



UNIVERSITAT DE GIRONA

FACULTAT DE TURISME

GRAU EN PUBLICITAT I RELACIONS PÚBLIQUES

ANNEXOS

Pla de màrqueting digital per la marca agroalimentària VdeGust

TREBALL DE FINAL DE GRAU

Clàudia Brunsó Güell
Tutora: Mònica Puntí Brun

2020-2021

ÍNDEX

ANNEX 1. Entrevista	4
ANNEX 2. Anàlisi de la competència indirecta	6
2.1 Anàlisi SEO	6
2.2 Taula posicionament online	8
ANNEX 3. Restyling de la pàgina web	10
3.1 Receptes en format blog	20
ANNEX 4. Creació d'un perfil de VdeGust en 4 xarxes socials	20
ANNEX 5. Proposta de contingut per les xarxes socials	25
5.1 Fotografies del producte	25
5.2 Contingut audiovisual	31
5.3 Col·laboracions amb els foodies	32
ANNEX 6. Cronograma de les xarxes socials	34
Bibliografia i Webgrafia	39

ÍNDIX DE TAULES

Taula 1: Posicionament <i>online</i> pàgina web	8
Taula 2: Posicionament <i>online</i> Instagram	9
Taula 3: Posicionament <i>online</i> Facebook	9
Taula 4: Posicionament <i>online</i> Twitter	9
Taula 5: Posicionament <i>online</i> Pinterest	10
Taula 6: Posicionament <i>online</i> YouTube	10
Taula 7: Cronograma del mes de juny	34
Taula 8: Cronograma del mes de juliol	34
Taula 9: Cronograma del mes d'agost	35
Taula 10: Cronograma del mes de setembre	35
Taula 11: Cronograma del mes d'octubre	36
Taula 12: Cronograma del mes de novembre	36
Taula 13: Cronograma del mes de desembre	37

ÍNDIX DE FIGURES

Figura 1: Pàgina d'inici de la web de VdeGust	10
Figura 2: Pàgina secció "Productes obrador"	11
Figura 3: Pàgina secció "Cargol Bover en conserva"	11
Figura 4: Botiga en línia	12
Figura 5: Punts de venda	13
Figura 6: Pàgina inici de la proposta de <i>restyling</i>	14
Figura 7: Secció "Nosaltres" de la proposta de <i>restyling</i>	15
Figura 8: Secció "Productes" de la proposta de <i>restyling</i>	16
Figura 9: Botiga en línia de la proposta de <i>restyling</i>	17
Figura 10: Punts de venda de la proposta de <i>restyling</i>	18
Figura 11: Pàgina d'exemple del format blog per les receptes	19
Figura 12: Perfil de VdeGust al Facebook	20
Figura 13: Perfil de VdeGust al Twitter	21
Figura 14: Perfil de VdeGust al Pinterest	22
Figura 15: Perfil de VdeGust al YouTube	23
Figura 16: Perfil de VdeGust a l'Instagram	24
Figura 17: Cargols refrigerats 400 g	25
Figura 18: Cargols refrigerats 180 g	25
Figura 19: Salsa de tomàquet, all i julivert	26
Figura 20: Salsa de tomàquet i ceba	26
Figura 21: Cargols a la llauna 500 g	27
Figura 22: Cargols a la llauna 250 g	27
Figura 23: Cargols en conserva 400 g	28
Figura 24: Cargols en conserva 180 g	28
Figura 25: Cargols amb la seva salsa de tomàquet	29

Figura 26: Cargols amb bolets	29
Figura 27: Cargols a la llauna a la parada del Mercat del Lleó	30
Figura 28: Perfil d'Instagram de la Laura López	31
Figura 29: Perfil d'Instagram de la Mireia Casamada	32
Figura 30: Perfil d'Instagram d'en Rafael Antonín	33

ANNEX 1. Entrevista

Entrevista al propietari de VdeGust, Ramon Brunsó

- **VdeGust és una marca del sector agroalimentari especialitzada en la venda de cargols cuinats. Ens podries explicar una mica la seva història i per què vas decidir arrencar aquest projecte ara fa 4 anys?**

Vaig decidir arrencar aquest projecte ara fa 4 anys arran de les converses amb els clients de la parada al Mercat del Lleó de Girona. Alguns dels clients que tinc de cargols de tota la vida em comentaven així "a l'aire" que a vegades els hi feia molta mandra haver de cuinar els cargols, ja que requereixen un procés de preparació molt lenta. A més, també arribàvem a compartir informació amb alguns d'ells sobre diferents maneres de preparació, així com receptes, recomanacions... Amb tot això, va ser a partir d'aquí quan vaig començar a tenir la idea d'elaborar cargols cuinats amb el mateix cargol que venem, el bover. Abans de posar-ho a la pràctica, vaig comentar la iniciativa a clients de confiança, i a tots ells els hi va semblar una molt bona idea, alguns fins i tot van demanar de si podien ser ells els primers a provar-los!

- **Quins són els 3 valors que més defineixen VdeGust? I per què?**

Podria definir VdeGust amb aquests 3 valors:

- Producte **tradicional**, ja que estem parlant d'un dels plats catalans més distintius i "de tota la vida".
- Producte de **proximitat** i d'**elaboració artesanal**, vist que treballem amb el cargol bover i tots els altres productes que utilitzem, així com l'all, el tomàquet, la cansalada, les herbes aromàtiques... són de la comarca Gironina o d'elaboració pròpia.
- **Experiència i dedicació**, ja que som la tercera generació que continua amb la venda de cargols vius al Mercat del Lleó de Girona. Aquesta feina ens ha proporcionat poder saber més sobre els cargols gràcies a la labor, als comentaris i recomanacions dels nostres clients durant tots aquests anys.
- **VdeGust és una marca que forma part de l'empresa Mas Can Carlina SL. Quina és la relació que s'estableix entre la marca i l'empresa?**

El nom de la societat és Mas Can Carlina SL, i Can Carlina és la finca (seu central) on es cultiva tota la matèria primera i els productes d'horta, que aquests o bé els venem al Mercat del Lleó o bé s'utilitzen per elaborar els cargols cuinats i les salses de VdeGust.

VdeGust és el nom comercial del producte alimentari de la societat, els cargols cuinats.

- **Quin és el públic al qual s'enfoca VdeGust? És a dir, com definiries els teus clients principals?**

VdeGust ven de manera indirecta i directa.

Els de **venda indirecta** serien aquells clients que compren els nostres productes per vendre'ls a les seves xarcuteries, carnisseries, botigues de queviures i restaurants.

Els de **venda directa** són els clients que ens compren directament a nosaltres, a la parada del Mercat del Lleó o a la nostra botiga en línia.

Per definir d'una manera específica el nostre *target*, tindríem dues classes de públic diferent:

- Els més joves, nivell econòmic alt, d'entre **30 i 50 anys** que els hi agradi el cargol, però no saben com preparar-lo. Hem de tenir en compte que la preparació del cargol és de cocció lenta, a més que requereix molt de temps per la seva neteja.
- Les persones d'entre **50 i 80 anys** (o més) amb nivell econòmic alt que saben com cuinar el cargol, però que tenen moments que a vegades els hi fa mandra haver-lo de preparar.
- **Quants punts de venda teniu actualment?**

Actualment comptem amb uns 20 punts de venda d'intermediaris arreu de Catalunya.

