

DCT
2016

Delta
Comerç Tour
Gavà 2016

*Jornada formativa, font d'inspiració i reflexió a partir de
bones pràctiques comercials*

Gavà, 19 de setembre de 2016
Sala d'actes de la Biblioteca Josep Soler Vidal

PROGRAMA GENERAL

Organitzen:

Amb el suport:

DCT
2016

Delta
Comerç Tour
Gavà 2016

Jornada formativa, font d'inspiració i reflexió a partir de bones pràctiques comercials

Gavà, 19 de setembre de 2016
Sala d'actes de la Biblioteca Josep Soler Vidal

PROGRAMA:

- 9.30 h.** Trobada, acreditacions i lliurament de la documentació de la jornada.
- 9:45 h.** Benvinguda i obertura de la jornada formativa.
- 10:00 h.** Creació de grups i *coffee break*.
- 10:45 h.** Desplaçament, per grups, al primer establiment.
- 11.00 a 14:00 h.** Visites als establiments (Segons programa específic de grup).
- 14.30 h.** Dinar en el restaurant Anhel.
- 16.00 h.** Finalització de la jornada.

Organitzen:

Amb el suport:

DCT
2016

Delta
Comerç Tour
Gavà 2016

*Jornada formativa, font d'inspiració i reflexió a partir de
bones pràctiques comercials*

Gavà, 19 de setembre de 2016
Sala d'actes de la Biblioteca Josep Soler Vidal

PROGRAMA ESPECÍFICS

Organitzen:

Amb el suport:

DCT 2016

Delta Comerç Tour Gavà 2016

Jornada formativa, font d'inspiració i reflexió a partir de bones pràctiques comercials

Gavà, 19 de setembre de 2016
Sala d'actes de la Biblioteca Josep Soler Vidal

PROGRAMA GRUP A

- 9.30 a 11:00 h.** Programa genèric de la Jornada "Delta Comerç Tour".
- 11.00 a 11:30 h.** Visita a Mercagavà (Rambla Pompeu Fabra, 87).
- 11.40 a 12:10 h.** Visita a Suite 29 (Màrtirs del Setge de 1714, 29).
- 12.20 a 12:50 h.** Visita a Casa Escala (Sant Pere, 1).
- 13.00 a 13:30 h.** Visita a Celler La Vinya i La Vinya Degusta (Cap de Creus, 35).
- 13.40 a 14:10 h.** Visita a Arqteria (Carrer del Centre, 35).
- 14.30 h.** Dinar en el restaurant Anhel (Rambla Salvador Lluç, 19).
- 16.00 h.** Finalització de la jornada.

Organitzen:

Amb el suport:

DCT
2016

Delta
Comerç Tour
Gavà 2016

Jornada formativa, font d'inspiració i reflexió a partir de bones pràctiques comercials

Gavà, 19 de setembre de 2016
Sala d'actes de la Biblioteca Josep Soler Vidal

PROGRAMA GRUP B

- 9.30 a 11:00 h.** Programa genèric de la Jornada "Delta Comerç Tour".
- 11.00 a 11:30 h.** Visita a Celler La Vinya i La Vinya Degusta (Cap de Creus, 35).
- 11.40 a 12:10 h.** Visita a Arqteria (Carrer del Centre, 35).
- 12.20 a 12:50 h.** Visita a Suite 29 (Màrtirs del Setge de 1714, 29).
- 13.00 a 13:30 h.** Visita a Casa Escala (Sant Pere, 1).
- 13.40 a 14:10 h.** Visita a Mercagavà (Rambla Pompeu Fabra, 87).
- 14.30 h.** Dinar en el restaurant Anhel (Rambla Salvador Lluç, 19).
- 16.00 h.** Finalització de la jornada.

