



20 d'octubre 2023

RE_

PALAFRUGELL
**JORNADA
PROFESSIONAL**

SOS-TENIBILITAT EN EL SECTOR TURÍSTIC

Auditori del Castell de Cap Roig – Palafrugell



PONENTS



Xavier Amores

Enginyer Industrial, DEA en el programa *"Innovation, Information Technologies and Organisations"* i Doctor en Empresa. Ha realitzat també diversos estudis executius a ESADE, EADA i al Innovation Lab de la Harvard Business School.

President del Consell per a l'Ús sostenible de l'Aigua (CUSA) de la Generalitat de Catalunya des de l'any 2023.

Director del Catalan Water Partnership des de l'any 2012, clúster de l'aigua de Catalunya. Entitat que agrupa més de 135 empreses i entitats del sector de l'aigua.

Experiència de més de 20 anys en gestió de la innovació, polítiques d'innovació i promoció econòmica i en l'àmbit de la sostenibilitat tant des de la consultoria com des de l'administració pública. Ha liderat més de 75 projectes d'R+D, innovació i millora competitiva i ha participat en més de 15 projectes europeus al llarg de la seva trajectòria. L'any 2022 va ser nomenat un dels tres millors clústers managers de la UE, i des de l'any 2015 forma part de la Junta directiva de la FENAIC, associació de clústers de tota Espanya.

Professor associat a la UdG des de l'any 2004, i des del 2008 a EADA Business School. Director del MBA de la Universitat de Girona des de l'any 2013. En Xavier compta amb diversos articles i capítols de llibres sobre innovació en serveis, clústers i la gestió de l'aigua de caire acadèmica, així com informes per la UE.



Esteve Maneja

Esteve Maneja, responsable d'energia a Anthesis Lavola a Net Zero, és enginyer agroalimentari per l'Escola Universitària d'Enginyeria Tècnica Agrícola de Barcelona, amb un títol de projectista d'Energia Solar. Compta amb 30 anys d'experiència en el sector de l'Energia. Es destaca la seva participació en projectes com ara la realització de més de 650 auditories energètiques o l'elaboració de més de 400 certificacions energètiques, o la realització de projectes d'implantació d'energies renovables (instal·lacions solars fotovoltaïques, instal·lacions tèrmiques solars, biomassa, eòlica, etc.) assessorament en eficiència energètica i energies renovables en projectes d'àmbit internacional.



Núria Ayala

Arquitecta titulada per l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona (ETSAB) l'any 2001. Col·labora en diversos despatxos professionals des de 1995 fins l'any 2000, en que s'incorpora a l'estudi de Carlos Ferrater.

Directora de Projectes, col·laboradora i co-autora, entre d'altres, de les obres, projectes i concursos: ONG Centre Esplai (alberg, sales de formació, oficines, fitness, aulari, ampliació), Museu de les Confluències de Lyon, Casa Nolla, Seus Institucionals de GISA i FGC a la Via Augusta de Barcelona, Front Marítim de Las Palmas de Gran Canaria, Hotel Puerta Almodóvar a Còrdova, Seu del Grup d'Empreses Azahar a Castelló, Nou Ajuntament de Palma de Mallorca, Nou Hospital de l'IMQ Igualatorio Médico Quirúrgico a Bilbao, Ordenació de l'Àmbit de Garellano a Bilbao, la Seu de La Seda a Barcelona, la Ciutat de la Música de Sabadell, l'Ampliació del Jardí Botànic de Barcelona, el Projecte per a l'Audiència Judicial de Barcelona, l'Ampliació del Parc de Torreblanca, cases de colònies per a la ONG Fundació Catalana de l'Esplai, Casa Seat i la Torre de vivendes Mandarin Residences al Passeig de Gràcia de Barcelona.

Ha realitzat la coordinació i realització del Disseny Gràfic, del "Research Process", de la publicació "Sincronizar la Geometría" de l'Editorial Actar, la Monografia "Carlos Ferrater – OAB" de l'Editorial MP, del llibre "Casas y Habitantes" d'Actar i de diverses monografies d'OAB.



