



El alcalde de Adra, Enrique Hernando y la concejala de Turismo, Alicia Heras, han presentado esta mañana en rueda de prensa, la jornada de 'Gastromarketing Andalsi', que se celebrará el próximo 30 de noviembre en el Centro Cultural de Adra, organizada por el Ayuntamiento de Adra y el proyecto Turymar, proyecto de cooperación transfronteriza cofinanciado con Fondos Feder y Poctefex.

La jornada tiene como objetivo analizar, debatir y reflexionar sobre la relación entre gastronomía y marketing, así como las estrategias comerciales a seguir para consolidar el turismo gastronómico en el municipio de Adra, que contará con la presencia de expertos consultores, analistas y chefs, además de la presencia del ganador del concurso 'Masterchef', Juan Manuel Sánchez Reche, entre otros. Esta jornada de Gastromarketing quiere proporcionar a los negocios de hostelería una visión moderna sobre estos temas y sentar unas bases para mejorar y modernizar su gestión.

Además de abordar los temas principales, durante la jornada se analizará cómo captar clientes a través de las redes sociales, del móvil, cómo posicionar y diferenciar un restaurante o cómo aparecer en prensa o blogs del sector.

El alcalde de Adra, Enrique Hernando, ha destacado y agradecido el trabajo de la “la concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Adra y de Turymar en la consecución y organización de esta jornada”. Hernando ha señalado que “esta jornada va a ser un gran foro de debate, análisis e ideas de lo que debemos hacer para potenciar nuestro turismo gastronómico y la relación entre el marketing y la gastronomía. Desde el Ayuntamiento de Adra estamos trabajando intensamente en los últimos años para que el turismo en Adra no sólo sea sol, playa y patrimonio histórico y cultural, sino que gracias a la gastronomía nos convirtamos en un referente provincial y regional”. El primer edil abderitano ha apuntado que “tenemos que conseguir darle un valor añadido a nuestra excelente gastronomía y eso lo tenemos que conseguir con el turismo gastronómico. Gracias a eso, las personas que nos visiten también conocerán nuestras playas o monumentos históricos. Nuestro objetivo no es sólo que los restauradores hagan una excelente cocina, sino que también sepan venderla bien y promocionarse”.

Por su parte la concejala de Turismo del Ayuntamiento de Adra, Alicia Heras, ha señalado que “desde la concejalía de Turismo seguimos trabajando en promocionar Adra como referente turístico gastronómico y aunque nuestra gastronomía es conocida por muchos almerienses, con esta jornada acercaremos las herramientas necesarias para que nuestros establecimientos puedan situar a nuestra ciudad como ruta gastronómica de obligado paso”. Heras ha destacado además que “el mundo de la gastronomía ha experimentado una auténtica revolución en los últimos años, tanto en su concepto como en su gestión y los establecimientos deben adaptarse a los nuevos tiempos. El cliente ha cambiado sus hábitos, la relación comienza antes de ir al restaurante buscando información y recomendaciones y continúa en el restaurante con la experiencia gastronómica y sigue después compartiéndolo en las redes sociales”.

La jornada comenzará a partir de las cinco de la tarde, con la conferencia ‘Gastro Branding & Storytelling’, a cargo de Daniel Iglesias, consultor de Social Media Branding en Soyunamarca.com, posteriormente el chef Carlos Caballero, hablará sobre ‘Rutas de la tapa:

cómo mantener un negocio a flote en tiempos tan difíciles'. José Alberto Callejo, director de Marketing y RRPP del Grupo Doña Francisquita, hablará sobre 'Gastronomía en tiempos complicados=acciones completas' y la jornada finalizará con una mesa redonda sobre 'Gastronomía, cómo acercar a tu negocio y tus empleados con tus clientes', que contará con la presencia del ganador del concurso 'Masterchef', Juan Manuel Sánchez Reche, entre otros.

La entrada a la jornada es libre y cada asistente recibirá un obsequio del libro 'Recetario de Cocina Popular' de Adra. Además, habrá distintos stands ubicados en el exterior del Centro Cultural, de empresas de turismo, agencias de viajes, bodegas de vino, Brandy Almería o el Taller de Empleo 'La Abderitana', que podrán ser visitados por los asistentes, como también podrán degustar postres marroquíes y españoles. Gastronomía va dirigido a profesionales del mundo de la restauración, dueños de establecimientos de hostelería, emprendedores que se estén planteando abrir un negocio gastronómico, aficionados a la gastronomía y público en general interesados en la restauración.