

MARCA EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

ÍNDEX DE CONTINGUTS

0. INTRODUCCIÓ

1. REQUISITS GENERALS PER FORMAR PART DE LA MARCA

2. REQUISITS ESPECÍFICS

- 2.1 Agències de viatges i empreses d'activitats
- 2.2 Allotjaments
- 2.3 Aules de cuina
- 2.4 Comerç especialitzat
- 2.5 Col·lectius de cuina
- 2.6 Esdeveniments
- 2.7 Llotges i mercats
- 2.8 Museus i centres d'interpretació
- 2.9 Productors i elaboradors de productes alimentaris
- 2.10 Restaurants
- 2.11 Rutes gastronòmiques

3. COM AFILIAR-TE A LA MARCA

Procés d'afiliació a la marca

0. INTRODUCCIÓ

Aquesta marca s'adreça a empreses i/o ens que ofereixen propostes específiques d'experiències i activitats gastronòmiques d'elevat valor afegit, que contribueixen al coneixement i el gaudi del patrimoni gastronòmic català.

Els afiliats a la marca Experiències Gastronòmiques han de contribuir amb la seva activitat a potenciar i/o promocionar el patrimoni culinari i gastronòmic català.

En realitzar l'afiliació a la marca, l'empresa o ens es compromet amb els valors compartits de sostenibilitat i inclusivitat que promou l'ACT.

1. REQUISITS GENERALS PER FORMAR PART DE LA MARCA

- Disposar de telèfon, adreça de correu electrònic i de pàgina web actualitzada com a mínim en un idioma estranger, preferiblement l'anglès, més enllà del que estableix el Codi de Consum de Catalunya.
- El personal ha d'atendre com a mínim en un idioma estranger, preferiblement l'anglès, més enllà del que estableix el Codi de Consum de Catalunya.
- El material promocional *online* i/o *offline* estarà disponible com a mínim en un idioma estranger, preferiblement l'anglès, més enllà del que estableix el Codi de Consum de Catalunya.
- Vetllar activament pel respecte i la protecció de l'entorn natural, tant des del punt de vista de l'establiment com del client.

Per a més informació podeu visitar [aquest enllaç](#) de l'Agència Catalana de Consum.

- Comptar amb informació turística del territori al que es pertany i de les activitats enogastronòmiques que s'hi poden fer. La informació ha d'aparèixer en el material promocional i a la pàgina web (preferiblement amb accés directe).
- Col·laborar amb altres empreses relacionades amb la gastronomia catalana (productors, restaurants, hotels, empreses d'activitats, museus...). Aquest servei està visible a la carta o al suport de venda però no cal una oferta concreta.
- Per tal de potenciar el coneixement i el gaudi del patrimoni gastronòmic, el producte gastronòmic i els vins catalans han de constituir la base de la proposta de les experiències i activitats.
- El personal responsable de les experiències i activitats gastronòmiques ha de tenir coneixement sobre la tradició i cultura gastronòmica i culinària vinculada al territori, així com de les principals propostes de la zona.
- El personal coneix els productes i elaboracions locals, autòctons, artesanals i de temporada, així com els productes amb distintius d'origen i qualitat catalans, i receptes del Corpus del patrimoni culinari català.
- Es recomanable la participació en esdeveniments gastronòmics del territori.
- Fer el pagament preferentment amb targeta. Aquesta opció no serà exigible en aquells establiments amb una cobertura deficient

2.1. Agències de viatges i empreses d'activitats

- Disposar de la declaració responsable de garantia contra insolvència d' acord amb allò que estableix el Codi de Consum de la Generalitat de Catalunya.
- Crear i comercialitzar serveis, experiències i/o paquets turístics –en el cas de les agències de viatges–, especialitzats en productes, elaboracions i/o tradicions gastronòmiques catalanes.
- Oferir activitats gastronòmiques combinades amb altres tipologies de productes com ara l'enoturisme, la cultura, la natura, l'esport, la salut i el benestar, etc.
- Oferir propostes que ajudin a transmetre el patrimoni culinari i gastronòmic català, incloent aspectes experiencials: algun component d'aprenentatge, un cert grau d'activitat física i una especial atenció al lloc on es realitzen les activitats.
- Les propostes han de tenir un component de singularitat i/o innovació.
- En el web hi ha d'haver informació detallada sobre els serveis i/o paquets que es comercialitzen.
- Si s'ofereix el servei d'acompanyant, aquest ha de tenir la titulació corresponent així com coneixement d'idiomes segons el públic al que es dirigeix.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.2. Allotjaments

