

PROJECTE L'ARRENDAMENT DEL CAFÈ-BAR DEL CASAL CATALÀ DELS HOSTALETS DE PIEROLA, PER AL PERÍODE 2022-2027.

Quan vaig començar aquest projecte de presentació el primer que vaig fer va ser informar-me de la Història del Casal Català. De quan i per què es va construir. Després de llegir la informació i parlar amb els veïns més grans. subscriu la frase que:

. El Casal és més que el bar del poble

És un lloc de reunió, de cultura i de tradició. I sota aquest concepte hem dissenyat el projecte que ara presentarem pel CAFÈ-BAR del Casal Català.

1-Proposta de millora del CAFÈ-BAR.(cultural).

Pensem en un Casal que es converteix en una de les entitats motores de l'activitat cultural i recreativa del poble, i per això el cafè bar ha de ser l'enllaç entre la cultura y la Gastronomia
Propostes:

- 1-** Donar visibilitat i apropar el públic als diferents artistes independents d'Hostalets de Pierola.
- 2-** Promoure a la Cultura Local mitjançant accions concretes com poden ser (minis concerts, presentació de llibres, exposicions) sempre que sigui possible.
- 3-** Crear nits temàtiques intentant potenciar el teatre i tots els esdeveniments de l'associació.
- *Si hi ha un concert d'Havaneres, el casal tindrà la temàtica (ambientació i decoració) i gastronomia típica de l'esdeveniment.*
- 4-** Crear un enllaç entre els espais, mitjançant promocions conjuntes (Cocktels, Sopars etc..)
- 5-** Oferir Xarrades Culturals i socials
- 6-** Tornar a gaudir de les festes tradicionals i culturals (Nadal, Carnestoltes, Castanyada, etc....)
- 7-** Campionats d'Escacs, domino (Allò que els socis necessitin)
- 8-** Sala del Soci: obrir aquest espai per gaudir dels socis,.Ha de ser un lloc tranquil o un espai polivalent on tinguin cabuda(Presentacions de llibres, Xerrades etc..) El servei de Bar s'estendrà fins a aquesta sala per oferir un servei als socis.
- 9-**Incrementar la proposta cultural no només a l'estiu, si nò que la cultura i Gastronomia estigui present en el casal tot l'any.
- 10-**Promocionar més el Bar del casal català mitjançant les xarxes socials. fet concursos i arribar a més públic . Promocions a través d'elles, donant-li així més presència a les xarxes.

2 Propostes i Descomptes (Socis.)

Descomptes

- 1-**10% en totes les consumicions (Només socis). Hivern 22 de Setembre al 20 de Juny
15% en totes les consumicions (només socis) Estiu 21 de Juny al 21 Setembre
- 2-**Tots els nostres clients de Menú diari, seran recompensats amb una targeta descompte cada 10 menús el menú número 11 serà gratuït. (Només menú Diari) També per a socis del Casal.
- 3-** Donar prioritat al soci en els esdeviments.

Propostes:

- 1-Aquests anys ens ha afectat el COVID i possiblement no és la darrera vegada que passa, per això estudiarem la implantació del servei a domicili per zones. Un servei per a tothom, però pensat més en els socis i la gent gran o que tingui poca mobilitat.
- 2-Estudiar entre tots com podem atraure la gent jove al casal. Ja sigui a través de la Cultura o la Gastronomia.
- 3- Fe una festa per Aniversari 100 anys del Casal Català. (Esdeveniment).
- 4-També seria important valorar en aquest punt la possibilitat d'obrir una hora abans al matí sent l'horari d'obertura A LES 7:00h
- 5- Obrir una linea de comunicació per fer-nos arribar les idees culturals les queixes i propostes. Tan del socis com dels clients.

2. PROPOSTES CASAL (LOCAL)

Dir que totes aquestes propostes estan sota l'autorització de l'Associació del Casal. Nosaltres proposarem i atndrem diferents opcions per ser més acollidors tant a l'estiu com a l'hivern

Cuina: Neteja, i a condicionament. Millorarem la cuina en la mesura del possible per poder realitzar les nostres elaboracions aportant (Congeladors, Salamandres, Planxes, Forn de baixa temperatura, Parament etc...)

Interior Casal: Neteja i condicionament del local, Augmentar capacitat wifi (Gratuïta als nostres clients) Valorar Climatització (Finestres i portes)

Jardi Casal Català: Neteja i acondicionament fer la terrassa-jardí sigui més acollidora, Plantes de flors en testos, Canvi de llums per donar-li la il·luminació necessària a cada moment. (llums de diferent intensitat graduables). Valorar Sistema de Climatització (I si realment es necessari).



Lavabos: Neteja i condicionament dels serveis parant especial atenció a les olors i el seu manteniment.

Reformar i adequar les parts afectades pel pas del temps o el mal ús.



PROPOSTA

GASTRONÒMICA

Presentem una proposta Gastronòmica basada en la cuina catalana, però sense deixar de banda plats tradicionals ni tampoc cuines emergents com Sushi Català o menjar Thai.