- **A hores d'ara, quins són els mitjans que feu servir per contactar i fer conèixer VdeGust a futurs clients?**

Actualment el mitjà que utilitzem per fer-nos conèixer als nostres futurs clients és a través de visites directes en els seus punts de venda informant-los així del nostre producte a més d'oferir-los mostres perquè puguin provar-los.

→ **Les xarxes socials és una de les vies principals per fer conèixer la marca?**

Disposem d'un compte a l'Instagram, però no li donem la importància que voldríem donar-li. Es vol treballar en l'àmbit de les xarxes socials perquè puguin ser un mitjà de comunicació essencial per VdeGust.

- **En començar el projecte el 2017, quines van ser les primeres reaccions dels teus clients sobre VdeGust?**

He de dir que les reaccions dels primers clients que vaig contactar van ser molt positives. Van mostrar un bon interès pel producte amb certa simpatia i complicitat. El client, quan tastava les mostres del cargol, em feien saber que els havien trobat molt bons. Realment, no he tingut (de moment) cap comentari negatiu sobre el producte.

- **La marca compta amb un seguiment de venda per conèixer la reacció del client davant la compra del producte?**

Actualment no seguim cap mena de control per saber les opinions dels clients. La via que tenim ara de saber quina és la seva opinió, és la informació que ens fan arribar els diferents propietaris (els nostres clients de venda indirecta) sobre els comentaris de les persones que compren VdeGust a les seves botigues.

Tot i això, ens estem plantejant de fer un seguiment de venda mitjançant les nostres xarxes socials o amb la incorporació de la newsletter.

- **Feu un recompte d'estoc dels productes? Si és així, cada quant?**

Cada setmana realitzem un recompte d'estoc dels nostres productes, analitzant així el que s'ha venut durant la setmana i el que no.

- **Ens podries explicar la jerarquia actual de la marca?**

La marca és molt nova, no podem parlar d'una jerarquia establerta, per tant, jo sóc l'únic responsable de tota la gestió interna i externa de la marca.

- **A banda dels cargols cuinats, també venen cargols vius, dues classes de salses diferents i cargols a la llauna. Per tant, ara per ara, l'empresa es dedica**

exclusivament al sector del cargol. Actualment, teniu present augmentar aquesta gamma de productes o ampliar la línia de negoci cap a un altre àmbit?

De moment no es té pensat ampliar la línia de negoci. Fa cosa d'unes dues setmanes vam llençar l'últim producte, els cargols a la llauna.

- **Quines empreses o marques representen la competència més forta per VdeGust?**

Can Barris i Cuinats Jotri serien les dues competències indirectes més fortes per VdeGust

- **Els formats que es presenten els productes i també l'estil de la pàgina web i les xarxes socials, és el definitiu actualment? O està present fer un *restyling* del *packaging* dels productes o de la web i xarxes socials?**

El *packaging* que presenten tots els productes és ara per ara, el definitiu, tenint en compte que es va canviar el disseny no fa més d'1 any.

Quant a la pàgina web, s'està treballant per fer-hi un *restyling* complet. Es vol afegir més contingut i també modificar i suprimir coses que presenta l'actual pàgina web.

- **Quina és la vostra visió de l'empresa d'aquí a 5 anys?**

No hi ha una visió prevista per aquí 5 anys, però si pels pròxims 3 anys.

L'any 2021, es té previst comercialitzar a tot Catalunya i també ampliar les nostres explotacions agràries, estenent la producció de conreu de les plantes aromàtiques i afegir altres plantes que podrien ser molt interessants per condimentar en un futur els cargols. Pel que fa als cargols pròpiament dits, estem començant les instal·lacions d'uns vivers per la cria del cargol de la classe forani, un tipus el qual considerem que és el millor cargol bover que hi ha.

L'any 2022, es vol establir la societat com una empresa amb explotació agrària prioritària (EAP), que significa que majoritàriament produïm el que venem. Aquesta producció estaria establerta a la finca Can Carlina.

I en el 2023, es vol treballar en l'exportació dels nostres productes. Un país interessant seria França, ja que és un dels principals consumidors de cargols.

ANNEX 2. Anàlisi de la competència indirecta

2.1 Anàlisi SEO

1. Can Barris

Can Barris és un restaurant de cuina catalana especialitzat en l'elaboració de cargols a la llauna. Va ser fundat el 1949 i el restaurant està ubicat a Campllong, a Girona.

Actualment, el propietari de l'empresa i qui està al capdavant de la cuina és Jordi Barris, qui representa la tercera generació després d'agafar el mateix camí que els seus pares, Joan Barris i Maria Cufí.

El restaurant ofereix una extensa carta de cuina catalana, postres artesanes i un celler amb més de 300 referències.

L'empresa Can Barris és principalment un restaurant, però a causa de l'èxit dels seus cargols a la llauna, Can Barris disposa de 94 punts de venda al detall a carnisseries i botigues d'alimentació d'arreu de Catalunya on es poden trobar plates de 40 i 80 cargols cuinats acompanyats de la seva salsa.

SEO Can Barris

Títol: Can Barris Restaurant

Keywords: restaurant, cargols, cuina catalana

URL: <https://www.canbarris.cat/>

Metadescripció: Can Barris és un restaurant de cuina catalana especialitzat en l'elaboració de cargols a la llauna.

El títol és breu, però permet posar en context sobre l'àmbit de negoci, exposant així que es tracta d'un restaurant. Paraules clau. L'URL està ben indexada i només conté el nom de la marca, considerant-se així una opció encertada. Pel que fa a la metadescripció, se centra en les característiques més potents de Can Barris: la cuina catalana i els seus cargols a la llauna. Per tant, en només una línia, s'exposa la informació més rellevant i distintiva de l'empresa.

2. Cuinats Jotri

Cuinats Jotri és una empresa familiar fundada l'any 1982 i estan especialitzats en l'elaboració de plats cuinats. El negoci va començar amb una carnisseria al Mercat de Salt, i gràcies a la demanda dels seus clients, unes festes de Nadal van començar a cuinar canelons. El seu èxit va suposar que aquest plat es convertís en un producte habitual de la botiga, i d'aquesta manera, de mica en mica van anar afegint nous plats cuinats com croquetes o cargols.

Cuinats Jotri ofereix tant plats cuinats frescos com congelats en diferents punts de venda al detall, així com carnisseries, rostisseries o botigues delicatessen.

El seu plat preparat de 32 cargols es descriu com cargols bovers bollits i fregits acompanyats de la seva salsa amb un punt picant.

Actualment Cuinats Jotri està present a Girona, Barcelona i Tarragona.

SEO Cuinats Jotri

Títol: Cuinats Jotri - Plats cuinats frescos i ultracongelats

Keywords: plats cuinats, receptes.

URL: <http://cuinatsjotri.cat/>

Metadescripció: Cuinats Jotri - Plats cuinats frescos i ultracongelats - Especialitzats en l'elaboració de plats cuinats, destinats a carnisseries, rostisseries i restauració.

