



TRANSFORMACIÓ DIGITAL EN EL MEU ESTABLIMENT ENOGASTRONÒMIC: PER ON COMENCEM?

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 3 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



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

OBJECTIUS

Capacitar els participants per comprendre, adaptar i iniciar la transformació digital en establiments enogastronòmics, considerant el nivell de desenvolupament del seu negoci, les eines accessibles i les tendències del sector, per tal de millorar-ne l'eficiència, la visibilitat i la proposta de valor.

PROGRAMA

Mòdul 1 – Context i fonaments

- Tipologies de productes gastronòmics/ enogastronòmics.
- Què és la transformació digital?
- Noves expectatives del client gastronòmic/enològic.
- Oportunitats per a establiments petits i mitjans.
- Sostenibilitat.

Mòdul 2 – Eines digitals clau

- Gestió interna: POS, inventari, reserves.
- Visibilitat i màrqueting digital: xarxes, ressenyes, plataformes.
- Integració d'eines digitals.
- Experiència del client: menús QR, apps, traçabilitat.

Mòdul 3 – Casos pràctics i tendències reals

- Exemples de restaurants i cellers digitalitzats amb èxit.
- Tecnologia accessible: realitat augmentada, automatització simple.
- Què funciona en turisme gastronòmic i enogastronòmic?
- Fidelització i retenció.

Mòdul 4 – Taller pràctic: el teu pla a 5 passos

- Diagnòstic exprés del negoci actual.
- Selecció de prioritats digitals (viabilitat).
- Disseny bàsic de full de ruta digital.
- Compartir idees amb el grup i rebre retroalimentació.

Finançat per



Tancament – Reflexions i propers passos

- Com continuar el procés digital.
- Recursos disponibles, subvencions i contactes útils.
- Preguntes i tancament del taller.

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.

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



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