

## **100 hosteleros alaveses se especializarán en 4 disciplinas por todo el territorio alavés**

*Apuestan por la coctelería, nuevas técnicas culinarias, el conocimiento de las cervezas artesanas o formas de hacer café al tiempo que capacitan a los propios clientes sobre el vino de Rioja Alavesa, Txakoli, Cervezas artesanas, Vermouth local*

Éste es un proyecto liderado por AENKOMER en un momento en que el sector debe recuperar de forma progresiva su actividad habitual. Para ello cuenta con el apoyo de la Fundación Vital Fundazioa y de la Diputación foral de Álava.

***Un proyecto que irá dirigido tanto a los profesionales del sector como al propio consumidor final.***

Por un lado, se llevarán a cabo actuaciones dirigidas exclusivamente al consumidor final con el objetivo de fidelizar a la clientela y mostrarle que están ante un sector activo, responsable y seguro. Por otro lado, se realizarán acciones que servirán para mejorar la capacitación de los profesionales del sector, dotándoles de una mayor experiencia y formación.

***Más de 150 personas podrán “Degustar Álava” y contar con mayor formación sobre nuestros principales productos locales***

En el marco del programa de estas actuaciones, desde esta misma semana y a lo largo del mes de junio, más de 150 personas en diferentes municipios de la provincia alavesa (Llodio, Amurrio, Agurain, Laguardia y Vitoria – Gasteiz) podrán disfrutar de alguna de las 14 catas de producto local organizadas y dirigidas al consumidor final. Podrán “Degustar Álava” y sumarse a la experiencia que nos aporta disfrutar con mayor conocimiento del vino de Rioja Alavesa, el txakoli, nuestras cervezas artesanas o los vermouths locales. Además estas catas estarán maridadas también con productos locales.

***Más de 100 profesionales se especializarán en 4 disciplinas***

Siguiendo esta línea, durante los meses de septiembre y octubre, se realizarán píldoras formativas para lograr una mayor profesionalización del sector. El objetivo es ofrecer por toda la provincia, formaciones para las personas trabajadoras del sector sobre coctelería, nuevas técnicas culinarias, cervezas artesanas o las mejores formas de hacer el café. Así más de 100 profesionales podrán especializarse en alguna de estas disciplinas.

## ***Sensibilización de la ciudadanía***

Asimismo, se llevarán a cabo distintas actuaciones dirigidas a sensibilizar a la ciudadanía de que la hostelería es un entorno seguro, algo fundamental para recuperar la confianza de los ciudadanos y ciudadanas de algunas franjas de edad.

Desde la Asociación, también se piensa que hay que aprovechar las acciones transversales que redunden en beneficio del sector hostelero. Es por eso que dentro del convenio que desde AENKOMER se está llevando a cabo con la Rural Kutxa y la tarjeta TCA, se está llevando a cabo este mes una campaña de premios por compras a consumir en el sector. Así, la clientela podrá conseguir menús para 2 personas y consumiciones, para dar mayor valor a los locales hosteleros de la provincia. No se trata esta de una iniciativa puntual y ya está programada otra similar para el mes de septiembre.

Todas estas acciones se llevan a cabo pensando ya en la recuperación total de un sector muy golpeado, primero por la pandemia, y segundo por una gran cantidad de restricciones que no ha hecho más que ofrecer inseguridad a la población. Se busca por tanto la sensibilización de la clientela, no solo a través de catas o campañas de premios, sino también mediante vídeos y campañas de comunicación que buscan el consumo seguro y en comercios de proximidad.

AENKOMER, Empresarios/as de Comercio y Servicios de Álava, aglutina a 31 asociaciones alavesas y representa a 1.530 pymes del Territorio.

**AENKOMER, Empresarios/as de Comercio y Servicios de Álava**  
**C/ Cuchillería, 61. 01001. Vitoria-Gasteiz**  
**945 12 35 00 - [info@aenkomer.com](mailto:info@aenkomer.com)**