Daniel Isern Pascual

Arquitecte titulat el 1999 per l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura del Vallès (ETSAV), va estudiar a la University of Strathclyde (Glasgow) i va efectuar el Postgrau en Rehabilitació (ETSAV).

Està especialitzat en projectes hotelers, arquitectura i interiorisme, essent els últims anys responsable de les obres de l'hotel Ohla Eixample a Barcelona, la rehabilitació de l'hotel Me by Melià, Terramar Sitges, el Palacio de Correos de Logroño, el Hotel Bellville de París o el nou hotel Atzavara, a Santa Susanna, entre altres.

Ha estat guardonat amb varies distincions, entre elles dues nominacions als premis WAN AWARDS (2014 i 2018) i una menció honorífica per al premi Catalunya Construcció (2018), finalista al premi Design-et (2023). Els treballs han estat publicats en revistes com GA, AD, On Design, etc.

Des de 2015 és el director del postgrau en disseny hotelier del COAC – Escola Sert.

Ha efectuat conferències sobre disseny d'il·luminació, arquitectura i planificació hotelera en diferents contextos acadèmics.



Sílvia Arau

Consultora en turisme amb més de 10 anys d'experiència, és una amant dels viatges i assessora a projectes de creació i comercialització de productes turístics. Va iniciar la seva labor a l'administració pública, desenvolupant tasques de dinamització turística al territori sud d'Osona. Uns anys més tard va crear la seva pròpia empresa organitzant viatges turístics per a professionals, també ha efectuat avaluacions de plans de qualitat SICTED i per al compromís per a la sostenibilitat Biosphere, així com estudis de mercat i posicionament de marques turístiques.

Actualment és membre de DECABA, consultoria turística que té la voluntat de donar suport a temes vinculats al turisme actiu i de naturalesa, turisme responsable i desenvolupament local. La consultoria treballa en projectes promoguts per administracions públiques o empreses i associacions del sector privat en estratègies de desenvolupament turístic, estudis de tendències i mercats turístics, plans d'acció, creació de productes turístics i accions de comunicació, promoció i màrqueting dins l'àmbit del turisme.



Esther Soler

Directora de l'Hotel Ciutat de Girona des de l'any 2004. Apassionada del turisme i compromesa a fer que les persones es sentin com a casa lluny d'ella.

Vicepresidenta d'Hotels de l'Associació d'Hostaleria, Turisme i Restauració de Girona i membre de la junta de l'Associació Turística d'apartaments ATA.

Actualment, també dirigeix els Apartaments Plaça del Vi de Girona i assessora l'equip del Chateau de Brangoly a la Cerdanya Francesa.

Durant el seu recorregut professional, va tenir l'oportunitat d'iniciar l'operació de dos Establiments turístics notables: els Apartaments Nord 1901 (2010) i els Apartaments Plaça del Vi (2016).

La seva filosofia es basa en l'atenció als detalls i en oferir als clients un tracte excepcional, que els permeti gaudir d'una experiència única i inoblidable, ja que el turisme no representa únicament una oportunitat de negoci, sinó una plataforma per connectar amb persones d'arreu del món i proporcionar-los una experiència que els toqui l'ànima.



Victòria Pelegrín

La seva formació acadèmica és transversal, estudiant arquitectura a EIG (École d'Ingénieurs de Genève), Geografia i Historia UNED, Màster en Gestió de la Ciutat (UOC), MBA i actualment Master en Auditoría y Gestión de la Calidad Turística INESEM Business School.

Va treballar entre 1989 i 1995 com a arquitecta en projectes propis i en col·laboració amb l'Étude d'Architecture Enzo Boatta. Entre 2006 i 2010 va estar a l'Agència Tècnica d'Emergències i Medi Ambient (ATMA) redactant plans d'autoprotecció a les indústries, hostaleria i centres comercials.

