



Ayuntamiento
de Burgos

open-ideas.es

Club de Producto Burgos Ciudad Creativa de la Gastronomía

Resumen dossier-manual

Acto de presentación 24/11/2025

Expediente: 208/2024/TRAM

Creación y puesta en marcha de un club de producto de Burgos como Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO. Incluidas en el PSTD del Ayuntamiento de Burgos, eje 4º, actuación nº 20, financiado con los fondos Next-Generation EU.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Junta de
Castilla y León

Ayuntamiento
de Burgos



ÍNDICE

1. Introducción. El Club de Producto de Burgos
2. Objetivos del Club de Producto
3. Beneficios de adhesión
4. Tipologías y niveles de principales miembros a adherirse
5. Metodología. Lanzamiento, adhesiones y evolución del Club
6. La marca turística del Club. Distintivo para adheridos
7. ¿Cómo formar parte? Criterios de adhesión para miembros

1. INTRODUCCIÓN. EL CLUB DE PRODUCTO DE BURGOS



La ciudad de Burgos se encuentra en un proceso de evolución como destino turístico. Gracias a su **Plan de Sostenibilidad Turística: “Burgos, un jardín urbano”**, se abordan diversos retos mediante la ejecución de múltiples actuaciones (varias de ellas estrechamente vinculadas a la mejora competitiva del producto gastronómico), con las que Burgos implementará estrategias de turismo sostenible que aporten calidad y variedad a su oferta de productos y servicios.

Una de estas actuaciones es la creación y lanzamiento del **Club de Producto Burgos Ciudad Creativa de la Gastronomía (Burgos Gastronomy City)**, cuyo objetivo principal es potenciar el producto gastronómico de la ciudad y agrupar en una misma red colaborativa a la potencial oferta local del destino.

La necesidad de crear este Club nace como paso definitivo a la hora de posicionar la marca de Burgos Ciudad Creativa de la Gastronomía reconocida por la **UNESCO** (desde el año 2015) donde la oferta gastroturística surgida aquí transmita calidad, singularidad y contribuya a posicionar la riqueza gastronómica de Burgos, más allá de su imponente historia y patrimonio cultural, productos por los que la ciudad ya destaca.



El **Club de Producto Burgos Gastronomy City** se define como una agrupación de empresarios, entidades y grupos locales vinculados al producto de gastroturismo donde se busca la mejora competitiva y la consolidación de Burgos tanto a nivel nacional como internacional, fortaleciendo la marca del Club y facilitando la comercialización de la oferta del destino en el mercado turístico.

Una oportunidad **GRATUITA** de formar parte de la red local de profesionales gastronómicos de Burgos.

2. OBJETIVOS DEL CLUB DE PRODUCTO



Los objetivos del Club de Producto gastroturístico de Burgos

1

Posicionar el Club (bajo la nueva marca) como garantía de calidad gastronómica

2

Conectar diversos productos turísticos de la ciudad con la oferta de gastroturismo

3

Reforzar la imagen de Burgos también como destino gastronómico de excelencia, más allá de lo cultural

4

Impulsar sinergias y alianzas entre los miembros del Club para fortalecer la gobernanza local y la oferta de experiencias y servicios

5

Facilitar la comunicación, promoción y venta de productos de gastroturismo (experiencias, eventos, menús, servicios, etc.)

6

Captar nuevos públicos y mercados interesados en el gastroturismo y consolidar los existentes

7

Aumentar el número de visitas, la estancia media y el gasto en turismo, favoreciendo la desestacionalización y la economía

8

Atraer un tipo de consumidor responsable, que valore la gastronomía y productos locales y que consuma experiencias del Club

9

Continuar potenciando Burgos como Ciudad Creativa de la UNESCO y posicionarla como referente nacional e internacional de innovación y tradición gastronómica



3. BENEFICIOS DE ADHESIÓN



Beneficios de formar parte del Club para los miembros adheridos

01.

Integración en la **promoción gastroturística del destino**, con opción de acompañamiento a ferias y eventos (nacionales e internacionales) para promocionar y poner en valor la oferta gastronómica de Burgos.

03.

Impulso de **sinergias y alianzas** entre miembros para co-crear productos y experiencias combinadas, orientadas a públicos y mercados objetivo.

05.

Uso de la **nueva marca del Club** para identificar a los miembros, añadir valor a su oferta y representar estándares de calidad gastroturística.

02.

Recibir **formación y asesoramiento** para diseñar y optimizar experiencias turísticas y lanzarlas al mercado con enfoque estratégico, tanto vía Club como de forma individual.

04.

Facilitar la **comunicación, promoción y comercialización conjunta** de productos, experiencias, eventos y servicios de los miembros, aprovechando el valor UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía. Especialmente también a través de la web <https://burgosgastronomycity.com/> y redes sociales.

06.

Creación de **contenido audiovisual profesional** para los miembros (sobre productos, servicios y/o experiencias) como material promocional. Para ser incluido también en el futuro **Catálogo de Gastroturismo de Burgos**.

Beneficios para Burgos como destino

07.

Vinculación del patrimonio histórico y la gastronomía tanto tradicional como creativa de Burgos a una **oferta turística innovadora y sostenible**, integrando experiencias, productos y servicios en torno al gastroturismo.

09.

Aumento de la captación de nuevos viajeros atraídos por la oferta de experiencias del Club, posicionando a Burgos como un destino gastronómico creativo con valores sostenibles, diferenciadores y de alta calidad.

11.

