

<h1>Actividades en Torno a la Exposición Itinerante.</h1><p>Esta fase ha supuesto, en primer lugar, el diseño, edición e impresión en lona digital de un total de cuatro totems de 2x1 mts explicativos y expositivos, con la finalidad de difundir y divulgar todo el contenido de la iniciativa. En ellos se facilita información precisa de objetivos, acciones, actividades, socios, datos de contacto de la asociación, etc. Esta ha sido una de las herramientas principales de promoción y divulgación del proyecto en las diversas ferias y certámenes agropecuarios o agroalimentarios, así como determinados eventos que desde el equipo de gestión del proyecto se ha considerado oportuno y necesario, como instrumento de promoción integral y aglutinadora. Entre ellos hemos de destacar los siguientes: </p><h4>a) Feria Empresarial del Norte de Gran Canaria.</h4><p>Este encuentro empresarial anual tuvo como escenario de su quinta edición el Casco Histórico de Arucas, que reunió desde el jueves 6 al domingo 9 de julio a casi un centenar de empresas de la comarca que exhibieron lo más representativo de sus productos y servicios. </p><p>En la V Feria Empresarial del Norte de Gran Canaria, las empresas participantes mostraron a sus más de 35.000 visitantes su capacidad para participar activamente en la economía de la isla y que son un factor fundamental para el devenir de la comarca. </p><p>La misma pretende conseguir expectativas de desarrollo y se ha constituido como el principal foro del tejido empresarial de la comarca norte, un lugar de encuentro y negociación que ha obtenido satisfactorios resultados de promoción y venta. </p><p>Esta edición de la feria tuvo como novedad el desarrollo de la misma en cuatro espacios del Centro Histórico de Arucas. Los parques del Voluntariado y de las Flores, así como las plazas de San Juan y Blas Rosales sirvieron de escenario para la instalación de los stands. </p><h4>b) Salón de la Hostelería y la Alimentación. (FIC 2006). Gran Canaria, una isla de sabores.</h4> <p>Se trata de un punto de encuentro entre todos los profesionales de la alimentación y hostelería, para facilitar sus contactos empresariales, las compras, las ventas, la fidelización, la ampliación de las carteras de clientes, un lugar de encuentro entre productores y distribuidores, entre vendedores y consumidor final, pero también un espacio de análisis y muestra del consumidor final de los citados productos. </p><p>En la misma, la gastronomía en general cobraba un importante lugar, ya que Gran Canaria tiene muchísimos atractivos, pero quizás no se haya tenido en cuenta la oportunidad de poder valorar las diferentes tendencias que están comenzando en nuestra cocina. </p><p>La Institución Ferial de Canarias, la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía, así como la Consejería de Economía del Cabildo Insular y el Patronato de Turismo de Gran Canaria aunaron esfuerzos y sinergias para conseguir que realmente la feria fuera un Festival Gastronómico, y de hecho dado los resultados y encuestas de satisfacción se consiguió. </p><p>Por otro lado, se habilitó un gran espacio donde se daban cita todos los municipios con sus productos gastronómicos. Se trataba de acercar toda la información al visitante a modo de escaparate, pero dónde los municipios allí representados puedan establecer contacto con la gente del sector de la hostelería, alimentación y gastronomía. </p><p>La muestra se celebró del 20 al 24 de septiembre, y se contó con más de 16.000 visitantes, que conocieron de primera mano la potencialidad de la gastronomía de nuestra isla. </p><h4>c) Hostelco 2006. Salón Internacional del equipamiento para la Restauración, Hostelería y Colectividades. Area Café.</h4> <p>Del 21 al 25 de octubre los profesionales de la hostelería, la restauración y las colectividades tuvieron una cita con la innovación en Montjuic, Barcelona, un recinto que se convirtió además en el escenario de la celebración de su 25 aniversario. </p><p>Expusieron cerca de 2.300 empresas de 50 países, entre ellas el 85% de la oferta existente

en España, poniendo al alcance de todos los visitantes, las novedades, innovaciones técnicas y nuevos servicios del mercado, incluyendo:

- equipos y maquinaria de hostelería.
- Menaje y servicio de mesa.
- Textiles y uniformes.
- Mobiliario y decoración.
- Alimentación y bebidas.
- Vending.
- Empresas de servicios.
- Equipos y Productos de Hostelería.
- Area Café.

En el marco de la 25ª edición de Hostelco, se celebró Area Café, el principal encuentro del sector en Europa, que reunió todo el universo del café en un mismo lugar, desde la plantación hasta la taza. Es un encuentro del sector para productores y compradores nacionales e internacionales., destacando los siguientes:

- Exportadores.
- Tostadores.
- Fabricantes de máquinas para café.
- Fabricantes de productos complementarios.

Según datos ofrecidos en Internet de la encuesta de satisfacción que se realizó entre los expositores, se comprobó que:

- El 72% de las empresas quedaron satisfechas de su participación.
- El 80% de los expositores consideraron apropiado y desean que se mantenga el formato expositivo.
- Y el 91% aseguran o ven muy probable volver a participar en la próxima edición.