- L'allotjament ha d'estar degudament enregistrat en el Registre de Turisme de Catalunya.
- En el cas d'allotjaments de turisme rural, són establiments que pel seu cuidat entorn, instal·lacions i oferta gastronòmica poden ser d'interès per a un turista internacional que vulgui conèixer tradicions gastronòmiques locals en un entorn natural.
- Organitzar activitats, tallers i/o escapades que tenen relació amb el coneixement de tradicions, productes que disposin dels distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- Les activitats, tallers i/o escapades que s'ofereixen incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, singularitat de les activitats que es proposen i/o exclusivitat.
- Al web de l'establiment s'hi pot trobar informació sobre les activitats, tallers i/o escapades gastronòmiques així com del territori on s'ubica.
- En cas de disposar de més d'un restaurant, com a mínim un d'ells haurà de complir els requisits. Es promocionarà exclusivament aquell que els satisfaci.
- Complir amb la normativa legal relacionada amb la realització de les activitats ofertes.
- Disposar de servei de Wi-Fi, preferiblement gratuït. El servei, però, no serà exigible si la cobertura no és de bona qualitat.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

***En el cas d'hotels de menys de 60 habitacions:**

- Cal disposar de la marca d'Hotels Gastronòmics de Catalunya.

***En el cas d'hotels de més de 60 habitacions:**

- El servei d'esmorzar incorpora productes i/o elaboracions que formen part de la gastronomia catalana i estan identificats, en com a mínim un 25% del total de l'oferta.
- Com a mínim, el 40% de l'oferta gastronòmica està formada per elaboracions que incorporen productes amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- La carta de vins ha d'incloure un mínim d'un 51% de vins catalans, inclòs el "vi de la casa".
- El personal ha de disposar d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen als serveis de restauració de l'allotjament, i la pot explicar als clients.
- Les cartes o suports han d'indicar clarament el nom de les elaboracions i els productes de qualitat locals i amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.

2.3. Aules de cuina

- Proposar activitats relacionades amb l'elaboració de receptes de cuina catalana.
- Oferir de forma destacada tallers i serveis relacionats amb el coneixement de productes amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- Presentar productes i/o serveis de caràcter experiencial que tinguin algun component singular, peculiar i/o diferencial que pugui ser d'interès per al visitant que ve a Catalunya.
- Realitzar tallers i/o activitats dirigits a diferents perfils i nivells (familiar, joves, internacional...).
- Es recomanable que organitzi tallers/activitats a mida i/o relacionats amb tradicions i festivitats catalanes.
- El personal està preparat per informar sobre les elaboracions i productes típics catalans que es treballen a les aules, i pot explicar-les als clients.
- Proporcionar material informatiu on es descriuen les principals característiques dels productes i elaboracions treballats, i la seva relació amb la cultura, tradició i història catalanes.
- Al web de l'establiment s'hi pot trobar informació sobre les activitats, tallers i/o escapades gastronòmiques així com del territori.
- El calendari de prestació d'activitats i/o serveis de l'aula és regular i es recomanable que aparegui publicat al web.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.4. Comerç especialitzat

