

PROGRAMA DE PROMOCIÓ DE LA GASTRONOMIA LOCAL

BADALONA



Ajuntament de Badalona

BASES DE PARTICIPACIÓ
GELATERIES

BADALONA



GELATERIES

Categoria/G3:
GELATERIES

El programa “Badalona amb molt de gust” és un espai participatiu i de trobada sectorial basat en el respecte competencial entre els membres que l'integren, el Departament de Turisme de l'Ajuntament de Badalona (en endavant DTB) i els diferents agents del sector de la restauració i la gastronomia, que voluntàriament desitgin participar.

El programa vol esdevenir un espai de debat per a la planificació i desenvolupament d'accions de potenciació i promoció de la restauració i la gastronomia local com campanyes de promoció, planificació d'actes i esdeveniments gastronòmics, edicions de guies gastronòmiques, etc.

En aquesta fase el programa s'adreça al sector GELATERIES (G3).

Aquest és un programa de reconeixement i valor que vol donar suport a tots aquells models d'establiments del sector GELATERIES de la nostra ciutat.

El programa neix amb l'objectiu de donar suport al sector local de la gastronomia per tractar d'erigir-lo, per si sol, en un actiu i motiu de desplaçament i visita a la nostra ciutat.

Amb aquesta iniciativa es vol donar resposta a la necessitat d'establir estratègies compartides en la promoció de la restauració i la gastronomia, la millora de la competitivitat del sector i la potenciació de la imatge turística de Badalona des d'aquest àmbit.

A la vegada, a partir de diferents accions que es plantejaren, vol erigir-se en una eina de referència informativa per a tots aquells públics - autòctons i visitants-, que vulguin descobrir l'oferta local i desitgin gaudir d'una experiència gastronòmica pròpia.

El programa vol esdevenir una mostra representativa del que és el sector GELATERIES de Badalona.

La finalitat d'aquest programa és exclusivament promocional sense fer distincions entre els diferents membres del mateix.

L'adhesió és lliure, voluntària i gratuïta, i és oberta a tots els restaurants de Badalona que compleixin els següents **requisits** i comparteixin els següents **compromisos** que es detallen a continuació:

REQUISITS

L'establiment GELATERIA a qui va adreçat aquest programa ha de pertànyer al terme municipal de Badalona.

Cal disposar dels preceptius permisos i autoritzacions de llicència d'exercici de l'activitat (declaració de responsabilitat en la fitxa d'adhesió).

Disposar de cartes de productes i begudes de l'establiment en català, castellà, anglès o altres idiomes, o comptar amb personal, eines o mitjans que permetin realitzar les seves traduccions.

COMPROMISOS

Participació

Assistir a les reunions que es convoquin per part del DTB exceptuant aquelles absències motivades per causes justificades.

Proporcionar al DTB en temps i formats aquells materials promocionals que es sol·licitin i permetin dur a terme les accions promocionals acordades.

Per a un òptim manteniment de la base de dades es demana que en cas de modificació de dades, fi d'activitat o voluntat de causar baixa del programa, es comuniqui via correu electrònic a otb@badalona.cat, o emplenant les fitxes disponibles a la web municipal.

Turisme

Proporcionar al DTB, quan aquest ho requereixi, dades i indicadors generals per a l'elaboració d'estudis estadístics, anàlisis de comportaments i perfils de demandes, impactes econòmics, etc.

Predisposició a participar en aquells esdeveniments de promoció turística i gastronòmica on el DTB tingui previst assistir.

Predisposició a participar en aquelles jornades gastronòmiques que es consensuin en relació a dates, formats, temàtiques, tipus de participació. Serveixin d'exemples de possibles jornades: la cuina de l'anís; la cuina del Micaco; Badalona ciutat d'acollida/Badalona cuines del món; Badalona cuina amb segell propi; etc.

Predisposició a participar en aquelles accions de compromís i responsabilitat social que s'acordin i que persegueixin una finalitat i/o causa solidària, benèfica i en favor de l'equitat i la justícia social.

El DTB farà entrega d'una mostra de material promocional del programa i de la ciutat als membres del programa per, en cas que les dimensions del local ho permetin, habilitar un espai en l'establiment on exposar el material, o poder-ne fer entrega quan els clients així ho requereixin.

Sostenibilitat

Tenir en compte, sempre que sigui possible, elaboracions que incloguin ingredients de temporada.

Afavorir, sempre que sigui possible, productes locals i de proximitat com per exemple els subministrats en els mercats municipals de Badalona, els agricultors i viticultors de la zona i l'entorn, el teixit comercial local, etc.

Promoure la cultura de la varietat, la riquesa de productes i de sabors, i les dietes saludables.

Potenciar el consum responsable implementant polítiques de racions ajustades tractant de reduir el malbaratament d'aliments.

Aplicar una decidida política de recollida selectiva de brossa realitzant la separació de les diferents fraccions.

Espais inclusius

Tenir present elaboracions alternatives per al màxim tipus de perfils de públics/clients possibles.

Vetllar especialment, més enllà de les normatives d'accessibilitat, per l'atenció i la comoditat de les persones amb mobilitat reduïda i/o qualsevol tipus de diversitat funcional.

Potenciar àrees ventilades, de pulcritud, normes d'higiene, civisme i espais sense fum.

Les bases d'aquest programa han estat elaborades comptant amb les opinions i valoracions d'una mostra representativa del sector de la restauració local.

Agraïm molt sincerament a tots ells el temps que ens han dedicat i les aportacions realitzades.