



CHEESE

EXPERIENCE



Presentación de Resultados

“CHEESE EXPERIENCE. Turismo Agroalimentario en el Norte de Gran Canaria” (17 diciembre, 2019)



MANCOMUNIDAD DE AYUNTAMIENTOS
DEL NORTE DE GRAN CANARIA



Gobierno
de Canarias

ÍNDICE

1

A. CHEESE
EXPERIENCE:
TURISMO
AGROALIMENTARIO
NORTE GRAN
CANARIA

2

B. ACTIVIDADES
REALIZADAS.
PRINCIPALES
RESULTADOS

3

C. CONCLUSIONES.
PRINCIPALES RETOS
DE LAS QUESERÍAS



A. CHEESE EXPERIENCE: TURISMO AGROALIMENTARIO DEL NORTE GRAN CANARIA

A. Cheese Experience, turismo agroalimentario NGC

- ❑ RECURSOS ALIMENTARIOS DE IMPORTANCIA Y SINGULARES
- ❑ LA INDUSTRIA QUESERA DE GRAN CANARIA ES UNO DE LOS VALORES SOCIOCULTURALES MÁS RELEVANTES DE LA ISLA
- ❑ OFERTA TURÍSTICA QUE LO VALORIZA: QUESERÍAS, RESTAURANTES, FERIAS, MERCADOS, ETC
- ❑ EXISTENCIA DE UNA DEMANDA POTENCIAL
- ❑ PROPORCIONAR CONTINUIDAD AL TRABAJO INICIADO POR EL TERRITORIO



A. Cheese Experience, turismo agroalimentario NGC

Recursos específicos del Turismo del Queso:

- Fincas
- Queserías
- Centros de interpretación
- Tiendas
- Mercados
- Ferias
- Restaurantes