- Comerços amb una personalitat clarament relacionada amb la gastronomia catalana: pastisseries, botigues gourmet, productors agroalimentaris, entre d'altres.
- Establiments que per la seva història, tradició, activitats que organitzen i tipologia de productes que venen, ofereixen al turista intern i internacional la possibilitat de comprar productes locals, a més de conèixer part del patrimoni gastronòmic català, mitjançant l'organització de cursos, activitats, tallers i/o esdeveniments.
- Oferir de forma destacada productes i/o elaboracions locals, autòctons, tradicionals i/o artesanals, productes que disposin de distintius d'origen i qualitat catalans i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- El comerç ha de comptar amb característiques singulars, ja sigui per la història de la botiga, dels productes que ven i/o de l'edifici on s'ubica.
- Si l'establiment ven altres productes a part dels gastronòmics, aquests han d'estar ubicats en un espai específic, clarament identificable.
- L'establiment organitza activitats, tallers i/o esdeveniments relacionats amb el coneixement, degustació i/o aprenentatge de la gastronomia catalana.
- Les activitats que s'ofereixen incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- Al web de l'establiment s'hi pot trobar informació sobre els productes i les activitats gastronòmiques que ofereix així com del territori on s'ubica.
- La zona de pas a l'espai de compra és segura, sense suposar cap risc d'accident.
- En el cas de ser productors, cal disposar de l'acreditació de venda de proximitat del Departament d'Agricultura.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.5. Col·lectius de cuina

- Els col·lectius de cuina que vulguin participar sota la marca han de tenir vocació turística i compartir una mateixa filosofia de negoci relacionada amb el patrimoni culinari i gastronòmic català: tipus de cuina que elaboren, tipus de producte, oferir productes i elaboracions de qualitat, i demostrar el seu compromís en la millora del coneixement de la gastronomia catalana mitjançant l'organització d'activitats i/o esdeveniments gastronòmics.
- Els col·lectius de cuina que poden ser d'interès per al turista seran aquells que puguin assegurar que els restaurants que en formen part tenen una clara vinculació amb la gastronomia catalana, que ofereixen productes i elaboracions de qualitat i que demostrin el seu compromís en la millora del coneixement de la gastronomia catalana mitjançant l'organització d'activitats i/o esdeveniments gastronòmics.
- La seva proposta gastronòmica es fonamenta en una cuina de territori, de proximitat i qualitat.
- Les activitats que s'ofereixen incorporen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.

- Organitzar activitats, tallers i/o esdeveniments relacionats amb el coneixement, degustació i/o aprenentatge de la gastronomia catalana.
- Hi ha alguna persona o equip encarregat de la gestió contínua del col·lectiu, que assegura la promoció de les empreses, l'organització d'activitats, així com el manteniment de la filosofia i valors pels quals fou creat.
- Disposar de mecanismes que regulen el procés d'adhesió i baixa dels restaurants.
- Els requisits i/o compromisos que han de complir les empreses que poden participar en el col·lectiu de cuina estan ben definits.
- Disposar d'una imatge corporativa que exhibeixen les empreses adherides.
- Col·laborar amb altres empreses del territori: productors, hotels i/o agències de viatges per crear/participar en productes turístics.
- En el web del col·lectiu, s'hi pot trobar informació actualitzada de les activitats i esdeveniments que organitza.
- És recomanable que les normes de funcionament del col·lectiu de cuina estiguin detallades per escrit.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

Requisits per als restaurants que formen part dels col·lectius de cuina:

- Totes les empreses participants estan relacionades amb els valors i filosofia del col·lectiu de cuina.
- El personal de les empreses disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen, i la pot explicar als clients.
- La carta o suports informatius indiquen clarament el nom de les elaboracions i els productes amb distintius d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- Com a mínim, el 40% de l'oferta gastronòmica està formada per elaboracions que incorporen productes amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- La carta de vins ha d'incloure un mínim d'un 51% de vins catalans, inclòs el "vi de la casa".

2.6. Esdeveniments

- Sota la marca Experiències Gastronòmiques, s'inclouran tots aquells esdeveniments relacionats amb la gastronomia catalana que ofereixen un valor afegit important mitjançant la proposta de serveis innovadors, ja sigui per la seva ubicació, activitats i tallers que s'organitzen, així com serveis i forma de presentar els diferents productes objecte de l'esdeveniment.
- Tenir vocació turística i una clara finalitat de millorar la notorietat de certs productes i elaboracions així com tradicions relacionades amb la gastronomia catalana, i que serveixin d'ambaixadors per als turistes internacionals que visiten Catalunya.
- Tenir com a objectiu la promoció del patrimoni culinari i gastronòmic català i el realçament dels productes i/o elaboracions locals, autòctons, artesanals i/o productes amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.

