

La Guia d'allotjaments turístics i restaurants, un aparador de l'oferta hotelera i gastronòmica de la parròquia

La Guia d'allotjaments turístics i restaurants ofereix un directori complet amb tots els hotels i els establiments de restauració d'Andorra la Vella. L'objectiu principal de la guia és buscar una sinergia de treball entre els hotels, els restaurants i l'Administració comunal per tal de posicionar la parròquia. És un molt bon aparador per als 44 hotels i els 150 restaurants de la parròquia, ja que la guia es reparteix a les oficines de turisme d'Andorra la Vella, i cal tenir en compte que l'oficina de la Rotonda és la més visitada del Principat. A més, qui ho demani la pot rebre per correu convencio-

nal o en format PDF mitjançant el correu electrònic.

El Comú s'encarrega dels costos de l'edició i, per dotar-la de continguts, l'Àrea de Turisme es desplaça fins als hotels i els restaurants. En cadascun dels establiments, els tècnics de Turisme

entrevisten personalment els directors, mitjançant uns formularis amb les preguntes pertinents, com ara el nombre d'habitacions o els equipaments que ofereixen. En el cas dels restaurants, també es demana en quina categoria volen ser inclosos, segons les seves especialitats gastronòmiques.

D'aquesta manera, tota la informació inclosa en la guia ha estat facilitada directament pels restauradors i els hotelers en aquestes entrevistes. La primera guia es va fer al 2006 i es renova anualment, cada 1 de desembre, coincidint amb l'inici del

L'objectiu principal de la guia és buscar una sinergia de treball entre els hotels, els restaurants i l'Administració comunal



curso turístic. Se n'editen 10.000 cada any.

Al Comú d'Andorra la Vella no fem cap tipus de distinció entre els restaurants, que estan ordenats segons les especialitats, i els hotels, segons les estrelles. A més de les adreces, els telèfons i altres dades de contacte dels establiments, a la guia també n'informem sobre els preus, que són molt variats. També incorporem unes icones que informen sobre els equipaments de què disposen els hotels, com ara gimnàs, Wi-Fi o aparcament, o si s'hi poden portar mascotes, per exemple. En el cas dels restaurants, també especifiquem si tenen menús

aptes per a celiacs.

També cal destacar que la guia té un directori amb les agències de viatges receptives de la parròquia, ja que no es poden reservar habitacions des de les oficines de turisme. Tot i així, els hotels informen cada divendres de la disponibilitat d'habitacions a les oficines, les quals, al seu torn, poden informar-ne els turistes. A continuació, hi ha una llista amb empreses organitzadores d'esdeveniments, per quan vénen grups que volen fer alguna activitat especial. I en la primera pàgina hi ha un mapa de la parròquia, on s'indica la ubicació dels hotels i els principals punts d'interès turístic.

La guia és un molt bon aparador per als 44 hotels i els 150 restaurants de la parròquia.



Jordi Capella – Director de l'Art Hotel

“Trobo genial que els tècnics del Comú s'hagin posat en contacte amb nosaltres per fer un control sobre els aspectes que es poden millorar. És més personal, també més feina per als tècnics, però reconec que si hagués d'omplir un formulari, no ho faria. De totes maneres, el gran problema del nostre hotel són les celebracions de les festes al parc Central, ja que els clients es queixen del soroll. D'altra banda, estem contents amb la guia d'allotjaments. Trobo que és una bona iniciativa, tot i que la classificació temàtica dels restaurants no m'acaba de convèncer, ja que crec que el restaurant Plató no es pot catalogar com només cuina de mercat, atès que toquem molts tipus de cuina diferent.”



Agnès Margalef – directora comercial Andorra Park Hotel

“Trobo que és necessària la comunicació entre el Comú i els hotelers i restauradors. En el nostre cas, la mateixa consellera de Turisme, Maite Cano, i la cap del departament, Eva Roma, es van desplaçar fins a l'hotel per escoltar de primera mà quins són els nostres neguits. Trobo que la iniciativa és molt adient; sempre és millor això que no un formulari general. Pel que fa a la classificació de restaurants, creiem que és molt encertada, ja que, d'aquesta manera, el client pot guiar-se pel tipus de restaurant que desitja.”