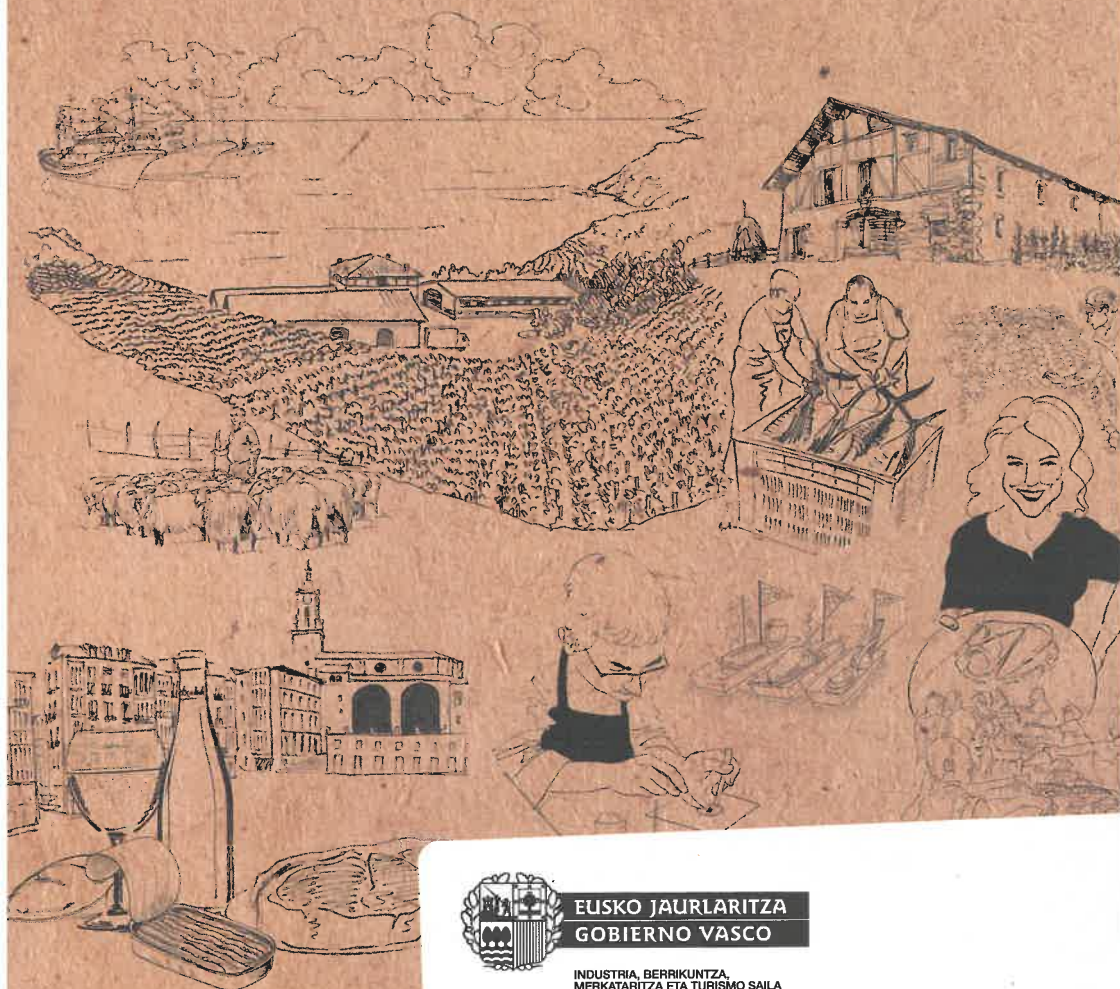


TURISMO
ENOGASTRONOMIKOA
SUSTATZEKO PLANA

EUSKADI *Gozatu ezazu*

PLAN DE IMPULSO
DEL TURISMO
ENOGASTRONÓMICO

EUSKADI *Saboréala*



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

INDUSTRIA, BERRIKUNTZA,
MERKATARITZA ETA TURISMO SAILA
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA,
INNOVACIÓN, COMERCIO Y TURISMO

BASQUETOUR

TURISMOAREN EUSKAL AGENTZIA
AGENCIA VASCA DE TURISMO

+ INFO
www.basquetour.net

EUSKADIK TURISMO • ENOGASTRONOMIKOA GARATZEKO OSO POTENTZIAL HANDIA DU

EUSKADI CUENTA CON • UN ALTÍSIMO POTENCIAL PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO ENOGASTRONÓMICO

Eta horretarako, turismoarekin eta gastronomiarekin zuzeneko edo zeharkako harremana duten eskualde bakoitzeko eragile publiko eta pribatu guztiek parte hartu behar dugu produktu eta zerbitzu eskaintza askotarikoa, zabala eta berezia egiteko. Publiko guztientzako eskaini behar dugu zerbitzu eta lurraldeari eta euskal kulturari lotuta egon behar dute, gastronomia gure egunerokoaren parte baita.