Alojamientos

Agencias receptoras

Empresas de servicios turísticos

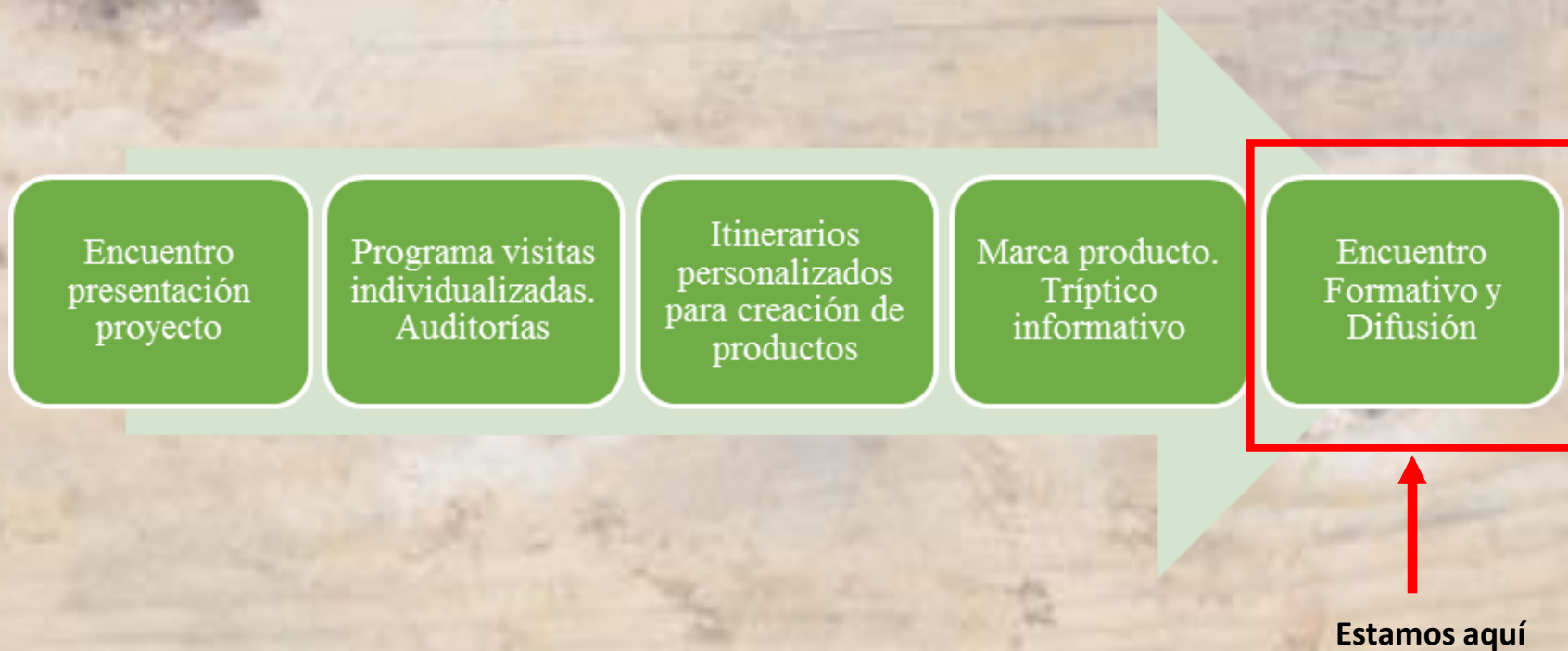
Guías turísticos

Oferta turística complementaria
(patrimonio cultural, natural...)



B. ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL MARCO DEL PROYECTO

FASES DEL TRABAJO



B. Trabajos realizados "Cheese Experience"

ENCUENTRO PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Encuentro presentación proyecto

Programa visitas individualizadas. Auditorías

Itinerarios personalizados para creación de productos

Marca producto. Tríptico informativo

Encuentro Formativo y Difusión



MANCOMUNIDAD DE AYUNTAMIENTOS DEL NORTE DE GRAN CANARIA

MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN EL PRODUCTO DE TURISMO DEL QUESO, CHEESE EXPERIENCE, EN EL NORTE DE GRAN CANARIA

D./Dña. _____

con D.N.I. Nº _____, en representación de la empresa _____

_____ con N.I.F. _____, por medio del presente escrito **EXPRESO MI INTERÉS EN PARTICIPAR** la iniciativa de creación del producto de turismo del queso "Cheese Experience", promovida por la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria.

Este proyecto permitirá dar continuidad a otras iniciativas del territorio tendentes a la consolidación de esta oferta turística. Por ello, solicito que mi empresa se pueda ser informada y pueda participar directa o indirectamente de las actividades vinculadas con la promoción y sensibilización que en el marco de este proyecto se desarrollen.

Para ello, facilito los siguientes datos de contacto e información vinculada con la actividad de mi quejería:

Datos de contacto:
Nombre y apellidos:
Teléfono y email:
Información sobre su actividad:
Valore de 1 a 5 su interés en poder combinar su actividad agroalimentaria con la turística (siendo 5 la máxima puntuación para mostrar su interés en incorporar la actividad turística)
¿Recibe con frecuencia a visitantes? En caso afirmativo, indique esta frecuencia (días/mes) y el nº aproximado de visitas durante el último año

B. Trabajos realizados "Cheese Experience"

VISITAS / ENTREVISTAS QUESERÍAS

Encuentro presentación proyecto

Programa visitas individualizadas. Auditorías

Itinerarios personalizados para creación de productos

Marca producto. Tríptico informativo

Encuentro Formativo y Difusión

CHEESE EXPERIENCE

FICHA DE EVALUACION DE QUESERIAS PARTICIPANTES EN LA CREACION DEL PRODUCTO TURISTICO.

Nombre de la empresa / Hombre comercial:

Dirección (donde oferta el servicio turístico):

Datos de contacto:
 Web:
 Email:
 Teléfonos: //
 RRSS (Facebook, Instagram, twitter, YouTube, TripAdvisor u otros):

OFERTA AGROALIMENTARIA

- Características del producto/ Catálogo de productos
- ¿En qué rango de producción anual se encuentra?
 > 3.500 kg Entre 3.501 y 10.000 kg Entre 10.001 y 30.000 kg < 30.001 kg
- ¿Cuál es la temporada de producción de queso? ¿Coincide con la época de venta? ¿Qué hacen las queserías durante ese tiempo (actividades, producción, talleres de degustación...)? TEMPORADA DE PRODUCCION DE QUESOS DE GC: ENERO-VERANO
- ¿Cuál es el horario de atención al público?

