



cua de mar - lounge
LA LLOTJA
del arau de gandía

“Implantación Restaurante en la Lonja del Puerto de Gandía”



- ✓ **GALP La Safor**
- ✓ Promotor: **Diverfun Safor ,S.L .**
- ✓ Convocatoria: **2017** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **150.961,34 €**
- ✓ Ayuda pública: **52.836,47€**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Gandía**



EL PROMOTOR

El promotor Diverfun Safor S.L. tiene las siguientes características:

- Grupo integrado por gente joven, con inquietudes e imaginación, con ganas de innovar en el sector de la restauración y turismo.
- Visión de oportunidad de establecer una referencia con contenido de interacción entre el Puerto y la Ciudad.
- Buscar tradiciones y acercar a la gente la cocina tradicional de mar, dando valor a producto de pesca no tan conocidos.
- Ha sabido contar con locales distintos y emblemáticos, lugares que aportan valor añadido a la buena cocina, edificios con contenido e historia.
- Con el proyecto crea varios ambientes, con múltiples rincones donde vivir experiencias distintas en una misma ubicación. Una zona justo en el mirador, otra más íntima, una tercera en el centro para compartir un buen rato con los amigos e incluso varias mesas junto a la lonja de pescadores donde poder observar la subasta de la Cofradía.

- Se rodea del mejor personal posible en todas las fases de gestión para llevar a buen término el proyecto.
- El resultado, es este genial restaurante con cocina basada en el producto, ambiente acogedor y una situación inmejorable justo frente al mar en el corazón del Puerto de Gandía.



“valorización de todo tipo de pescado de descarte”

PROYECTO

El conjunto de la Lonja de la Cofradía de Pescadores de Gandía está compuesto por dos edificios unidos por una pasarela peatonal construidos como lugar emblemático, turístico y funcional.

La edificación alterna el hormigón armado gris y blanco con grandes cerramientos acristalados que permiten asistir y seguir la subasta del pescado. También es posible visitar el lugar de forma guiada. Se entendía desde la Cofradía que debían disponer de un espacio donde disfrutar de los productos que el mar nos ofrece pero que fuera algo más que un restaurante. Desde que se inauguró el complejo Lonja se disponía del local diáfano multifuncional para convertirlo en restaurante pero con la pasada crisis

económica se hizo muy difícil su instalación pues antepusieron el tener una empresa responsable y solvente que no pudiera poner en mal nombre a la Lonja. Con el surgimiento del GALP se detecta que encaja perfectamente un proyecto de diversificación pesquera que defina varias líneas de actuación del GALP Gandía-Albufera. En uno de esos encuentros de dinamización del territorio, el GALP coincidió con Diverfun Safor, una empresa dinámica, exitosa, joven, experimentada en el sector de la restauración y del ocio, y tras varias reuniones se comenzó a gestar el proyecto. El proyecto tiene varias vertientes, una es la situación dentro

de un entorno pesquero y portuario, otra es la valorización de todo tipo de pescado de descarte, valorización de la pesca y del mundo pesquero a través de la edición de revistas, programas de televisión desde el restaurante, creación de empleo todo el año teniendo muy en cuenta el empleo femenino, dinamizador del puerto, integrado en la subasta, etc. La Cofradía de Pescadores de Gandía, además de arrendar el local a la empresa, también firma un convenio en el cual la mercantil se compromete a adquirir pescado de la lonja, a valorizar el pescado de descarte y a valorizar el sector pesquero a través de diferentes ac-



Implantación Restaurante en La Lonja del Puerto de Gandía

GALP La Safor

tuaciones así como a hacer un descuento a los Pescadores que utilicen el servicio de restauración. Hay, por lo tanto, un beneficio directo a la Cofradía y a los Pescadores que va más allá del arrendamiento. La ayuda que se da a través del GALP es el empujón final a la empresa para decidir emprender este proyecto. El edificio de la Lonja cuando se construyó se hizo de una manera tripartita entre la Cofradía de Pescadores de Gandía, el Ayuntamiento de Gandía y la Autoridad Portuaria de Valencia, de manera que todos cedieron y se hizo un proyecto de ciudad, turístico y emblemático. Cuando se hace el proyecto del restaurante de la lonja se presentó al Ayuntamiento y a su Alcaldesa, por que se ha entendido como un proyecto de ciudad, el cual ilusionó a la Corporación Municipal. En el restaurante ya se han hecho varias presentaciones de todo tipo por parte del Ayuntamiento y otras entidades. En otra vertiente significativa, las cartas del restaurante son bilingües Castellano/Valenciano, y el nombre del restaurante es "La Llotja" que define la esencia del mismo. Dentro de ofrecer calidad hay personal del restaurante que habla varios idiomas.

“Único, por su emplazamiento e ideas y divulgativo, por los agentes implicados para fomentar la pesca”

Iniciativas de colaboración con el sector restaurador para potenciar el consumo de productos pesqueros locales. El proyecto aporta varias mejoras competitivas para el sector pesquero. Por una parte fomenta el consumo de producto local (O.E. 1 de nuestra EDLP), fomenta la creación de empleo en el territorio y la diversificación de la economía local (O.E. 2 de nuestra EDLP) y realiza mitigación del cambio climático (O.E. 3 de nuestra EDLP).

