

## L'oferta d'oci de Lleida, en tiquets i menús

### • Nova manera de fomentar i millorar la comercialització del producte turístic lleidatà

La Paeria, per mitjà de les regidories de Turisme i de Cultura, la Federació d'Hostaleria de Lleida i l'empresa ICG Software han posat en marxa el projecte Codi Only City Fans Lleida, un nou servei d'informació i promoció turística per difondre l'activitat cultural, d'oci i de lleure de la ciutat per mitjà de les noves tecnologies.

### **Nou servei d'informació per difondre l'activitat cultural, d'oci i de lleure de la ciutat en temps real per mitjà del mòbil**

Els clients dels establiments adherits a la Federació d'Hostaleria podran, mitjançant el codi QR que trobaran als menús o als tiquets de compra, accedir en temps real pel mòbil a l'agenda de Turisme de Lleida, on trobaran tota la informació actualitzada dels esde-

veniments turístics, culturals, d'oci i lleure que tinguin lloc a la ciutat.

El regidor de Turisme, Fèlix Larrosa, i la regidora de Cultura, Montse Parra, van coincidir a assenyalar la importància d'aquesta iniciativa, que

suposa oferir un valor afegit per als clients i els turistes i és una bona manera de difondre les activitats turístiques, culturals, d'oci i lleure que es fan a Lleida. A més, permet millorar les formes de comercialització del producte turístic lleidatà. ...



Ajuntament, Federació d'Hostaleria i ICG Software col·laboren en el projecte. © Paeria

## Una seixantena d'empreses i entitats es comprometen amb la gastronomia lleidatana

### • Adhesió al Codi de Bones Pràctiques de la Gastronomia Lleidatana

Una seixantena d'empreses i entitats del sector gastronòmic i agroalimentari s'han adherit al Codi de Bones Pràctiques de la Gastronomia Lleidatana promogut per Turisme de Lleida. Aquesta iniciativa pretén situar la gastronomia lleidatana en un nivell alt per mitjà de la qualitat, la innovació i la singularització, prioritzant l'ús de productes de la terra i de temporada i fomentant la cuina saludable.

El codi de bones pràctiques és l'eina de treball que permetrà a les empreses i les entitats treballar en una única direcció per incrementar les capacitats individuals i assolir l'èxit col·lectiu, establint un sistema d'aliances i cooperació entre el sector públic i el privat.

L'alcalde de Lleida, Àngel Ros; el director general de l'Agència Catalana

de Turisme, Xavier Espasa, i el responsable de Turisme de l'Ajuntament, Fèlix Larrosa, van presidir l'acte de signatura dels convenis d'adhesió al codi de bones pràctiques en la gastronomia lleidatana. Durant l'esdeveniment, el paer en cap va destacar la importància de fomentar els productes de la terra

### **La iniciativa aposta per l'ús de productes de la terra i de temporada i per fomentar la cuina saludable**

i de temporada, apostar per recollir valors tradicionals en el procés de producció i cuina i l'ús d'agents locals en el procés de transformació dels productes gastronòmics. Per la seva banda, Xavier Espasa va elogiar la iniciativa i va destacar que és fonamen-



Entitats i empreses adherides al codi. © H.S.

tal per atreure turistes, tant nacionals com internacionals. Finalment, el regidor Fèlix Larrosa va explicar que amb aquesta signatura es visualitza una aliança molt important entre el sector agroalimentari i el sector de la restauració. ...