Consolidación de la relevancia internacional de Burgos y los miembros del Club formando parte de la Red UNESCO como destino gastronómico creativo de referencia mundial.

08.

Destacar a Burgos no solo por su cultura y patrimonio, sino también como referente en gastronomía creativa, innovación culinaria y experiencias turísticas vinculadas a la evolución humana y la sostenibilidad.

10.

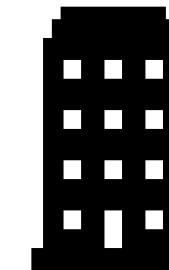
Prologar la estancia media, desestacionalizar las llegadas y elevar el gasto turístico, generando un impacto positivo en la economía local y los sectores de turismo, producción agroalimentaria, gastronomía, etc.

4. TIPOLOGÍAS Y NIVELES DE PRINCIPALES MIEMBROS A ADHERIRSE

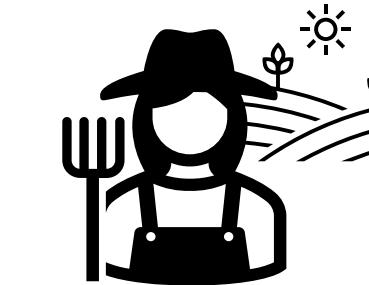
7 tipologías de miembros potenciales para adherirse al Club:



Restaurantes,
gastrobars y catering



Alojamientos (y con
oferta gastronómica)



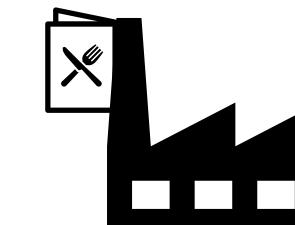
Productores
agroalimentarios,
D.O., I.G.P. y M.G.



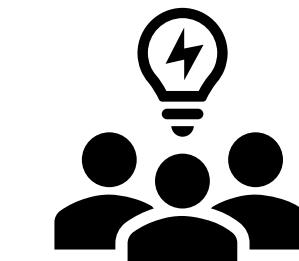
Comercios y
mercados de
productos locales



Empresas de actividades,
organizadores de
eventos, guías y AAVV



Industria agroalimentaria
burgalesa



Centros de investigación,
centros de formación y
organizaciones/grupos
locales sin ánimo de lucro



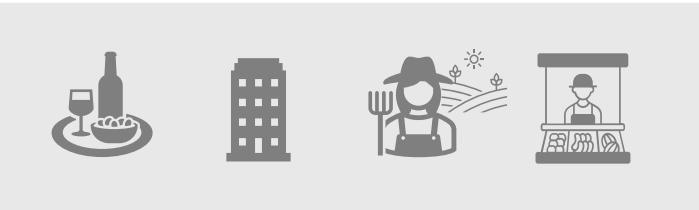
4. Tipologías y niveles de principales miembros a adherirse

open-ideas.es

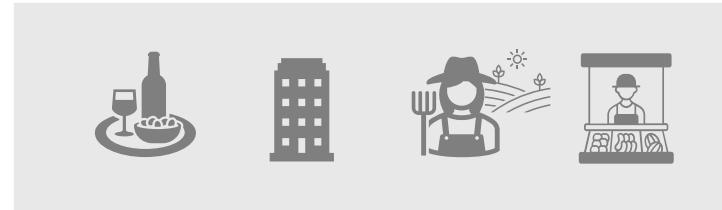
Existencia de 3 niveles de miembros adheridos:



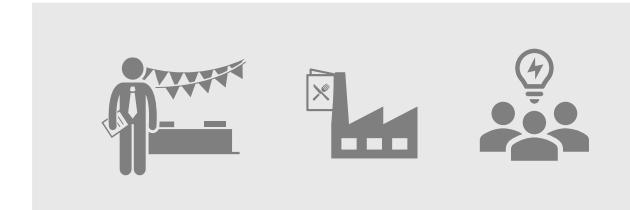
Miembros
distinguidos



Miembros
PREMIUM



Miembros
colaboradores



4. Tipologías y niveles de principales miembros a adherirse

Existencia de 3 niveles de miembros adheridos:



Miembros distinguidos: Cualquier nuevo miembro que haya realizado el registro de inscripción solicitando formar parte del Club de Producto (y que cumpla los criterios de participación establecidos), pudiendo ser aquellos de las 4 primeras tipologías (Restaurantes y gastrobares; Alojamientos; Productores agroalimentarios, D.O. e I.G.P.; y Comercios y mercados de productos locales). Estos miembros **distinguidos** tendrán derecho a lo indicado en los cuadros de la izquierda.

Miembros PREMIUM: Cualquier miembro distinguido adherido al Club de Producto (de las 4 primeras tipologías) que cumpla los criterios de participación y que, además, haya aportado, al menos, 1 **ficha de experiencia gastroturística** (pudiendo ser un menú especial con productos locales, por ejemplo) para el futuro catálogo promocional de experiencias de gastroturismo de Burgos. Estos miembros **PREMIUM** tendrán derecho a lo indicado en los cuadros de la izquierda.

Existencia de 3 niveles de miembros adheridos:



Miembros colaboradores

- Pueden también aportar experiencias vinculadas a la gastronomía y podrán aparecer en el Catálogo promocional de gastroturismo.
- Podrán ser propuestos para formar parte de la futura Mesa de seguimiento del Club de Producto si así lo desean.



