα παραδοσιακά αλλαντικά μας.
- Με τον **ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ**.
- Με το **Πανεπιστήμιο Αιγαίου** για σεμινάρια αξιοποίησης τοπικών προϊόντων και γαστρονομίας.
- Καταθέσαμε πρόταση μετά από κάλεσμα στην **ΔΗΜΩΦΕΛΕΙΑ Καβάλας** για **γαστρονομικό φεστιβάλ** με θέμα το ψάρι το επόμενο Καλοκαίρι.
- Είμαστε σε συζητήσεις για την παρουσίαση και ανάδειξη του **Λεσβιακού ελαιόλαδου**.

2. Θέματα σχετικά με την Μπριγάδα

- Αναβαθμίσαμε το site μας www.chefsbrigade.gr μέσα στο οποίο δημιουργήσαμε ένα ηλεκτρονικό «περιοδικό» ώστε να ενημερώνονται άμεσα όσοι ενδιαφέρονται για τις δράσεις μας, αλλά και για να μπορούμε να φιλοξενούμε άρθρα, προτάσεις και θεματικές από μάγειρες, παραγωγούς, και ειδικότητες που άπτονται του διατροφικού τομέα.
- Αναβαθμίσαμε τη σελίδα μας στο Facebook στο οποίο υπάρχουν γενικότερα θέματα εκτός από αυτά της Μπριγάδας,

- δημιουργήθηκε σελίδα στο Instagram και κανάλι στο Youtube, ώστε να μπορούμε με κάθε μέσο και τρόπο να επικοινωνούμε με όσους ενδιαφέρονται.
- Ανανεώσαμε το e-mail της ώστε να είναι πιο χρηστικό. Τα εργαλεία αυτά συνέβαλλαν σημαντικά στην προώθηση απόψεων, και δημοσιευμάτων σε ΜΜΕ πανελλαδικής εμβέλειας και ταυτόχρονα στην ενημέρωση παραγωγών και επαγγελματιών για τις δράσεις της και τις εξελίξεις στον Τομέα διατροφής.
Μάλιστα στην πρώτη περίοδο της καραντίνας δημιουργήσαμε μια καμπάνια με μικρά βίντεο, καλώντας τους καταναλωτές να στηρίξουν τα τοπικά προϊόντα και παραγωγούς.
- Στην δεύτερη καραντίνα την περίοδο των Χριστουγέννων αποφασίσαμε να ανεβάσουμε συνταγές και ιστορίες των Χριστουγέννων κάθε τόπου των μελών μας. Η ανταπόκριση των μελών ήταν και στις δύο περιπτώσεις συγκινητική.
- Δημιουργήσαμε δανειστική βιβλιοθήκη στα γραφεία της Μπριγάδας.
- Αποκτήσαμε δική μας γραμμή τηλεφώνου
- Αποκτήσαμε δικό μας pc

Μπορείτε να αξιοποιήσετε αυτά τα εργαλεία, καθώς και να μας παρακολουθείτε σε όλα τα παραπάνω μέσα.

- Μετά από απόφαση της Γ.Σ. πραγματοποιήθηκε:
 - η πρόσληψη της Κας Κωστοπούλου για το τμήμα του food marketing
 - η πρόσληψη λογιστή,
 - συνεργασία, με σύμβαση, με Δημοσιογράφο για την οργάνωση του Γραφείου Τύπου, τη δημιουργία και τη λειτουργία της ιστοσελίδας μας αλλά και τη διαχείριση των μέσων κοινωνικής δικτύωσης.

