

## ANEXO

### PREGUNTA 1 (53 comentarios)

¿Considera que la gastronomía de la Comunitat Valenciana puede ser un atractivo turístico esencial?

*Considera que la gastronomía de la Comunitat Valenciana puede ser un atractivo turístico esencial?*

---

**Xavier Vicedo** • 26/01/2022 16:59:17

Potser un atractiu turístic i ho ha de ser. Amb productes de proximitat, de temporada, procedents de cultius ecològics, sostenibles. I elaborant una cuina amb eixes variables i ferla nostra.

9 votos | Estoy de acuerdo 9 No estoy de acuerdo 0

**Pino Tortajada** • 27/01/2022 07:48:53

Totalment d'acord amb el teu comentari, Xavier

**Antonio Crespo** • 26/01/2022 10:55:19

En la sociedad actual la gastronomía se ha vuelto una parte extremadamente importante de nuestra cultura y de nuestras vidas. El comer, ya no se percibe solo como una necesidad, sino como una experiencia. Y como consecuencia, la gastronomía se ha vuelto una nueva y poderosa motivación para viajar. Las experiencias gastronómicas enriquecen los viajes, ya que producen memorias placenteras y duraderas. Todo ello ha influido en que el turismo gastronómico se haya convertido en uno de los segmentos más dinámicos y con mayor crecimiento de la industria turística de nuestra Comunitat.

6 votos | Estoy de acuerdo 6 No estoy de acuerdo 0

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:29:25

No hem de negar que el turisme és una font d'ingresos, i que forma part de l'economia actual. Però no pot tindre tant de pes en el nostre producte, ja que això ens deixa en una situació massa vulnerable.

Sí al turisme, però no a que siga la principal activitat.

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**Carmen Rodríguez Gómez** • 26/01/2022 18:18:44

Evidentemente. La gastronomia es una parte fundamental de la cultura de un pueblo.

Las rutas gastronómicas son el futuro: productos de proximidad, ecológicos y grandes profesionales

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:11:23

Esencial, no. Complementario, siempre.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**ALICANTE75** • 26/01/2022 16:54:06

Atractivo turístico, sí. Esencial no es.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Mario Llorens** • 26/01/2022 12:33:45

Sin lugar a duda, la gastronomía de la Comunitat Valenciana es un gran atractivo dado la gran diversidad que disponemos.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Gabi Quesada** • 02/02/2022 18:55:00

Ha de ser un atractiu de referència. Tenim excel·lents productes i grans professionals treballant en aquest àmbit, i les dades de visitants al nostre país ja confirmen que la motivació gastronòmica és un dels principals elements que suposen un gran nombre de viatges. En aquest sentit cal potenciar la marca gastronòmica de l'Exquisit i les marques de qualitat vinculades a productes valencians i des de d'un punt de vista exclusivament turístic cal treballar perquè la gastronomia es pugui viure des d'un punt de vista experiencial, no només als restaurants, sinó també al camp, a les explotacions agropecuàries, a les llotges de peix, als Mercats, etc. Les experiències han de ser productes accessibles a la demanda turística i en aquest sentit cal donar suport a la seua creació i la posterior comercialització.

**M Angeles Beltrán** • 01/02/2022 11:30:49

Por supuesto. Recordemos que en 2010, nuestra dieta mediterránea fue declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

**SentoGimenez** • 30/01/2022 20:15:54

És un atractiu turístic que pot influir en un alt grau de satisfacció dels nostres visitants, i que aquests repetisquen l'experiència i la comuniquen a les seues amistats

**palafer** • 29/01/2022 11:48:16

Si

**RAFEL** • 28/01/2022 20:12:16

La resposta de Xavier Vicedo és la que tocaria, de manual, el problema és mirar el concepte des de lluny: gastronomia de qualitat la té el poble que sap el que menja, el què compra al mercat, a Espanya, com sempre que passen coses positives, la cuina és moda, sense fonament (bon ensenyament a l'FP, escoles de cuina professional accessibles el què serien uns CDT en condicions). Aquesta llei serà, com tot al país, una bona declaració d'intencions, res més.

**Saturnino** • 28/01/2022 13:23:49

La Comunitat Valenciana es reconocida mundialmente por su plato estrella, la paella. También por su amplia gastronomía de cada municipio. Es necesario una feria gastronómica en cada municipio como lo hace Aiora.

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:04:54

Tanto como esencial no diría. Tb depende del tipo de turista. Pero ha de estar incluida en la oferta de turismo e ir más allá de la "paella". Ha de ser un atractivo pq la oferta gastronómica de nuestra comunidad es muy, muy amplia.

**María Campillo** • 27/01/2022 16:14:12

Lo es.

**xlc** • 27/01/2022 14:39:16

La gastronomia podria ser un atractiu turistic fonamental, però el seu èxit només es podria garantir amb un canvi en profunditat de model turistic. A més, crec que hi ha poca autoestima col·lectiva en relació amb la gastronomia pròpia, i només cal fer una ullada als centres de les grans ciutats turístiques del País Valencià per observar la proliferació de franquícies i de restaurants que ofereixen "fast food" de tradicions gastronòmiques ben allunyades a la nostra.

**Javier Alicante** • 27/01/2022 12:34:16

Así lo cuento yo. De viaje por Extremadura paramos mi mujer y yo en Trujillo y comimos en el Mesón Troya. La experiencia gastronómica para nosotros fue tan satisfactoria que ya planeamos nuestro próximo viaje a Extremadura con volver a comer en Trujillo. Las personas recordamos las experiencias positivas de gastronomía. Promocionarlas proporcionará un interés de repetición.

**Soleysa** • 27/01/2022 09:28:10

Opino que sí, debemos aprovechar que estamos rodeados de huerta y de productos de calidad y fomentarlos para que el turismo no sea simplemente venir a la playa y sí, disfrutar de una gran y variada gastronomía que puede hacer que nuestra comunidad sea mucho más visitada, pero para ello debemos hacer una buena publicidad de ella, que estoy segura que se hace, pero creo que es

una parte muy importante en este proceso y se debe mejorar. Creo que sería muy positivo y considero que la gastronomía hoy día es esencial para ganar turismo.

**Pino Tortajada** • 27/01/2022 07:50:16

Per a potenciar la gastronomia hauria que començar per potenciar la materia prima dels restaurants i que inclogan productes autòctons i de proximitat

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:01:10

Pienso que, de hecho, ya lo es en su parte más conocida, que es la de los arroces. No obstante, existe una gastronomía muy típica de la Comunidad Valenciana, pero ligada al ámbito comarcal en lugares como la Marina Baixa, Requena -Utiel, Aiora, Alcoiá, Maestrat, Ports de Morella...

Esta gastronomía es desconocida incluso para muchos valencianos. Su conocimiento sería un atractivo turístico de primer orden para el turismo interior, y de alguna manera también para el turismo de fuera de la Comunidad

**Francisco Jesús García** • 26/01/2022 23:40:36

Sense cap dubte, sempre ho ha segut y pense que ho seguira sent, nomes per La Paella, ya ho es.

**Beatriz Moral** • 26/01/2022 18:57:35

Para mí es importante, pero no es esencial de complementa

**Francisco Javier Martínez Medrano** • 26/01/2022 16:33:35

La gastronomia és un bé de primera necessitat. Si ho fem atractiu turístic igual els valencians no podem menjar de restaurant per la pujada de preus. S'ha d'anar amb compte

**CAD** • 26/01/2022 16:23:46

Por supuesto, además pienso que es un motivo por el cual puedes volver a visitar una tierra, a mí personalmente me queda más el recuerdo de donde he comido, y he socializado con la gente, que incluso cualquier monumento, que después me cuesta recordar el nombre.

**mavi** • 26/01/2022 16:23:25

Evidentment que sí.