Miembros colaboradores: Cualquier nuevo miembro que haya realizado el registro de inscripción solicitando formar parte del Club de Producto (y que cumpla los criterios de participación establecidos), pudiendo ser aquellos de las 3 últimas tipologías (Empresas de actividades, organizadores de eventos, guías y AAVV; Industria agroalimentaria burgalesa; y Centros de investigación, centros de formación y organizaciones/grupos locales sin ánimo de lucro). Estos miembros **colaboradores** tendrán derecho a lo indicado en el cuadro de la izquierda.

4. Tipologías y niveles de principales miembros a adherirse

open-ideas.es

Ejemplo del futuro Catálogo de Gastroturismo de Burgos

CLUB DE PRODUCTO
Burgos
Gastronomy City

Experiencias
GASTROTURISMO

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Castilla y León

Ayuntamiento de Burgos



SABORES LOCALES

Showcooking y degustación Morcilla de Burgos

Descripción
¡Aprende a cocinar diferentes platos con nuestra auténtica morcilla de Burgos! Tienes la posibilidad de aprender del proceso de elaboración de este manjar tan representativo de la ciudad, mientras os enseñamos a cocinar diversos platos donde la morcilla es la protagonista.
Disfrutad mientras cocináis, degustáis y maridáis los platos también con vinos locales.
Una experiencia gastronómica que os hará recordar a Burgos y su gastronomía para siempre.

¿Qué incluye?

- Vino de bienvenida a elegir entre 4 opciones (2 tintos, 1 blanco y 1 rosado).
- Charla introductoria del chef.
- Showcooking participativo para cocinar hasta 3 platos distintos donde la morcilla de Burgos forma parte de los platos.
- Postre típico local.
- Bebidas (agua, refrescos y botella de vino).
- Obsequio merchandising del restaurante.

Condiciones de reserva, disponibilidad y cancelación

- Disponibilidad de jueves a domingo. Todo el año.
- Reserva previa de la experiencia por teléfono, email o web. Al menos 2 días antes.
- Cancelación gratuita hasta 24h. antes.
- Necesidad de pago del 25% del precio total para garantizar reserva.
- En caso de cancelación con menos de 24h. No se reembolsará el 25% cargado en la reserva.

Precio desde **40€** por persona
Máximo grupos de 12 personas
Mínimo 2 personas

Detalles contacto con empresa colaboradora (si procede)

Empresa:
Email:
Teléfono:

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Castilla y León

Ayuntamiento de Burgos



4. Tipologías y niveles de principales miembros a adherirse

Ejemplos de fichas de miembros adheridos al Club disponible en la web

La Sastrería

La Sastrería es un restaurante gastronómico en pleno centro de Burgos que fusiona tradición y cocina contemporánea con un enfoque en producto de temporada y calidad excepcional. Con un ambiente acogedor y elegante, ofrece experiencias culinarias cuidadas, menús gourmet y platos elaborados con ingredientes locales, ideales tanto para comidas íntimas como para celebraciones o cenas especiales.

Dirección: Parque Virgen del Manzano, 12, 09004 Burgos [Ver en Google Maps](#)

Contacto: +34 947291773

Horarios: Martes a jueves: 13:30-16:00
Viernes: 13:30-16:00 | 20:30-22:30
Sábado: 13:30-17:00 | 20:30-22:30
Domingo y lunes: cerrado

Actividad: Restaurantes, gastrobares y catering.
Capacidad: 42 comensales

<https://www.lastreriarestauranteburgos.com/>

Productos y especialidades

- Platos de mercado y temporada: cocina elaborada con ingredientes frescos de alta calidad que combinan tradición y creatividad.
- Productos locales: apoyo a proveedores de la zona con uso de ingredientes autóctonos en muchas preparaciones.
- Carta variada: entrantes, carnes, pescados y postres caseros que reflejan sabores clásicos con presentaciones modernas.

[Visitar Web Oficial](#)



I.G.P. Morcilla de Burgos

Entidad de gestión de la Indicación Geográfica Protegida Morcilla de Burgos, encargada de salvaguardar la autenticidad, la calidad y el cumplimiento del reglamento que ampara este embutido tradicional. La I.G.P. certifica el vínculo de la Morcilla de Burgos con la historia, la cultura gastronómica y el territorio burgalés, garantizando al consumidor un producto elaborado conforme a métodos tradicionales y con materias primas específicas. Desde 2018, la I.G.P. protege oficialmente este producto emblemático.

Dirección: Calle Vitoria, 17, 1º 101, 09004 Burgos [Ver en Google Maps](#)

Contacto: +34 682173048
director@igpmorcilladeburgos.es

Actividad: Productores agroalimentarios, D.O., I.G.P. y M.G.
<https://igpmorcilladeburgos.es/>

Productos y especialidades

- Morcilla de Burgos elaborada con cebolla horcal, arroz, sangre y especias.
- Embutido tradicional certificado con Indicación Geográfica Protegida.