Volem una cuina que tingui cura dels productes i les persones.

(El responsable de tot això serà el nostre cuiner amb més de 10 anys d'experiència a Cuines de diferents països).



MENU DIARI.

El Menú Diari estarà basat en menjar català, buscant sempre qualitat/preu Tot aplicant promocions per augmentar el volum de clients els dies de cada dia. (amb un cost aproximat de 12€ (Sempre amb productes de proximitat).

Exemple: Botifarra amb mongetes, Fricandó, Escudella i carn d'olla, Esqueixada de bacallà, El suquet de peix, Samfaina, Escalivada, Crema Catalana, Mel i mató etc....) també plats típics com la Paella, Gaspatxo, Vichissoise.

Promocions:

1-Tots els nostres clients de Menú diari seran recompensats amb una targeta descompte cada 10 menús el menú número 11 serà gratis. (Només menú Diari).

Entrepans

Entrepans: Freds, Calents, Vegans i Especials.

Freds:

Tots els coneixem Pernil, Formatges, xoriço Fuet etc... (Sempre amb productes de proximitat). L'entrepà fred es podrà demanar a la taula amb pa de Pagès i tomàquet. (taula d'embotits)

Calents:

Truita, llom., botifarra, bacó. hamburguesa, Cansalada etc... (Sempre amb productes de proximitat).

Vegà

Hi ha diferents estils de vida per això realitzarem entrepans vegans. (Burro vegetal, sandvitx vegetal, tac de mongetes, etc...).

Entrepans especials:

En aquest apartat estaran les nostres hamburgueses especials i entrepans d'altres països del món. (Xivit, Roast beef, sandvitx, Cubano etc....)

CARTA DE VINS.

La carta de vins al casal serà un reflex de la cultura vinícola a la zona de l'Anoia donant presència a petites explotacions al voltant dels hostalets de Piérola i la seva història.

Per això contactarem amb els productors de la zona de vi i cava. Per donar visibilitat al seu esforç i a la nostra cultura, arribant a acords de col·laboració entre les parts. Exemple: Xerrades, Tastes, Presentacions de vins etc...)

Som terra de vi i el casal ha de donar presència a la cultura vinícola local.

ESMORZAR

Els Esmorzars ampliarem el nostre assortiment amb sucres naturals, pastissos casolans, creps dolços i salats, torrades (productes Km 0) a part dels coneguts croissants i entrepans minis. Obrint així un ventall de possibilitats pels nostres clients i clientes.

També seria important valorar en aquest punt la possibilitat d'obrir una hora abans al matí A LES 7:00h (A petició dels socis).

TAPES

En aquest cas ho dividiríem entre tapes i racions.

Ja que busquem ser un referent gastronòmic les nostres tapes estaran elaborades per nosaltres en la mesura del possible, respectant sempre el producte i la seva època.

Realitzarem diferents tipus de tapes i racions catalanes, basques, gallegues, etc.

Exemples: Catalanes: pessòls negres del berguedà, plat del dimoni (patum)

Gallegues: Pop a la Gallega, Lacón, Anxoves)

Basques: Pinxos, Tonyina, Bonítol, Cabratxo etc....

Tot això amb una selecció de vermut, vins i caves.

El Servei de Carta Gastronòmicament

Pensem en una carta variada de bona qualitat i bon preu. Una carta feta per a tots els "gust"
Realitzarem un menú infantil per cal que els nens gaudeixin dels seus plats preferits. També hem de tenir en compte els al·lèrgens que seran especificats a cada plat de carta.

Una carta amb Plats variats (Carns, Peixos, Amanides, sopes etc.) també realitzarem tapes típiques i no tan típiques (escórpora, escalivada, tonyina etc.).

A part del servei de carta tindrem els menús degustació

Menús Degustació

1 Primer que consten de 5 plats fixos a taula, que varien segons l'època de l'any i realitzats per al menú degustació i 10 segons realitzats per aquest menú dels que només es podrà escollir 1 . D'aquesta manera unes persones tenen degustació de 6 plats de la nostra cuina. Donem a conèixer la nostra cuina.

2- Crearem dues cartes una d'estiu i una altre a l'hivern. Com hem repetit diverses vegades aquesta carta estarà dissenyada per respectar l'època dels aliments.

3- Quan estiguem en horari Carta també es realitzaran entrepans i tapes.

Conclusió:

Crec que Presentem un projecte amb il·lusió i ganes de treballar.

Comptem amb un equip plè d'experiència en restauració (Cambrers, Cuiners etc.) i estem disposats a unir en aquest grup, Amb les persones que siguin vàlides i estiguin treballant al Casal en aquest moment.

Sobretot, i el més important per a nosaltres és poder comptar amb tots els Socis, i esperar que aquest projecte que avui presentem us pugui il·lusionar tant com a nosaltres.

Entre tots podem fer que el Casal torni a convertir-se en el centre cultural i gastronòmic del poble.

Noemi Garay Pico.

Telefon: 649..4955.22