**Olmaitma** • 26/01/2022 16:01:49

Desde luego.

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:50:06

Desde luego que sí.

**vigarllo** • 26/01/2022 15:30:58

Sense cap mena de dubte és un valor que cal promocionar i donar a conèixer per tota la riquesa que te

**Noel Espinosa Mitjanas** • 26/01/2022 15:26:33

Sí.

**Rosavi** • 25/01/2022 12:22:16

Totalmente de acuerdo que nuestra gastronomía valenciana es un claro atractivo turístico.

Muchas personas que reservan su estancia y vacaciones en la zona valenciana, la eligen por su gran variedad de actividades, así como sus platos típicos a degustar.

**mavi** • 26/01/2022 16:25:41

Sin ninguna duda. La gastronomía forma parte de la cultura del lugar que se visita.

4 votos | Estoy de acuerdo 4 No estoy de acuerdo 0

**Remedios Cerdá Romero** • 25/01/2022 12:01:49

La gastronomía ya es un atractivo turístico. Los municipios junto a los empresarios han trabajado mucho para mejorar sus propuestas gastronómicas, dando valor a la recuperación de nuestra gastronomía tradicional y de la mano de la gastronomía de vanguardia. Son numeraros los eventos gastronómicos que animan a los visitantes a venir y participar en los mismos En nuestra Comarca, en Dénia Xabía, Teulada, Benissa eventos como el Dna Festival, el concurso Internacional de Gamba Roja de Dénia, las rutas de tapas, las jornadas de arroces y guiso , Xabía al mar atraen un público muy importante .

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**Rosavi** • 25/01/2022 12:25:47

Sin duda la gastronomía de la Comunidad Valenciana es un atractivo turístico esencial.

Hoy en día ya disponemos de gran variedad de actividades propuestas por restauradores donde invitan a la ciudadanía a degustar sus platós. Conocemos por nuestras diferentes localidades Rutas de las Tapas (donde empresarios y locales gastronómicos ofrecen sus mejor platos valencianos), y si olvidar el gran Evento DNA ofrecido en la ciudad de Dénia adquiriendo gran protagonismo y aportando experiencia y formación de grandes chefs.

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**Beatriz Moral** • 26/01/2022 18:59:28

La verdad es que cada vez va más de la mano el turismo con la gastronomía, a cada viaje que vamos recordamos mucho más lo que hemos comido ya que sitios hemos ido a comer... y cada vez es más importante la gastronomía...

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Rivars** • 25/01/2022 09:47:20

Es un atractivo turístico esencial.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**JOSE MANUEL MONTOYA GIL** • 03/02/2022 22:41:34

Y dentro de cada lugar hay restaurantes, bares, etc. que elaboran su propia forma de entender la gastronomía. Uno de los problemas que veo como auxiliar de gestoría es que, a los responsables de los locales de restauración abría que ayudarles en su gestión empresarial. Porque es una pena que sean experto en gastronomía, pero que poco a poco estén obligados a cerrar por no tener un buen plan empresarial, en cuanto al pago de los tributos, la financiación, etc.

**Raúl Alfonso** • 01/02/2022 18:52:26

Sí, pero complementada con los productos regionales como así también como por sus costumbres, cuidando el medio ambiente y el ecosistema. En una Comunidad que se precie de ser la más saludable para vivir, todo cuenta y tiene la medida importancia.

**palafer** • 29/01/2022 11:23:13

Sí.

**RICARDO BARRACHINA GALLEGO** • 28/01/2022 13:33:23

En muchos casos ya es esencial o camino de serlo, depende de poblaciones o comarcas, pero en la mayoría es un atractivo esencial que aporta valor a cada sitio.

**Fran Alcaraz** • 28/01/2022 12:07:24

Sense cap dubte, però amb garanties que els treballadors tinguen unes bones condicions laborals i que els productes siguin locals.

**María Campillo** • 27/01/2022 15:40:11

Por supuesto, siempre lo ha sido y cada vez con más fuerza. Muchos de los recuerdos que el viajero tiene del destino, están relacionados con la gastronomía.

**PEDRO73** • 27/01/2022 15:37:08

Debe ser un atractivo turístico esencial

**xlc** • 27/01/2022 14:49:43

Podria ser-ho, sí, però haurien de canviar moltes coses del model actual.

**JOAQUIN CUCALA TATAY** • 27/01/2022 09:46:46

La gastronomia és fonamental per afavorir el desenvolupament del territori i, sobretot si es potència l'aprofitament dels productes locals i tradicionals.

**Daniel Garibaldi** • 27/01/2022 09:37:51

Por supuesto, cada comunidad debería potenciar sus mejores propuestas gastronómicas y ofrecer experiencias que las incluyan.

**Carmen Az** • 26/01/2022 22:32:00

Sin duda.

**Manuel Palomo Navarro** • 26/01/2022 19:23:50

Sí lo es. Tanto en la vertiente tradicional como en la vanguardia

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:06:50

Puede ser un buen aliciente que complemente otras cosas

**smao** • 26/01/2022 17:55:29

De hecho, lo es.

**ALICANTE75** • 26/01/2022 16:55:24

Esencial, no.

1 voto | Estoy de acuerdo 0 No estoy de acuerdo 1

Partint de la base que el concepte de gastronomia es correspon amb els coneixements i activitats sobre els aliments i begudes que es desenvolupen en un territori, així com les tècniques culinàries utilitzades per a la seua elaboració, sumat al fet que existeix un creixement exponencial respecte a un turisme gastronòmic, o visitants que a més de buscar una zona pel seu clima, territori o emplaçament, busquen experiències de cultura culinària, cada vegada es fa mes necessària la integració de l'oferta gastronòmica dins de l'oferta o paquet turístic oferint productes de qualitat i proximitat que s'identifiquen amb el territori i que obligatòriament ha d'oferir la nostra comunitat per la seua riquesa i diversitat de productes i plats autòctons.

En tot cas, en resposta a la pregunta plantejada, considere que el concepte de "essencial", en el sentit pur i estricte del seu significat no està encertat, però com

a concepte gastronòmic orientat cap al turisme, si hauríem de considerar-lo com a "necessari" o "convenient".

[mariano@cotonera.com](mailto:mariano@cotonera.com)

## PREGUNTA 2 (45 comentarios)

¿Cree que hay que diferenciar entre los establecimientos que favorecen la actividad turística de aquellos que no tienen relación? ¿O considera que todos los establecimientos de hostelería son intrínsecamente turísticos?

*Creu que cal diferenciar entre els establiments que afavoreixen l'activitat turística d'aquells que no tenen relació? O considera que tots els establiments d'hostaleria són intrínsecament turístics?*

---

**Emilio Balboa** • 26/01/2022 15:43:30

Si diferenciamos los establecimientos turísticos de los no turísticos, estaremos creando un "Parque Temático Gastronómico" solo para turistas, y la originalidad y autenticidad de la oferta gastronómica pasara a segundo término, y nos veremos invadido por franquicias donde primará el beneficio económico y habrá una oferta dirigida a turistas que no sabrán diferenciarla de la verdadera gastronomía. Como ejemplo actual tenemos las paellas congeladas para turistas.

4 votos | Estoy de acuerdo 4 No estoy de acuerdo 0

**Manuel Palomo Navarro** • 26/01/2022 19:29:04

Hay diferentes plataformas para informarse sobre la oferta gastronómica de la región que se visite. Se puede distinguir a aquellos establecimientos que utilicen materia prima de proximidad, promuevan una gastronomía sostenible,... Valores extra a lo gastronómico

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

o

**Pino Tortajada** • 27/01/2022 07:55:47

Opino exactamente lo mismo

Sin votos | Estoy de acuerdo 0 No estoy de acuerdo 0

**smao** • 26/01/2022 17:47:34

Absolutamente sí. Una franquicia no promociona ni los productos, ni las marcas ni las culturas locales. Los establecimientos turísticos deben ser de calidad y responder a la gastronomía local.