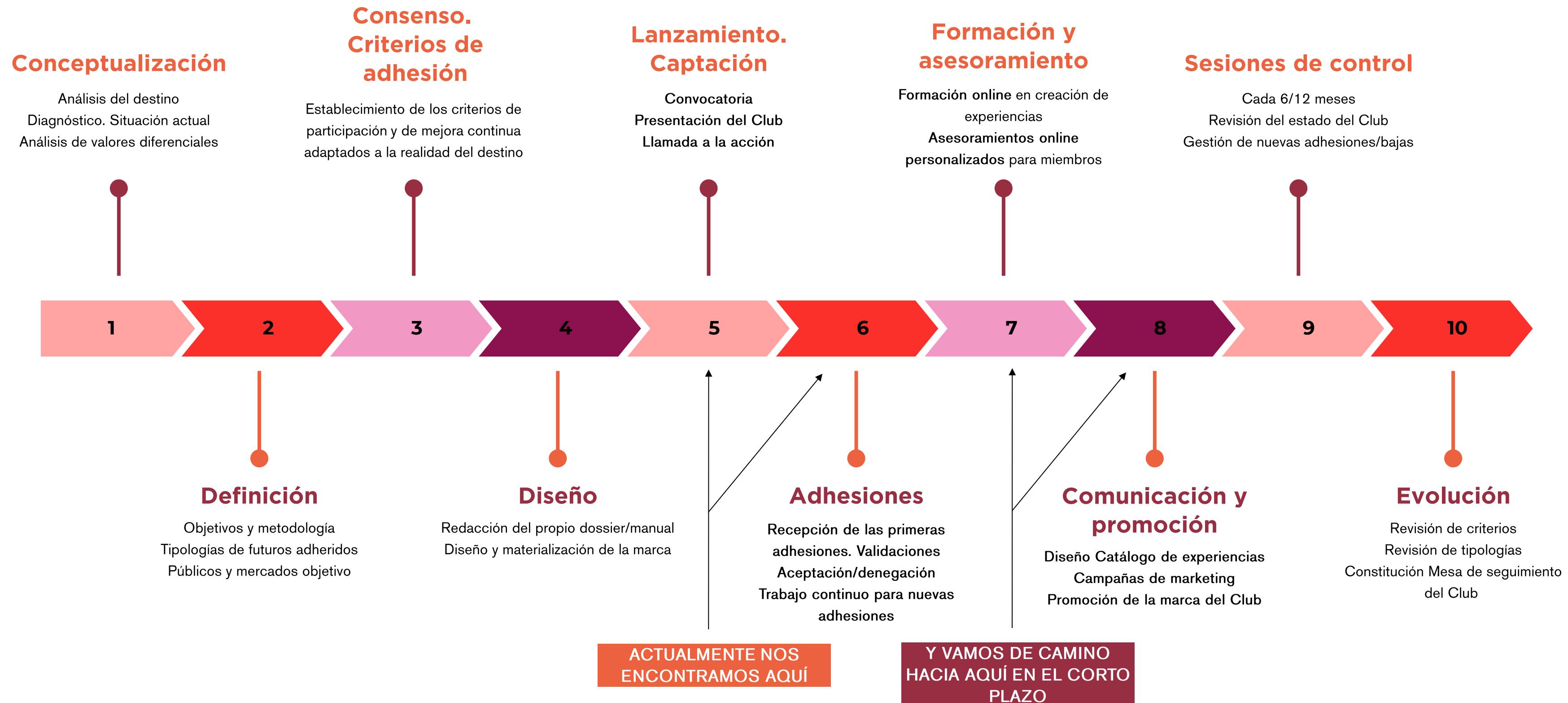
[Visitar Web Oficial](#)



<https://burgosgastronomycity.com/lista-de-adheridos/>

5. METODOLOGÍA. LANZAMIENTO, ADHESIONES Y EVOLUCIÓN DEL CLUB

5. Metodología. Lanzamiento, adhesiones y evolución del Club



6. LA MARCA TURÍSTICA DEL CLUB. DISTINTIVO PARA ADHERIDOS

Marca turística del Club de Producto. Usos del logo, nuevo distintivo para miembros adheridos

Sticker termoadhesivo, con medidas aprox. 12x12cm. Podrá ser utilizado en cristales, peanas pequeñas u otro tipo de lugares, con el objetivo de comunicar y visibilizar la pertenencia al Club por parte de los miembros adheridos, además de poder usar la versión digital para que sea incluida en espacios online, RRSS, diseño de cartelería, folletería, etc. También se hará entrega en un acto público a los miembros adheridos de una placa conmemorativa con peana con este mismo logo.



Marca turística del Club de Producto. Usos del logo, nuevo distintivo para miembros adheridos



Además, se ha actualizado la versión del logo del 10º aniversario en convivencia con el logo UNESCO red de Ciudades Creativas. Inclusión de los mismos en la actual página web de [Burgos Gastronomy City](#), también en más espacios y materiales en el futuro.

7. ¿CÓMO FORMAR PARTE? CRITERIOS DE ADHESIÓN PARA MIEMBROS

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Identificar la tipología de empresa, entidad u otro tipo de agente local, revisar los criterios de adhesión correspondientes (**de participación**, asumiendo el compromiso; y criterios de **mejora continua**, de carácter recomendado y voluntario), y llenar la carta de adhesión o hacer la [inscripción online](#), reconociendo el cumplimiento de requisitos y la voluntad de trabajar bajo los objetivos y metodología del Club de Producto Burgos Gastronomy City.



DE PARTICIPACIÓN

Necesidad de compromiso durante el periodo de lanzamiento del Club para formalizar la adhesión de la empresa/entidad.



DE MEJORA CONTINUA

No obligatorios durante el periodo de lanzamiento, siendo **voluntarios y recomendados** para una mayor aportación de valor a futuro.

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Criterios de adhesión para la tipología de RESTAURANTES, GASTROBARES Y EMPRESAS DE CATERING

CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN (compromiso)

- Constituido, registrado y dado de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, esté ubicado y/u ofrezca servicio gastroturístico en el término municipal de Burgos ciudad.
- Dispone de experiencias turístico-gastronómicas (pudiendo ser menús con productos locales) o se compromete a crearlas durante el período de lanzamiento del Club de Producto.
- Ofrece servicio, al menos, los sábados y/o domingos.
- Ofrece, al menos, diversos platos utilizando productos agroalimentarios locales, de la provincia de Burgos, y lo evidencia en la carta y/o a través de otros medios de comunicación poniendo en valor recetas y productos locales.
- Dispone de página web y/o redes sociales.
- Tiene el contacto directo (teléfono y correo electrónico) en su página web, en Google y otros espacios de comunicación.
- Podrá usar el distintivo/placa del Club colocándolo en un lugar visible para trasladar al público que forma parte del mismo, así como en la web, RRSS y demás material promocional.
- Ofrece información de su oferta gastronómica atendiendo a los diferentes públicos y mercados objetivo. Además, también dará información de otras empresas, eventos y entidades adheridas al Club, fomentando sinergias y más consumos en la ciudad.
- Ofrece la posibilidad de pago mediante efectivo, tarjeta de débito/crédito y/o Bizum.
- Asistirá a reuniones, eventos y formaciones organizadas desde el Club, al menos una vez al año.
- Ofrece servicios y productos manteniendo una calidad estándar, o por encima de este nivel, así como su infraestructura, para trasladar valor mediante la marca del Club.

CRITERIOS DE MEJORA CONTINUA (voluntarios y recomendados)

- Posee o intentará obtener certificados de calidad turística como SICTED, de sostenibilidad como Biosphere, y/o de accesibilidad universal, por ejemplo.
- Apuesta por la economía circular, ambiental y social (productos Km. 0, de temporada, reciclaje, reducción de residuos, donación de excedentes, huella de carbono, inclusión laboral, etc.) y lo recoge así en sus bases como empresa, entidad, organismo, etc.
- Forma parte de alguna asociación o grupo local con vinculación en materia turística, gastronómica, ambiental, social, económica, etc.
- Podrá participar voluntariamente en la futura Mesa de seguimiento del Club y podrá formar parte del Comité Asesor de la Mesa.
- Si desea participar en ferias, workshops, actividades de promoción y otros eventos en el extranjero de la mano de Visita Burgos-ProBurgos, deberá al menos poder comunicarse en inglés o el idioma local de ese destino.
- Dispone de la página web y otro tipo de materiales promocionales en más de un idioma (aquel más demandado por sus consumidores en caso de ser otro idioma más allá del castellano).
- Facilitará imágenes de su empresa/entidad para que puedan ser utilizadas en la web de Burgos Gastronomy City, en el futuro catálogo de experiencias, etc.
- Recopilará cifras turísticas propias que puedan servir al ente gestor turístico local, provincial, autonómico y nacional para la explotación de datos y diseño de nuevas posibles estrategias, alineado a la metodología Destino Turístico Inteligente.

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Criterios de adhesión para la tipología de ALOJAMIENTOS (Y ALOJAMIENTOS CON OFERTA GASTRONÓMICA)

CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN (compromiso)

- Constituido, registrado y dado de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, esté ubicado y ofrezca servicio turístico en el término municipal de Burgos ciudad.
- Dispone de experiencias turístico-gastronómicas o se compromete a crearlas durante el periodo de lanzamiento del Club de Producto.
- En caso de contar con servicio de restauración/oferta gastronómica, ofrece, al menos, diversos platos utilizando productos agroalimentarios locales, de la provincia de Burgos, y lo evidencia en la carta y/o a través de otros medios de comunicación poniendo en valor recetas y productos locales.
- El alojamiento estará abierto, al menos, 6 meses al año. En caso de disponer de servicio de restauración, lo ofrece, al menos, los sábados y/o domingos.
- Dispone de página web y/o redes sociales.
- Tiene el contacto directo (teléfono y correo electrónico) en su página web, en Google y otros espacios de comunicación.
- Podrá usar el distintivo/placa del Club colocado en un lugar visible para trasladar al público que forma parte del mismo, así como en la web, RRSS y demás material promocional.
- Ofrece información de la oferta gastronómica atendiendo a los diferentes públicos y mercados objetivo. Además, también dará información de otras empresas, eventos y entidades adheridas al Club, fomentando sinergias y más consumos en la ciudad.
- Ofrece la posibilidad de pago mediante efectivo, tarjeta de débito/crédito, transferencia bancaria y/o Bizum.
- Asistirá a reuniones, eventos y formaciones organizadas desde el Club, al menos una vez al año.

- Ofrece servicios y productos manteniendo una calidad estándar, o por encima de este nivel, así como su infraestructura, para trasladar valor mediante la marca del Club.

CRITERIOS DE MEJORA CONTINUA (voluntarios y recomendados)

- Posee o intentará obtener certificados de calidad turística como SICTED, de sostenibilidad como Biosphere, y/o de accesibilidad universal, por ejemplo.
- Apuesta por la economía circular, ambiental y social (productos Km. 0, de temporada, reciclaje, reducción de residuos, donación de excedentes, huella de carbono, inclusión laboral, etc.) y lo recoge así en sus bases como empresa, entidad, organismo, etc.
- Forma parte de alguna asociación o grupo local con vinculación en materia turística, gastronómica, ambiental, social, económica, etc.
- Podrá participar voluntariamente en la futura Mesa de seguimiento del Club y podrá formar parte del Comité Asesor de la Mesa.
- Si desea participar en ferias, workshops, actividades de promoción y otros eventos en el extranjero de la mano de Visita Burgos-ProBurgos, deberá al menos poder comunicarse en inglés o el idioma local de ese destino.
- Dispone de la página web y otro tipo de materiales promocionales en más de un idioma (aquel más demandado por sus consumidores en caso de ser otro idioma más allá del castellano).
- Facilitará imágenes de su empresa/entidad para que puedan ser utilizadas en la web de Burgos Gastronomy City, en el futuro catálogo de experiencias, etc.
- Recopilará cifras turísticas propias que puedan servir al ente gestor turístico local, provincial, autonómico y nacional para la explotación de datos y diseño de nuevas posibles estrategias, alineado a la metodología Destino Turístico Inteligente.

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Criterios de adhesión para la tipología de PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS, D.O., I.G.P. y M.G.

CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN (compromiso)

- Productor/a autónomo o empresa constituida, registrada y dada de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, esté ubicada y ofrezca servicio turístico en el término municipal de Burgos ciudad. D.O. (denominación de origen), I.G.P. (indicación geográfica protegida) o M.G. (marca de garantía) de la provincia de Burgos y cuyos productos se comercialicen también en Burgos ciudad.
- Dispone de experiencias turístico-gastronómicas o se compromete a crearlas durante el período de lanzamiento del Club de Producto.
- Tanto el productor/a como las D.O, I.G.P. y M.G. identifica sus productos con etiquetados propios los cuales ayuden a informar y poner en valor lo que se comercializa.
- Si dispone de un espacio físico adaptado para visita turística, ofrece al menos esta posibilidad de consumo turístico algún sábado y/o domingo.
- Dispone de página web y/o redes sociales o la creará en el corto plazo.
- Tiene el contacto directo (teléfono y correo electrónico) en su página web, en Google y otros espacios de comunicación.
- Podrá usar el distintivo/placa del Club colocado en un lugar visible para trasladar al público que forma parte del mismo, así como en la web, RRSS y demás material promocional.
- Ofrece información de su oferta gastronómica atendiendo a los diferentes públicos y mercados objetivo. Además, también dará información de otras empresas, eventos y entidades adheridas al Club, fomentando sinergias y más consumos en la ciudad.
- Ofrece la posibilidad de pago mediante efectivo, tarjeta de débito/crédito y/o Bizum.
- Asistirá a reuniones, eventos y formaciones organizadas desde el Club, al menos una vez al año.
- Ofrece servicios y productos manteniendo una calidad estándar, o por encima de este nivel, así como su infraestructura (si dispone de ella), para trasladar valor mediante la marca del Club.

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Criterios de adhesión para la tipología de **COMERCIOS Y MERCADOS DE PRODUCTOS LOCALES**

CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN (compromiso)

- Autónomo/a o empresa constituida, registrada y dada de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, esté ubicada y ofrezca servicio turístico en el término municipal de Burgos ciudad. En el caso de mercados, espacio público, privado o mixto ubicado en la ciudad de Burgos que pueda albergar a empresas con vinculación gastronómica y/o eventos.
- Dispone de experiencias turístico-gastronómicas o se compromete a crearlas durante el período de lanzamiento del Club de Producto. O, al menos, comercializa productos del territorio.
- En el caso de comercios, al menos varios de sus productos agroalimentarios y artesanales son locales, de la provincia de Burgos, y lo evidencia en cartelería u otros formatos.
- En el caso de mercados, al menos varios de los puestos de venta son de productos agroalimentarios y artesanía local, de la provincia de Burgos, y así lo evidencian sus vendedores/as.
- Ofrece servicio, al menos, algún sábado y/o domingo.
- Dispone de página web y/o redes sociales o la creará en el corto plazo.
- Tiene el contacto directo (teléfono y correo electrónico) en su página web, en Google y otros espacios de comunicación.
- Podrá usar el distintivo/placa del Club colocado en un lugar visible para trasladar al público que forma parte del mismo, así como en la web, RRSS y demás material promocional.
- Ofrece información de su oferta gastronómica atendiendo a los diferentes públicos y mercados objetivo. Además, también dará información de otras empresas, eventos y entidades adheridas al Club, fomentando sinergias y más consumos en la ciudad.
- En el caso de mercados, se ofrece (al menos una vez al año) el espacio/infraestructura para realizar cualquier tipo de evento gastroturístico capaz de dinamizar el sector local.
- Ofrece la posibilidad de pago mediante efectivo, tarjeta de débito/crédito y/o Bizum.
- La persona responsable asistirá a reuniones, eventos y formaciones organizadas desde el Club, al menos una vez al año.

- Ofrece servicios y productos manteniendo una calidad estándar, o por encima de este nivel, así como su infraestructura, para trasladar valor mediante la marca del Club.

CRITERIOS DE MEJORA CONTINUA (voluntarios y recomendados)

- Posee o intentará obtener certificados de calidad turística como SICTED, de sostenibilidad como Biosphere, y/o de accesibilidad universal, por ejemplo.
- Apuesta por la economía circular, ambiental y social (productos Km. 0, de temporada, reciclaje, reducción de residuos, donación de excedentes, huella de carbono, inclusión laboral, etc.) y lo recoge así en sus bases como empresa, entidad, organismo, etc.
- Colabora con centros de estudios, de investigación y desarrollo relacionados con la gastronomía.
- Forma parte de alguna asociación o grupo local con vinculación en materia turística, gastronómica, ambiental, social, económica, etc.
- Podrá participar voluntariamente en la futura Mesa de seguimiento del Club y podrá formar parte del Comité Asesor de la Mesa.
- Si desea participar en ferias, workshops, actividades de promoción y otros eventos en el extranjero de la mano de Visita Burgos-ProBurgos, deberá al menos poder comunicarse en inglés o el idioma local de ese destino.
- Dispone de la página web y otro tipo de materiales promocionales en más de un idioma (aquel más demandado por sus consumidores en caso de ser otro idioma más allá del castellano).
- Facilitará imágenes de su empresa/entidad para que puedan ser utilizadas en la web de Burgos Gastronomy City, en el futuro catálogo de experiencias, etc.
- Recopilará cifras turísticas propias que puedan servir al ente gestor turístico local, provincial, autonómico y nacional para la explotación de datos y diseño de nuevas posibles estrategias, alineado a la metodología Destino Turístico Inteligente.

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Criterios de adhesión para la tipología de **EMPRESAS DE ACTIVIDADES, ORGANIZADORES DE EVENTOS, GUÍAS Y AGENCIAS DE VIAJE (AAVV)**

CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN (compromiso)

- Autónomo/a o empresa constituida, registrada y dada de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, esté ubicada y ofrezca servicio turístico en el término municipal de Burgos ciudad. También posibilidad de ser un ente público o mixto capaz de organizar eventos en la ciudad de Burgos.
- Dispone de experiencias turístico-gastronómicas o se compromete a crearlas durante el período de lanzamiento del Club de Producto. En el caso de eventos, aquellos que se organicen deberán tener como temática principal la gastronomía.
- En el caso de agencias de viaje y turoperadores, se compromete a paquetizar y comercializar experiencias gastroturísticas en Burgos ciudad actuando como receptivo.
- Ofrece servicio, al menos, los sábados y/o domingo. En el caso de la organización de eventos, deberán organizarse en su mayoría en sábado y/o domingo.
- Dispone de página web y/o redes sociales o la creará en el corto plazo.
- Tiene el contacto directo (teléfono y correo electrónico) en su página web, en Google y otros espacios de comunicación.
- Podrá usar el distintivo/placa del Club colocado en un lugar visible para trasladar al público que forma parte del mismo, así como en la web, RRSS y demás material promocional.
- Ofrece información de la oferta gastronómica atendiendo a los diferentes públicos y mercados objetivo. Además, también dará información de otras empresas, eventos y entidades adheridas al Club, fomentando sinergias y más consumos en la ciudad.
- Ofrece la posibilidad de pago mediante efectivo, tarjeta de débito/crédito y/o Bizum. En el caso de agencias de viaje, mediante transferencia bancaria también.
- Asistirá a reuniones, eventos y formaciones organizadas desde el Club, al menos una vez al año.

- Ofrece servicios y productos manteniendo una calidad estándar, o por encima de este nivel, así como su infraestructura (si dispone de ella), para trasladar valor mediante la marca del Club.

CRITERIOS DE MEJORA CONTINUA (voluntarios y recomendados)

- Posee o intentará obtener certificados de calidad turística como SICTED, de sostenibilidad como Biosphere, y/o de accesibilidad universal, por ejemplo.
- Apuesta por la economía circular, ambiental y social (productos Km. 0, de temporada, reciclaje, reducción de residuos, donación de excedentes, huella de carbono, inclusión laboral, etc.) y lo recoge así en sus bases como empresa, entidad, organismo, etc.
- Si se diseña y produce merchandising u otro tipo de material para eventos, se dará prioridad al uso de materiales reciclados, sostenibles y biodegradables.
- Forma parte de alguna asociación o grupo local con vinculación en materia turística, gastronómica, ambiental, social, económica, etc.
- Si desea participar en ferias, workshops, actividades de promoción y otros eventos en el extranjero de la mano de Visita Burgos-ProBurgos, deberá al menos poder comunicarse en inglés o el idioma local de ese destino.
- Dispone de la página web y otro tipo de materiales promocionales en más de un idioma (aquel más demandado por sus consumidores en caso de ser otro idioma más allá del castellano).
- Facilitará imágenes de su empresa/entidad para que puedan ser utilizadas en la web de Burgos Gastronomy City, en el futuro catálogo de experiencias, etc.
- Recopilará cifras turísticas propias que puedan servir al ente gestor turístico local, provincial, autonómico y nacional para la explotación de datos y diseño de nuevas posibles estrategias, alineado a la metodología Destino Turístico Inteligente.

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Criterios de adhesión para la tipología de INDUSTRIA AGROALIMENTARIA BURGALESA

CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN (compromiso)

- Industria constituida, registrada y dada de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, esté ubicada y/u ofrezca productos agroalimentarios en el término municipal de Burgos ciudad.
- Colabora en el diseño de experiencias turístico-gastronómicas o ayuda a crearlas (sinergias con establecimientos locales) y/o colabora en eventos gastronómicos de Burgos como ferias de tapas, concursos, festivales, etc.
- Ofrece servicio de restauración y/o distribución de producto alimentario.
- Si ofrece experiencias y/u organiza visitas, eventos, etc. con vinculación gastronómica o similar, deberán organizarse también incluyendo algún sábado y/o domingo.
- Dispone de página web y/o redes sociales o la creará en el corto plazo.
- Tiene el contacto directo (teléfono y correo electrónico) en su página web, en Google y otros espacios de comunicación.
- Podrá usar el distintivo/placa del Club colocado en un lugar visible para trasladar al público que forma parte del mismo, así como en la web, RRSS y demás material promocional.
- Ofrece información de la oferta gastronómica atendiendo a los diferentes públicos y mercados objetivo. Además, también dará información de otras empresas, eventos y entidades adheridas al Club, fomentando sinergias y más consumos en la ciudad.
- Ofrece la posibilidad de pago mediante efectivo, tarjeta de débito/crédito y/o Bizum.
- Asistirá a reuniones, eventos y formaciones organizadas desde el Club, al menos una vez al año.
- Ofrece servicios y productos manteniendo una calidad estándar, o por encima de este nivel, así como su infraestructura, para trasladar valor mediante la marca del Club.

CRITERIOS DE MEJORA CONTINUA (voluntarios y recomendados)

- Posee o intentará obtener certificados de calidad turística como SICTED, de sostenibilidad como Biosphere, y/o de accesibilidad universal, por ejemplo.
- Apuesta por la economía circular, ambiental y social (productos Km. 0, de temporada, reciclaje, reducción de residuos, donación de excedentes, huella de carbono, inclusión laboral, etc.) y lo recoge así en sus bases como empresa, entidad, organismo, etc.
- Forma parte de alguna asociación o grupo local con vinculación en materia turística, gastronómica, ambiental, social, económica, etc.
- Si desea participar en ferias, workshops, actividades de promoción y otros eventos en el extranjero de la mano de Visita Burgos-ProBurgos, deberá al menos poder comunicarse en inglés o el idioma local de ese destino.
- Dispone de la página web y otro tipo de materiales promocionales en más de un idioma (aquel más demandado por sus consumidores en caso de ser otro idioma más allá del castellano).
- Facilitará imágenes de su empresa/entidad para que puedan ser utilizadas en la web de Burgos Gastronomy City, en el futuro catálogo de experiencias, etc.
- Recopilará cifras turísticas propias que puedan servir al ente gestor turístico local, provincial, autonómico y nacional para la explotación de datos y diseño de nuevas posibles estrategias, alineado a la metodología Destino Turístico Inteligente.

¿Cómo formar parte del Club y adherirse al mismo?

Criterios de adhesión para la tipología de CENTROS DE INVESTIGACIÓN, CENTROS DE FORMACIÓN Y ORGANIZACIONES/GRUPOS SIN ÁNIMO DE LUCRO

CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN (compromiso)

- Centro de investigación, centro de formación o similar constituido, registrado y dado de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, desarrolle su actividad en el término municipal de Burgos ciudad. O asociación, fundación, federación, confederación u otro tipo de grupo local constituido, registrado y dado de alta en la ciudad de Burgos o que, al menos, tenga vinculación turística con Burgos ciudad.
- Colabora en el diseño de experiencias turístico-gastronómicas y se compromete a crearlas o a ayudar a crearlas durante el período de lanzamiento del Club de Producto.
- Si ofrece experiencias y/u organiza visitas, jornadas, estancias formativas, etc. con vinculación gastronómica o similar, deberán organizarse también incluyendo algún sábado y/o domingo.
- Ofrece y pone a disposición del Club el conocimiento de valor generado a través de estudios, investigación, etc. relacionado con la gastronomía local para así potenciar este producto turístico.
- Dispone de página web y/o redes sociales o la creará en el corto plazo.
- Tiene el contacto directo (teléfono y correo electrónico) en su página web, en Google y otros espacios de comunicación.
- Podrá usar el distintivo/placa del Club colocado en un lugar visible para trasladar al público que forma parte del mismo, así como en la web, RRSS y demás material promocional.
- Ofrece información de la oferta gastronómica atendiendo a los diferentes públicos y mercados objetivo. Además, también dará información de otras empresas, eventos y entidades adheridas al Club, fomentando sinergias y más consumos en la ciudad.
- En caso de comercializar algún producto, servicio o experiencia, ofrece la posibilidad de pago mediante efectivo, tarjeta de débito/crédito y/o Bizum.
- La persona responsable asistirá a reuniones, eventos y formaciones organizadas desde el Club, al menos una vez al año.

Procedimiento de adhesión al Club de Producto

1

Acceso a

<https://burgosgastronomycity.com/>

CLUB DE
PRODUCTO

<https://burgosgastronomycity.com/club-de-producto/>

2

Cumplimentar datos +
lectura criterios de
adhesión según tipología

FORMULARIO DE ADHESIÓN AL CLUB DE PRODUCTO BURGOS GASTRONOMY CITY

Nombre y apellidos

Nombre comercial de la empresa, entidad u organización

CIF/DNI

Teléfono de contacto

Email

Dirección y código postal

Enlace a tu página web y/o redes sociales

Selección a qué tipología deseas adherirte (se puede marcar 1 o varias opciones):

- Restaurantes, gastrobares y catering
- Alojamientos (y con oferta gastronómica)
- Productores agroalimentarios, D.O., e I.G.P.
- Comercios y mercados de productos locales
- Empresas de actividades, organizadores de eventos, guías y agencias de viaje
- Centros de investigación, centros de formación y organizaciones/grupos locales sin ánimo de lucro

He leído y acepto la [Política de privacidad](#)

Confirmo haber leído y acepto cumplir los criterios de adhesión (apartado nº 7 del dossier-manual)

CONFIRMO MI ADHESIÓN

3

Cierre de la adhesión +
contacto directo equipo
gestor del Club

Inclusión de la empresa o entidad en la BBDD de miembros adheridos al Club. Futuras nuevas comunicaciones para invitación a formación online, asesoramientos personalizados, toma de fotografías y nuevo contenido promocional, invitación a la entrega del distintivo, etc.



Ayuntamiento
de Burgos



Club de Producto Burgos

Ciudad Creativa de la Gastronomía

Contacto: info@burgosgastronomycity.com

Web: <https://burgosgastronomycity.com/club-de-producto/>

open-ideas.es



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Ayuntamiento
de Burgos