Οικονομική διαχείριση:

- Αρχικά καταφέραμε να δημιουργήσουμε ένα κεφάλαιο της τάξης των 1500 € από συνδρομές μελών. Αυτό χρησιμοποιήθηκε με σύνεση ώστε να μπορέσουμε να ανταπεξέλθουμε στα πρώτα μας βήματα.
- Το γραφείο μας εξοπλίστηκε με προσωπικά έπιπλα του Προέδρου & Ταμία μας.
- Τα βιβλία στην δανειστική μας βιβλιοθήκη προέρχονται από το προσωπικό αρχείο του Προέδρου.
- Το pc είναι χορηγία της Τ.Ε. μετά από αίτηση του Προέδρου και την διαμεσολάβηση του Διοικητή της

- Η γραμμή του τηλεφώνου και το internet επίσης παραχώρηση προσωπική του Προέδρου.
- Το πρώτο ταξίδι της Μπριγιάδας έγινε με προσωπικά έξοδα του Προέδρου.
- Με την επαφή που μας έκανε το Ιδρυτικό μας μέλος του Δ.Σ. Νίκος Πελεγρίνης, δεχθήκαμε χορηγία ύψους 6000 € από τον διοργανωτή των ΜΤΑ.
- Αυτό το ποσόν μας έδωσε την ευχέρεια να προσλάβουμε την Κα Κωστοπούλου, της οποίας η συμμετοχή και βοήθεια μας έδωσε την ευκαιρία να συνεχίσουμε.
- Η εταιρεία Compellio, μας χορήγησε την κατασκευή του Site, mail, Facebook μετά από την καθοριστική προτροπή της Κας Κωστοπούλου.
- Η εταιρεία Brands & names αρχικά μας χορήγησε την τεχνική υποστήριξη και γραμματεία για τα ΜΜΕ, και τα κοινωνικά δίκτυα.
- Στην Brands & Names, αναθέσαμε σε προνομιακή τιμή την αναβάθμιση όλων των ηλεκτρονικών μας μέσων και την διαχείριση αυτών. Το ποσό που πληρώσαμε είναι 3.500 €
- Η ΕΔΟΚ μας βοήθησε με την υπογραφή της πρώτης σύμβασης έργου και μας ανέθεσε την δημιουργία του οδηγού κοπής για το πρόγραμμα «meet the lamb» αξίας 10.000 € και οι συμμετέχοντες εργάστηκαν εθελοντικά.
- Δεύτερη σύμβαση έργου η ανάθεση προς την Μπριγιάδα της διάχυσης του ίδιου προγράμματος στο περίπτερο της food expo, με επιδείξεις ανατομίας, κοπών και παρουσίασης παρασκευασμένων τεμαχίων κρεάτων προς γευσιγνωσία των επισκεπτών. Για την δράση αυτή η Μπριγιάδα έλαβε 15.000€ και οι συμμετέχοντες εργάστηκαν εθελοντικά.
- Τα έσοδα λοιπόν ανέρχονται στα 32.500€ και τα έξοδα στα 29.332€. Τα υπόλοιπα 3.168 χρησιμοποιήθηκαν για τις καθημερινές ανάγκες της Μπριγιάδας (μετακινήσεις, γραφική ύλη κλπ.).

Να σημειωθεί ότι όσο η Μπριγιάδα αυξάνει τα έσοδα της, επιδίωξη της είναι να αμείβονται όσοι εργάζονται, εάν και εφ' όσον η ίδια παίρνει χρήματα. Επίσης θα ήθελα να θυμίσω ότι η Μπριγιάδα είναι ένα Νομικό πρόσωπο μη κερδοσκοπικό, που σημαίνει ότι μπορεί να έχει έσοδα αλλά όχι κέρδη.

Συνοψίζοντας τα σημαντικότερα επιτεύγματα της Μπριγιάδας αυτή την διετία, είναι: αφενός η επικοινωνία όλων των κλάδων του Διατροφικού Τομέα και η επαφή με τον διαχειριστή των πρώτων υλών που είναι η εστίαση, καθώς και τον ρόλο των μαγείρων κάθε βαθμίδας, στην ανάδειξη αυτών αλλά και τη διαμόρφωση της κοινής γνώμης κάτι που μέχρι σήμερα δεν είχαμε συνειδητοποιήσει, αφετέρου η ανάδειξη της Μπριγιάδας σε συνομιλητή και συνεργάτη της Πολιτείας σε θέματα που αφορούν το κρέας και τον αγρο-διατροφικό Τομέα.