3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**María Campillo** • 27/01/2022 15:53:21

Creo que todos los sitios son intrínsecamente turísticos. El que va a una franquicia sabe que no está yendo a un sitio local a probar su gastronomía. De hecho, según mi experiencia como guía turística durante más de 15 años, 7 de ellos en Alicante, creo que lo que busca el visitante son sitios "no turísticos", sitios que no salgan en las guías y donde vaya gente local, sin turistas. Creo que dicho sello puede, incluso, ser contraproducente. El turista no quiere un parque temático, sino lo auténtico, lo escondido.

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:12:32

No veo como "intrínsecamente turísticos" cadenas de hamburgueserías, franquicias y similares. Creo que esos establecimientos van dirigidos mucho más a la población fija que al turismo. De algún modo sí que hay que diferenciar los establecimientos que, a nivel turístico, suponen o presentan un valor añadido

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Francisco 80** • 26/01/2022 19:58:13

No creo que haya que igualar a una típica hamburguesería de cadena multinacional al nivel del típico bar de *esmorzar*. Obviamente los restaurantes con una carta con productos de la tierra y con una calidad más que contrastada además de una elaboración profesional deben tener otro valor. Pero sin olvidar que hasta las típicas cervecerías que tenemos en nuestro barrio donde acudimos a comer bocadillos con nombre son típicos de nuestra región, y es algo que muchos turistas atesoran cuando visitan la comunidad.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Xavier Vicedo** • 26/01/2022 17:02:52

Como mejor se puede favorecer el turismo de calidad, consciente, es con establecimientos de hostelería que realizan su actividad, la hostelería, con calidad, con ingredientes de la tierra, con recetas del territorio.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**CAD** • 26/01/2022 16:26:01

Pienso que todos aportan para el crecimiento de la Comunidad. Lo bueno es disponer de esa gran diversidad de establecimientos que tenemos.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**PalomaJC** • 26/01/2022 15:57:42

Creo que sería importante diferenciar la restauración específicamente creada para el turista (comida rápida y de poca calidad) de la restauración que

realmente debería atraer al turista con productos autóctonos y cocina autóctona.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**AnaB** • 26/01/2022 15:34:01

El turista ya sabe diferenciar, no es necesario que la administración gaste el dinero de los contribuyentes en estas cuestiones.

**Rosavi** • 25/01/2022 12:28:35

Debe haber una relación de elementos bien diferenciados, definidos y nítidos donde el público sepa dónde se dirige y aquello que consume. Existen establecimientos que pueden aumentar nuestra actividad turística y tener gran reclamo, la clave está en la diferencia y en saber ofrecer lo correcto.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**M Angeles Beltrán** • 01/02/2022 11:43:24

Todos tienen relación y por tanto, ayudan a fomentar el Turismo de una zona. El turismo es un sector horizontal e interconectado, nuestro éxito depende de la colaboración, es decir, darnos la mano unos a otros, compartir inteligencia y compartir experiencias.

**SentoGimenez** • 30/01/2022 20:19:20

Tots els establiments d'hostaleria són potencialment atractius. Simplement cal vigilar que l'oferta és digna: qualitat dels productes, qualitat de l'elaboració, tradició i innovació en la nostra cuina mediterrània.

**palafer** • 29/01/2022 11:29:00

Hi ha q diferenciar segons promocionen o no productes i modos de fer valencians

**RICARDO BARRACHINA GALLEGO** • 28/01/2022 13:38:17

Debería Haber algún tipo de marca o reconocimiento para determinados valores relativos a la actividad, sea producto local, cercano, ecológico, atención, etc

**Saturnino** • 28/01/2022 13:33:16

Se pueden diferenciar los establecimientos si ofrecen productos para turistas y su personal habla varios idiomas.

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:15:53

Todos, todos pienso que no. Por ejemplo, los establecimientos que están creados exclusivamente para dar servicio a los trabajadores de un polígono industrial. Ese

tipo de establecimiento no es un atractivo turístico... en general... siempre puede haber una excepción. De alguna manera se debe diferenciar.

**xlc** • 27/01/2022 14:40:02

Seria molt interessant diferenciar-los, sí. Sobretot perquè a aquells que tenen entre els seus objectius l'activitat turística caldria exigir-los, en la mesura d'allò possible, un "plus" de qualitat i autenticitat.

**Antonio Gomez** • 27/01/2022 09:02:16

Considero necesario diferenciar entre los establecimientos que favorecen la actividad turística de aquellos que no tienen relación.

**Pino Tortajada** • 27/01/2022 07:56:58

Mi opinión es que todos favorecen la actividad turística, así que dotémosles de facilidades para comprar productos autóctonos y de proximidad y que se potencien los productos valencianos

**Carmen Az** • 26/01/2022 22:33:26

No creo que hacer esas distinciones sea positivo, en mi opinión todos los establecimientos aportan algo

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:08:16

Quizá se debería definir previamente y con precisión que se entiende por "favorecer la actividad turística"

**Beatriz Moral** • 26/01/2022 19:01:50

Normalmente en los restaurantes y comercios ya tienen y aconsejan que ver... En los distintos pueblos o solo hay que preguntar y nos indican lo que ellos conocen también hay algunos restaurantes que tienen panfletos y cosas de interés turístico.

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:12:11

No. Todos los establecimientos no pueden considerarse turísticos.

**ALICANTE75** • 26/01/2022 16:56:45

Hay que diferenciar los establecimientos que ofrecen activamente productos turísticos de los que, simplemente ofrecen restauración o alojamiento.

**Olmaitma** • 26/01/2022 16:02:18

Sí.

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:51:12

Todos son turísticos

**Mario Llorens** • 26/01/2022 12:36:11

Si que hay que diferenciar para que el futuro cliente tenga claro donde va a ir a comer y lo que va a comer.

**Remedios Cerdá Romero** • 25/01/2022 12:03:41

Sí, aunque en municipios turísticos la línea es muy difícil de marcar. Es fundamental que los criterios sean claros y definidos

**Rivars** • 25/01/2022 09:48:08

Sí, considero que han de diferenciarse, de ahí la importancia de identificar de forma adecuada los elementos diferenciadores.

Pel fet que qualsevol establiment de restauració obert al públic està exposat a rebre clients de qualsevol índole i/o condició, juntament amb la possibilitat que un turista o visitant li moga la curiositat d'entrar en el lloc més amagat o inospit arrel de la comunitat, tots els locals de la comunitat haurien d'estar subjectes a uns estàndards mínims de qualitat tant en l'elaboració, com dels productes i serveis oferits.

Però bé és cert, que aquest debat no és nou i per això, ja es van establir mesures de control com pot ser les exigides per la Marca Q que atorgava el ICTE, així com algunes normes que a través de certificacions de qualitat com l'ISO 22001, ISO 14001 entre altres, se instauraren a tal efecte.

Considerant que eixe no es l'espèrit d'aquesta norma, hi hauria que centrarse en aquells establiments que estiguen disposats a formar part d'una xarxa de locals que inclogueren en la seua oferta gastronòmica productes d'interés turístic o cultura gastronòmica d'un territori, on evidentment no poden formar part cap restaurant amb cuina Italiana, Americana, ni Japonessa, entre altres, per molts productes que utilitzen de proximitat.

Ara recentment, en la Comunitat s'ha establert la pertinença a l'Exquisit Mediterràni que hauria de vetllar pel compliment d'uns estàndards d'oferta i qualitat mínims que garantiren l'hospitalitat cap al servei turístic gastronòmic dels nostres visitants, al qual pogueren accedir tots aquells establiments que estagueren implicats i concienciats amb la qualitat de la gastronomia i la restauració de nostra comunitat.