Del 2007 al 2015 va ser tinenta d'alcaldia de l'Ajuntament de Tarragona. De 2012 a 2015 a l'àrea de llicències ambientals i urbanístiques, i de 2007 a 2015 a l'àrea de serveis a la persona, igualtat i habitatge. Presidenta delegada del IMSST i presidenta delegada de SMHAUSA, (Servei Municipal de l'Habitatge i Actuacions Urbanes).

Actualment és la responsable de la direcció de qualitat, comunicació i atenció al client a Fumanya S.A. –Grup tres estrelles càmpings- Responsable de la implantació dels processos de qualitat, la comunicació i l'atenció al client i la conversió de la informació obtinguda en processos de millora. Tramitació dels Segells de Qualitat i ISO 9001.



Ada Parellada (Creu de Sant Jordi 2016)

Filla de la Fonda Europa de Granollers, establiment amb més de 250 anys d'història.

Al 1993 va començar la seva aventura culinària en solitari obrint Semproniana, un local de menjars al mig de l'Eixample de Barcelona.

Ha obert una dotzena d'establiments de restauració, però avui només la trobarem a SEMPRONIANA.

Ha escrit una vintena de llibres de receptes i, fins i tot, una novel·la, Sal de vainilla (2012). SOPES és la darrera publicació, que tot just surt de l'olla.

Ha col·laborat en diversos mitjans de comunicació, transmetent la necessitat de recuperar els hàbits culinaris a les llars. Actualment a la Tarda de Catalunya Ràdio, a Catalunya Informació, al digital El Nacional i a La Caravana de Ràdio Estel.

Ha fet nombroses xerrades i tallers de cuina, destacant una llarga tasca dedicada a l'educació en alimentació a les famílies amb infants. Molt activa en la lluita contra el malbaratament alimentari actualment coordina el Gastrorecup, una campanya sensibilitzadora de la Generalitat de Catalunya en contra del malbaratament alimentari a la restauració. És patrona de la fundació Espigoladors i ha participat en diverses accions per palesar aquest problema mundial. També és patrona de la Fundació ASCA, Acció Solidària contra l'Atur.

Arran de la Covid-19 ha endegat MENÚ CIRCULAR, un projecte de doble impacte social i econòmic que vetlla per a garantir el dret a l'alimentació de les persones vulnerables i reactivació del sector de la restauració.



Clara Antúnez Ferrer

Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica, màster en Gastronomia i comunicació, a més de sommelier, i amb més de 14 anys d'experiència en el món del vi i de la gastronomia. És una dona sensible, curiosa i dinàmica.

Actualment la podeu escoltar en dos programes de Catalunya Ràdio, "Un restaurant caníbal a Berlín" i "A Taula".

Ha treballat al diari La Vanguardia i com a consultora tècnica en diverses revistes com "Cuina". Realitza moltes conferències a tot el món on destaquen els de la American Wine Society. Sovint viatja com a ambaixadora de productes territorials a països nòrdics, Londres, París, Holanda, EUA, etc.

Ha publicat 6 llibres: Codi ètic dels dietistes-nutricionistes, Guia d'Enoturisme del Pla de Bages, Guia d'Enoturisme d'Alella, 100 vins Catalans que has de conèixer, Catalunya Pais de Vins i "Àpats", "The Catalan Table" i "Mar y Montaña".

Juntament amb en Jaume, el seu soci, va començar La Gastronòmica, una empresa dedicada a la realització d'experiències gastronòmiques d'alt nivell. Per ells dos és una manera de viure.



Xavier Andrés

Arquitecte titulat per l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona (ETSAV). Entre els seus projectes destaca el Mas de Pedrafita, el celler del restaurant ABaC de Barcelona, l'interiorisme de la clínica d'estètica Ribe Clínic, a passeig de Gràcia de Barcelona, o el restaurant i hotel Somiatruites a Igualada, del qual n'és també copropietari.