Organitzen:

Amb el suport:

DCT 2016

Delta Comerç Tour Gavà 2016

Jornada formativa, font d'inspiració i reflexió a partir de bones pràctiques comercials

Gavà, 19 de setembre de 2016
Sala d'actes de la Biblioteca Josep Soler Vidal

PROGRAMA GRUP C

- 9.30 a 11:00 h.** Programa genèric de la Jornada "Delta Comerç Tour".
- 11.00 a 11:30 h.** Visita a Suite 29 (Màrtirs del Setge de 1714, 29).
- 11.40 a 12:10 h.** Visita a Casa Escala (Sant Pere, 1).
- 12.20 a 12:50 h.** Visita a Mercagavà (Rambla Pompeu Fabra, 87).
- 13.00 a 13:30 h.** Visita a Arqteria (Carrer del Centre, 35).
- 13.40 a 14:10 h.** Visita a Celler La Vinya i La Vinya Degusta (Cap de Creus, 35).
- 14.30 h.** Dinar en el restaurant Anhel (Rambla Salvador Lluich, 19).
- 16.00 h.** Finalització de la jornada.

Organitzen:

Amb el suport:

DCT
2016

Delta
Comerç Tour
Gavà 2016

*Jornada formativa, font d'inspiració i reflexió a partir de
bones pràctiques comercials*

Gavà, 19 de setembre de 2016
Sala d'actes de la Biblioteca Josep Soler Vidal

**FITXES DELS COMERÇOS I SERVEIS
VISITATS**

Organitzen:

Amb el suport:



SUITE 29

Sector tèxtil - Pronto Moda femenina (marca "Only")

Màrtirs del Setge de 1714,
núm. 29

Illa de Vianants de Gavà

Tel.: 93 632 16 21

Email: suite29@suite29bcn.com

Contacte: Eva Rodríguez de
Touceda

Suite 29 no és una botiga de roba normal (si és que "normal" vol dir alguna cosa en l'actual món del comerç).

Suite 29 és una creació, una botiga d'autora (i d'autor) creada al voltant d'una marca, però amb una enorme empremta personal.

Suite 29 no seria Suite 29, en cap cas, sense la presència i l'atenció, sense l'ànima i

l'essència de l'Eva Rodríguez de Touceda: l'Eva hi posa el caràcter, dóna força al concepte, converteix una bona marca en una experiència única i, en definitiva, transporta les persones que hi entren a una atmosfera on la persona se sent ben atesa, ben tractada i, al mateix temps, lliure de decidir. De Suite 29 destaca el **punt de venda, l'atenció**

personalitzada (si cal, amb assistència personal), la **cerca de noves idees dins el negoci**, la utilització efectiva de les **noves tecnologies i de les xarxes socials**, així com la gestió discreta (i eficient) de la clientela a través d'interessants **críters "big data" a petita escala**.



Casa Escala

Alimentació – Negoci familiar, 3a Generació

Sant Pere, núm. 1

Illa de Vianants de Gavà

Tel.: 93 662 02 45

Email: jaume@casaescala.com

Contacte: Jaume Escala

Casa Escala és un negoci familiar. En Jaume Escala és la **tercera generació d'una botiga i, sobretot, d'un procés artesanal** en l'elaboració d'embotits i productes carnis de primera qualitat que va iniciar el seu avi l'any 1944. Casa Escala no és només tradició i artesania: des que en Jaume Escala es fa càrrec del negoci familiar l'any 2002 (sense deixar de mirar cap

a la tradició familiar), Casa Escala s'ha convertit, també, en un referent en l'aplicació del millor producte possible a les **actuals tendències de cuina**. El resultat és l'actual Casa Escala i, a nivell d'anècdota, l'atorgament a en Jaume Escala, l'any 2006, del Premi Millor Artesà Alimentari Innovador de Catalunya. Casa Escala busca ser **diferent a partir de la qualitat**

del producte i de la qualitat del procés d'elaboració, perquè tot el que Casa Escala ven és d'elaboració pròpia. Casa Escala manté la tradició de **fer les coses a casa**, de compartir experiències mirant endavant, definint un **model propi de comerç de poble, "de tu a tu"**, com li agrada dir a en Jaume Escala.