[mariano@cotonera.com](mailto:mariano@cotonera.com)

### PREGUNTA 3 (33 comentarios)

¿Qué condiciones mínimas deben reunir los establecimientos de restauración?

*Quines condicions mínimes han de reunir els establiments de restauració?*

---

**Remedios Cerdá Romero** • 25/01/2022 12:09:48

Instalaciones seguras, sostenibles, accesibles, agradables y de calidad. Gastronomía con oferta de productos de cercanía en un porcentaje importante en alimentos y bebidas. Personal formado, cualificado y con condiciones laborales seguras y según convenio colectivo.

11 votos | Estoy de acuerdo 11 No estoy de acuerdo 0

**Rosavi** • 25/01/2022 12:32:54

Las condiciones mínimas para un buen establecimiento de restauración han de ser puntos definidos: tener accesibilidad hacia el turista, una vuelta carta y abanico amplio en gastronomía donde poder escoger sus productos autóctonos, instalaciones bien acomodadas y de cierto agrado, así como un buen servicio de sus empleados a través de la formación continua.

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**Rafael de Benito** • 27/01/2022 12:06:50

Las mínimas necesarias para su funcionamiento (sanidad, manipulación de alimentos, respeto a los vecinos, legislación laboral). Soy contrario a que los gobernantes se metan a regularlo todo, cuando, en general, no tienen experiencia en nada.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Beatriz Moral** • 26/01/2022 19:06:52

Instalaciones ecoeficientes, acogedoras, aclimatados, confortables, buena comida y un buen trato....

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:54:59

Accesibles 100%, limpieza, buena formación, que no pretendan hacer el agosto, bien desglosadas las facturas...

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Rivars** • 25/01/2022 09:49:34

Ser una atracción para el turista, bien por el producto que ofrece, bien por las características especiales del propio establecimiento, como decoración, ubicación...

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**POR** • 04/02/2022 10:51:14

Que ofrezcan un buen producto y que no engañen a la hora de pagar. A partir de ahí, todo lo demás.

**M Ángeles Beltrán** • 01/02/2022 12:07:59

Lo fundamental es que cumplan con la legislación vigente en materia laboral, de accesibilidad... y sobre todo Sanitaria. La limpieza y desinfección no solo de la sala sino, de cocina, almacenes, aseos.... con un ambiente así, se gana en satisfacción y en seguridad. Buenas prácticas de manipulación para prevenir intoxicaciones alimentarias que nos pueden arruinar el negocio. Ofrecer una oferta gastronómica de calidad, que no tiene por qué ser necesariamente cara, sino que cumpla las expectativas del cliente. La calidad no es un lujo y no tiene por qué estar necesariamente vinculada al precio.

**Pedro J.Sanahuja Cubel** • 29/01/2022 17:48:12

Lloc acollidor.Bon servici i...A ser posible productes de proximitat.

**palafer** • 29/01/2022 11:32:14

Principalment de mantindre standards de qualitat sanitària

Accesibles, cumplan las normas de no fumar, prohibida la venta de alcohol a menores, comida sana de producto cercano y no industrial.

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:19:50

Una gastronomía local, de la zona, que potencie los productos de cercanía. Con un muy buen trato personal.

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:28:28

Garantía sanitaria, en la que se tiene que implicar a fondo el departamento de Higiene y Seguridad de los Alimentos de la Conselleria de Sanidad. También es necesaria la regulación desde la Administración de una coincidencia general en aspectos como las características de los locales, y profesionalización del personal de esos establecimientos de restauración.

**Carmen Az** • 26/01/2022 22:35:52

Cumplir con las normas y en consecuencia tener licencia

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:10:28

Una homologación y control de la calidad de lo que sirven y de la forma de condimentar, conservar y manipular sus productos.

**smao** • 26/01/2022 17:50:00

Reducir los ruidos y el impacto negativo para las ciudades y pueblos y su población. Deben respetar la ley laboral y medioambiental.

**ALICANTE75** • 26/01/2022 16:59:26

Un mínimo sanitario. Una carta y un menú diario, ofertas gastronómicas de la zona e información turística.

**CAD** • 26/01/2022 16:26:42

Las establecidas en la normativa que disponen.

**AnaB** • 26/01/2022 15:37:49

Las que se establezcan por Sanidad.

**AnaB** • 26/01/2022 15:38:40

Las que se establezcan por normativa sanitaria.

4 votos | Estoy de acuerdo 4 No estoy de acuerdo 0

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:32:59

El que tots esperem quan accedim a un establiment de restauració: bons productes i bona atenció. No importa si és un restaurant de grans dimensions, o la tasca del poble, tots esperem ser ben atesos i amb menjar i beguda de qualitat.

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**Vicent Guillamon Clemente** • 26/01/2022 15:35:36

Respecte per les llengües oficials de la Comunitat Valenciana, respectar el drets laborals del seus treballadors i productes sostenibles.

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**vigarllo** • 26/01/2022 15:34:55

Cuina elaborada amb criteri de qualitat, on s'oferisca una experiència gastronòmica i es done a conèixer alguna cosa més que un simple fet nutritiu o

alimentari. I si a més treballa producte local, de km 0, i dona a conèixer allò propi, encara cal otorgar-li més valor.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Rosavi** • 25/01/2022 12:34:24

Debe existir un establecimiento que cumpla con una serie de condiciones: buena formación por parte de sus empleados, instalaciones en buen estado y de sostenibilidad y accesibilidad, y sobre todo, buen producto fresco y autóctono que ofrecer al turista.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Rivars** • 25/01/2022 09:50:51

Transparencia en los precios y en la información del establecimiento, limpieza, buen servicio y calidad del producto ofrecido.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Pier** • 02/02/2022 15:21:21

Bares, restaurantes, deberían instalar un sistema de extracción de humos y mal olores que no molesten, ir a la playa y tener que oler la fritanga en lugar del olor del mar es asqueroso, hay calles donde hay mal olores por cocinas sucias o extractores que no funcionan, los vecinos o los peatones respiran aire contaminada y insalubre. Y los pobres que viven arriba de un bar o restaurante deberían poder respirar y también descansar, por lo cual el aislamiento acústico también debería ser de primera calidad y certificado.

**palafer** • 29/01/2022 11:32:42

El sanitaris de debó

**RAFEL** • 28/01/2022 20:15:45

¿no hi ha normatives, excessives sobre tema? ¿ja anem de descobrir Amèrica al 2022?, la Generalitat deuria de preocupar-se de que es compliren les normes (massa) que ja son.

**Beatriz Moral** • 26/01/2022 19:08:00

Pues lo que pida la ley...y bien trato al cliente

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:00:45

Un mínimo de higiene. Un menú diario, una carta completa. Oferta gastronómica de la zona e información turística.

**mavi** • 26/01/2022 16:42:59



Seria interessant algun tipus de distintiu diferenciador per a aquells establiments que respecten tant l'orige dels productes: agrícoles, ramaders com marins (propis de la zona) i per tant sostenibles, així com el tipus de cuina pròpia de la nostra comunitat, d'aquells establiments que no utilitzen productes de proximitat ni cuina realment mediterrània ni autòctona.

### **Quines condicions mínimes han de reunir els establiments de restauració?**

Per part de l'administració

1. Normalització: Crear, desenvolupar y establir els protocols específics mínimes exigibles que conformen els requisits per a l' implantació d'un sistema de qualitat que concedirà el organisme de control de qualitat de "L'Exquisit Mediterrani per a la restauració"
2. Certificació: atorgar la corresponent certificació de Qualitat Gastronòmica L'exquisit Mediterrani, a les empreses que compliquen amb els requisits establerts.
3. Auditoria, Control de seguiment: Establir el procediment de control per mantenir cada any o el temps que s'estipule garantits, que es complixen els estàndards i/o protocols de permanència en L' exquisit Mediterrani.
4. Identificació: Disposar en els locals que s'ha aderixquen al programa de Qualitat Gastronómica L'Exquisit Mediterrani un distintiu de marca, per facilitar la identificació per part dels clients de ser un espai amb oferta gastronòmica valenciana de qualitat. Així com crear una App que estiguen identificats els locals que pertanyen a la xarxa QGEM
5. Promoció: l'administració se'n carregarà de publicitar i promocionar la marca de qualitat junt a la resta de oferta turística per a que, els visitants o els turistes pugen identificar-los amb facilitat, proporcionant major visibilitat i major difusió a aquests establiments com a serveis de confiança.
6. Formació: oferir formació continua especialitzada al sector per a facilitar el coneixement i el compliment del sistema de qualitat i així millorar tot el teixit de restauració i gastronomia de la comunitat Valenciana.

Per part de els locals de restauració:

Indiscutiblement estem creant les bases per a pertànyer a una xarxa d'establiments que oferisquen una garantia de qualitat dirigida cap al turisme gastronòmic, que es correspon amb una mena de visitant que a través de la gastronomia desitja trobar una oferta gastronòmica pròpia, autòctona i que represente o identifique al territori per la qual cosa, basant-nos en aquest concepte, quedarien exclosos tots aquells locals que no oferiren uns items mínims de productes i serveis propis de la Comunitat Valenciana.

En aquest sentit s'haurien de crear ítems on seria obligatori incloure no sols plats i productes típics de la comunitat si no, valorar que aquest tipus de local útil.litza per a la elaboració de la seua oferta, productes de proximitat per a promoure i ajudar a realitzar una economia circular, com per exemple, l'ús de: arròs amb D.O, Olis amb D.O. Vins D.O., fruites autòctones, verdures de proximitat i tot allò que es produïska i es desenvolupe a través l'agricultura, ramaderia o l'indústria agroalimentaria de la comunitat valenciana.

#### **PREGUNTA 4 (27 comentarios)**

¿Cree que la regulación turística debe referirse exclusivamente a la gastronomía autóctona?

*Creu que la regulació turística ha de referir-se exclusivament a la gastronomia autòctona?*

---

**Rosavi** • 25/01/2022 12:36:23

No pienso que un establecimiento de restauración tenga que ofrecer de forma obligatoria producto autóctono de nuestra comunidad para ser un buen reclamo.

Debe ser un conjunto de buen producto fresco y elaborado, trabajadores con buen servicio en la atención al cliente, así como instalaciones accesibles y sostenibles.

10 votos | Estoy de acuerdo **10** No estoy de acuerdo **0**

**Rivars** • 25/01/2022 09:51:44

No, pueden existir establecimientos de restauración turísticos cuyo atractivo sea otro producto no autóctono y por ello no dejan de ser un atractivo turístico.

3 votos | Estoy de acuerdo **3** No estoy de acuerdo **0**

**Antonio Gomez** • 27/01/2022 09:03:56

No

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo

**M Ángeles Beltrán** • 01/02/2022 12:14:27

No. El turismo representa el medio para preservar la identidad y poner en valor los productos autóctonos y potenciar su consumo.

**palafer** • 29/01/2022 11:42:18

No

**palafer** • 29/01/2022 11:35:31

No, també a complir standards laborals; i afegir com a valor per diferenciar la proximitat dels productes, criteris ecològics de producció i reciclatje...

**Saturnino** • 28/01/2022 13:38:16

Para nada, cada establecimiento debe ofrecer lo mejor que tenga, así se adapta a cualquier persona sin discriminar a nadie. Es necesario que vengan más establecimientos de otros países.

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:21:56

No, pero un gran porcentaje de su oferta, sí.

**María Campillo** • 27/01/2022 15:54:56

No

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:31:44

No. Al turista no le interesa exclusivamente la gastronomía autóctona. Al turista le interesa, y mucho, la gastronomía en su globalidad.

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:10:56

Obviamente no sólo

**Beatriz Moral** • 26/01/2022 19:09:38

Sí, sin duda eso nos dará que la gente baja a esos restaurantes a comer la comida típica de ese lugar

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:02:15

No. También debe regular que los establecimientos cumplan los estándares mínimos de higiene, que dispongan de un menú diario, una carta y ofertas gastronómicas de la zona.

**CAD** • 26/01/2022 16:27:57

No. Pienso que no debe estar tan encorsetado. Debe ofrecer diversidad para todos los gustos.

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:55:27

A todos

**smao** • 26/01/2022 17:50:50

Sí, sin duda. Solo eso nos dará turismo de calidad.

2 votos | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 1

**AnaB** • 26/01/2022 15:48:53

Creo que la administración no debería de inmiscuirse en la valoración turística de un establecimiento de restauración y /u hotelero

2 votos | Estoy de acuerdo 0 No estoy de acuerdo 2

**AnaB** • 26/01/2022 15:45:51

Creo que hay que dejar fuera de regulación turística a los establecimientos de restauración y hostelería. La administración ha de regular los espacios de interés monumental y/o natural, así como la oferta museística pública. Lo demás déjenlo como información de interés y ya los turistas valoraran su experiencia gastronómica y de hospedaje.

3 votos | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 2

**Rafael de Benito** • 27/01/2022 12:08:27

Comparto totalmente lo que Vd. manifiesta en este hilo.

**Albardusco** • 26/01/2022 18:35:32

Crec que s'hauria de regular i posar en valor tota la restauració, encara que es podria donar un distintiu diferenciador a aquells establiments que incloguen en la seva carta plats tracional de la zona i que utilitzen en la seva confecció productes de proximitat i de temporada.

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**vigarllo** • 26/01/2022 15:36:16

No necessàriament. Podem valorar i molt be la restauració d'altres cultures que es faça a casa nostra. Encara que es pot donar un plus de valor a la pròpia, cal saber reconèixer el valor que pot aportar allò diferent

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**RAFEL** • 28/01/2022 20:17:48

Les preguntes demostren el concepte que es pretén: diferenciar, no reconèixer la diversitat.

**xlc** • 27/01/2022 14:42:18

Crec que en el cas de la gastronomia autòctona és on més urgent resulta eixa regulació i, a més, dubte que la Generalitat Valenciana puga establir regulació en locals de cuina mexicana, italiana o japonesa. No es tracta, en tot cas, de regular

quins ingredients ha de tindre una paella, sinó d'establir uns mínims de qualitat per a aquells locals que aspiren a ser reconeguts com a destinació turística. Crec que això també podria fer que les persones que inverteixen en aquest sector miraren amb millors ulls la creació de locals de cuina autòctona, i abandonaren el "monocultiu" de la cuina italiana.

**Fili** • 27/01/2022 11:21:07

Em sume a Albardusco... Cal regular i posar en valor tota la restauració, però donar un distintiu diferenciador a aquells que incloguen en la seva carta plats tradicionals de la zona i que utilitzen en la seva confecció productes de proximitat.

**mavi** • 26/01/2022 16:50:27

Pense que s'han de regular totes independentment del tipus de cuina que elaboren.

Seria convenient algun tipus d'identificació per aquells que utilitzen producte fresc i per tant sostenible.

**Rosavi** • 25/01/2022 12:37:29

No precisamente un establecimiento debe ofrecer producto autóctono, se necesita de producto fresco y bien elaborado. Formación de sus empleados para dar un buen servicio y unas instalaciones adecuadas a su espacio.

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:33:45

No, la regulació ha de ser per a qualsevol establiment que presete el servei de restauració, tinga l'especialitat que tinga.

1 voto | Estoy de acuerdo 0 No estoy de acuerdo 1

## **PREGUNTA 5 (21 comentarios)**

¿Qué otros servicios deberían disponer los establecimientos gastronómicos para diferenciarse por su calidad?