L'Hotel del Somiatruites es genera amb la voluntat d'integrar-se en l'arquitectura del barri del Rec d'Igualada, regenerant-la, de manera sostenible i formant part de la globalitat d'un projecte gastronòmic. A l'interior: pell, fusta i llum són les eines amb les que aconseguir un espai confortable, i adaptable. Les habitacions s'entenen com a possibles sales d'estar i de reunió, una proposta possible gràcies a un llit que s'amaga al sostre i una taula que també desapareix, de manera que l'espai sigui transformable i dinàmic. Aquest obra ha estat guardonada en les Mostres d'Arquitectura de les Comarques Centrals del COAC.

El seu estil arquitectònic es basa en els criteris de comunió entre l'entorn patrimonial i l'espai que cal projectar, posant en valor el patrimoni de cada zona, i apostant per l'arquitectura sostenible.

SOS-TENIBILITAT EN EL SECTOR TURÍSTIC

Divendres 20 d'octubre de 2023

De 9.30 a 14.30 h

Auditori del Castell de Cap Roig – Palafrugell

PROGRAMA

9.30 h

BENVINGUDA

Juli Fernández, *alcalde de Palafrugell*

Marc Riera, *president de la Demarcació de Girona del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya*

9.45 h

H₂O + CO² : ELS PRIMERS EFECTES DEL CANVI CLIMÀTIC

ESCASSETAT D'AIGUA: UN REPTE JA ACTUAL

Xavier Amores, *Dr. Enginyer Industrial. Director del Catalan Water Partnership*
President del Consell per a l'ús sostenible de l'aigua de Catalunya

DESCARBONITZANT EL SECTOR TURÍSTIC

Esteve Maneja, *responsable d'energia a Anthesis Lavola a Net Zero*

10.30 h

ELS EDIFICIS HOTELERS: COM HI RESPONEN

ELS ALBERGS DE LA FUNDACIÓ ESPLAI

Office or Architecture in Barcelona (OAB)
Núria Ayala, *Directora de projectes*

HOTEL DE GRAN CAPACITAT: ATZAVARA

Estudi Isern Associats
Daniel Isern, *arquitecte*

11.30 h

PAUSA / ESMORZAR

12.15 h

LES CERTIFICACIONS: UNA EINA PER A DEFINIR OBJECTIUS

QUIN CERTIFICAT ES EL MES ADEQUAT?

DECABA: TURISME I DESENVOLUPAMENT LOCAL
Silvia Arau, *consultora*

LA NOSTRA EXPERIÈNCIA

HOTEL CIUTAT DE GIRONA

Esther Soler, *Directora*

GRUPU TRES ESTRELLAS CAMPINGS

Victòria Pelegrín, *Direcció de qualitat i atenció al client*

13.00 h

LA GASTRONOMIA COM A PUNT D'UNIÓ ENTRE EL TURISME I L'ARQUITECTURA

SOSTENIBILITAT A LA CUINA I CREACIÓ DE PRODUCTE

SEMPRONIANA

Ada Parellada, *cuinera*

EXPERIÈNCIES EMOCIONANTS

LA GASTRONÒMICA

Clara Antúnez, *dietista-nutricionista, màster en comunicació gastronòmica*

UN PROJECTE FAMILIAR

SOMIATRUITES

Xavier Andrés, *propietari i arquitecte*

14.15 h

CLAUSURA

Amb la Sra. Carme Rubió, *Sub Directora General de Desenvolupament Turístic Territorial de la Generalitat de Catalunya*

15.00 h

DINAR – NETWORKING

Restaurant el Balcó de Calella, de l'Hotel Sant Roc

A MÉS A MÉS

Arquivolta a Calella de Palafrugell

Divendres 20 d'octubre
17.30 a 19.30 h



Arquivolta a Palafrugell

Dissabte 21 d'octubre
10.30 a 13.00 h



RE_

PALAFRUGELL

Del 20 al 22
d'octubre 2023

re.palafrugell.cat

Visita la nostra
pàgina web per
conèixer totes
les activitats:



Organitza:

