



 **la guaita**

Centre de Suport  
a l'Economia de  
Castelldefels



**Ajuntament  
de Castelldefels**



 **SOC** Servei d'Ocupació  
de Catalunya

 **Generalitat  
de Catalunya**



JORNADES



**JORNADAS  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

 **ONLINE!**



**la guaita**

Centre de Suport  
a l'Economia de  
Castelldefels



## JORNADAS ON de Innovación 2021

La nueva edición de las Jornadas ON estarán dedicadas en esta ocasión a la innovación en los sectores de la hostelería y del turismo.

Se trata de un conjunto de acciones formativas en formato virtual orientadas a la detección de oportunidades en el marco de la gestión inteligente de los negocios de hostelería, del take away y delivery, y del turismo gastronómico para sumergir a los participantes en la nueva realidad de la innovación disruptiva y la transformación digital.

De forma paralela a todas estas actividades, se llevarán a cabo 4 sesiones adicionales donde se utilizarán diferentes metodologías innovadoras para generar iniciativas o idear nuevas oportunidades de negocio implementables en el municipio de Castelldefels vinculadas a un reto.

### El servicio de consultoría

La formación se complementará con un Servicio de Consultoría integral\* que se ofrecerá a todos los negocios ubicados en Castelldefels que quieran aprovechar el cambio de hábitos de sus clientes para integrar una gestión inteligente a sus restaurantes como elemento estratégico para volver a impulsar su actividad empresarial en el contexto post COVID-19.

*\*Todos los módulos formativos y el servicio paralelo de consultoría se ofrece desde el Ayuntamiento de Castelldefels de forma totalmente gratuita. Para disfrutar del servicio de asesoramiento y acompañamiento se tendrá que haber asistido como mínimo a un módulo formativo.*

### MÓDULO 1. GESTIÓN INTELIGENTE DE UN NEGOCIO DE HOSTELERÍA

1, 2, 8 y 9 de febrero de 10 a 11.30 horas

Docente: Arístides Sanjuan

El objetivo de este módulo es dotar al hostelero y enseñar a utilizar 6 herramientas imprescindibles para gestionar eficazmente un restaurante.

- 3 sesiones de formación
- 1 sesión de casos prácticos: 2 modelos exitosos en la costa mediterránea (Moments y Cala Bandida)

### MÓDULO 2. CÓMO IMPLANTAR EL MODELO DELIVERY EN UN RESTAURANTE

22 y 23 de Febrero y 1 y 2 de marzo de 2021 de 10 a 11.30 horas

Docentes: Manel Morillo y Oskar García

Los objetivos de esta formación son los de entender e implantar con éxito el negocio del Delivery y Take Away, así como las vías más rentables de comercialización. Además, se enseñará a desarrollar las necesidades operativas de este modelo, construir virtual brands o implantar Dark Kitchens.

- 3 sesiones de formación
- 1 sesión de caso práctico: ¿How do they do it? Dos casos de implantación exitosa de delivery

### MÓDULO 3. CÓMO APROVECHAR EL TURISMO GASTRONÓMICO PARA DINAMIZAR DESTINOS DE COSTA

8, 9, 15 y 16 de marzo de 2021

Docentes: Óscar Carrión y Oskar García

El objetivo de este módulo es descifrar el mercado turístico post pandemia para identificar nuevas oportunidades en el desarrollo de productos turísticos gastronómicos hacia un nuevo turista que puede ser mayoritario en el futuro.

- 3 sesiones de formación
- 1 sesión de caso práctico: el caso de Denia y de la Marina de Valencia