



"Asador marínero "Son de Mar"



GALP Oriental de Cantabria



Promotor: **Bar el Túnel, S.L**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **266.162,69 €**



Ayuda pública: **85.172,06 €**



Ámbito de aplicación: **Laredo**



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc.)
- ✓ Transferible
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo
- Innovador
- ✓ Emprendimiento

EI PROMOTOR

Los promotores tienen probada experiencia en el sector de la hostelería, tal y como demuestra la explotación con gran éxito del Bar-Restaurante “El Túnel”, que regentan en Laredo desde el año 2013.

La actual, es la tercera generación de hosteleros de la familia de la promotora, ya que sus abuelos inauguraron el primer asador de sardinas de Laredo en el año 1953, ubicado en el antiguo puerto de Laredo, y que posteriormente, fue regentado por su padre, llamado cariñosamente “El Curo” durante 50 años. La promotora lleva vinculada a la hostelería desde los 14 años.

En relación al producto, el pescado lo adquieren de pescadores locales desde los comienzos de su actividad.

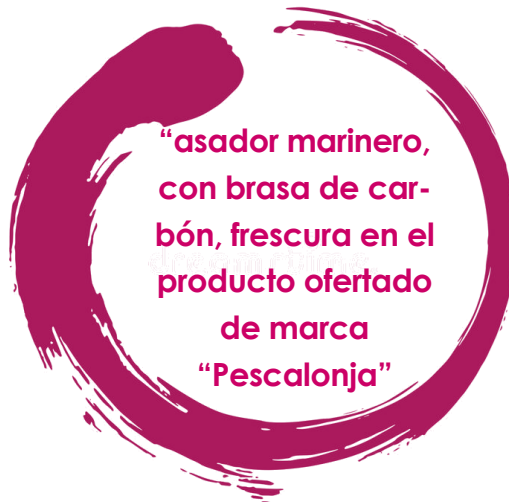
PROYECTO

El proyecto surge debido a la dilatada experiencia de los promotores en la restauración, con el fin de ofrecer un servicio de este tipo en el puerto deportivo de Laredo, concretamente, un

asador marineru con brasa de carbón, que se basa en la frescura del producto ofertado, pescados desembarcados en las lonjas de la comarca (Marca “Pescalonja” marca de calidad del pescado local del Oriente de Cantabria) y en el buen servicio, que

permite completar la oferta hostelera de Laredo.

El resultado de esta iniciativa es un establecimiento innovador en la localidad, dado que no existe ningún Asador de ese tipo en el puerto de Laredo.





OBJETIVOS

Los fines buscados a través de la iniciativa fueron:

- Apertura de un Asador Mariner en pleno Puerto Deportivo de Laredo, en el que prima la calidad del pescado fresco (cocinado en horno de brasa) y el buen servicio.
- Complementar la oferta hostelera de Laredo con un tipo de establecimiento que no existía hasta la fecha.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El local está adherido a la marca "Pescalonja, tradición marinera" que identifica los productos del mar desembarcados en las lonjas de Laredo, Colindres, Santoña y Castro Urdiales. Constituye un claro fomento del turismo en la comarca, al proporcionar un servicio amplio de bar con barra cen-

tral, restaurante con capacidad para 300 comensales, terraza con sombrillas y zona chill-out. Todo ello acompañado de materia prima de calidad y buen servicio.

La inversión servirá para reforzar la actividad en uno de los enclaves más privilegiados de Laredo, el Puerto Deportivo, situado junto al Puerto pesquero. Además, genera sinergias entre diferentes sectores productivos (gastronomía, turismo, pesca...)

Este proyecto ha conllevado la creación de unos 25 nuevos empleos, siendo este factor una de las prioridades del desarrollo local participativo en el marco del FEMP.

LECCIONES APRENDIDAS

La utilización de materia prima de calidad proveniente de una pesca artesanal local supone un carácter diferen-

ciador de cara al cliente, que valora estos aspectos cada vez más. Además, con la elaboración en horno de brasa y la calidad de su servicio, ha conseguido una valoración muy positiva por parte de los clientes. Todo ello, favorece positivamente al turismo, favoreciéndolo y aumentando el número de visitantes a la zona y otros negocios cercanos.

La experiencia en el sector, el enclave, su profesionalidad y el buen producto y servicio ofrecido, le otorgan las máximas garantías de éxito.

RESULTADOS OBTENIDOS

Apertura de un local, cuyo principal atractivo diferenciador es que sus productos son cocinados en asador de brasa de carbón de orientación marinera. Como platos de fondo, esencia del local, se ofrecen pescados y car-

"Creación de aproximadamente 25 nuevos empleos"

nes a la brasa, complementados con una carta de ensaladas y raciones, postres caseros y una adecuada bodega. Todo ello, se degusta en un marco incomparable junto al mar, con vista al Puerto Deportivo de Laredo.

La acogida de los clientes, ha sido buena al no existir ningún local de estas características en la zona. Además, se ha completado esta oferta gastronómica con una terraza en el piso superior con zona chill-out.

Creación de, aproximadamente, 25 nuevos empleos, siendo la empresa promotora uno de los negocios de restauración más importantes de Laredo, en cuanto a parámetros de creación y mantenimiento de empleo.