MercaGavà

Mercat Municipal reformat

Rambla Pompeu Fabra,
núm. 87

Gavà

Tel.: 628 039 572

Email: mercagava@gmail.com /
mercagava@ficat.cat

Contacte: Manel Rodríguez /
Merche Quesada

L'obertura del nou Mercat Municipal MercaGavà, el dia 24 de novembre de 2015, ha generat un nou marc comercial, un pol d'atracció més fort i, sobretot, un marc de reflexió a partir d'una idea molt potent transmesa per en Manel Rodríguez, director de l'entitat gestora de MercaGavà: "fer aflorar **l'essència de cada realitat**, fent-la **experiència**".

Perquè, de fet, MercaGavà és això, una experiència per als sentits: accessos, espais, parades, passadissos, colors, sons, olors, sabors... Un mercat viu fet per i per a les persones: persones que es desvien per oferir el millor producte i el millor servei a persones que hi entren buscant producte fresc (i envasat, gràcies a la presència de Mercadona) i troben més

producte del que esperen i totes les sensacions que transmet MercaGavà i que transmeten els seus operadors comercials.

MercaGavà és l'**espai**, són els **punts de venda** (no us els perdeu!), és la **coexistència** fluida entre el mercat de producte fresc i el supermercat, és **gestió professionalitzada** i és un honest i acurat **programa de dinamització** comercial.



Gestió Integral de Projectes



Arqteria

Gestió integral de projectes...teixint xarxes professionals!

Centre, núm. 35

Gavà

Tel.: 93 633 32 80

Email: info@arqteria.com

Contacte: Sergi Fuster

Arqteria no és, aparentment, un comerç, sinó una empresa de serveis. Aparentment... A banda de localitzar-se en un local comercial per convenciment, en Sergi Fuster es considera un **comerciant** que ofereix **serveis de proximitat** i una constant preocupació per aportar valor als clients, fent les coses diferents i especials. Al mateix temps, Arqteria treballa en xarxa

amb altres empresaris, comerciants, persones en suma, amb els que comparteix alguns dels valors d'Arqteria: especialment, l'actitud i la passió. Arqteria teixeix **xarxes de professionals**. Ho fa en les col·laboracions, en el proveïment, en la participació en actes i esdeveniments a Gavà, en el suport a iniciatives de

sostenibilitat ambiental de petit format o en la participació en accions solidàries. Per tot plegat, però sobretot per la **passió**, la **il·lusió** i la **motivació** amb què fan les coses les persones que formen Arqteria, tingueu les oïdes ben obertes durant la conversa amb en Sergi Fuster durant la visita organitzada.



Celler La Vinya-La Vinya Degusta

Celler amb 87 anys d'història, del qual deriva una gastroteca

Sant Pere, núm. 27 i Cap de Creus, núm. 35

Illa de Vianants de Gavà

Tel.: 93 662 02 27

Email:
lavinyadegusta@gmail.com

Contacte: Jordi Vidal

87 anys obert en el mateix local del carrer Sant Pere de Gavà. Amb aquests credencials, el Celler la Vinya es presenta com un referent en la venda, coneixement i recomanació d'una extensíssima carta de referències de vins (també de licors de tot tipus). En Jordi Vidal, **tercera generació del negoci familiar**, és un **entusiasta dels vins**, del seu

origen, de la seva història: això és el que explica a qui acut, client habitual o no, al Celler La Vinya, i també això és el que el va fer crear l'espai "La Vinya Degusta". Un **espai** amb una **de** les cartes de **degustació** de vins més extenses que es coneix. Un espai on la tradició, la història familiar i l'experiència personal intersequen amb la innovació en les relacions entre el vi i el

menjar, amb el millor maridatge, amb la creativitat dels sabors i, com no, amb el profund coneixement que atesora en Jordi Vidal dels vins que ofereix. Ah, i una recomanació final: no us perdeu els **actes de promoció** que organitza Celler La Vinya i La Vinya Degusta **en els esdeveniments de ciutat**, en un nou maridatge, ara entre el negoci i Gavà.