

REQUISITI RETI DI PRODOTTO CESENATICO

RISTORAZIONE

Premessa

È necessario creare un network di operatori attraverso lo strumento della Rete di destinazione, in modo che si possano sviluppare, strutturare ed organizzare prodotti tangibili, che possano poi essere promossi, comunicati e promozionalizzati, mentre la commercializzazione sarà sempre compito del privato. La logica del network di cooperazione e collaborazione è infatti la più adatta per accelerare il processo di strutturazione della destinazione.

La Rete di Destinazione Cesenatico sarà una rete (su base volontaria) di operatori «certificati», perché rispettano dei determinati requisiti. Lo scopo della Rete è quello di organizzare proposte e servizi turistici (attività, visite guidate, attività esperienziali, ecc.) rivolte ai segmenti di domanda specifici della destinazione (es. turismo familiare, gastronomico, sportivo ecc.). In sostanza, la Rete di destinazione servirà per organizzare e distinguere Cesenatico e le sue imprese che si impegnano a cooperare e a proporre un'offerta turistica di qualità, di servizi, alloggio, esperienze, attività ecc. adatta alle necessità di diverse tipologie di segmenti, con diverse motivazioni.

Per questo motivo, la Rete di Destinazione dovrà essere declinata per prodotti. Per capire meglio, la Rete di prodotto è «una forma di aggregazione e cooperazione tra imprese ed operatori finalizzata alla creazione di un prodotto turistico specifico (es. turismo gastronomico) nella destinazione destinato ad un mercato specifico: serve a raggiungere nicchie e segmenti di domanda competitivi e strategici verso cui orientarsi per differenziare l'offerta turistica in modo innovativo». Va sottolineato che all'interno della Rete, ogni operatore mantiene comunque e sempre la propria autonomia operativa e continua a svolgere la sua principale attività economica, pur perseguitando un obiettivo comune con gli altri aderenti della Rete, ovvero raggiungere e attirare un segmento specifico.

Le funzioni:

La Rete di destinazione è uno strumento utile per:

- Organizzare la destinazione, in un'ottica turistica unitaria, strutturando un'offerta turistica tematizzata, sostenibile e adatta alle esigenze della domanda turistica attuale
- Valorizzare la destinazione, promuovendo i prodotti specifici identificati con la strategia di prodotto (family, food, sport ecc.)
- Incrementare i flussi turistici in periodi diversi dalla stagione estiva (primavera e autunno), grazie a prodotti che rispondono a motivazioni diverse (es. gastronomico, sport, well-being)
- Organizzare e gestire una serie di servizi ed attrattive turistiche, anche di tipo esperienziale, in modo continuato, grazie alla presenza di operatori di diversi settori economici

Per raggiungere queste finalità, le attività che la Rete di destinazione dovrà portare avanti, in cooperazione con la Struttura tecnico-operativa del Comune di Cesenatico, sono:

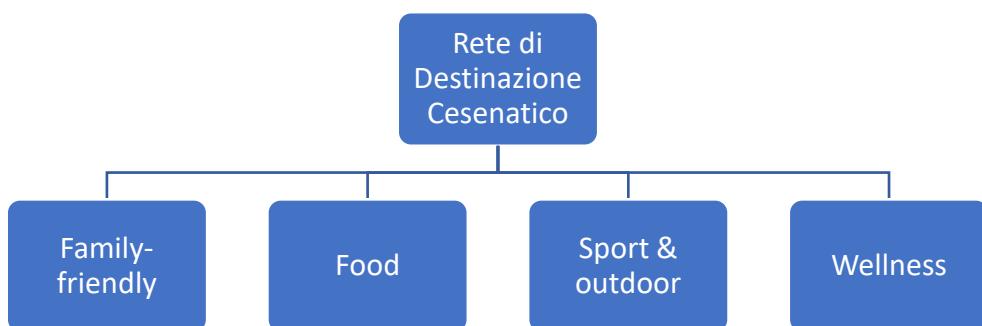
- Progettare e gestire prodotti, proposte, esperienze e servizi per i diversi segmenti di mercato, a seconda della tematica scelta dagli aderenti
- Organizzare e coordinare servizi turistici di diversi operatori per proporre un'offerta unica
- Promocommercializzare servizi turistici e proposte turistiche aggregate, sia in modo individuale, sia con un marchio comune, ovvero mettere in evidenza (ma non vendere direttamente) le proposte realizzate in sinergia dagli operatori della Rete
- Promuovere prodotti e servizi che gli aderenti offriranno al mercato in modo da caratterizzare delle proposte tematiche
- Portare avanti, in collaborazione con l'Amministrazione e la struttura tecnica-operativa, iniziative di tipo pubblicitario e di pubbliche relazioni per promuovere i prodotti specifici e l'immagine complessiva delle aziende coinvolte nella Rete della destinazione.