El títol escollit per Carnis Jotri és l'ús del seu nom com a empresa més una breu frase que resumeix el seu negoci. Aquest títol, breu però concís, és una bona elecció per posar en context al client sobre l'empresa. Quant a l'URL, està ben indexat i només conté el nom de la marca, per tant, és senzill i entenedor. En la metadescripció s'ha utilitzat la mateixa frase que conté el títol a més d'explicar més detalladament l'especialització de Cuinats Jotri i en quins establiments es ven el seu producte. Així doncs, es considera que és una bona metadescripció; en tan sols dues frases es resumeix d'una manera correcta el negoci de l'empresa.

3. Bages Cargol SL

Bages Cargol SL és l'empresa familiar de tots els productes de la marca comercial Estany. La marca es dedica exclusivament a la venda de bolets silvestres, cargols de terra i diferents varietats de llegums de proximitat. L'empresa compta amb matèria primera i segueix amb el compromís d'apostar per aliments de la natura saludables, elaborats artesanalment i amb receptes tradicionals. Des del 1992 que treballen amb la comercialització dels cargols, i ofereixen la possibilitat de comprar cargol viu, congelat o en conserva.

Bages Cargol SL estan ubicats a Fonollosa, un poble de la comarca del Bages, a Catalunya. Els seus productes es poden comprar de manera directa al seu obrador i a la botiga en línia de la seva pàgina web. A més també es poden adquirir en diferents establiments i restauració.

SEO Bages Cargol SL

Títol: ESTANY BAGES CARGOL - Bolets, Cargols, Llegums i Plats...

Keywords: plats cuinats, cargols.

URL: <https://www.bagescargol.com/>

Metadescrípció: BAGES CARGOL S.L.. Camí de Castelltallat s/n - 08259 Fonollosa (Barcelona) - Tel.+0034 93 836 62 03 - Fax. +0034 93 836 62 27 www.bagescargol.com

En relació amb el títol utilitzat, es considera que és una mica extens a més de ser poc definit. L'ús dels tres punts suspensius al final del títol és poc adient i pot generar confusió. Pel que fa a l'URL, està ben indexada i l'elecció del nom de la marca com a l'adreça web fa que sigui clara i entenedora. La metadescrípció no està utilitzada correctament, ja que en aquest apartat s'hauria de fer un breu resum sobre l'empresa, i en aquest cas, hi trobem les dades de localització i de contacte de Bages Cargol SL.

2.2 Taula posicionament online

- **Taula 1:** Posicionament *online* pàgina web

POSICIONAMENT ONLINE PÀGINA WEB					
	Xarxa	Transaccional	SEO	Usabilitat	Freqüència publicacions (Blog)
Can Barris	Sí	No	Ben treballat	Permet interacció Prioritat informació del restaurant Disseny coherent amb la marca	No en tenen
Cuinats Jotri	Sí	No	Ben treballat	Permet interacció, Disseny coherent amb la marca	Annualment de forma irregular
Bages Cargol SL	Sí	Sí	Ben treballat	Permet interacció, Disseny coherent amb la marca, Botiga online	Annualment de forma irregular

Taula 1: Posicionament *online* pàgina web. Font: Elaboració pròpia

- **Taula 2:** Posicionament *online* Instagram

POSICIONAMENT ONLINE INSTAGRAM						
	Xarxa	Nº seguidors	Nº Publicacions	Mitjana de likes	Hastaghs freqüents	Freqüència publicacions
Can Barris	Sí	3.782	613	172	#canbarris #cuinacatalana #cargols #restaurant #campllong #girona	Entre 3 i 4 cops per setmana
Cuinats Jotri	Sí	2.346	588	155	#cuinatsjotri #cuinempertu #cuinacatalana #cuinadelmon #menjarperemportar #platscuinats	Dies alternats
Bages Cargol SL	Sí	326	38	63	#estanybagescargol #bagescargol #cuinacatalana #qualitat #tradicional #gastronomia	Dies alternats

Taula 2: Posicionament *online* Instagram. Font: Elaboració pròpia

- **Taula 3:** Posicionament *online* Facebook

POSICIONAMENT ONLINE FACEBOOK						
	Xarxa	Nº seguidors	Nº Publicacions	Mitjana de likes	Hastaghs freqüents	Freqüència publicacions
Can Barris	Sí	3.970		32	#canbarris #cuinacatalana #cargols #restaurant #campllong #girona	Entre 3 i 4 cops per setmana
Cuinats Jotri	Sí	2		2	#cuinatsjotri #cuinempertu #menjarperemportar #platscuinats	Dies alternats
Bages Cargol SL	Sí	16	0	0	-	-

Taula 3: Posicionament *online* Facebook. Font: Elaboració pròpia

- **Taula 4:** Posicionament *online* Twitter

POSICIONAMENT ONLINE TWITTER						
	Xarxa	Nº seguidors	Nº Publicacions	Mitjana de likes	Hastaghs freqüents	Freqüència publicacions
Can Barris	No	-	-	-	-	-
Cuinats Jotri	Sí	114	313	3	#cuina #cuinacatalana	Des del juliol del 2019 no publiquen res, tot i així, abans publicaven en dies alternats durant l'any
Bages Cargol SL	Sí	363	162	1	-	Dies alternats en anys alternats

Taula 4: Posicionament *online* Twitter. Font: Elaboració pròpia

- **Taula 5:** Posicionament *online* Pinterest

POSICIONAMENT ONLINE PINTEREST		
	Xarxa	Visualitzadors mensuals
Can Barris	No	-
Cuinats Jotri	No	-
Bages Cargol SL	No	-

Taula 5: Posicionament *online* Pinterest. Font: Elaboració pròpia

- **Taula 6:** Posicionament *online* YouTube

POSICIONAMENT ONLINE YOUTUBE		
	Xarxa	Subscriptors
Can Barris	No	-
Cuinats Jotri	No	-
Bages Cargol SL	No	-

Taula 6: Posicionament *online* YouTube. Font: Elaboració pròpia

ANNEX 3. Restyling de la pàgina web

Tal com s'ha vist en l'entrevista (Ramon Brunso, entrevista personal, 07/03/2021), VdeGust està pendent d'un *restyling* de la pàgina web. Com s'ha esmentat en els resultats, la marca disposa d'un disseny que no acaba de definir la seva línia d'estil a més de no oferir en ella tota la informació necessària. A continuació, es mostren imatges de la pàgina web actual¹.

- **Figura 1:** Pàgina d'inici de la web de VdeGust

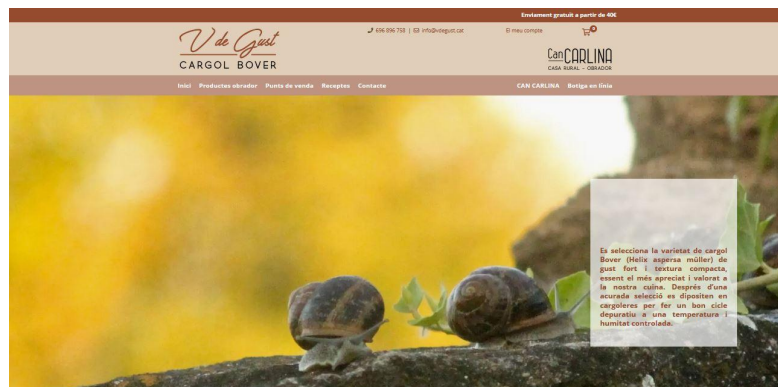


Figura 1: Pàgina d'inici de la web de VdeGust. Font: www.vdegust.cat

¹ És important mencionar que VdeGust va decidir implementar el *restyling* de la seva pàgina web el 04/05/2021, i per tant, les següents figures es van extreure de la web el 25/03/2021.

- **Figura 2: Pàgina secció “Productes obrador”**

Productes obrador

Som una empresa especialitzada en cargols, concretament en el cargol bover (Helix Aspersa).

Comercialitzem els cargols en diferents condicions, des del cargol viu al cuinat, i també elaborem salses per acompanyar-los.

Complim amb tots els requisits sanitaris i de qualitat en tots els processos de manipulació, selecció, elaboració, dejuni, cocció, envasatge, conservació i presentació dels cargols per obtenir així la millor qualitat i salubritat.

Després de més d'un any fent moltes proves de cocció i amaniments (preparacions seguint els consells tradicionals de la nostra zona) hem elaborat un cargol molt gustós i que gràcies al procés d'elaboració es pot menjar de moltes maneres, on cadascú pot afegir els seus condiments o acompanyar-les en altres plats.

D'aquesta manera s'ofereix la millor alternativa per menjar els cargols. Amb Vdegust, no serà necessari netejar-los ni cuinar-los, només cal preparar-los al gust.

Presentem els cargols en diferents mides i envasatges per venda al detall en establiments especialitzats, carnisseries, xarcuteries, botigues de queviures i gourmet, també tenim un format de venda al major per una posterior preparació en restaurants, rostisseries, plats cuinats i bars.



Figura 2: Pàgina secció “Productes obrador”. Font: www.vdegust.cat

- **Figura 3: Pàgina secció “Cargol Bover en conserva”**

Cargol Bover en conserva

Es comercialitza els cargols en conserva, així s'aconsegueix una llarga duració. És un producte esterilitzat, s'ha de conservar en un lloc fresc i sec. El cargol caduca al cap d'un any de la seva data de producció.

En aquest format oferim dues mides de pots: 180 g i 400 g de pes net escorregut. Tenim tres mides de cargols: el petit, el mitjà i el gran.

Selecció

Es fa una primera selecció per descartar els cargols trencats, els massa petits i els massa grans.

Un cop triada la mesura del cargol, a continuació es dipositen en caragoleres, on es poden moure i menjar un preparat d'herbes especials per aconseguir així una bona purga i un posterior dejuni.

Aquest procés dura uns set dies, estan el cargol a una temperatura i humitat controlada per millorar el cicle depuratiu.

Cocció

Primerament se supervisa la qualitat del cargol i es descarten els no aptes per la cocció.

Un cop triats se sotmeten a un rentatge acurat per netejar-los i així despertar el cargol.

La cocció es fa amb oli de gira-sol, espècies, plantes aromàtiques i aigua amb sal durant uns 90 minuts.

S'ha cuidat molt la selecció del cargol en la mida, en la neteja i en la duresa, obtenint la millor qualitat pel procés de cocció.

Finalment se separa del líquid de cocció i es refreden ràpidament per millorar i conservar les seves qualitats organoleptiques i també una millor conservació.

Envasatge

S'envasa el cargol en les següents mides:

El petit, mesura de 2 a 2,5 cm i pesa de 3 a 4 g.

El mitjà, mesura de 2,5 a 3 cm i pesa de 4 a 6 g.

El gran, mesura de 3 a 3,5 cm i pesa de 5 a 8 g.

Els cargols es comercialitzen amb pots de vidre de dos tamanyos diferents. Primerament s'omplen els pots amb els cargols i seguidament es cobreixen amb l'oli.

Els pots amb els cargols s'esterilitzen sense alterar el seu gust ni qualitat.



Figura 3: Pàgina secció “Cargol Bover en conserva”. Font: www.vdegust.cat

- **Figura 4: Botiga en línia**

Inici Productes obrador Punts de venda Receptes Contacte CAN CARLINA Botiga en línia

Inici > Botiga en línia

Botiga en línia

CAN CARLINA - Botiga en línia


Disposem d'una parada a l'exterior del Mercat del Lleó (Mercat Municipal de Girona).

Som productors de proximitat, estem adherits al sistema de **venta de proximitat**. Venem els nostres productes i també els d'altres productors locals i estem especialitzats principalment amb cargols vius. També tenim els següents productes: ous, alls, llegums i productes d'horta. Els cargols cuinats i les salses que comercialitzem estan fets al nostre obrador.

A partir d'aquí venem els nostres productes mitjançant la **botiga en línia**.

Cargols refrigerats: En tractar-se d'un producte fresc i refrigerat es produeix i es serveix segons les comandes de cada setmana. El dia màxim per la recepció de les comandes serà el **dimarts**, en cas de rebre-les més tard s'enviaran la setmana següent. Els enviaments són els **dijous** de cada setmana i seran entregats el dia següent.

Cargols en conserva i Salsa per cargols: Els enviaments es faràn el **dijous** de cada setmana i seran entregats el dia següent.







			
CARGOLS REFRIGERATS	CARGOLS REFRE. A LA LLAUNA	CARGOLS EN CONSERVA	SALSA PER CARGOLS

Figura 4: Botiga en línia. Font: www.vdegust.cat

- **Figura 5:** Punts de venda

Inici Productes obrador Punts de venda Recettes Contacte CAN CARLINA Botiga en línia

Inici > Punts de venda > Carnisseries, xarcuteries, botiges de queviures...

Carnisseries, xarcuteries, botiges de queviures...

A continuació presentem els establiments on podreu trobar els nostres productes.
Aquest apartat s'anirà actualitzant en els pròxims dies en funció de l'autorització dels nostres clients per publicar el seu comerç.

GIRONA




	<p>Parada exterior al Mercat del Lleó Mercat Municipal de Girona Plaça Calvet i Rubalcaba, s/n 17002 Girona Tel. 696 896 758 botigacancarlina@vdegust.cat www.cancarlina.cat</p>
	<p>El Petit Productor Mercat del Lleó Parades 56,57,58,59 Mercat Municipal de Girona Plaça Calvet i Rubalcaba, s/n 17002 Girona Tel. 972 411 103 / 638 089 680 hola@elpeitproductor.cat www.elpeitproductor.cat</p>
	<p>Carnisseria Can Valls c/ Major, 9 17844 Cornellà del Terri Girona Tel. 972 594 010 kosta.albert@gmail.com</p>

Figura 5: Punts de venda. Font: www.vdegust.cat

Una vegada s'han vist i analitzat diverses seccions de la pàgina web, es mostra la proposta de *restyling* per VdeGust. Considerant que VdeGust té contractada l'empresa Cap Empresa Sense Web (CESW) per la creació i disseny de la seva pàgina web, és important mencionar que les següents plantilles s'han fet a través de l'aplicació d'Apple *Graphic* i s'han adaptat tenint en compte les diverses opcions de la plataforma de CESW. Per tal de poder presentar la proposta a l'empresa, els arxius han de ser en format PDF o JPG.

- **Figura 6:** Pàgina inici de la proposta de *restyling*

Can CARLINA

La Finca | V de Gust

Nosaltres **Botiga online**

Casa rural Els cargols Producció agrària Mercat del Lleó L'obrador Productes Punts de venda Receptes

Can Carlina

LA FINCA



La finca de Can Carlina, està situada en un turó sobre el riu Terri i amb molt bones vistes sobre el poble.

Actualment estem executant un projecte plural d'actuacions en diferents productes i serveis.

Les actuacions consisteixen en la restauració de la casa, l'ampliació de l'obrador, la implantació d'uns quants vivers per cargols, d'horta, el cultiu de plantes aromàtiques i espècies.

A la finca produïm i cultivem les plantes que utilitzem per a la cocció dels cargols. Cal destacar que els cultius són d'espècies autòctones i tradicionals a la nostra cuina mediterrània.

[Casa rural](#) [Els cargols](#) [Producció agrària](#)

Can Carlina

V DE GUST

Amb la marca VdeGust comercialitzem els nostres productes de l'obrador.

Som una empresa especialitzada en cargols, concretament en el cargol bover (*Helix Aspersa*).

Comercialitzem els cargols cuinats en diferents formats i condicions, també elaborem salses per acompanyar-los. Complim amb tots els requisits sanitaris i de qualitat en tots els processos de manipulació, selecció, elaboració, dejuni, cocció, envasatge, conservació i presentació dels cargols per obtenir així la millor qualitat i salubritat.

D'aquesta manera s'ofereix la millor alternativa per menjar els cargols. Amb VdeGust, no serà necessari netejar-los ni cuinar-los, només cal preparar-los al gust.



[L'obrador](#) [Productes](#) [Punts de venda](#) [Receptes](#)

Figura 6: Pàgina inici de la proposta de *restyling*. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 7:** Secció “Nosaltres” de la proposta de restyling

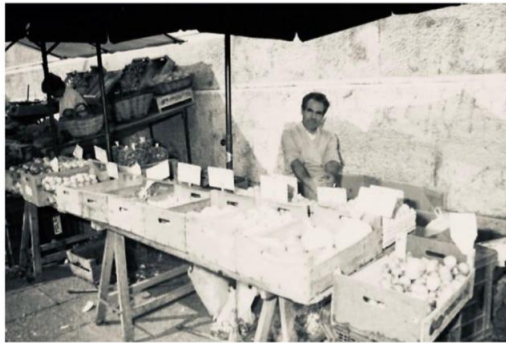


Nosaltres

Després de tres generacions comercialitzant cargols i productes de pagès, l'any 2017 es comença una nova etapa de negoci: els cargols cuinats.

"Elaborem els cargols tal com es feia abans, amb condiments i espècies de producció pròpia i amb una llarga cocció a foc lent"

Actualment estem treballant en la implementació a la finca d'uns vivers de cargols per recuperar l'espècie autòctona de la nostra zona.



La nostra **missió** és proporcionar una alternativa fàcil, ràpida i pròxima perquè els nostres clients puguin menjar i preparar els cargols al seu gust.

La nostra **visió** és ser una empresa líder en el sector del cargol cuinat oferint un producte de categoria millorant i potenciant les seves propietats amb una bona relació qualitat / preu.

Els **valors** que més ens representen són els 4 següents:

- **Proximitat:** VdeGust treballa amb el cargol bover, un dels cargols de terra més comú als Països Catalans, a més d'altres productes així com l'all, el tomàquet o les herbes aromàtiques que són d'elaboració pròpia.
- **Experiència:** Sent la tercera generació que continua amb la venda dels cargols vius a la plaça del Mercat del Lleó, a Girona, la nostra família fa dècades que es dedica al món del cargol.
- **Qualitat:** Un dels objectius principals de VdeGust és oferir un producte amb la màxima qualitat garantida, potenciant tot el seu sabor i conservant els seus valors nutricionals.
- **Responsabilitat Mediambiental:** Sempre que sigui possible, s'usaran materials reciclats per l'elaboració dels productes. D'aquesta manera, les safates dels cargols refrigerats són fets amb polpa de canya de sucre, per tant, és 100% biodegradable.

Figura 7: Secció “Nosaltres” de la proposta de restyling. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 8:** Secció “Productes” de la proposta de *restyling*

CanCARLINA
La Finca | V de Gust
Nosaltres
Botiga online

Casa rural
Els cargols
Producció agrària
Mercat del Lleó
L'obrador
Productes
Punts de venda
Receptes

Productes

Elaborem exclusivament cargols cuinats i salses per cargols.

Els cargols estan purgats amb més d'una setmana de dejuni i estan curosament netejats i seleccionats en mida i duresa.

La cocció es fa amb aigua, oli macerat amb espècies i plantes aromàtiques *, sal i caiena durant més de 90 minuts a temperatura controlada, aconseguint així un cargol melós en boca i saborós als paladars més exigents.

** Els alls, les cebes i les plantes aromàtiques es cultiven a la nostra finca (número de registre:VP/P/1774/2015), en parterres destinats exclusivament al seu cultiu i creixement. No utilitzem cap herbicida ni pesticida essent lliures de contagi químic, també practiquem la producció integrada tancant així el cicle productiu.*







Cargols cuinats refrigerats amb bosses de 180 i 400 g



Cargols a la llaua refrigerats amb safates de 30 i 56 u.



Cargols en conserva amb pots de 180 i 400 g escorregut



Salsa per cargols amb pots de 200 g



Cargols cuinats refrigerats HORECA 500 g

Figura 8: Secció “Productes” de la proposta de *restyling*. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 9:** Botiga en línia de la proposta de *restyling*



Botiga en línia

En tractar-se d'un producte fresc i refrigerat, aquest es produeix i es serveix segons les comandes de cada setmana.

El dia màxim per la recepció de les comandes serà el dimarts; en cas de rebre-les més tard s'enviaran la setmana següent.

Els enviaments són els dijous de cada setmana i seran entregats l'endemà.



Cargol cuinat refrigerat
180 g pes net
de 32 a 40 cargols

[Comprar](#)



Cargol cuinat refrigerat
400 g pes net
de 72 a 80 cargols

[Comprar](#)



Cargol cuinat refrigerat
250 g pes net
Llauna de 30 cargols

[Comprar](#)



Cargol cuinat refrigerat
500 g pes net
Llauna de 56 cargols

[Comprar](#)



Cargol cuinat en conserva
180 g pes net escorregut
de 30 a 40 cargols

[Comprar](#)



Cargol cuinat en conserva
400 g pes net escorregut
de 70 a 80 cargols

[Comprar](#)



Salsa per cargols
Tomàquet, all i juliverd
200 g pes net

[Comprar](#)



Salsa per cargols
Tomàquet i ceba
200 g pes net

[Comprar](#)

PORTS GRATUÏTS

Si la teva comanda supera els **40€**, te la portem de forma gratuïta a casa

ATENCIÓ AL CLIENT

Tens algun dubte? Posa't en contacte amb nosaltres
contactar

Figura 9: Botiga en línia de la proposta de *restyling*. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 10:** Punts de venda de la proposta de *restyling*

CanCARLINA La Finca | V de Gust Nosaltres **Botiga online**

Casa rural Els cargols Producció agrària Mercat del Lleó L'obrador Productes Punts de venda Receptes

Punts de venda

VdeGust disposa de diversos punts de venda en carnisseries, xarcuteries, botiges de queviures, rostisseries... arreu de Catalunya.

A continuació presentem alguns dels establiments on podreu trobar els nostres productes.

Aquest apartat s'anirà actualitzant en els pròxims dies en funció de l'autorització dels nostres clients per publicar el seu comerç.

GIRONA

Parada exterior al Mercat del Lleó
Mercat Municipal de Girona
Plaça Calvet i Rubalcaba, s/n
17002 Girona
Tel. 696 896 758
botigacancarlina@vdegust.cat
www.cancarlina.cat

El Petit Productor
Mercat del Lleó Parades 56,57,58,59
Mercat Municipal de Girona
Plaça Calvet i Rubalcaba, s/n
17002 Girona
Tel. 972 411 103 / 638 089 680
hola@elpeitproductor.cat
www.elpeitproductor.cat

Carnisseria Can Valls
c/ Major, 9
17844 Cornellà del Terri
Girona
Tel. 972 594 010
kosta.albert@gmail.com

Carnisseria Xarcuteria Jordi
c/ Jocs Olímpics de Barcelona, 5
17003 Girona
Tel. 972 412 036
info@carnsjordi.com
www.carnsjordi.com

Carns i Embotits Xevi
Passeig Federico Garcia Lorca, 3
17840 Sarria de Dalt
Girona
Tel. 972 172719
info@carnsiembotitsxevi.cat
www.carnsiembotitsxevi.cat

Xarcuteria Roca
Avinguda Girona, 65
17130 L'Escala
Girona
Tel. 972 773 921
info@xarcuteriaroca.com
www.xarcuteriaroca.com

Carns i Embotits Can Martí
c/ Besalú, 5
17600 Figueres
Girona
Tel. 972 510 415
info@can-marti.com
www.canmartifigueres.com

Figura 10: Punts de venda de la proposta de *restyling*. Font: Elaboració pròpia.

3.1 Receptes en format blog

VdeGust actualment presenta les seves receptes en format PDF. Aquest estil resulta ser incòmode per l'usuari a més de poc innovador. Per aquesta raó, es proposa presentar les receptes en format blog dins la pàgina web de la marca.

Per tal de poder visualitzar aquesta idea, s'ha adaptat la recepta "Cargols amb tomàquet i romaní" de la web de VdeGust en format de blog.

Cargols amb tomàquet i romaní



Us presentem un plat molt senzill i ràpid de fer. Amb tan sols dos ingredients és suficient per elaborar aquesta recepta.

INGREDIENTS per 2 persones

1. Bossa de 400 g de cargols cuinats refrigerats o un pot de 500 g de cargol en conserva.
2. Tomàquet en conserva amb oli i romaní.
3. Oli d'oliva verge extra (OOVE)
4. Una mica de sal, pebre i caiena al gust.

PREPARACIÓ

1. Primerament trossejarem en petits talls el tomàquet en conserva.
2. A continuació escalfarem un fons d'oli d'oliva en una paella i afegirem els cargols cuinats per poder rossejar-los.
3. Amb els cargols a la paella, afegirem el tomàquet trossejat i continuarem coent barrejant-ho tot bé.
4. Seguidament, afegirem els altres condiments: la sal, el pebre i la caiena.
5. Com a últim pas, abocarem en un recipient els cargols, i llestos!



- **Figura 11:** Pàgina d'exemple del format blog per les receptes

Figura 11: Pàgina d'exemple del format blog per les receptes. Font: Elaboració pròpia.

L'ús d'aquest estil facilita a l'usuari poder accedir a la recepta que li interessi, ja que no tindrà la necessitat de descarregar cap arxiu ni obrir una pàgina externa. No s'ha modificat ni el text ni la fotografia presentada, simplement s'ha canviat l'accés a la secció "Receptes".

ANNEX 4. Creació d'un perfil de VdeGust en 4 xarxes socials

Tal com s'ha anat explicant al llarg d'aquest projecte, VdeGust és una marca del sector agroalimentari que es dedica a la venda de cargols cuinats i salses. Per tant, forma part del món gastronòmic. És per aquesta raó que cal destacar la importància de formar part del camp virtual, i segons l'estudi de Sopexa de l'any 2015, el 81% dels amants de la cuina utilitzen Facebook per a compartir les seves experiències gastronòmiques, el 20% utilitza

Twitter i el 17% Instagram; els segueixen Pinterest, YouTube i LinkedIn. A més, afegixen que "la freqüència amb què els sibarites utilitzen els mitjans socials és molt alta, el 61% dels enquestats a escala mundial diu que inicien la sessió més d'un cop al dia i el 26% gairebé cada dia. La franja d'edat més activa és la de menors de 30 anys, el 74% dels usuaris fa fotos o vídeos del menjar, seguida pels de 30 a 39 anys i finalment per la població de 40 a 49 anys" (Citat per Núria Bigas, 2015).

Per tant, ens trobem a hores d'ara que qualsevol persona que tingui present comprar un producte, abans d'adquirir-lo buscarà l'opinió i recomanació a les xarxes socials dels experts o aficionats a la gastronomia. Estem en una societat en què la visió *millennial* s'ha apoderat de la forma de vendre el producte dins d'un món que, actualment, és purament digital.

1. Facebook

La plataforma de Facebook va ser creada el 2004 per Mark Zuckerberg. És una xarxa social que permet als usuaris interactuar i compartir contingut a través d'Internet. A l'hora d'elaborar un pla de màrqueting, crear un perfil en aquesta app és fonamental, i tal com defineix Clavijo (2016):

El benefici competitiu que ofereix aquesta xarxa social respecte als mitjans de comunicació més tradicionals resideix en què no només ofereix una segmentació de la seva base de dades per atributs com l'edat, el sexe, els ingressos o dades geogràfiques, sinó que també ofereix variables de comportament. Així també, afegix que, quan un usuari accedeix a la informació, visualitza vídeos o fa comentaris, està enviant els seus gustos, preferències, sentiments; dades sobre l'oci, el treball, l'amistat, etc., que alimenten una gran base de dades de 1.3000 milions d'usuaris.

Per tant, segons Clavijo (2016), els beneficis de formar part d'aquesta xarxa social són múltiples, destacant que accedeix a un gran nombre de *leads*, facilita la viralitat dels missatges, humanitza la marca, dirigeix tràfic a la web o bé monitora i analitza els resultats.

- Figura 12: Perfil de Vdegust al Facebook



Figura 12: Perfil de VdeGust al Facebook. Font: <https://www.facebook.com/VdeGust-Cargols-Cuinats-105553781743891>

2. Twitter

Twitter és una plataforma de *microblogging* i va ser creada el 2006 per Jack Dorsey. Amb més de 393 milions d'usuaris, és la plataforma per excel·lència on es comparteixen experiències i vivències en el moment en què succeeixen. Dit d'una altra manera, Twitter és la xarxa social que promoua idees.

Per una organització, la utilització d'aquesta plataforma és adient com un espai per comunicar una promoció o oferta, donar a conèixer un producte o bé anunciar un esdeveniment. A més, també permet relacionar-se amb altres empreses, interactuar amb els seguidors o clients a més de crear contactes.

- Figura 13: Perfil de VdeGust al Twitter

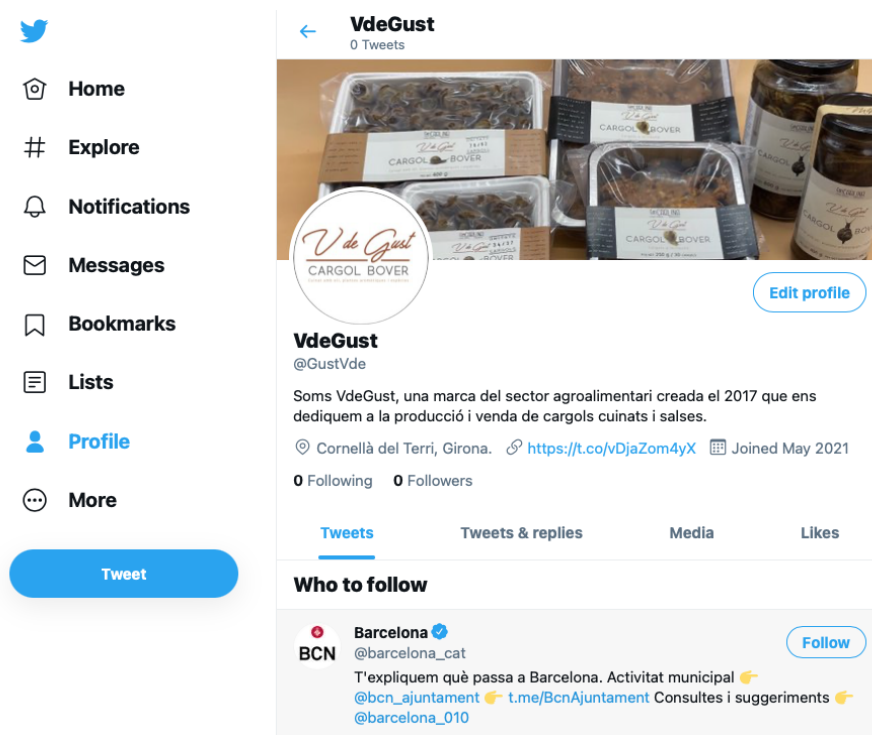


Figura 13: Perfil de VdeGust al Twitter. Font: <https://twitter.com/GustVde>

3. Pinterest

Pinterest es defineix a si mateixa com “una eina per col·leccionar i organitzar les coses que t’agraden”. Sent una plataforma creada el 2010 per Martina Zans, Paul Sciarra i Evan Sharp, la seva característica principal és organitzar, compartir i col·leccionar. Tal com esmenta Orihuela-Colliva (2006), “quan un usuari forma part de Pinterest, el seu principal objectiu és cercar en aquesta plataforma coses boniques i que li agradin, per poder inspirar-se i bé elaborar-les o comprar-les a la vida real”.

Cal esmentar que aquesta plataforma té una estructura bastant diferent de la resta, ja que el seu funcionament ve determinat pels pins (un pin és simplement qualsevol imatge o vídeo

que algú decideix guardar a Pinterest). Aquesta xarxa social és purament visual, i es basa principalment en "pinar" imatges en els nostres taulells per tal d'afegir i organitzar les fotografies que més ens agradin. A més, Pinterest no ofereix una comunicació bidireccional, simplement permet poder seguir a un usuari per estar al corrent de les seves publicacions. Un altre tret propi és que parteix de la filosofia de trobar en comptes de buscar. Aquesta plataforma té marcat un caràcter lúdic, és a dir, no és necessari seguir a un usuari perquè ens aparegui el seu contingut, i per tant, concedeix d'una manera més senzilla la viralització.

Formar part d'aquesta xarxa social permet a una empresa captar l'atenció de l'usuari a través d'un afecte totalment visual. És en aquesta plataforma on la imatge del producte és l'única protagonista per atraure els nostres futurs clients.

- **Figura 14:** Perfil de VdeGust al Pinterest



Figura 14: Perfil de VdeGust al Pinterest. Font: <https://www.pinterest.es/vdegust/saved/>

4. YouTube

La plataforma de YouTube podria ser considerada com la televisió a la carta d'Internet. Aquesta xarxa social permet als usuaris penjar vídeos perquè qualsevol persona pugui veure'ls en qualsevol moment i en format *online*. És important destacar que YouTube ofereix a tothom disposar del seu propi canal a la plataforma, i a més, completament gratis.

Aquesta xarxa social ofereix un gran ventall de beneficis per les empreses que vulguin formar-ne part. Caldria destacar que és un canal molt més efectiu que els altres basats en el text, com ara, els blogs. Amb una bona producció i postproducció d'un vídeo que ens interessi publicar, per exemple, un vídeo d'una recepta, se li ofereix a l'usuari una manera més senzilla i dinàmica per poder preparar aquell plat. A més, és una plataforma que també serveix per posicionar el SEO, ja que l'ús de les paraules clau en el títol, així com una descripció optimitzada i concordant serà essencial per aconseguir un bon posicionament dels nostres vídeos.

- **Figura 15:** Perfil de VdeGust al YouTube

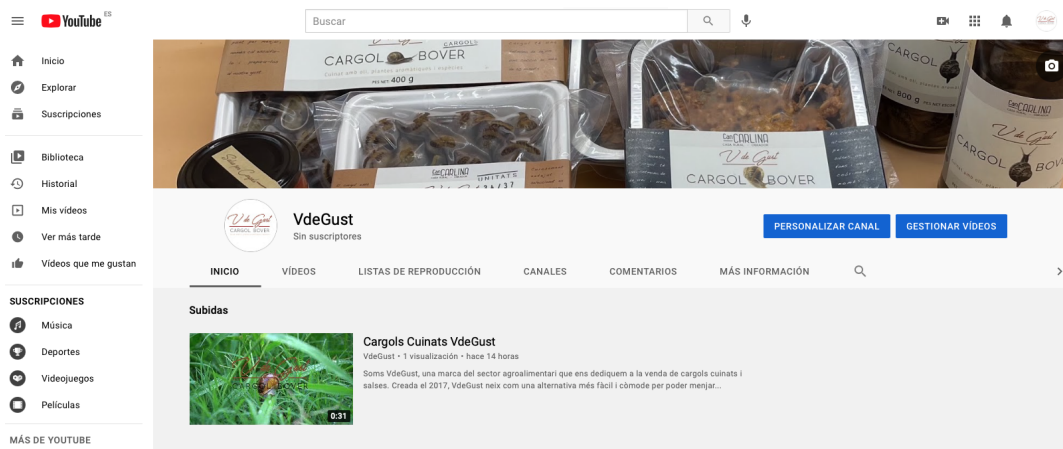


Figura 15: Perfil de VdeGust al YouTube. Font: https://www.youtube.com/channel/UC8Uhwqin_Dhc5cIMClzrueg

5. Instagram

Tot i que VdeGust ja està present a la xarxa social d'Instagram, és important posar en context els beneficis que aquesta plataforma pot aportar en una empresa. Segons Ramos (2015), "Instagram és un important canal amb desenes de milions d'usuaris que facilita associar imatges als noms de marca, augmentar la visibilitat del nostre negoci i generar *engagement* amb els nostres clients. [...] es tracta d'una forma divertida i creativa de connectar amb els nostres clients i promocionar els nostres productes o serveis de manera gratuïta".

Per tant, és la xarxa social que més genera *engagement* en la majoria de tots els sectors, és a dir, el nivell d'interacció dels usuaris amb la marca i els seus continguts és dels més elevats respecte a altres xarxes. Així mateix, Instagram ajuda a conèixer la nostra audiència, ofereix interacció i permet assolir noves audiències.