- Se celebren de manera habitual, amb una periodicitat màxima bianual.
- Incorporar activitats i/o tallers relacionats amb el coneixement de la gastronomia catalana.
- És possible degustar productes i/o elaboracions locals, autòctons, tradicionals i/o productes amb distintiu d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- Es fan en un entorn cuidat i adient pels serveis que s'ofereixen.
- El personal disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que són tema principal de l'esdeveniment, i la pot explicar als clients.
- Hi ha informació promocional i informativa de l'esdeveniment.
- La imatge de l'esdeveniment té un disseny cuidat i atractiu.
- Hi ha disponibles dades dels resultats de les últimes edicions de l'esdeveniment, que com a mínim inclouen: nombre d'assistents, tipus d'activitats, empreses participants i accions de promoció realitzades.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.7 Llotges i mercats

- Són d'interès turístic, ja sigui per la seva estètica, tipus de producte o serveis que ofereixen.
- Disposar d'espai per degustar productes locals i oferir serveis o activitats adaptats per als turistes amb interès per conèixer els productes locals
- La vocació turística queda palesa en les seves accions de promoció i comunicació.
- Les activitats, tallers i/o esdeveniments que organitza tenen components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- Les instal·lacions estan preparades per rebre visites amb seguretat: hi ha senyalització i no hi ha perill d'accidents.
- El personal d'atenció al client disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen al mercat/llotja, i la pot explicar als visitants.
- Disposar de material informatiu on es descriuen els principals atractius/serveis turístics del mercat i/o llotja, les seves característiques i horaris de visita.
- Als mercats es poden comprar productes amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- Formar part d'alguna ruta, paquet i/o producte turístic.
- En el cas de les llotges, és possible veure una subhasta de peix.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.8 Museus i centres d'interpretació

- El principal eix temàtic ha de ser algun dels components de la gastronomia catalana.
- Espais on el turista pot aprofundir en el coneixement de determinats productes i tradicions gastronòmiques. Són experiències d'un caràcter més passiu, però amb un alt component d'aprenentatge.
- Organitzar visites guiades, activitats, tallers i esdeveniments per a la millora del coneixement del producte o elaboració objecte del centre.

- Disposar d'un punt d'atenció i d'informació per al visitant.
- Disposar d'un espai de degustació i/o compra del producte objecte del centre.
- Comptar amb personal format per fer visites guiades a les seves instal·lacions i dirigir les diferents activitats proposades.
- La senyalització interpretativa està com a mínim en dos idiomes.
- Comptar amb informació visible i de fàcil accés sobre les activitats i experiències de l'espai al propi web.
- Disposar de tots els permisos per realitzar les experiències incloses en la seva oferta.
- Els museus han d'estar inscrits en el Registre de Museus de Catalunya del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.9 Productors i elaboradors de productes alimentaris

- Produir o elaborar un producte local, autòcton, artesanal i/o tradicional de la zona on s'ubica. Aquest pot disposar de distintiu d'origen i qualitat catalans o formar part de l'inventari de productes de la terra elaborat per la Generalitat de Catalunya.
- Proposar visites i activitats en què s'expliquen la història, tradicions, característiques del producte, procés de cultiu i/o elaboració, i que permetin la interacció amb l'entorn i l'aprenentatge.
- Oferir la possibilitat de comprar productes en acabar la visita, degustar-los i organitzar activitats relacionades amb la millora del coneixement del producte que cultiven o elaboren.
- Es recomana disposar d'un centre d'atenció i punt d'informació per al visitant.
- Participar en accions de comunicació i promoció del producte amb restauradors, cuiners i botigues especialitzades, entre d'altres.
- La persona encarregada de fer la visita coneix el producte, el procés de cultiu, tradicions i història relacionades.
- Proporcionar un horari de visites, activitats i un llistat de preus de les visites i dels productes a la venda a la vista del client i al web.
- Disposar del segell de venda de proximitat del Departament d'Agricultura.
- Les instal·lacions estan preparades per rebre visites: equipades amb senyalització externa i interna, i no hi ha perill d'accidents.
- Hi ha lavabos disponibles per als visitants.
- Disposar d'una assegurança que cobreix els possibles danys que es puguin produir durant les visites turístiques.
- Les empreses han d'estar legalment constituïdes i disposar de tots els permisos/licències per realitzar les experiències incloses en la seva oferta.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.10 Restaurants