La composizione:

La Rete di destinazione di Cesenatico avrà al suo interno gli operatori che vorranno caratterizzare la propria offerta e i propri servizi e che si impegnano verso determinati standard qualitativi di servizio, per avere, in questo modo, un catalogo di proposte tematizzate e adatte a diversi segmenti della domanda e nello specifico:

- Turismo family-friendly
- Turismo gastronomico
- Turismo sportivo e outdoor
- Turismo wellness

Ovvero, la strutturazione complessiva prevede la creazione di un'unica Rete di destinazione Cesenatico, al cui interno gli operatori potranno specializzarsi su diversi prodotti. Si dovrà in sostanza seguire questo modello:



La Rete di destinazione si caratterizza per i seguenti elementi:

- Integrazione volontaria dei membri
- Riconoscimento ufficiale della Rete da parte del Comune
- Livello omogeneo di qualità, sia nella gestione che nella fornitura del servizio
- Creazione di un marchio unico
- Promozione comune delle proposte
- Prestigio, affidabilità, rigore e differenziazione

La Rete si struttura attraverso un disciplinare, il quale contiene le modalità di adesione, quali soggetti possono aderire, i requisiti che devono rispettare e le regole di funzionamento interno: definisce regole comuni per distinguersi sul territorio con offerte mirate e di qualità, e allo stesso tempo rappresenta per i turisti una garanzia e una risposta a specifiche esigenze con standard qualitativi.

Requisiti per ristorazione: si applica anche alla ristorazione delle strutture ricettive aderenti e ai ristoranti degli stabilimenti balneari con regolare licenza

Concetto	Rete turismo enogastronomico	OB	OP
Ristoranti e bar			
Servizi	Localizzazione nel comune di Cesenatico	X	
	Rispetto di tutte le normative vigenti	X	
	Esposizione chiara del menù e dei relativi prezzi	X	
	Ambienti e servizi adeguati ad una accoglienza di qualità	X	

	Capacità di saper descrivere piatti, materie prime e provenienza in modo professionale (possibilmente anche in altre lingue)	X	
	Indirizzo di posta elettronico attivo	X	
	Predisposizione di almeno una copia del menù in lingua inglese	X	
	Pagamenti con carte di credito e bancomat	X	
	Personale con conoscenza dell'offerta di turismo marinaro del territorio	X	
	Dare la possibilità di prenotare online		X
Menu	Inserire nel menù almeno tre piatti della tradizione culinaria di Cesenatico e romagnola	X	
	Inserire nel menù almeno tre piatti a base di pescato locale, preparati secondo la tradizione o con rivisitazioni (obbligatorio per ristoranti di pesce)		X
	Utilizzare prodotti di provenienza locale	X	
	Menù per bambini		X
	Avere prodotti Bio nel menù		X
	Avere prodotti per celiaci nel menù		X
	Saper consigliare un adeguato abbinamento con vini del territorio (in collaborazione con sommelier)		X
Informazione	Avere nel sito / pagina FB informazioni rivolte al turismo gastronomico	X	
	Visibilità del logo di Visit Cesenatico nei propri locali e mezzi informativi	X	