Produktu turistiko-gastronomikoa sortzeko gauzatutako lankidetzaren publiko-pribaturako formula eskualde bakoitzeko **Produktu Klubena** da. Denen artean oso produktu aberatsa eta askotarikoa osatzen dute Euskadi osoan.

Y para ello todos los agentes públicos y privados de cada comarca, relacionados directa o indirectamente en el turismo y la gastronomía, debemos implicarnos en la creación de una oferta de productos y servicios diversa, amplia y singular, adecuados a todos los públicos y vinculados al territorio y a la propia cultura vasca, en la que la gastronomía forma parte de nuestra vida cotidiana.

La fórmula de colaboración público-privada articulada para la creación del producto turístico gastronómico es la de **Clubes de Producto** en cada comarca, constituyendo un producto conjunto muy rico y diverso en todo Euskadi.

ZER DA PRODUKTU KLUBA? ¿QUÉ ES UN CLUB DE PRODUCTO?



Interes publikoak eta pribatuak dituen borondatezko talde bat da eta eskualdeko potentzial osoari lotutako turismo gastronomikoa modu egituratuan eta eskariaren arabera sustatzea du helburua.

Eskualdeko Turismoaren Kudeaketarako erakundea izango da produktu turistiko gastronomiko osoaren sustatzailea. Produktuaren Eskuliburua edo kudeaketarako dokumentua garatuko da, horrek ezartzen baititu produktu turistiko lehiakor bat garatzeko irizpideak eta marka bakarrarekin sustatuko dira.

Es una agrupación voluntaria de intereses públicos y privados, para impulsar el desarrollo del turismo gastronómico asociado a todo el potencial de la comarca, de manera estructurada y de acuerdo a las expectativas de la demanda.

El Ente de Gestión Turística de la Comarca será el promotor del producto turístico gastronómico conjunto, que se desarrollará mediante la implantación del Manual de Producto o documento de gestión que define los criterios para desarrollar un producto turístico competitivo y que se promocionarán mediante una marca conjunta.

ZER EGIN BEHAR DA KLUBEKO KIDE IZATEKO? ¿QUÉ HAY QUE HACER PARA ADHERIRSE AL CLUB?



Eskualdeko produktu turistiko gastronomikoan zerbitzu turistiko gastronomikoak eskaintzen dituen edozein eragile publikok edo pribatuk har dezake parte, Euskadiko Turismo Gastronomikoa Sustatzeko Plana garapen sozioekonomikorako tresna izateko sortua baita. Horretarako, enpresa eta profesional interesatuek honako hauek egin behar dituzte:

/// Atxikitze inprimakia bete eta eskualdeko turismoaren kudeaketarako erakundera igorri.

/// Bildu eskualdeko erakundeko produktuaren alorreko teknikariarekin eta hura enpresarekin jarriko da harremanetan establezimendu motaren arabera diren klubeko kide izateko irizpideak eta klubean sartzeko beharrezkoa den informazioa emateko.

/// Formalizatu atxikipena dokumentu baten bidez enpresak nahitaezko eskakizunak betetzen dituela egiaztatu ondoren.

El producto turístico gastronómico de la comarca está abierto a la participación de cualquier agente público o privado que oferte servicios turísticos gastronómicos, ya que el Plan de Impulso del Turismo Gastronómico de Euskadi está concebido como un instrumento para el desarrollo socioeconómico integral. Para ello, las empresas y profesionales interesados deben:

/// Complimentar el formulario de adhesión y remitirlo al Ente de gestión turística comarcal.

/// Mantener una reunión con el técnico de producto del Ente comarcal, que se pondrá en contacto con la empresa para facilitarle los criterios de adhesión según la tipología del establecimiento así como la información necesaria para su incorporación al Club.

/// Formalizar la adhesión mediante un documento, una vez verificado que la empresa cumple los requisitos obligatorios.

NOR IZAN DAITEKE TURISMO GASTRONOMIKOKO PRODUKTU KLUBEKO KIDE?

¿QUIÉN PUEDE PERTENECER AL CLUB DE PRODUCTO DE TURISMO GASTRONÓMICO?



Hainbat eskakizun betetzeko prest dagoen eskualdeko eskaintza turistiko gastronomikoko edozein eragile. Eskakizunak Eskualdeko Turismo Gastronomikoari buruzko Produktuaren Eskuliburuan daude ezarrita. Horrenbestez, ondorengo hauek hartu ahal izango dute parte:

Ostatu espezializatuak

Jatetxeak

Erretegaiak

Sagardotegi-jatetxeak

Pintxo-tabernak

Bisitak jasotzen dituzten industriak (upategiak, txakolindegia, sagardotegiak, gaztandegiak, kontserba-fabrikak...)