*Quins altres serveis haurien de disposar els establiments gastronòmics per a diferenciar-se per la seua qualitat?*

---

**Rosavi** • 25/01/2022 12:39:07

Diferenciarse por su calidad, todo producto debe ser fresco, lo más natural posible para poder llevar una buena elaboración. Calidad en la estancia, limpieza y nitidez de sus instalaciones. Adecuación de los trabajadores con buena formación y buena imagen.

5 votos | Estoy de acuerdo 5 No estoy de acuerdo 0

**vigarllo** • 26/01/2022 15:37:02

Fonamental el tracte personal i l'atenció al client. Pot arribar a ser més impactant que el propi producte que s'ofereix

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:44:12

Personal formado y con buen trato.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Antonio Gomez** • 27/01/2022 09:09:34

Acreditación profesional del personal que trabaja en el establecimiento. Información del origen de los productos.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Manuel Palomo Navarro** • 26/01/2022 19:35:34

Con la aparición de las cartas/menú formato web, se puede aprovechar para explicar el origen del producto y su elaboración. Añadiendo a esto la limpieza, correcto trato, accesibilidad e inclusividad.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**CAD** • 26/01/2022 16:29:47

Posibles visitas guiadas de donde se elaboran los productos, su historia, actividades de complemento para fortalecer su vuelta a esta comunidad.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:58:12

Venta de productos tipo aceite, licores... típicos de la zona.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**SentoGimenez** • 30/01/2022 20:22:38

Enquesta de valoració del client

**Saturnino** • 28/01/2022 13:40:21

Producto cercano, ya sea de la huerta, mercavalencia, comercio y mercado municipal.

**María Campillo** • 27/01/2022 15:57:19

Buen producto, de proximidad, con buena atención al cliente, limpio y buena relación calidad-precio. Ya sean establecimientos turísticos o no.

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:36:08

Que la relación calidad / precio sea lo más alta posible respecto al servicio dado.

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:12:55

Todos los requeridos o imaginables para poder ensalzar la gastronomía que sirvan y el placer culinario que ello pueda llevar consigo.

**smao** • 26/01/2022 17:52:04

Atención y respeto a la diversidad, menús ecológicos y veganos y uso de productos de proximidad.

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:03:21

Una oferta gastronómica diferenciada del resto.

**Rivars** • 25/01/2022 09:52:29

Una buena carta de presentación, y productos frescos.

**mavi** • 26/01/2022 16:59:32

Professionalitat i dignificació dels treballadors dels establiments qui són els que en definitiva tracten personalment els clients i els fan partíceps de la nostra oferta tant gastronòmica com cultural i/o d'oci de la zona.

1 voto | Estoy de acuerdo  No estoy de acuerdo

**Adrián C** • 26/01/2022 15:58:52

Fer ús de productes frescos de la Comunitat, promoció de la qualitat dels nostres productes, difondre i acostar els valors i cultura del camp valencià al client. Crear un ambient valencià a l'establiment i professionalitat del personal, que es note que coneixen la nostra terra i el que ofereixen.

1 voto | Estoy de acuerdo  No estoy de acuerdo

**palafer** • 29/01/2022 11:43:11

Standards sanitaris, laborals i ecològics

**palafer** • 29/01/2022 11:38:01

Contractacions laborals adequades i criteris ecològics dels productes servits i també de fabricació i reciclatge.

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:36:59

Personal atent i professional, prestar atenció als detalls.

**Rosavi** • 25/01/2022 12:40:34

Cabe destacar un producto fresco y natural para elaborar un producto adecuado y llamativo al turista. Disponer de una buena carta de presentación detallando sus platos, menús, bebidas. Así como mejora y adecuación de sus instalaciones.

## PREGUNTA 6 (20 comentarios)

¿En qué aspectos considera que podría mejorarse la formación del personal del sector (camareros, cocineros, ...)?

*En quins aspectes considera que podria millorar-se la formació del personal del sector (cambrers, cuiners, ...)?*

---

**Rosavi** • 25/01/2022 12:41:56

Se requiere de una formación continua y duradera por parte de sus trabajadores. Valorar e incentivar el trabajo realizado por sus empleados con incentivos en sus nóminas por ejemplo.

5 votos | Estoy de acuerdo 5 No estoy de acuerdo 0

**Saturnino** • 28/01/2022 13:42:24

Coincido, es necesario una formación continua adaptándose al tiempo que vivimos.

**Remedios Cerdá Romero** • 25/01/2022 12:14:34

Tema muy complicado y problema global. La mejora de las condiciones laborales y mejora de incentivos puede ayudar pero no solo eso. Se requiere formación dual. Dar valor a las personas que se han formado con incentivos en sus condiciones laborales. Campañas de promoción (series de televisión que den un valor al oficio de camarero, sumillers ...)

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0



**Rivars** • 25/01/2022 09:53:29

En la profesionalización de dicho personal.

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:04:30

Deberían someterse a cursos de reciclaje para conocer las novedades que se implanten en el sector.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**M Angeles Beltrán** • 01/02/2022 12:35:54

La formación es un pilar fundamental para cualquier trabajo pero yo haría hincapié en las condiciones laborales. El problema de muchos restaurantes son los horarios intempestivos con los que es complicado conciliar la vida laboral con la familiar. Cualquier empresa de servicios debe tener trabajadores motivados y no por un coach, sino por sus jefes. Recordemos que vendemos servicio y ser amables, hacer fotos cuando nos lo piden, dar opciones si tienen alguna intolerancia, o algo tan sencillo como sonreír forma parte del mismo.

**SentoGimenez** • 30/01/2022 20:25:53

Independentment de la formació essencial (cuinar, servir, idiomes, etc.) és important aspectes de formació en tracte al client

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:47:15

El trato y la comunicación hacia los clientes.

**xlc** • 27/01/2022 14:45:20

Seria fonamental que dominaren les dues llengües pròpies del País Valencià, i també alguna llengua estrangera (com a mínim, l'anglès) Així mateix, resultaria molt interessant que en el seu itinerari formatiu tingueren més pes continguts relacionats amb la cultura del territori on treballaran, no només des del punt de vista de la llengua o la història, sinó també que saberen, i pogueren aconsellar, per exemple, quins són els productes de temporada, quins són els que es produeixen més aprop, de quines zones són els diferents plats oferits etc.

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:40:50

Formación profesional, desde el simple carnet de "manipulador de alimentos " hasta grados medios y grados superiores de Hostelería y Turismo.

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:14:06

Exigiendo estancias en escuelas homologadas de reciclaje cada cierto tiempo o en evaluadores independientes de su nivel de competencia

**Carmen Rodríguez Gómez** • 26/01/2022 18:27:22

Profesionalidad

**smao** • 26/01/2022 17:52:46

Deben aprender idiomas y ser mucho más amables.

**CAD** • 26/01/2022 16:34:06

No podemos generalizar, pero si puedo decir que me gusta que me traten con educación, las formas, y ser muy estrictos con la limpieza. Tener empatía y cuando estén atendiendo y piensen que están atendiendo a su propia familia.

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:58:53

Trato con el cliente, limpieza y aseo

**Rosavi** • 25/01/2022 12:42:31

Se debe realizar una formación continua de sus trabajadores y mejores incentivos laborales a través de sus nóminas.

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**palafer** • 29/01/2022 11:44:36

Correcció en el tracte el qual inclou honestedat amb el client

**RAFEL** • 28/01/2022 20:18:59

En tota, sense professionalitat al sector, ja que hi ha una manquesa de coneixement als consumidors del mercat.

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:37:50

Tractament de la clientela, idiomes, adquirir noves habilitats per a no parar de innovar.

