

I. MESA DE TRABAJO: PRODUCTO

II. PROYECTO: MÁS ARTE EN TU MESA

III. OBJETIVO GENERAL:

Generar vinculaciones comerciales para que el sector hotelero y gastronómico de la provincia incorpore productos de la economía social en lo relacionado a las presentaciones gastronómicas con identidad, principalmente, promoviendo la generación y sostenibilidad del trabajo, el consumo responsable y el cuidado del ambiente, para el desarrollo económico, cultural y turístico de Mendoza.

1

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Desarrollar un plan de compras de productos locales para sumarse al Programa Más Arte en tu Mesa.
2. Relevar a los Productores representativos para el sector en cuestión, registrados en la economía Social, analizando la demanda potencial de dichos productos por parte del sector gastronómico.
3. Promocionar la importancia de la identidad del emplatado en la experiencia culinaria de recetas mendocinas.
4. Generar vinculaciones y transmisión de experiencias del proceso productivo entre los productores locales y referentes del sector Hotelero y Gastronómico para la incorporación de vajilla artesanal, anexos y accesorios textiles en la presentación de platos típicos mendocinos.
5. Incorporar a los productores locales como proveedores de insumos utilitarios del sector hotelero y gastronómico, promoviendo el valor agregado y la identidad.
6. Crear y promocionar el programa de identidad social y gastronómica "MÁS ARTE EN TU MESA", mediante un QR por ejemplo - para aquellos locales que se comprometan a comprarle a los productores locales.

V. BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto tiene como eje promover la compra de productos de bazar a hacedores locales nucleados en el Registro de unidades de la economía social de la provincia, enmarcadas en la Ley Provincial N° 8435/2012.

Esta campaña propone que los potenciales clientes, como restaurantes y hoteles de la provincia, se involucren en el desarrollo económico local y realicen frecuentes compras para sus locales.

Para que la campaña llegue a toda la provincia y pueda hacerse efectiva, proponemos desarrollar TRES EJES:

- Promoción y Comunicación
- Acercamiento entre productores y compradores
- Reconocimiento y Difusión

El proyecto se desarrollará a través de la presentación de las propuestas a los distintos hoteles y restaurantes de la provincia mediante las siguientes acciones:

- Accesibilidad al material de comunicación para conocimiento y selección de productos por parte del sector gastronómico.
- Acompañamiento y vinculación entre productores y compradores.
- Seguimiento y sostenibilidad del trabajo.

VI. ANTECEDENTES DEL PROYECTO:

Desde el año 2020, la Dirección de Economía Social y AEHGA vienen trabajando articuladamente con el objeto de vincular a las empresas hoteleras y gastronómicas de la provincia, con productores locales de la economía social. Estas Unidades Productivas se encuentran registradas en el RUESyS (Registro de Unidades de la Economía Social y Solidaria) y enmarcadas en la Ley Nº 8435 /2012.

Algunas de esas articulaciones se concretaron en las siguientes acciones:

- Visibilización de productos de cerámica utilitaria elaborados por unidades de la economía social, mediante mail enviado por AEHGA. Resultados: no se logró la concreción de ninguna vinculación comercial concreta
- Exposición de productos de cerámica (Vajilla) en las instalaciones de AEHGA. Resultados: se concretó sólo una vinculación comercial con Francesco Ristorante, con la compra de platos y bandejas, vinculación que continuó en el tiempo, con la concreción de otras compras al mismo productor.
- Difusión de cajas navideñas de la economía social, mediante redes sociales de AEHGA, en el año 2021. Resultados: se concretaron la compra de cajas en 3 espacios del sector: AEHGA, Francesco Ristorante y El Botellón.

- Feria de Productores en el 2do Foro de Origen e Identidad Gastronómica, año 2022. Resultados: compra de más de 200 unidades de salsa de tomate por Francesco Ristorante.
- Durante el año 2023 la Dirección de Economía Social, implementó en su [catálogo online](#) un sección [especial para hoteleros y Gastronómicos](#) de Mendoza, no se han podido medir si existieron o no resultados dado que el contacto se da directamente entre el consumidor y el productor.

Cabe destacar que desde la DESyA no se cuenta con datos estadísticos que comprueben si hubo una posible compra sin la intermediación de la Dirección.

VII. IMPACTO ESPERADO DEL PROYECTO:

Con la implementación del proyecto se pretende:

- La inclusión de proveedores locales en la cadena de producción que permite alinearnos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible para la Agenda 2030, garantizando el trabajo decente (ODS 8) y las modalidades de consumo y producción sostenibles (ODS 12).
- Contribución al crecimiento económico de la provincia, haciendo efectivo el compromiso de compra de restaurantes mendocinos y propagando estas acciones al resto.
- Reconocimiento social y turístico de aquellos locales gastronómicos que ofrecen recetas mendocinas en vajilla artesanal y con identidad.

VIII. ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO:

Las primeras acciones que se implementaron, para que este proyecto empezara a tomar forma, fueron:

- Identificación de hoteles y restaurantes y posterior invitación a participar del programa a través de diversos medios.
- Identificación y promoción de los productores en el catálogo online de la economía social, generando un apartado especial para el proyecto <https://www.mendoza.gov.ar/catalogoeconomiasocial/mas-arte-en-tu-mesa/>
- Reuniones presenciales en donde se convocó a los ceramistas y artesanos que estuvieran relacionados con las principales demandas del sector gastronómico.
- Visitas a restaurantes, como por ejemplo en Gualtallary para conocer las necesidades de un restaurante de la zona, (Rastro) para el cual un grupo de artesanas elaboraron una muestra de los platos que fueron requeridos.
- Reuniones grupales para la vinculación directa entre el sector gastronómico y este grupo de pequeños proveedores, a través de reuniones en donde se expusieron las piezas artesanales. De esta forma los encargados de compras pudieron observar, tocar y vincularse con los emprendedores locales.

A partir de los resultados generados con estas primeras acciones, concretándose una venta de \$500.000 por un solo local gastronómico, a través de 3 propuestas de distintos productores, hemos identificado que la mayoría de los encargados de compras del sector gastronómico prefiere reuniones pequeñas y personalizadas.

IX. PASOS A SEGUIR:

Se establecieron nuevas estrategias de vinculación, mediante el diseño de un catálogo, en forma de carpeta impresa con fotografías y referencias de cada producto, lo que se complementa con el catálogo online. De esta forma el comprador podrá solicitar una reunión informativa cuando lo desee, como si también encargar una muestra de algún producto que le interese.

La implementación de este proyecto no solo depende de las vinculaciones que se generen, sino principalmente de la voluntad de compra de los referentes de la hotelería y gastronomía, para mostrar en sus platos y mesas la identidad los productos mendocinos, por lo que se buscará concientizar y sensibilizar al sector.

4

X. ORGANIZACIONES QUE INTERVIENEN:

- Dirección de Economía Social y Asociatividad
- AEHGA

XI. RESPONSABLES Y EQUIPO DEL PROYECTO:

- Carina Villareal
- Georgina Maass