

alícia

ALÍCIA, F.P.

Món Sant Benet - Camí de Sant Benet s/n
08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona) – CIF G63360531

Informe 3 – Presentació propostes Alícia

ÍNDEX

Presentació i valoració propostes alícia - Sessió zoom3

Annex.....5

PRESENTACIÓ I VALORACIÓ PROPOSTES ALÍCIA - SESSIÓ ZOOM

El dia 23 de febrer vam portar a terme la comunicació, als actors locals, dels reptes detectats en les entrevistes realitzades amb la restauració i el sector productiu al setembre, en el marc del projecte d'“Anàlisi de la situació i desenvolupament d'actuacions per al suport del sector de la restauració del territori de la MIDIT”. En la sessió Zoom també es van exposar les propostes, pensades des d'Alícia, per donar resposta als reptes detectats. Aquestes accions estaven estructurades segons la categoria: actors involucrats. Un cop presentades les propostes es va procedir a realitzar una votació per detectar quines de les propostes semblaven més interessants per als assistents a la sessió.

En general la **“Creació d'experiències gastronòmiques”** va ser el tema més votat, va sortir fins a 4 vegades en diferents preguntes, com a opció escollida.

- **En les preguntes on sortien opcions per a restaurants** van sortir com a respostes més votades: els tipus de formacions i les possibilitats de col·laboració entre diferents restaurants.
- **En les preguntes on sortien opcions per a productors/es també** va sortir com a respostes més votades: el tipus de formacions i les possibilitats de col·laboració entre els productors i els restaurants.

També la resposta **“Creació de possibles nous productes turístics al voltant del turisme actiu”** va sortir com a més votada en dos cassos:

- Com a possibilitat de col·laboracions entre **restaurants, productors/es i actors del turisme actiu**
- Com **tipus d'actes de promoció organitzats per la MIDIT**, en els que estarien **interessants en participar els actors** del territori

El tema més votat com a possibilitat **de suport per part de la MIDIT amb els productors** va ser l'“**Assessorament en temes d'ajuts i subvencions**”

Des del punt de vista de les **col·laboracions entre diferents productors/es** va ser escollit la **“Creació de packs de productes locals”**

I finalment la **“Creació de nous mapes i publicacions turístiques”** va ser la opció escollida com a activitat de difusió organitzada per la MIDIT amb més interès per part dels **actors** del territori.

Ens sembla interessant tenir en compte també les segones opcions de cada categoria, ja que ens donen una amplitud de propostes a valorar com a possibles accions inicials, a desenvolupar més endavant.

- Formacions per a la restauració sobre **"Metodologia d'introducció de producte local"**
- Col·laboracions de restaurants amb altres restaurants en la **"Creació de productes semi-transformats"**
- Formacions per a productors/es en **"Alimentació esportiva"**
- Suport a productors/es des de la MIDIT en l'**"Impuls Marca "Terres de Mestral..."**
- Col·laboracions de productors/es amb altres productors/es en la **"Creació de productes per activitats esportives"**
- Col·laboracions de restaurants i productors/es en la **"Creació de grups de compra"** i **"Restaurants com a punt de venda i prescriptors dels productes locals"**
- Col·laboracions de restaurants amb productors/es i actors del turisme actiu en la **"Creació de noves fires/esdeveniments gastronòmics"**

Finalment, **es va demanar valorar la importància dels punts presents a la proposta de decàleg** de Restaurants compromesos amb la qualitat i el territori, **el resultat va ser el següent**, organitzat de major a menor importància.

Decàleg de la restauració compromesa amb la qualitat i el territori

1. Comptar amb **2 plats d'inspiració** en la cuina tradicional i/o del territori
2. Comptar com a mínim amb **2 menús diferents de temporada** (estiu-hivern)
3. Fer servir com a mínim **2 productes locals** als plats
4. Tenir com a mínim dues **referències de vi de cellers locals** a la carta
5. **Cartes disponibles en 3 idiomes**
6. Oferir **menús pensats per a nens i nenes**
7. **Separació i reciclatge de residus** orgànics, envasos, cartró, rebuig i oli
8. Disposar d'**opcions per a restriccions alimentàries**
9. Disposar d'**envasos** per facilitar que els clients s'enduguin el menjar que no s'hagin acabat
10. Disposar d'opcions per a **dietes per convicció**

ANNEX

Resum votació de propostes

1. **Formacions per a la restauració**
 1. **Creació d'experiències gastronòmiques**
 2. Metodologia d'introducció de producte local
2. **Col·laboracions de restaurants amb altres restaurants**
 1. **Creació d'experiències gastronòmiques**
 2. Creació de productes semi-transformats
3. **Formacions per a productors/es**
 1. **Creació d'experiències gastronòmiques**
 2. Alimentació esportiva
4. **Suport a productors/es des de la MIDIT**
 1. **Assessorament sobre ajuts**
 2. Impuls Marca "Terres de Mestral..."
5. **Col·laboracions de productors/es amb altres productors/es**
 1. **Creació de packs de productes**
 2. Creació de productes per activitats esportives
6. **Col·laboracions de restaurants i productors/es**
 1. **Creació d'experiències gastronòmiques**
 2. Creació de grups de compra
 3. Restaurants com a punt de venda i prescriptors dels productes locals
7. **Col·laboracions de restaurants amb productors/es i actors del turisme actiu**
 1. **Possibles productes turístics al voltant del turisme actiu**
 2. Creació de noves fires/esdeveniments gastronòmics
8. **Participació de restaurants, productors/es i actors del turisme actiu en actes de promoció organitzats per la MIDIT**
 1. **Possibles productes turístics al voltant del turisme actiu**
 2. Possibles noves fires o esdeveniments gastronòmics
9. **Participació de restaurants, productors/es i actors del turisme actiu en activitats de difusió organitzats per la MIDIT**
 1. **Creació de nous mapes i publicacions turístiques**
 2. Creació de noves videoreceptes