Esta acción de trabajo ha permitido el intercambio técnico- cultural, el pasado mes de octubre, concretamente del 20 al 25 , a un total de tres técnicos y cinco productores, al objeto de abrir nuevas perspectivas de cooperación futura, tanto para el municipio como para asociaciones agropecuarias locales y comarcales, favoreciendo una red de amistad y cooperación con otros socios, concretamente con el **Forum Cultural del Café**, ubicado en Barcelona , brindándonos la oportunidad de estar presentes en la **Feria de Restauración y Hostelería de Barcelona(HOSTELCO)**. De esta relación no sólo esperamos servir de referencia para el desarrollo de relaciones de amistad supranacional entre muchas otras poblaciones, con la vista en un futuro de una sociedad donde cohabiten diferentes pueblos y culturas.

El Forum Cultural del Café, asociación sin ánimo de lucro, creada en Julio de 1997 en Barcelona, por un grupo de personas sensibilizadas por el mundo del café, que pretende aglutinar, en un ámbito nacional, a todos los amantes de este aromático producto para fomentar su conocimiento y difusión, ha estado desde un principio muy cerca de nosotros, colaborando estrechamente y velando al mismo tiempo por el interés general de todas los productores involucrados en el proyecto.

Desde la misma se ha impulsado la Ruta del Café, con su protagonista al frente D. Albert Solá, en su recorrido por los principales países productores , no para recoger sus datos económicos o productivos, sino para descubrir las diferentes formas en que este cultivo influye en cada país, formas diferenciales o autóctonas de producción o beneficio, cooperativas, asociaciones.

Hemos de destacar aquí, nuestra participación y promoción en la Feria de la Hostelería y Restauración de Barcelona (HOSTELCO), y su apartado especial al mundo del Café, en el que se nos ha brindado la oportunidad de estar presentes casi como anfitriones , dado que es el único en España y Europa, junto al resto de países productores, Colombia, Honduras, Costa Rica, y México, así como la asociación europea de calidad del café. (SCAE).

En cuanto a los **resultados conseguidos para el equipo de gestión y organización**, hemos de destacar los siguientes:

- Se ha dado a conocer nuestro producto a nivel insular, regional, nacional e internacional, dadas las fronteras de los eventos en los que se ha participado, así como su comercialización futura.
- Se realizaron infinidad de nuevos contactos dentro del amplio mundo del café, ya que fueron muchas las personas,

entidades y organismos que se interesaron por nuestro producto y estado del proyecto en general, dado el carácter único y novedoso.

Muchos responsables de diferentes medios de comunicación se acercaron y realizaron posteriormente diversos reportajes escritos y audiovisuales, lo que ha favorecido de un estado de conocimiento y de opinión pública bastante aceptable.

Responsables técnicos e institucionales del Gobierno de Canarias, Hoteles Escuelas de Canarias (Hecansa), Consejería de Turismo y Patronato de Turismo de Gran Canaria, mostraron su interés y disposición en su política de diversificación de productos turísticos y planes gastronómicos, animándonos a participar en sus diversos programas de actividades complementarias y conferencias sectoriales gastronómicas.

Empresas del sector ofrecieron sus servicios de colaboración hacia la iniciativa, así como otros complementarios y paralelos que ayuden de alguna forma a la consolidación futura del proyecto.

La gran afluencia de público, pudo degustar nuestro producto, lo cual, propicia un conocimiento más profundo por parte del consumidor final.

Empresas especializadas en el mundo Gourmets y Exquisiteces, se ofrecieron como distribuidores futuros del producto, augurando al mismo tiempo, un futuro muy prometedor.

El Stand promocional del Café de Agaete, ha estado atendido de una forma personalizada en todo momento, en dos de los casos por un técnico cualificado en varios idiomas, facilitando una atención e información directa a los visitantes, lo cual ha supuesto un valor añadido, dado el carácter turístico de nuestra isla.

En muchos de los casos, el Stand ha tenido un valor y uso educativo, sobre todo con escolares y otros tipos de edades, muchos de ellos de entornos urbanos, que nunca habían tenido contacto alguno con la planta del café, y su proceso de transformación.

La imagen corporativa del proyecto ha estado presente en todo momento en el diseño de cada uno de los espacios expositivos en los citados eventos, propiciando una imagen única y diferenciada con respecto a otros productos de iguales características, posibilitando en un futuro cercano la identificación práctica y real del mismo por los consumidores futuros.

La denominación del producto, haciendo alusión a la indicación geográfica de nuestro municipio, ha ayudado a una promoción directa y de primera mano a futuros visitantes de nuestra localidad, como único lugar de España y de Europa donde, de una forma histórica y testimonial aún pervive tan valorada bebida aromática.

Por otro lado, el compartir un viaje técnico y la participación en Hostelco, nos ha permitido además el conocimiento concreto de otros modelos de éxito empleados para productos y zonas, que sin lugar a dudas nos pueden servir de referencia para garantizar el éxito en nuestro entorno local.

					
					
					
					
					