



Sagardo Forum / Pautas para crear una relación más allá de la temporada del txotx

📅 Ene 24, 2020 🌐 Eventos, Turismo 💬 0 Comentarios



El rito del txotx es una de las claves del turismo vinculado a la sidra en Sagardoaren Lurraldea. Varios expertos ofrecieron pautas para adaptar el servicio a nuevos públicos, comunicarlo mejor, y aprovechar su visita para fidelizar.

La temporada de txotx llena de gente las sagardotegis, lo que demuestra año tras año la vigencia de la sidra y opinión positiva de la experiencia. Más allá de las valoraciones personales, el responsable de producto de Basquetour, **Lander Imaz**, presentó los datos que lo demuestran. Para conocer las motivaciones de los visitantes en 2018 se llevaron a cabo unas encuestas tanto en la temporada de txotx como en la época estival. Si bien el perfil de usuario es distinto, mayoritariamente local en la temporada de txotx y mayoritariamente turista en la de verano, la valoración es muy positiva en ambos casos.

No obstante, lejos de conformarse con lo que se tiene, los demás ponentes se centraron en varios aspectos de mejora, con el objetivo de llegar a nuevos públicos y responder mejor a sus necesidades, de forma que el sagardogile maximice la llegada de clientes a su casa. **Nekane Igariz** de la agencia Hagoos dio pautas para convertir la sidrería en family friendly, centrándose en tres aspectos: instalaciones, servicios y gestión. Hay que adaptar el espacio incluyendo cambiadores, tronas, un lugar para sillitas... con seguridad. También la atención al cliente: Amoldar el discurso (contenido, idiomas,



menú) y la experiencia (visita, taller, alergias...), así como crear un kit de entretenimiento, por ejemplo. Además, integrar el concepto family friendly en la filosofía de la empresa, “remando todos en la misma dirección”, y comunicar estos servicios en webs actualizadas. La clave en opinión de Igarritz es “empatizar, preguntar, darle la vuelta al menú adaptarlo al niño”. Petritegi es la primera sidrería certificada como family friendly.

Dejando el espacio físico de la propia sidrería, **Iñaki Lakarra** se centró en la parte digital, en el viaje que el consumidor hace desde que se informa de una experiencia hasta que la cuenta una vez vivida. Un antes, durante y después muy ligado a Internet, por lo que las sidrerías deben cuidar su presencia digital para atraer clientes y monetizar. Para ello el responsable informático de Mondragon Unibertsitatea cree que deben “contar mejor”. Destacó la importancia de adaptarse a los públicos potenciales y comunicar allí donde estén; y ofreció algunas pautas para la gestión de la presencia digital de las sidrerías, resaltando que es esencial “contar lo que damos, por obvio que parezca”, así como identificar a quien busca y no encuentra.

¿Y qué pasa después de la visita? **Mikel Garaizabal** tiene claro que el objetivo es vivir de la botella. El enólogo repitió esa idea como un mantra a los sagardogiles presentes en Orona Ideo. Es decir, la visita a la sidrería debe ser un apoyo para vivir de la sidra embotellada. Ofreció consejos sobre cómo conseguirlo: Transmitir buena imagen, identificarla con la embotellada e incluso, crear un punto de venta directa en la sidrería, incluir en la experiencia catas express, contar historias que emocionen, apostar por la cultura de la sidra: familia, persona, paisajes, historias, caserío... “Definir vuestro relato” y transmitirlo en un “mensaje claro y diferenciado”. Incluso propuso sacar la sidra embotellada al final del servicio, junto con la txuleta y aprovechar ese momento para explicar con calma todo lo que encierra.

Y mientras los ponentes hablaban, el público pudo probar el chocolate a la sidra y el chocolate con manzana, respectivamente, de **Rafa Gorrotxategi** y **Ronan Lagadec**.

Fuente: Anuario 2019 de Sagardoaren Lurraldea

Búsqueda

	Buscar
----------------------	--------

Categorías

Agenda

Concursos

Cultura

Eventos

Experiencias



[Exposiciones](#)[Ferias](#)[Formación](#)[Gastronomía](#)[Historia](#)[Manzana](#)[Manzanal](#)[Museos](#)[Prensa](#)[Publicaciones](#)[Recetas](#)[Sidra](#)[Sidrerías](#)[Sin categorizar](#)[Turismo](#)

Archivos

Elegir mes



VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



EXPERIENCIAS

[Reservar tu plan](#)[Otras propuestas cerca de aquí](#)[Rutas seleccionadas](#)[Cómo moverse](#)[Donde dormir](#)[Guías e información práctica](#)

SIDRERÍAS

[Reservar sidrería](#)[Elige tu sidrería](#)[Transporte a sidrerías](#)[Consejos útiles para ir de sidrería](#)

MUSEO DE LA SIDRA

[Sagardoetxea – el museo](#)[Exposición y espacios](#)[Tipos de visita](#)[Cómo llegar y accesos](#)[Tarifas y horarios](#)[Reservar visitas](#)[Visita virtual](#)[Centro de documentación](#)

SAGARDO FORUM

[Sagardo Forum](#)[Jornadas técnicas](#)[Concurso de Sidra Internacional](#)[Resultados](#)[Feria Internacional de Sidra](#)[Inscripción](#)[Equipo técnico, ponentes y jueces](#)[Gabinete de prensa](#)[Ediciones anteriores](#)

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

[Boletín](#)[Suscripción newsletter](#)[Social media](#)

© 2020 Consorcio público privado Sagardun

INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)[PROYECTOS](#)[ALIANZAS](#)[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)