

En el marco de las acciones impulsadas por el **Hub Turismo Extremadura**, el pasado 21 de mayo estaba prevista la celebración de la **primera mesa sectorial dedicada al sector de la Restauración y Turismo**. Esta reunión iba a tener lugar en el Edificio Garaje 2.0 de Cáceres; sin embargo, debido a un problema de salud de los ponentes, el evento tuvo que ser **pospuesto al próximo 9 de junio**.

A pesar de este imprevisto, se mantuvo una **reunión reducida** con tres entidades representativas del sector, lo que permitió avanzar de forma significativa en la definición de propuestas y acciones conjuntas.

#### **Participantes en la reunión reducida:**

- **Carlos Pizarro**, *Imperial Kitchen*
- **Lorena Iglesias**, *Biomercado Productores de Cáceres*
- **Juan José Valverde**, *LoboHouse*

#### **Temas abordados:**

Durante el encuentro, se debatieron aspectos clave que afectan actualmente al desarrollo del sector, entre ellos:

- **Sobrecarga legislativa** y dificultades para la comercialización de productos locales, lo que limita la capacidad de crecimiento de muchas empresas.
- Necesidad de **crear una red de colaboración eficaz** entre empresarios para el desarrollo de proyectos conjuntos, tanto a nivel comercial como en la participación en convocatorias europeas.

#### **Propuestas e ideas surgidas:**

Los asistentes aportaron diversas ideas para impulsar el sector desde un enfoque innovador y sostenible, entre ellas:

- Diseño de **experiencias turísticas integradas**, como catas de vino, aceite o cerveza; rutas teatralizadas; cenas temáticas; ferias y exposiciones de productores locales.
- Desarrollo de **paquetes turísticos temáticos** que combinen gastronomía, cultura y territorio, poniendo en valor la identidad extremeña.

**Acciones inmediatas definidas:**

Como resultado del encuentro, se acordaron una serie de líneas de trabajo concretas:

1. **Elaboración de un directorio de empresas** vinculadas al Hub, para facilitar la conexión y colaboración entre ellas.
2. **Creación de un expositor digital** en la web del Hub que recoja los servicios y productos ofertados por las entidades adheridas.
3. **Puesta en marcha de formación a demanda**, basada en las necesidades reales del sector.
4. **Consolidación del Hub como espacio estratégico** de trabajo colaborativo y generación de sinergias entre los actores del ecosistema turístico extremeño.
5. **Visita de inspección a empresas adheridas al Hub con el objetivo de crear sinergias.**

Este primer encuentro, aunque reducido, ha demostrado el gran potencial del sector para generar propuestas innovadoras y ha servido como base sólida para la sesión ampliada prevista en junio.



# HUB TURISMO

EXTREMADURA EXPERIENCIAL

Ilustración 1: Programa y Cartel de Difusión

**HUB TURISMO**  
EXTREMADURA EXPERIENCIAL

**PROGRAMA**

## MESA SECTORIAL RESTAURACIÓN

**10:00h** Presentación

**10:15h** Ponencias - Sabores que conectan: "Cocinando experiencias"  
PandeHuerta Restaurante  
Dirección General de Turismo  
Club de Producto

**11:30h** Café

**12:00h** Dinámica de grupo: "Con las manos en la masa"

**12:45h** Cierre de la mesa y conclusiones



**FECHA:** 09-06-2025  
**UBICACIÓN:** Garaje 2.0 - Sala Incubadora (Cáceres)

Para cualquier duda, o información adicional, puedes contactar con nosotros en:  
info@hubturismoextremadura.com  
Tlfno: 927 76 11 16 / 646 95 14 80/ 665 93 91 97

**HUB TURISMO**  
EXTREMADURA EXPERIENCIAL

## PONENTES DE LA MESA SECTORIAL RESTAURACIÓN

 21 de Mayo  Garaje 2.0, Cáceres  10:00H

**PANDEHERTA** **Siro Sánchez-Escobero**  
**José Manuel Galán**  
PandeHuerta Restaurante

**Isaac Outón**  
Dirección General de Turismo  
GPEX - Club de Producto

  
**JUNTA DE EXTREMADURA**  
Consejería de Cultura, Turismo, Jóvenes y Deportes

