



OPTIMITZACIÓ DELS ALIMENTS DE PROXIMITAT EN LA RESTAURACIÓ TURÍSTICA

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 16 d'octubre de 9 a 14h

DURADA: 5 hores

MODALITAT: streaming

METODOLOGIA

El curs consta de 5 hores de formació en modalitat streaming amb la participació de tots els assistents.

PRESENTACIÓ PROJECTE

Formació especialitzada en experiències enoturístiques i gastronòmiques dirigida al sector turístic, de l'actuació de cohesió entre destinacions "Catalunya, terra de Sabors", en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat per la Unió Europea amb els Fons NextGenerationEU.

DESTINATARIS

Empreses, agents, institucions i persones vinculades al sector turisme en el sentit més ampli: oferta hotelera, gastronòmica, oci, entreteniment, cultura, patrimoni. I en concret, a entitats del sector turístic de l'ACD (Actuació de Cohesió entre Destinacions) "Catalunya, terra de Sabors".

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

Amb la col·laboració de
eurecat
academy

OBJECTIUS

OBJECTIU GENERAL:

Capacitar els professionals de la restauració turística per integrar de manera estratègica, operativa i comunicativa els aliments de proximitat en la seva oferta gastronòmica, augmentant el valor percebut i contribuint a un model turístic més sostenible i territorialment arrelat.

OBJECTIUS ESPECÍFICS:

- Comprendre els beneficis ambientals, socials i comercials de treballar amb producte local.
- Identificar oportunitats de col·laboració amb productors i circuits curts.
- Gestionar l'estacionalitat, la planificació de cartes i la gestió logística amb criteris de proximitat.
- Conèixer casos reals de restauració amb èxit que fan ús del producte local com a eix central.
- Desenvolupar un pla d'acció personalitzat per a cada participant.
- Comunicar de forma efectiva la proposta de valor basada en aliments de proximitat.

PROGRAMA

Mòdul 1 – Proximitat i territori: més que una tendència

- Què és la proximitat? Beneficis tangibles i simbòlics.
- Relació amb la sostenibilitat i el posicionament de marca.
- Expectatives dels nous perfils de visitant gastronòmic.

Mòdul 2 – Eines per a una integració viable

- Models de relació amb proveïdors locals.
- Planificació de menús amb criteris d'estacionalitat.
- Gestió de costos i logística amb recursos realistes.
- Sinergies entre restauració, territori i identitat.

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Amb la col·laboració de
eurecat
academy

Mòdul 3 – Bones pràctiques i inspiració real

- Casos de restaurants i cellers que aposten pel producte local.
- Claus d'èxit i dificultats habituals.
- Impacte real en la fidelització i la reputació.

Mòdul 4 – Taller pràctic: crea el teu pla de proximitat

- Autoavaluació del grau d'integració de productes locals.
- Definició d'objectius, accions i col·laboradors clau.
- Creació d'un micropla d'implementació adaptat al teu negoci.
- Compartició de propostes i cocreació entre participants.

Tancament – Recursos i acció

- Subvencions i iniciatives de suport a circuits curts.
- Recursos digitals, entitats col·laboradores i fonts de proveïdors.
- Torn obert de preguntes i conclusions.

DOCENT

Kilian Estivill

És Gestor de projectes digitals amb Grau en Gestió Turística per la URV, Màster en Màrqueting Digital i E-commerce per la UOC, i Màster Internacional en Gestió de Projectes per la OBS Business School i la Universitat de Barcelona. Ha liderat iniciatives digitals per a pimes i organitzacions internacionals com Creative Powr (UK/Àfrica), amb experiència com a Product Owner i Product Manager en startups tecnològiques, així com assistent de revenue management en entorns com PortAventura. Ha treballat en contextos multiculturals a Maurici, Dinamarca i Espanya, implementant tecnologies com desenvolupament web, CRM, ERP, e-commerce i màrqueting digital (SEO/SEM) en establiments turístics i enogastronòmics, amb col·laboracions destacades amb grups com Villa Retiro Group i Marea Beach House.

El Kilian Estivill forma part de l'equip d'AETHNIC com a desenvolupador de negoci, executant l'estratègia d'escalabilitat i coordinant el desenvolupament de producte, comunicació i comercialització de La Xarxa 2.0 (WeRoots). També coordina la implementació d'ecosistemes tecnològics, com per exemple, el Grup GEPEC, enfocant-se en la digitalització i optimització dels processos interns de l'entitat.

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Amb la col·laboració de
**eurecat
academy**

Emprenedor amb marca pròpia, combina coneixement tecnològic, gestió estratègica i més de 15 experiències operatives en el sector de l'hostaleria, que li aporten una visió profunda de les necessitats reals d'aquest tipus d'establiments. Ha liderat processos de transformació digital amb enfocament formatiu, participant en tallers i assessoraments orientades a pimes i professionals del sector.

REQUISITS DE CERTIFICACIÓ

Els alumnes que hagin complert l'assistència mínima del 75% de les sessions en directe, hagin superat el test d'avaluació del curs, i omplert el qüestionari de satisfacció, obtindran un certificat d'assistència per descarregar sota l'enllaç del qüestionari. Aquest certificat estarà disponible en un termini màxim de dos mesos després de la finalització de la formació.

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Amb la col·laboració de
eurecat
academy