- Proposar una oferta gastronòmica amb un clar caràcter català, ja sigui per la seva ubicació, característiques estètiques del restaurant, el relat que hi ha darrere la seva cuina i/o el seu cuiner, o la utilització de productes de proximitat.
- El personal disposa d'informació sobre les elaboracions i productes típics catalans que s'ofereixen al restaurant, i la pot explicar als clients.
- Disposar de cartes o suports identificant si tenen menús especials –dietètics, vegetarians, per a celíacs, etc.– i l'existència d'al·lèrgens.
- La carta o suports informatius indiquen clarament el nom de les elaboracions i els productes amb distintius d'origen i qualitat catalans reconeguts per la Generalitat de Catalunya.
- Com a mínim, el 40% de l'oferta gastronòmica està formada per elaboracions que incorporin productes amb distintius d'origen i qualitat catalans, productes i elaboracions locals, autòctons, tradicionals, artesanals, de temporada i/o receptes (poden ser interpretacions) del Corpus del patrimoni culinari català.
- La carta de vins ha d'incloure un mínim d'un 51% de vins catalans, inclòs el "vi de la casa".
- Presentar un servei singular i/o innovador, ja sigui per la seva oferta gastronòmica de reconegut prestigi, les característiques de les seves instal·lacions, les activitats que organitza i/o el tipus de servei que proposa.
- Organitzar activitats, tallers i/o esdeveniments relacionats amb el coneixement, degustació i/o aprenentatge de la gastronomia catalana.
- Les activitats que s'ofereixen incorporin components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- El web del restaurant disposa d'informació visible i de fàcil accés sobre les activitats tallers i/o esdeveniments que ofereix.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

2.11 Rutes gastronòmiques

- La ruta s'estructura al voltant d'un producte local, autòcton, tradicional, artesanal o que disposa de distintiu d'origen i qualitat catalans i/o elaboracions del Corpus del patrimoni culinari català.
- Les empreses afiliades a la ruta han d'estar relacionades amb el coneixement, la compra i la degustació del producte o l'elaboració i proposen activitats relacionades amb el producte.
- Tenir una clara vocació turística i així ho demostren les seves accions de promoció i comunicació.
- Les activitats ofertes incorporin components experiencials: aprenentatge, peculiaritat de l'espai on es realitzen, participació activa del client, singularitat de l'activitat i/o exclusivitat.
- Hi ha alguna persona o equip encarregat de la gestió contínua de la ruta, que assegura la promoció de les empreses i activitats, així com el manteniment de la filosofia i valors de la ruta.

- Fer propostes singulars i originals amb les empreses i serveis que hi participen.
- Organitzar i/o participar en esdeveniments gastronòmics del territori.
- Comptar amb una imatge corporativa.
- Al web de la ruta s'informa de les activitats i propostes.

Es recomana visibilitat del logotip de la marca al web i altres materials promocionals una vegada afiliat

Enllaços d'interès:

- Normativa referida a la [informació sobre al·lèrgens](#) .
- [Productes i elaboracions locals](#), autòctons, artesanals i de temporada.
- [Distintius d'origen i qualitat catalans](#).
- Receptes del [Corpus del patrimoni culinari català](#).

3 .COM AFILIAR-TE A LA MARCA

Per formar part de la Marca d'Experiències Gastronòmiques i gaudir dels avantatges que suposa estar afiliat a l'ACT, és imprescindible realitzar **el procés d'afiliació** següent:

- Verificació dels requisits: per part de l' empresa o ens sol·licitant.
- Sol·licitud: l'empresa omple el formulari d'afiliació a la Marca d'Experiències Gastronòmiques disponible al web.
- Comprovació de requisits: l'equip tècnic de l'ACT us contactarà per resoldre qualsevol dubte respecte a l'afiliació, així com la comprovació de l'acompliment d'aquests requisits.
- Validació de la sol·licitud d'afiliació:
 - En cas que el resultat sigui favorable, es procedeix a la validació d'afiliació.
 - En cas que no sigui favorable, se li farà l'acompanyament i assessorament necessari, disposant de 3 mesos per fer les adaptacions corresponents.