3. Αρχαιρεσίες για την ανάδειξη νέου Δ/Σ και ελεγκτικής επιτροπής

Στην Γ.Σ. αυτή αποφασίσαμε:

1. Να ενεργοποιηθεί το άρθρο **7.1.** που η Γ.Σ. να αναβαθμίζει σε τακτικά κάποια συνδεδεμένα μέλη, εφ' όσον η συνεισφορά τους προς την Μπριγάδα είναι καίρια και αποτελεσματική. Θα κατατεθούν οι συγκεκριμένες αιτήσεις

2. τροποποίηση του καταστατικού μας στα εξής θέματα:

a. Στο άρθρο 11. Αρμοδιότητες:

Στο θέμα Προέδρου – Ταμεία, θα προστεθεί :

Ο Πρόεδρος έχει την κύρια ευθύνη για την οικονομική πορεία της Οργάνωσης, καθώς και την εύρυθμη λειτουργία αυτής.

b. Στο άρθρο 2. Διακριτικός τίτλος:

Ο υπάρχων είναι: « **Brigade**»

Θα αλλάξει σε: «**Chefs' Brigade Greece Slow food Community**»

Σχετικά με τα πεπραγμένα, συμφωνήσαμε ότι η απερχόμενη Διοίκηση:

- Εργάστηκε ως όφειλε
- Οι πράξεις της ωφέλησαν την ομάδα
- Οι επιλογές της είναι προς την καταστατική κατεύθυνση
- Εκπλήρωσε τους στόχους και το όραμα της Ομάδας
- Ενέκρινε η Γ.Σ. την είσοδο όσων έχουν καταθέσει αίτηση
- Ενέκρινε η Γ.Σ. την αναβάθμιση ορισμένων συνδεδεμένων μελών σε τακτικά
- Ενέκρινε η Γ.Σ. την ανακήρυξη του (εκλιπόντος) Ιδρυτικού μας μέλους **Επιφάνιου** σε επίτιμο.
- Ενέκρινε η Γ.Σ. την διαγραφή μελών που έχουν δηλώσει ότι αδυνατούν να συνεχίσουν.

Η σύνθεση του Δ.Σ.:

Παραμένει 5μελές και υπάρχει αλλαγή του μέλους σε 2ο Αντιπρόεδρο, συν τα 2 αναπληρωματικά μέλη (Γραμματέα & Ταμία)

Για τις πάσης φύσεως ευθύνες της απερχόμενης Διοίκησης:

1. Απαλλάσσεται από κάθε Διοικητική ευθύνη
2. Απαλλάσσεται από κάθε οικονομική ευθύνη

Το νέο μας Δ.Σ. απαρτίζεται μετά από την εκλογική μας διαδικασία από τους:

Φωτιάδης Νικόλαος	Πρόεδρος
Λαζάρου Ελευθέριος	A Αντ/δρος
Αθανασιάδης Χρήστος	B Αντ/δρος
Μπαξεβάνης Ιωάννης	Γραμματέας
Κωστοπούλου Παρασκευή	Ταμίας

Πριν κλείσω, θα ήθελα να τονίσω ως πρόεδρος της Μπριγάδας, πως νοιώθω την υποχρέωση να ευχαριστήσω τα μέλη που συμμετείχαν και βοήθησαν στο να έχει αυτή την μεγάλη επιτυχία για τον μικρό χρόνο ζωής της η Ομάδας μας.

Είναι πολύ σημαντικό να αντιληφθούμε όλοι την σημασία της ενεργούς συμμετοχής μας, της ανταλλαγής, της κατάθεσης ιδεών, της ανάληψης πρωτοβουλιών.

Εγώ προσωπικά και τα μέλη που έχουν αναλάβει καθήκοντα, δουλεύουμε και υποσχόμαστε την ανελλιπή ενημέρωση από τα μέσα που πλέον διαθέτουμε.

Είναι πολύ σημαντική η συχνή επαφή μας με το Δ.Σ. της Μπριγάδας.

Κλείνω με την υπενθύμιση της ζωτικής σημασίας που έχει για τη Μπριγάδα, η τακτοποίηση των συνδρομών μας.

Εύχομαι σε όλους καλή συνέχεια.

Με εκτίμηση

Για το Δ.Σ.

Νίκος Φωτιάδης

Πρόεδρος