Objetivos:

- Dinamizar la interacción Puerto-Ciudad.
 - Compartir un proyecto privado con la Ciudad.
 - Referenciar la pesca del Puerto de Gandía.
- Conseguir una referencia gastronómica y social única en el Puerto de Gandía.
- Dar a conocer productos pesqueros no tan conocidos.
- Valorizar el pescado de descarte y de escaso valor.
- Difundir la pesca artesanal, favorecer la pesca de bajura y recuperar tradiciones.
- Diversificar la pesca.
- Fomentar Cultura Marinera.
- Prestar un servicio y cohesionar la sociedad.

OBJETIVOS

El proyecto se engloba dentro de la siguientes medidas de la EDLP : 1.1.2.5.

- Aportar calidad al producto de por sí excelente. Nula huella de carbono desde la embarcación a la mesa.
- Integrar en los dominios del restaurante una fase esencial de la pesca, la subasta.
- Fomento de empleos directos (ámbito hostelero y pesquero) e indirectos (otros sectores como industrial y agrícola) en la comarca apostando por indefinidos.
- Generador de empleos femeninos.
- Favorecer el turismo marinero al estar englobado en el núcleo del mundo del pescado y los pescadores.
- Combinar el producto con la cocina con excelentes resultados al paladar.
- Sustentar económica y socialmente la Cofradía y los Pescadores.



Implantación Restaurante en La Lonja del Puerto de Gandía

GALP La Safor



- Compartir la infraestructura Lonja de Pescadores de Gandía con los ciudadanos.
- Exportar ideas y proyecto a otros territorios.
- Investigar e innovar con los productos pesqueros.
- Utilización de productos de kilómetro cero.
- Emblemático, por ser pionero y guía.
- Único, por su emplazamiento e ideas.
- Sostenible, tanto técnica, económica como medioambientalmente.
- Divulgativo, por los agentes implicados para fomentar la pesca.
- Integrador, por combinar diversos ámbitos en su puesta en marcha y seguimiento.
- Sinérgico, por el mayor beneficio generado al aunar esfuerzos y técnica.
- Generador de turismo y empleo, son intrínsecos.
- Concienciador, por dar a conocer el esfuerzo requerido para llevar el producto a la mesa .

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Es esencial como herramienta en la ayuda a la divulgación del Desarrollo Local Participativo. En particular lo definimos como un proyecto emblemático, único, sostenible, divulgativo, integrador, sinérgico, generador de turismo y empleo, concienciador...entre muchos otros.

LECCIONES APRENDIDAS

- Cuando están bien definidas las líneas estratégicas de los GALP, OIG y las normas en las que se apoyan, dando seguridad jurídica, es fácil implementar proyectos que cumplan las líneas de la EDLP. Ojalá lo anterior pudiese cumplirse en otros proyectos de similar índole.
- Hay que insistir en las ideas que uno cree y defiende.
- Transmitir ilusión y resolver problemas del día a día.
- La consecución de un sueño te fortalece y hace saber que los esfuerzos merecen la pena.
- Un trabajo en equipo fundamental rodeado de buenos técnicos y mejores personas.
- La combinación de ideas y sugerencias aceptadas y consensuadas por todos los implicados ha sido fundamental para llevar a buen término el proyecto.
- Formar parte de la Cofradía es algo único.
- Aprender más sobre la pesca para seguir innovando.
- La motivación mutua hace sentirse parte del proyecto a todos los implicados.
- Es un proyecto perfectamente exportable dentro y fuera del territorio.



Implantación Restaurante en La Lonja del Puerto de Gandía

GALP La Safor

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto del restaurante de la lonja ha generado un empleo de 19 personas contratadas. El restaurante tiene capacidad para alrededor de 50 personas.

El impacto a nivel de generación de empleo está siendo muy positivo y más teniendo en cuenta la situación la delicada situación de la economía española, por lo que los promotores se muestran optimistas, ya que el proyecto está logrando combatir la barrera o el inconveniente de la estacionalidad turismo en la zona de Gandía.

El restaurante no es un proyecto estacional de verano, si no que está abierto todo el año y empezó su andadura el 23 de enero de 2018. Mediante sus singularidades, su acción divulgativa, su gastronomía tradicional pero con toques de innovación, están llevando a este restaurante a tener éxito y convertirse en un referente en el territorio, ya que se trata de un proyecto con muchos más valores que el turismo gastronómico, de playa al que era habitual en la zona de Gandía.

El restaurante de la lonja ofrece mucho más que unas bonitas vistas al mar y una buena comida, esta iniciativa incide en la valorización y dinamización de la zona portuaria y pesquera, realzando valores y conocimientos pesqueros, características que están logrando una gran aceptación por parte de los clientes que buscan poder conocer el sector pesquero, sus

costumbre, tradiciones y nuevos productos.

Por otro lado, la utilización de las redes sociales por parte del restaurante está sirviendo como escaparate para promoción y divulgación del sector pesquero y de los pescadores, destacando su día a día, su vida, sus productos y peculiaridades.

Por último, subrayar que los índices de empleo llevan signos de estabilidad y mantenimiento, debido a la desestacionalidad conseguida, una gran barrera que otros restaurantes de la zona no han conseguido superar.

A continuación se detalla el personal contratado:

Total Trabajadores	19
Hombre	11
Mujer	8
Mayores de 35 años	7
Hombres	3
Mujeres	4
Menores de 35 años	12
Hombre	8
Mujer	4
Desempleados	4