



Què és el segell de qualitat "PEIX DE LLOTJA"?

El segell de Qualitat PEIX DE LLOTJA és un distintiu que reconeix els restaurants que treballen amb peix i marisc fresc, local i de temporada, contribuint així a una gastronomia sostenible, honesta i arrelada al territori.

- Origen garantit del producte a les llotges de Catalunya.
- Pesca procedent de modalitats sostenibles i responsables.
- Compromís directe amb les confraries i pescadors locals.
- Frescor i qualitat contrastada en cada compra.
- Transparència i confiança per al consumido

Beneficis per al teu restaurant

- Prestigi i diferenciació dins del sector gastronòmic.
- Ús oficial del segell al restaurant, web i xarxes socials.
- Inclusió a la plataforma de difusió de restaurants adherits.
- Accés a accions promocionals i esdeveniments gastronòmics.
- Confiança i fidelització de la clientela.
- Reforç de la identitat local i el compromís amb el territori.

Requisits per adherir-se

Per formar part del segell cal:

- Presentar el document d'adhesió i acceptar els principis del segell.
- Aportar el certificat d'una o més confraries de pescadors que acrediti un consum mínim de 12.000 € anuals de producte pesquer de les llotges de Catalunya (ja sigui de manera directa o a través de majoristes).

Què inclou l'adhesió al segell?

- Placa distintiva per al teu establiment.
- Logotip oficial en formats digitals.
- Difusió del restaurant a la web oficial i xarxes socials.
- Participació en accions promocionals i esdeveniments del sector.

Procés d'adhesió

1. Sol·licitud i presentació del document d'adhesió.
2. Aportació del certificat de consum emès per la Confraria de Pescadors o majorista.
3. Entrega del segell i renovació anual.

Contacte

Per a més informació i per iniciar el procés d'adhesió:

- galpcostadaurada.cat
- galpcostadaurada@gmail.com