

# SABOREA ESPAÑA

Documento presentación, febrero 2018



# ¿Qué es Saborea España?

Beneficios de pertenecer a Saborea España  
Principales líneas de trabajo





## ¿Qué es Saborea España?

*Saborea España es el representante más sólido y plural de la gastronomía española. Aglutina al sector privado de la hostelería, a los cocineros más relevantes y a las zonas turísticas más importantes desde el punto de vista gastronómico.*

La Asociación Saborea España está compuesta por cinco entidades de ámbito nacional: *FEHR* (Federación Española de Hostelería), *Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico*, *Eurotoques* (organización europea de cocineros compuesta por chefs de gran prestigio), *Facyre* (Federación de Cocineros y Reposteros de España) y *Paradores de Turismo*, y es presidida por el chef Pedro Larumbe.

El trabajo en red de los socios ha permitido el nacimiento de Saborea España con un objetivo común: *potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico y la colaboración público-privada, transformando los productos gastronómicos en experiencias turísticas únicas y especializadas.*



# ¿Qué es Saborea España?

Representa en la actualidad 18 destinos:

A Coruña  
Badajoz  
Cambrils  
Ciudad Real  
Dénia  
Gran Canaria  
Lanzarote  
Logroño  
Madrid

Salamanca  
Segovia  
Sevilla  
Tenerife  
Trujillo  
Valencia  
Valladolid  
Vinaròs  
Zaragoza



¿Qué es Saborea España?

## **Beneficios de pertenecer a Saborea España**

Principales líneas de trabajo





# Beneficios de pertenecer a Saborea España

## *Beneficios para los destinos*

- Desestacionalización de la demanda.
- Facilitar el acceso de la demanda a los productos turísticos.
- Promoción y comercialización conjunta.
- Mejorar la cadena de valor y la autenticidad de los destinos.
- Garantizar un producto de calidad.
- Disponer de una oferta turística diferenciada.



# Beneficios de pertenecer a Saborea España

## *Beneficios para las empresas 1/2*

- Optar a **asesoramiento** por las Administraciones Públicas para formar parte del Club.
- **Reconocimiento** a nivel estatal e internacional (promoción específica)
- Nuevas **oportunidades** comerciales.
- Disponer de **información** sobre la demanda que acude al territorio.
- Mejorar la **calidad** de sus servicios usando las distintas herramientas disponibles.
- Contar con el reconocimiento de los consumidores contribuyendo al **desarrollo sostenible** local.
- Contar con una **marca** sinónimo de calidad de producto y servicio de cara al cliente.



# Beneficios de pertenecer a Saborea España

## *Beneficios para las empresas 2/2*

- Aumento del **empleo**.
- **Mejora** de equipamientos e infraestructuras.
- **Estímulo** de la actividad empresarial.
- **Desestacionalización** de la demanda.
- Entrada de divisas y creación de **riqueza**.
- **Sostenibilidad** del producto turístico.

¿Qué es Saborea España?  
Beneficios de pertenecer a Saborea España

## **Principales líneas de trabajo**





## Principales líneas de trabajo

- Día Mundial de la Tapa
- Gastromapas
- Eventos y campañas de comunicación
- Jornadas gastronómicas
- La Tapa es cultura



Principales líneas de trabajo

# Día Mundial de la Tapa

La tapa como seña de identidad de la gastronomía española

- Programa internacional en colaboración con las OET's.
- Evento internacional con la participación de diferentes destinos.
- En España: + de 45 rutas, concurso de fotografía, colaboración con entidades publicas y privadas, ....



Principales líneas de trabajo

# Gastromapas

Oferta gastronómica de los  
destinos Saborea España

Plataforma Reservón



reservON.es

todos los restaurantes y bares a un click



Principales líneas de trabajo

# Eventos y campañas de comunicación

- Acciones social media y online
- Mercado nacional e internacional
- Spain.info
- Gabinete de comunicación



Principales líneas de trabajo

# Jornadas gastronómicas

- Público Final
- Principales destinos españoles
- Show gastro
- Intercambios gastronómicos entre destinos



Principales líneas de trabajo

# La Tapa es Cultura

Reconocimiento y puesta en valor:  
“La Tapa es cultura en España”

Foros de trabajo:

- Sesiones técnicas de carácter interno
- Sesiones plenarias abiertas al público