Ficha de Evaluación de Queserías participantes en la creación del Producto Turístico Cheese Experience

CHEESE EXPERIENCE

ASPECTOS A VALORAR

	No	Parcial	Si	Supera
¿Está a disposición del visitante la posibilidad de adquirir el producto final en el establecimiento?				
¿Los precios de los productos/servicios están expuestos en lugar visible?				
¿La política de pago, condiciones de venta y devolución está claramente definida?				
¿Se exhiben los medios de pago que son aceptados?				
¿Se emite DGS y/o factura?				
¿Existe un indicativo del establecimiento en el material de embalaje del producto? (Es obligatorio llevar un etiquetado) (OJO por ejemplo)				
¿Cuenta con un sitio de compra on-line de su oferta agroalimentaria? En caso afirmativo indique el nombre y su dirección de enlace				

OFERTA TURISTICA

- Breve descripción de los servicios turísticos que ofrece la empresa (tipo, duración, tamaño mínimo/máximo del grupo, servicios incluidos).
- Indicar los horarios de apertura al turista, así como las fechas/periodos en los que se ofrecen los servicios turísticos (día/mes).

ASPECTOS A VALORAR

	No	Parcial	Si	Supera
¿Cobra la visita? En caso afirmativo, indicar el precio por persona.				
¿La temporada turística coincide con la temporada de producción de queso?				
¿Existe un sistema de gestión de reservas?				
¿Se controla el número de reservas según aforo?				
¿Cuál es el aforo mínimo - máximo para realizar la visita?				
¿La empresa acepta visitas un mínimo de días a la semana?				
¿El personal que atiende al visitante está identificado?				

Ficha de Evaluación de Queserías participantes en la creación del Producto Turístico Cheese Experience