**vigarllo** • 26/01/2022 15:37:33

Atenció al client, bàsic

## **PREGUNTA 7 (20 comentarios)**

¿Viajaría Ud. solo para disfrutar de la gastronomía?  
Viatjaria vosté només per a gaudir de la gastronomia?

---

**smao** • 26/01/2022 17:53:09

No

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**Rosavi** • 25/01/2022 12:43:46

Sin lugar a duda existen lugares donde la gastronomía en su punto fuerte y no hay que dejar pasar y disfrutar de la oportunidad. Puede haber reclamo por sus instalaciones, actividades o por su gastronomía, cómo es el caso. Sin lugar a duda, sí.

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**palafer** • 29/01/2022 11:44:47

No

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:04:51

Sí, ¿por qué no?

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:59:08

Sí

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Rivars** • 25/01/2022 09:53:40

Sí

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Raúl Alfonso** • 01/02/2022 18:57:41

Una agradable compañía siempre es bien apreciada, además se pueden compartir gustos, opiniones y hasta diferentes platos!

**M Ángeles Beltrán** • 01/02/2022 12:39:07

No, pero en todos mis viajes busco restaurantes donde disfrutar de la gastronomía local.

**SentoGimenez** • 30/01/2022 20:26:29

Sí.

**RICARDO BARRACHINA GALLEGO** • 28/01/2022 13:49:38

Sí, de hecho lo hago cuando puedo.

**Saturnino** • 28/01/2022 13:45:02

Sí, estoy acostumbrado a ir casi solo y lo hago para almorzar.

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:47:32

Sí.

**María Campillo** • 27/01/2022 16:03:03

Por supuesto. Mis últimas vacaciones fueron por el interior de Valencia: Xativa, Requena, Cofrentes, etc. Y, en gran parte, elegimos ese destino por su vino y embutido.

**Antonio Gomez** • 27/01/2022 09:10:21

Sí.

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:42:22

Desplazamientos muy largos no. Desplazamientos cortos sí.

**Manuel Palomo Navarro** • 26/01/2022 19:36:53

Sí.

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:14:47

Sí, es preciso y creyera que vale la pena ¿por qué no?

**CAD** • 26/01/2022 16:34:32

Si, muchas veces lo he hecho.

Jo i molta gent més, es fa ja hui en dia, i no per anar al restaurants estelats.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**xlc** • 27/01/2022 14:46:23

Exclusivament per gastronomia, no, perquè crec que la gastronomia és un element de la cultura d'un país, així que la gastronomia hauria de ser inseparable del paisatge, el patrimoni cultural, la història, les tradicions etc .

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:39:08

Jo exclusivament per la gastronomia no. Si a més de història, paisatge, clima, etc. també afegim la gastronomia, perfecte, però únicament no.

**mavi** • 26/01/2022 17:01:55

Sí, és un aspecte fonamental a l'hora d'escollir un destí turístic.

**Rosavi** • 25/01/2022 12:44:25

Sin lugar a duda si, existen parajes y lugares donde su gastronomía es su punto fuerte y hay que saber disfrutarlo

## PREGUNTA 8 (17 comentarios)

¿Cree que la Comunitat Valenciana tiene suficientes establecimientos de restauración de buena calidad?

*Creu que la Comunitat Valenciana té suficients establiments de restauració de bona qualitat?*

---

**Rosavi** • 25/01/2022 12:45:14

Por supuesto que sí, en nuestra comunidad disponemos de grandes establecimientos gastronómicos, así como de grandes restauradores valencianos.

6 votos | Estoy de acuerdo **6** No estoy de acuerdo **0**

**Antonio Gomez** • 27/01/2022 09:12:13

Tiene bastantes, pero tiene muchos más de baja calidad.

2 votos | Estoy de acuerdo **2** No estoy de acuerdo **0**

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:05:21

Si, pero hay algunos que podrían mejorar.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**CAD** • 26/01/2022 16:35:16

Sí, por supuesto.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Olmaitma** • 26/01/2022 15:59:22

Sí.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Rivars** • 25/01/2022 09:54:07

Tiene muchos.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Saturnino** • 28/01/2022 13:46:31

Sí, pero desde hace 10 años ha empeorado mucho la calidad de los bares y cafeterías. Los restaurantes no han empeorado.

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:48:37

Sí, que los tiene. Y de primera fila.

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:43:41

Muchos y muy buenos.

**Manuel Palomo Navarro** • 26/01/2022 19:38:08

Sí, y poco valorados por la administración

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:15:00

No.

**smao** • 26/01/2022 17:53:57

Sí, incluso demasiados.

**xlc** • 27/01/2022 14:47:03

Sí. No hi ha dubte d'això. Però crec que, lamentablement, els establiments de restauració de baixa qualitat són molt més nombrosos que els bons, especialment en zones turístiques.

**RAFEL** • 28/01/2022 20:20:53

De més, pel públic que tenen.

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:39:42

No, suficients no. Hi han, per suposat, de molta qualitat, però opine que deuriem de tenir-ne més.

**vigarllo** • 26/01/2022 15:38:46

Podria tindre'n algun més. Hi ha zones punteres, però altres on realment l'oferta no és suficient

**Rosavi** • 25/01/2022 12:45:49

Por supuesto, tenemos grandes restauradores y chefs que nos ofrecen una carta muy amplia en gastronomía.

## PREGUNTA 9 (18 comentarios)

Cuando elige un restaurante para comer ¿Qué es lo que espera encontrar?

*Quan tria un restaurant per a menjar. Què és el que espera trobar?*

---

**Rosavi** • 25/01/2022 12:47:06

Una buena calidad en su producto, bien elaborado y fresco. Un buen servicio por parte de sus empleados siempre hará por su establecimiento una buena imagen. Calidad y precio van de la mano.

4 votos | Estoy de acuerdo 4 No estoy de acuerdo 0

**Francisco Javier Martínez Medrano** • 26/01/2022 16:19:56

Per a mi, a banda de la companyia, el més important és el lloc, el local i el tracte. És molt difícil menjar malament hui en dia en cap lloc.

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**Olmaitma** • 26/01/2022 16:00:09

Buen producto y relación calidad/precio

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**Antonio Gomez** • 27/01/2022 09:13:43

Buen trato, calidad de producto y buena elaboración. Si además el local tiene encanto, mejor.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:06:13

Diversidad, es decir, tanto un menú, cómo una carta completa, cómo oferta gastronómica de la zona.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Sara Richardson** • 31/01/2022 12:31:30

Un lugar con carácter y buen ambiente, profesional, que respeta al cliente, explica los platos sin imágenes, con productos locales frescos, los empleados amables y bien educados, y sin presión para entrar. Equilibrio entre precio y producto.

**Saturnino** • 28/01/2022 13:47:55

Una carta con precios con IVA incluido. Para desayunar o almorzar se muestren los precios y el producto que muchos establecimientos no lo hacen.

**Manolo Montes** • 27/01/2022 22:49:29

Disfrutar de los productos que ofrece y del servicio.

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:48:38

Un conjunto de ubicación, buenas características del local,-entre las que destaca la limpieza y servicio -, tipo de oferta gastronómica ,y buena relación calidad / precio .

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:15:39

Disfrute con la menor impostura posible.

**xlc** • 27/01/2022 14:48:41

Productes de qualitat, bones elaboracions, un servei correcte, unes instal·lacions còmodes i agradables, i una experiència que lligue el menjar amb el seu entorn.

3 votos | Estoy de acuerdo **3** No estoy de acuerdo **0**

**Rosavi** • 25/01/2022 12:47:48

Encontrar una buena atención y servicio, instalaciones adecuadas y accesibles, producto bien elaborado y fresco. Calidad y precio van de la mano.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**palafer** • 29/01/2022 11:46:25

Honestedat amb el client, productes naturals, tracte laboral just i voluntat de cuidar el medi ambient



**RAFEL** • 28/01/2022 20:22:31

Menjar en condicions, gaudir, menjar en condicions i gaudir. Després una factura adequada al servici fet.

