

La Asociación de Hoteles de Sevilla y provincia y Landaluz organizan las II Jornadas Gastronómicas

Revista

Con el objetivo de construir un marco estratégico que favorezca el objetivo de potenciar la gastronomía andaluza y de la producción de su agroindustria, asociándola con la restauración de los hoteles de Sevilla y su provincia; la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia con la colaboración de la Asociación Empresarial de la Calidad Agroalimentaria (LANDALUZ) y con la Consejería de Turismo y Deportes pone en marcha estas II Jornadas Gastronómicas Andaluzas, que se celebrarán del 22 al 28 de septiembre en 19 hoteles diferentes de la capital y la provincia hispalense. Estas jornadas quieren ser una nueva oportunidad para promocionar Sevilla como un gran destino gastronómico de primera nivel, que tiene en los productos de calidad andaluces su mejor y más preciada materia prima. En ellas los hoteles de Sevilla van a poner nuevamente de manifiesto la calidad de una oferta gastronómica que está al alcance de todos. Gracias a esta iniciativa conjunta, que se centra en la promoción de dos sectores claves en la economía andaluza como son el turismo y la agroindustria, LANDALUZ afronta uno de sus retos principales que es el de potenciar el acceso de sus empresas a un canal de comercialización emergente como es HORECA (Hostelería, Restauración y Catering), tras haberse consolidado dentro de la gran distribución como la entidad más representativa de Andalucía, con sus 97 empresas que facturan 3.200 millones de euros, lo que supone el 31 por ciento del sector agroalimentario andaluz. En las jornadas, que tendrán una duración aproximada de 10 días, los hoteles de máxima calidad de toda la provincia de Sevilla promocionarán en sus restaurantes la gastronomía andaluza, así como la amplia oferta de productos agroalimentarios de las empresas poseedoras del distintivo de calidad ¿LANDALUZ Alimentos de Calidad¿. Para el presidente de LANDALUZ, Ángel Camacho, con esta actividad ¿refrendamos la firme disposición de dos sectores fundamentales para nuestra Comunidad Autónoma como son el Turismo y la Agroindustria, de ofrecer a los consumidores una oferta de inigualable calidad¿. Por ello, ¿animo a todos los consumidores a que pasen por esos magníficos restaurantes, para disfrutar de los incomparables marcos que estos les ofrecen y de una gastronomía andaluza elaborada con los mejores alimentos de nuestra tierra¿. Por su parte, Manuel Otero Alvarado, el presidente de la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia, con esta iniciativa se trata de ¿promocionar Sevilla como destino turístico gastronómico, dando a conocer al visitante la oferta de primera calidad de la gastronomía andaluza y sevillana que ofrecen los restaurantes de los hoteles sevillanos, así como incentivar la competitividad en esta línea de negocio de los hoteles de Sevilla¿. Acuerdo con la Asociación de Hoteles Recientemente, LANDALUZ, Central de Compras y Servicios, S. A., en su estrategia de ampliar su base compradora, firmó un convenio de colaboración con la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia, en el que se incluye el compromiso formal por parte de los hoteles de facilitar el acceso comercial de empresas LANDALUZ a sus establecimientos asociados; bien directamente, o bien a través de la Central de Compras HOSTELCOMPRA. Con este acuerdo se pretende abrir el mercado potencial de los hoteles de Sevilla a la empresas asociadas a LANDALUZ con la posibilidad de que empresas de esta Asociación puedan ponerse en contacto con ellos para establecer una relación comercial y promover el conocimiento y el consumo en los hoteles de Sevilla y especialmente en los participantes en estas jornadas los productos andaluces de calidad de la empresas asociadas a LANDALUZ.