B. Trabajos realizados "Cheese Experience"

VISITAS / ENTREVISTAS QUESERÍAS

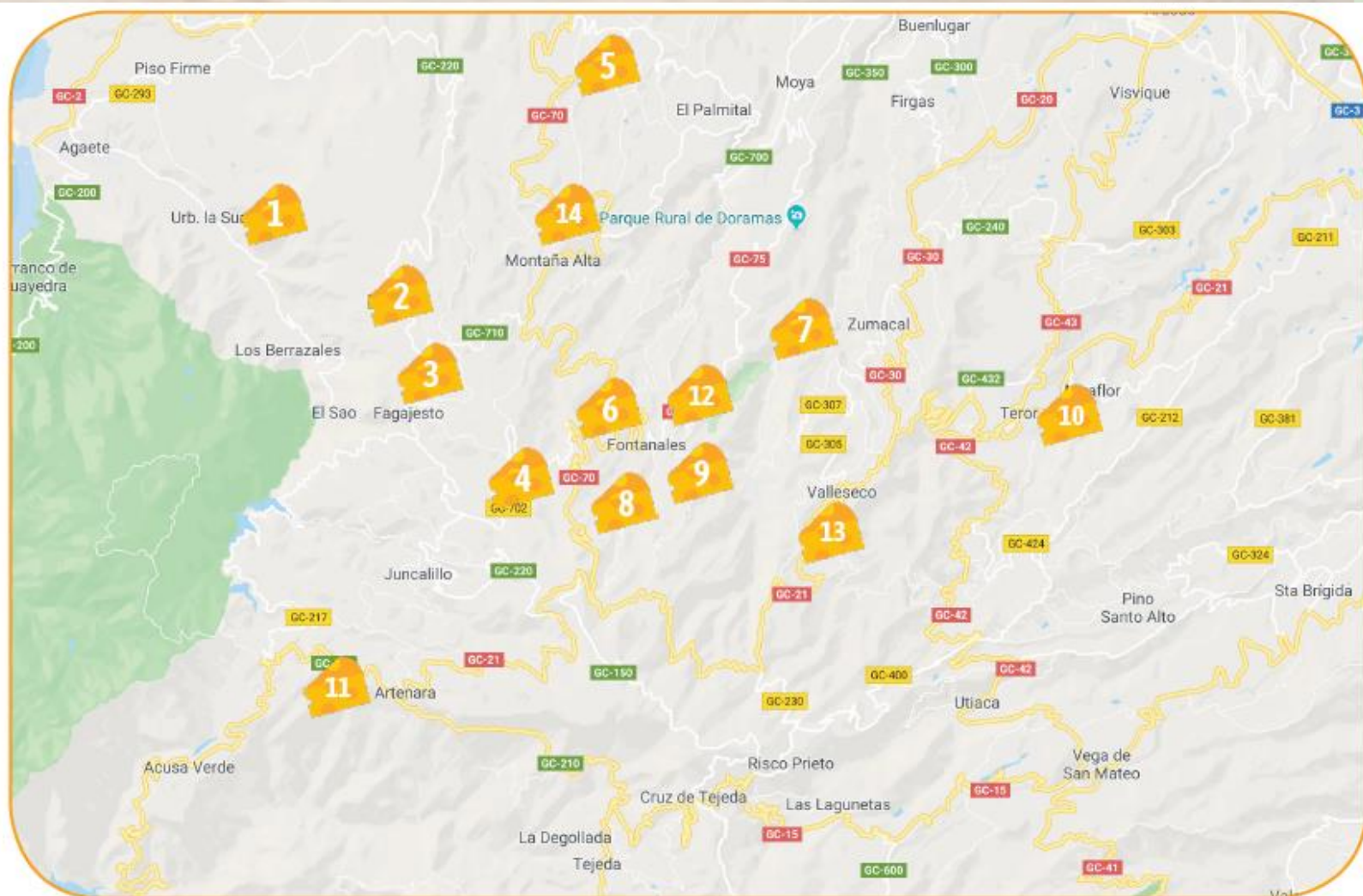
Encuentro
presentación
proyecto

Programa visitas
individualizadas.
Auditorías

Itinerarios
personalizados
para creación de
productos

Marca producto.
Tríptico
informativo

Encuentro
Formativo y
Difusión



B. Trabajos realizados "Cheese Experience"

ITINERARIOS PERSONALIZADOS

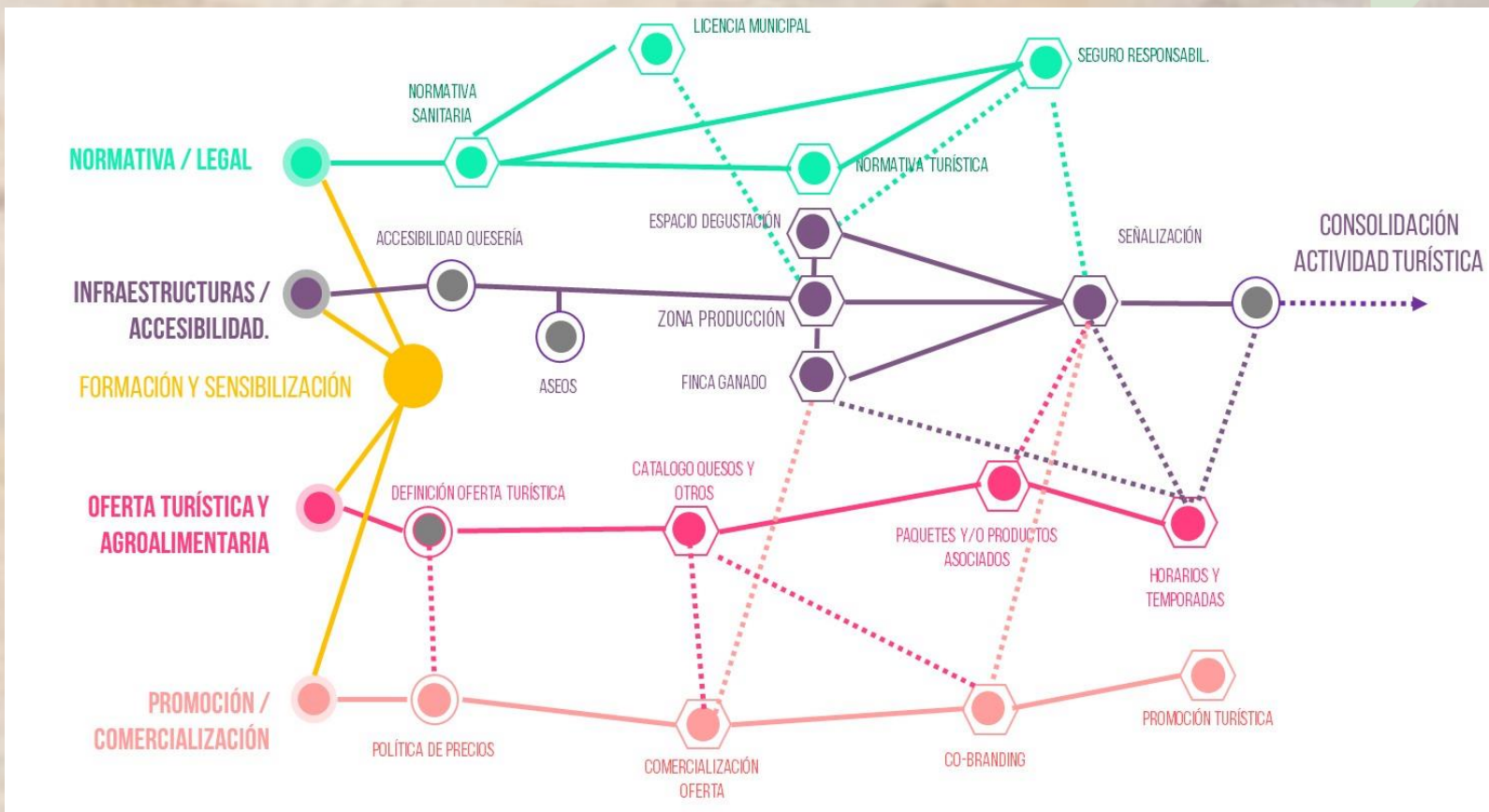
Encuentro presentación proyecto

Programa visitas individualizadas. Auditorías

Itinerarios personalizados para creación de productos

Marca producto. Tríptico informativo

Encuentro Formativo y Difusión



B. Trabajos realizados "Cheese Experience"

MARCA PRODUCTO /
TRÍPTICO DIFUSIÓN

Encuentro
presentación
proyecto

Programa visitas
individualizadas.
Auditorías

Itinerarios
personalizados
para creación de
productos

Marca producto.
Tríptico
informativo

Encuentro
Formativo y
Difusión



CHEESE EXPERIENCE es un producto de turismo gastronómico basado en la singularidad y reconocimiento del Queso del Norte de Gran Canaria, un recurso agroalimentario de excelencia y que forma parte de la identidad de esta comarca.