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:40:52

Tractament correcte i professional, rapidesa en l'atenció, detalls cuidats a la taula i a l'establiment.

**mavi** • 26/01/2022 17:05:39

Atenció, bon producte i elaboracions dels plats respectuoses.

**vigarllo** • 26/01/2022 15:39:37

Una experiència diferenciadora, en tots els sentits, respecte al producte que s'ofereix i respecte a l'atenció que es dona. L'ambient i l'entorn ha d'acompanyar també

## **PREGUNTA 10 (12 comentarios)**

¿Qué establecimientos considera que deberían tener acceso al Registro de establecimientos gastronómicos de la Comunitat Valenciana?

*Que establiments considera que haurien de tindre accés al Registre d'establiments gastronòmics de la Comunitat Valenciana?*

---

**Rivars** • 25/01/2022 09:56:13

Todo establecimiento gastronómico que presentara un atractivo turístico, bien por el producto, bien por el propio establecimiento, bien por encontrarse en una ruta turística que hace necesaria su parada en dicho establecimiento

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:16:23

Todos aquellos que pasen un estándar mínimo de evaluación

2 votos | Estoy de acuerdo 2 No estoy de acuerdo 0

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:09:16

Todos aquellos que cumplan con un estándar mínimo de higiene, tengan un menú diario incluso sábados, domingos y festivos, dispongan de una carta completa y elaborada y ofrezcan gastronomía de la zona en la que se encuentren.

Ademas,si ofrecen alojamiento, una amplia oferta de lo que se puede hacer y visitar en la zona.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Rosavi** • 25/01/2022 12:49:02

Cualquier establecimiento puede tener un buen reclamo turístico si sabe ofrecer una buena carta de presentación por su producto. Adecuar y valorar sus instalaciones, y hacerlas accesibles.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**COCEMFE Comunitat Valenciana** • 08/02/2022 12:38:28

Los establecimientos que pasen a formar parte de este Registro, sean del tipo que sean, deberían cumplir como condición necesaria, unas condiciones de accesibilidad adecuadas a la normativa vigente. Es importante que se supervise ese cumplimiento de la normativa con unas soluciones de accesibilidad que garanticen la autonomía e independencia de la persona con discapacidad en todas las estancias del establecimiento. En numerosas ocasiones solo se pregunta si ese local es accesible sin ninguna supervisión por un técnico competente.

**Saturnino** • 28/01/2022 13:49:16

Cualquiera que sea un local moderno, que cumpla todas las normas, muestre todos los productos con sus precios y servicios.

**CAD** • 26/01/2022 16:36:48

Aquellos mejor valorados por los clientes, hoy en día en muchos sitios tienes las reseñas de los clientes.

**Olmaitma** • 26/01/2022 16:01:18

Todos, pero si hay una inspección negativa habría que sacarlos, sobre todo si se juega con nuestra salud.

**xlc** • 27/01/2022 14:49:07

Aquells que acrediten uns requisits de qualitat, autenticitat i vinculació amb el territori.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:42:42

Qualsevol, no deuriem de fer elitisme. Tant bo i necessari és el bar on fan esmorzars populars, com el que fa alta cuina.

**Francisco Javier Martínez Medrano** • 26/01/2022 16:25:36

¿Que haurà d'anar un crític gastronòmic a triar locals? L'administració no pot donar estrelles Michelin ni fer una votació per Trip advisor, així que tot local que hi vulga estar ha d'estar. Jo personalment preferisc un bon entrepà de blanc i negre que una delícia diminuta en un enorme plat quadrat. Però per a gustos...

**Rosavi** • 25/01/2022 12:50:06

Cualquier establecimiento puede tener un buen reclamo turístico si sabe gestionarlo en condiciones. Un buena carta con productos bien presentados y elaborados. Con una buena atención por sus empleados.

### **PREGUNTA 11 (20 comentarios)**

¿Considera que las tiendas gourmet con algún tipo de servicio de restauración deberían tener acceso?

*Considera que les tendisques gurmet amb alguna mena de servei de 35 restauración haurien de tindre accés?*

---

**Rosavi** • 25/01/2022 12:51:14

Pueden tener ese acceso hacia el turista siempre y cuando cumpla con unos mínimos de restauración: presentación, elaboración, accesibilidad.

4 votos | Estoy de acuerdo 4 No estoy de acuerdo 0

**mavi** • 26/01/2022 17:08:00

Si, amb la mateixa normativa que la resta

3 votos | Estoy de acuerdo 3 No estoy de acuerdo 0

**Aurelio Costa** • 26/01/2022 19:16:40

No

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**ALICANTE75** • 26/01/2022 17:10:45

Sí, aparte del servicio "gourmet" ofrecen, como mínimo, gastronomía de la zona, se podría considerar.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**CAD** • 26/01/2022 16:38:02

Sí. ¿Por qué no? Cuanto más oferta, mayor competencia. Mejor para el cliente.

1 voto | Estoy de acuerdo 1 No estoy de acuerdo 0

**Francisco Javier Martínez Medrano** • 26/01/2022 16:28:57

Caldria definir gourmet. On jo compre els salaons venen unes olives que et pots morir. I la tenda molta pinta de gourmet no té, la veritat. En València et pots trobar el gourmet en qualsevol cantó

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Olmaitma** • 26/01/2022 16:01:34

Sí.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**Rivars** • 25/01/2022 09:56:48

Sí, si tiene los requisitos turísticos establecidos.

1 voto | Estoy de acuerdo **1** No estoy de acuerdo **0**

**COCEMFE Comunitat Valenciana** • 08/02/2022 12:40:05

Sí, en cuanto cumplan con los criterios marcados para el resto de establecimientos, como por ejemplo, la accesibilidad como factor de calidad.

**SentoGimenez** • 30/01/2022 20:29:40

Si té servei de restauració la resposta és òbvia. Però cal diferenciar ben clar entre botiga i servei de restauració

**palafer** • 29/01/2022 11:48:00

Si, si mantenen els standards de elaboració, sanitaris, de contractació i de voluntat eco

**Saturnino** • 28/01/2022 13:50:58

S,í ya que algunas se han transformado en "gastrobares" y al final es un bar más.

**María Campillo** • 27/01/2022 16:13:08

Por supuesto. Las tiendas gourmet son un escaparate de los productos de nuestra provincia/Comunidad. Deberían ser incluidos, tengan servicios de restauración o no. Debería estar ligado al tipo de producto que se venda, no si tiene servicio de restauración o no. Si diferenciamos por tipo de producto, podremos incluir otros productos gastronómicos, como panaderías, heladerías, horchaterías, etc., que también tienen un papel fundamental en la oferta gastronómica de la Comunidad.

**Víctor Valencia Martí** • 27/01/2022 00:54:50

No lo sé.

**RAFEL** • 28/01/2022 20:23:25

Sense entendre la qüestió.

**xlc** • 27/01/2022 14:49:22

Sí.

**Pepe Hernandis** • 26/01/2022 17:43:28

Perquè no? Si presten servei de restauració no veig problema.

**Francisco Javier Martínez Medrano** • 26/01/2022 16:30:57

La pregunta: "Considera que les TENDISQUES gourmet amb alguna mena de servei de restauració haurien de tindre accés?" És una terrible traducció de Google. Reviseu per favor!

**vigarllo** • 26/01/2022 15:40:07

no, crec que són coses distintes

**Rosavi** • 25/01/2022 12:52:06

Tiendas gourmet pueden tener acceso comiendo unos criterios determinados, tales como: adecuación instalaciones, mejora en su producto y elaboración y una buena atención por sus empleados.