

PROGRAMA

Jornades
GastroVolcàniques

14 i 15 de novembre de 2023

14 de novembre de 9.00h a 14.00h

Ubicació: Can Trona, Centre de Cultura i Natura de la Vall d'en Bas.

9.30h - Presentació de **resultats del pla estratègic de l'estat actual de l'hostaleria de la Garrotxa.**

Conduït per: Rosa Rodón (Diari Ara) i Jaume Marín (BIM Consultors)

- Ponents: Xavier Abad i Marc Grijalvo de BIM Consultors

10.15h - **Valorització del sector, integració del talent en l'hostaleria i relació amb el client,**

- Toni Gerez, primer xef de sala distingit per les Estrelles Michelin.

11.15h - **Producte local a l'hostaleria i la relació entre productors i restauradors,**

- Joel Castanyé, propietari del Restaurant La Boscana de Bellvís amb una Estrella Michelin.

11.50h- Coffee Break - a càrrec de B-Crek

12h - **La sostenibilitat aplicada a l'hostaleria,**

- Amanda Barba, tècnica de la Fundació Alícia.

12.45 - **L'associacionisme. El futur dels col·lectius.**

- Martí Sabrià, ex gerent de l'associació Costa Brava Centre
- Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic.

14h- Dinar networking - a càrrec de B-Crek

16 a 18h- **Dinàmiques de treball** .Ajuda'ns a prioritzar les accions de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa" a càrrec de Jaume Marín.

15 de novembre a les 18.30h

Ubicació: Espai Cràter d'Olot

18.30h - Presentació de les **conclusions de les dinàmiques de treball**

20.00h - **La sostenibilitat, el talent i com crear un efecte diferenciador en la hosteleria actual,**

- Ada Parellada, cuinera catalana reconeguda per dirigir el restaurant Semproniana

Entrega del **Volcanet d'Or** a Lluèrnia Associació Cultural. **Volcanet d'Argent** a l'empresa Tot Treball i **Homenatge a la família Castañer Estartús** del Restaurant Ca la Carmelita.

21.00h - **Sopar de cloenda** a peu dret a càrrec del Grup Quinze Ous

Cal inscripció prèvia per assistir a les ponències i taules de treball. Cal mencionar que aquestes persones tindran prioritat envers les inscripcions del sopar del segon dia.

Aquestes jornades ofereixen una oportunitat única per explorar les tendències i els reptes que es plantegen per al futur de l'hostaleria a la regió de la Garrotxa. Estan orientades principalment als professionals del sector de l'hostaleria, tot i així, estenem la nostra invitació a representants d'altres sectors vinculats a l'agroalimentació, la cultura i el social.

Esperem veure-us allà i compartir aquestes idees i perspectives innovadores amb tots els participants.



Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència - Finançat per la Unió Europea – Next Generation EU

Finançat per