Gourmet dendak

Gozotegiak

Museoak eta interpretazio-zentroak

Catering-zerbitzuak

Jarduera gastronomikoak eskaintzen dituzten enpresak

Nekazaritzako eta abeltzaintzako ustiategiak

Bidaia-agentzia espezializatuak

Hornidura-azokak

Gida turistikoak

Turismo bulegoak

Cualquier agente de la oferta turística gastronómica de la comarca dispuesto a cumplir una serie de requisitos, que están establecidos en el Manual de Producto de Turismo Gastronómico de la Comarca. Por tanto, podrán participar:

Alojamientos especializados

Restaurantes

Asadores

Sidrerías-restaurante

Bares de pintxos

Industrias visitables (bodegas, txacolinerías, sidrerías, queserías, conserveras...)

Tiendas gourmet

Pastelerías-confiterías

Museos y centros de interpretación

Servicios de catering

Empresas de actividades gastronómicas

Explotaciones agrícolas y ganaderas

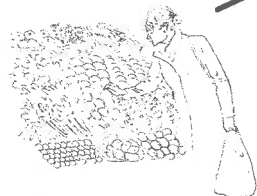
Agencias de viajes especializadas

Mercados de abastos

Guías turísticos

Oficinas de turismo

LANERAKO METODOLOGIA METODOLOGÍA DE TRABAJO



Eskualde guztietan jar daiteke abian Produktu Turistiko Gastronomikoko Kluba eta interesa duten eragileen atxikipen-eskaerak jasotzen dituzte. Lantaldeak antolatu ondoren, taldeka aholkuak emateko mintegiak egingo dira; baita establezimendu bakoitzera bisitaldi teknikoak ere enpresa edo profesional bakoitzaren eskaintza turistiko gastronomikoa ebaluatzeko eta hobetzeko.

La puesta en marcha de los Clubes de Producto Turístico Gastronómico está abierta en cada comarca, recabando solicitudes de adhesión de los distintos agentes interesados. Una vez organizados los grupos de trabajo, se realizarán talleres de asesoramiento conjuntos y visitas técnicas a cada establecimiento para evaluar y mejorar la oferta turística gastronómica de cada empresa o profesional.

KLUBEKO KIDE IZATEAREN ABANTAILAK VENTAJAS DE PERTENECER AL CLUB



/// Gure kultura gastronomikoarekin lotutako Produktu Turistikoaren Klubean sartzeko aukera. Klubaren araua sarean lan egitea da, horrela, produktuak edo eskaintzak bakarka hartuta baino askoz lehiakorragoa den taldeko produktu bat sustatzeko.

/// Eskariaren arabera zerbitzuak eskaintzen dituzten enpresa eta zerbitzu gastronomikoak bereiztea.

/// Sare espezializatu bateko kide izateko aukera, turismo gastronomikoarekin lotutako eragile guztien arteko sinergiak sustatuz.

/// Denen arteko marka bat izatea eta marka hori sareko kide guztiek sustatzea, horrek ematen duen sinesgarritasuna baliatuz.

/// Merkatuei eta lehentasunezko segmentuei zuzendutako sustapenerako eta merkaturatzeko estrategiak garatzea, erabilgarri dauden baliabideak optimizatuz.

/// Produktua hobetzeko laguntza eta asistentzi tekniko espezializatu izatea.

/// Produktu turistikoaren kalitatea hobetzeko aukera, bezeroari berme handiago eskainiz.

/// La oportunidad de integrarse en un Club de Producto Turístico vinculado a nuestra cultura gastronómica, en el que la máxima es el trabajo en red para fomentar un producto conjunto mucho más competitivo que la suma de productos u ofertas individuales.

/// Diferenciar las empresas y servicios de carácter gastronómico que prestan servicios acordes a las expectativas de la demanda.

/// La posibilidad de formar parte de una red especializada, fomentando sinergias entre todos los agentes relacionados con el turismo gastronómico

/// Ostentar la marca conjunta y potenciarla por parte de todos los miembros de la red, con la credibilidad que ello conlleva.

/// El desarrollo conjunto de estrategias de promoción y comercialización, dirigidas a mercados y segmentos prioritarios, optimizando los recursos disponibles.

/// Disponer de un apoyo y asistencia técnica especializada para la mejora del producto.

/// La posibilidad de mejorar la calidad del producto turístico, ofreciendo mayor garantía al cliente.

Horrela, kalitatezko produktua sortu nahi da mahai onetik hasi eta benetako euskal kultura gastronomikoraino, ekoizpena egiten den lurraldeari eta bertako paisaiei, jaiei, ekitaldi gastronomikoei, jendeari, ekoizpen-industriei, jatetxeak, jatorrian egindako erosketei eta dastatze-guneei lotuta.

Se pretende con ello crear un producto de calidad desde la buena mesa hasta la auténtica cultura gastronómica vasca, vinculada al territorio productor y sus paisajes, sus fiestas y eventos gastronómicos, sus gentes, las industrias productoras, sector restauración, compras en origen y los espacios de degustación.