CHEESE EXPERIENCE se sustenta en la generación de una experiencia turística en torno al queso, con capacidad de complementarse, además, con otros productos agroalimentarios y turísticos de la isla.

La oferta turística básica son las queserías del Norte de Gran Canaria. Las visitas a las queserías permiten conocer de primera mano la elaboración artesanal del queso, desde el cuidado del animal para la obtención de la materia prima hasta la maduración del queso para su consumo. →



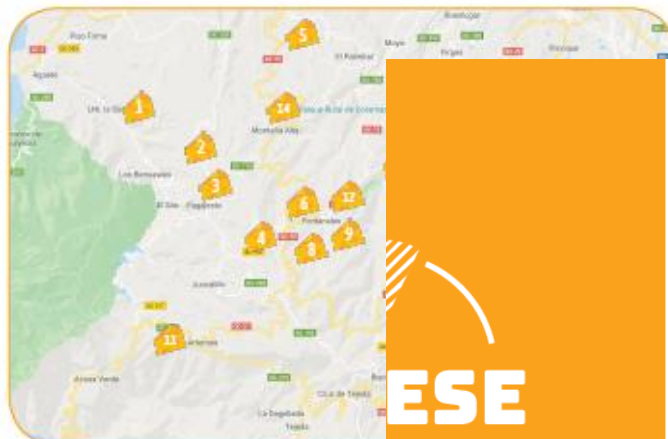
→ Pero es que además el Norte de Gran Canaria cuenta con la oferta turística complementaria necesaria para consolidar el producto de turismo del queso del Norte de Gran Canaria. Alojamientos, agencias receptoras, empresas de servicios turísticos, etc., formarán parte de **CHEESE EXPERIENCE**.

Forman parte de **CHEESE EXPERIENCE** un total de 13 queserías visitables que disponen de una oferta turística de calidad y singularidad. Sin duda, son muchas más las queserías que podrían formar parte de este producto que busca la puesta en valor de un patrimonio etnológico tan valioso como es la elaboración artesanal del queso.

Producto.
Experiencia

Encuentro
Formativo y
Difusión

- 1. Quesería Artesanal del Rosario: Lomo de Valerón s/n. Los Llanos, Agaete.
- 2. Quesería La Caldera: C/Camino La Caldera, 4. Fagajesto, Gáldar.
- 3. Quesería El Cortijo El Montañón: El Montañón, 4. Caideros. Fagajesto, Gáldar.
- 4. Quesería Cortijo de Pavón: Cortijo de Pavón, 7. Barranco del Pinar. Santa María de Guía.
- 5. Quesería Campo de Guía: C/ Fargas, 5. Santa María de Guía.
- 6. Quesería Cortijo de las Hoyas: Hoyas del Cavadero, 34. Hoyas del Cavadero, Moya.
- 7. Quesería Altos de Moya: Aguas de Fontanales, 22. Fontanales, Moya.



- 8. Quesería Los Castañeros: El Tablero, 55. El Tablero, Moya.



CHEESE
EXPERIENCE

CHEESE
EXPERIENCE

Turismo Agroalimentario en el Norte de Gran Canaria

Turismo Agroalimentario en el Norte de Gran Canaria



Turismo Agroalimentario en el Norte de Gran Canaria



Cheese Experience, Turismo Agroalimentario en el Norte de Gran Canaria, es una iniciativa promovida por la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria, y que cuenta con la financiación del Gobierno de Canarias.

www.mancomunidadelnorte.org



RESULTADOS OBTENIDOS:





C. CONCLUSIONES. PRINCIPALES RETOS DE LAS QUESERÍAS

ALGUNAS CONCLUSIONES GENERALES DE CHEESE EXPERIENCE



Alto potencial de las queserías del Norte de GC para conformar un Producto Turístico de base territorial



Reducida demanda turística actual. Algunos acuerdos con guías y otros actores turísticos para canalizar demanda.



Producto turístico débil e incipiente. Actividad turística secundaria



Mínima oferta turística comercializada entorno a las queserías en la actualidad. Solo alguna iniciativa promocional (por ejemplo, Ruta del Queso de GC-Saborea España).



Inexistente cooperación/colaboración de queserías con el sector turístico. Necesidad de potenciar alianzas entre sectores (Club de Producto Turismo Agroalimentario Norte GC)



Potenciar una estrategia conjunta de promoción online / offline de Cheese Experience

CONCLUSIONES Y RETOS DE LAS QUESERÍAS



Disponer de una hoja/dossier de su oferta turística (visita a queserías y productos). Características básicas y condiciones (horarios, capacidad, temporalidad, etc.). Fijar precio. Gestor de la visita.



Asumir el turismo como una mejora de la cuenta de resultados de la quesería, al margen del resto de efectos positivos de esta actividad en el territorio (valorización del patrimonio, contribución al desarrollo rural, etc.)



Generar ofertas turísticas alternativas a la visita a la quesería, debido a la parada en muchas de ellas (acompañamiento pastoreo, esquila de ovejas, etc.)



Mejorar el conocimiento por parte de las queserías del sector turístico (tendencias, perfiles de turistas, atención al cliente, marketing, etc.). Profesionalización turística.

CONCLUSIONES Y RETOS DE LAS QUESERÍAS



Asegurar un desarrollo de la actividad turística acorde a las exigencias sanitarias y de legalidad (registro de visitas, control de acceso, vestimentas apropiadas, seguros de RC, etc.)



Fomentar la cooperación entre queserías para impulsar la actividad turística; y con el resto de actores turísticos (a todos los niveles: gestión de la oferta; promoción; canales de venta; etc.)



Mejorar la accesibilidad/localización de las queserías (señales indicación y de localización).



Integración progresiva de las TICs (TPV, RRSS, reservas a través de email, etc.)



Disponer de un material/soporte mínimo promocional de la Quesería / Quesos.





CHEESE

EXPERIENCE



Datos de contacto:

Javier Franco Fernández

Email: javier.franco@cercania.eu

Tf.: 699550062



**Presentación de Resultados “CHEESE EXPERIENCE.
TURISMO AGROALIMENTARIO EN EL NORTE DE GRAN
CANARIA”**