- **Figura 16:** Perfil de VdeGust a l'Instagram



Figura 16: Perfil de VdeGust a l'Instagram. Font: <https://www.instagram.com/vdegust/>

ANNEX 5. Proposta de contingut per les xarxes socials

Les xarxes socials han esdevingut l'eina principal a l'hora de comunicar-nos, informar-nos i gaudir de la major part del nostre temps lliure. Avui dia, les empreses utilitzen les plataformes per oferir tota la informació sobre els seus productes o serveis i connectar directament amb el públic. La manera en com es decideixi generar contingut a les xarxes socials és un fet fonamental per incrementar l'*engagement* de la marca.

És per aquest motiu i considerant la situació actual de VdeGust, es proposa el següent contingut.

5.1 Fotografies del producte

Es proposen dues varietats de fotografies del producte: les fotos d'estudi dels productes de VdeGust i fotografies quotidianes més adaptades al contingut de les xarxes socials. A continuació es mostraran un seguit de fotografies com a exemple de l'estil fotogràfic que es proposa per la marca.

Fotografies d'estudi

- **Figura 17:** Cargols refrigerats 400 g



Figura 17: Cargols refrigerats 400 g. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 18:** Cargols refrigerats 180 g



Figura 18: Cargols refrigerats 180 g. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 19:** Salsa de tomàquet, all i julivert



Figura 19: *Salsa de tomàquet, all i julivert.* Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 20:** Salsa de tomàquet i ceba



Figura 20: *Salsa de tomàquet i ceba.* Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 21:** Cargols a la llauna 500 g



Figura 21: Cargols a la llauna 500 g. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 22:** Cargols a la llauna 250 g



Figura 22: Cargols a la llauna 250 g. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 23:** Cargols en conserva 400 g



Figura 23: *Cargols en conserva 400 g.* Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 24:** Cargols en conserva 180 g



Figura 24: *Cargols en conserva 180 g.* Font: Elaboració pròpia.

Fotografies quotidianes

- **Figura 25:** Cargols amb la seva salsa de tomàquet



Figura 25: *Cargols amb la seva salsa de tomàquet*. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 26:** Cargols amb bolets



Figura 26: *Cargols amb bolets*. Font: Elaboració pròpia.

- **Figura 27:** Cargols a la llauna a la parada del Mercat del Lleó



Figura 27: Cargols a la llauna a la parada del Mercat del Lleó. Font: Elaboració pròpia.

5.2 Contingut audiovisual

Una altra manera de presentar els productes de VdeGust és mitjançant la creació de contingut audiovisual. Tal com explica l'encarregada de la producció de *BuzzFeed Motion Pictures*, Tiffany Lo (s.d.);

Hi ha molt poques preguntes clau que ens fem cada dia: 'Què vaig a menjar avui?' és una d'elles. És una cosa que tothom ha de pensar. A qui no li agrada el menjar, independentment que ens agradi o no cuinar? Amb l'auge dels telèfons intel·ligents, la possibilitat de veure vídeos mentre cuinem s'ha tornat més accessible. També mostra visualment cada pas, com se suposa que hauria de quedar la consistència, color o textura perquè s'assembla. Això és una cosa del que no tenen els llibres de cuina. (Citat per Portinari, B, s.d.).

Així doncs, és indiscutible que actualment els vídeos-receptes són un èxit en el món gastronòmic.

És per aquest motiu, que una de les accions que es plantegen en el pla de màrqueting digital és realitzar un vídeo-recepta per cada recepta de VdeGust. Aquest contingut audiovisual es publicaria a la plataforma de YouTube, i a partir d'aquí, se'n faria difusió a la resta de les xarxes socials i al blog de la pàgina web.

Accedint al següent enllaç es mostrarà un vídeo-recepta que s'ha realitzat per tal de contemplar la línia d'estil que es vol seguir pels pròxims: <https://www.youtube.com/watch?v=s2ltIplmYko>

Com es pot veure en el vídeo-recepta, es presenta en primer lloc una fotografia del plat juntament amb el seu títol. Després, es mostra visualment i amb la companyia de les determinades instruccions a seguir, els diversos passos per poder elaborar el plat. Finalment, s'incorpora el logotip de VdeGust i l'adreça de la seva pàgina web (www.vdegust.cat).

5.3 Col·laboracions amb els *foodies*

Per tal de tenir més visibilitat a les xarxes socials i així doncs generar més audiència, els *foodies* són avui dia una figura essencial pel món gastronòmic en les plataformes digitals. Els *foodies* són aquelles persones que els apassiona la gastronomia i comparteixen en els seus perfils de *social media* recomanacions de plats de restaurants o marques de menjar, així com les seves pròpies receptes.

En aquesta estratègia del pla d'acció s'hi han seleccionat 4 perfils de *foodies* que s'han considerat convenients per poder col·laborar amb VdeGust. En definitiva, la proposta consistiria a proposar a cada una d'aquestes persones una futura col·laboració amb la marca, ja fos a través d'una publicació al seu perfil d'Instagram o un *instastorie*, entre altres. Cal recordar que depenent del *foodie* al qual ens dirigim, aquest podrà tenir unes clàusules determinades a l'hora de fer la col·laboració, és a dir, demanarà certa retribució econòmica o bé es podrà conformar simplement a proporcionar-li el producte de manera gratuïta.

1. Laura López (@lauraponts)

En el món gastronòmic, la catalana Laura López és l'instagramer de moda. Actualment compta amb més de 341.000 seguidors, i el seu *feed* és una explosió de colors. El seu perfil d'Instagram és un plaer visual, i on qualsevol usuari pot inspirar-se a l'hora de crear el seu pròxim àpat gràcies a les receptes que López ofereix.

- **Figura 28:** Perfil d'Instagram de la Laura López

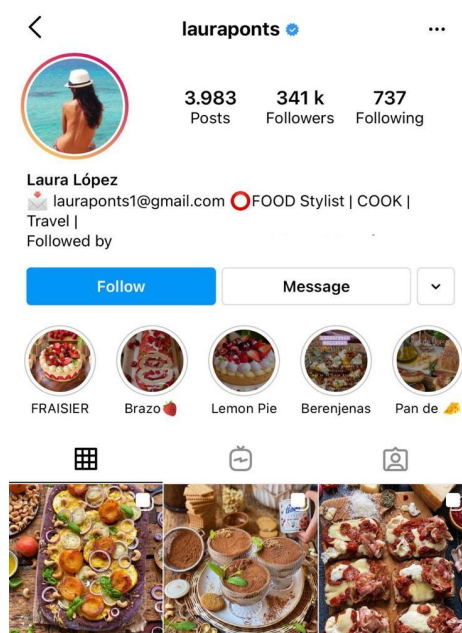


Figura 28: Perfil d'Instagram de la Laura López. Font: <https://www.instagram.com/lauraponts/>

2. Mireia Casamada (@mireiacasamada)

Havent crescut en una família d'agricultors, la Mireia Casamada té més de 27.000 seguidors en la seva plataforma d'Instagram. En el seu perfil, s'hi podran trobar receptes de tota mena de plats, però en especial de dieta mediterrània. A més, Casamada disposa de la seva pròpia pàgina web, on allí publica en el seu blog totes les seves receptes a més d'altra informació relacionada amb la seva professió.

- **Figura 29:** Perfil d'Instagram de la Mireia Casamada

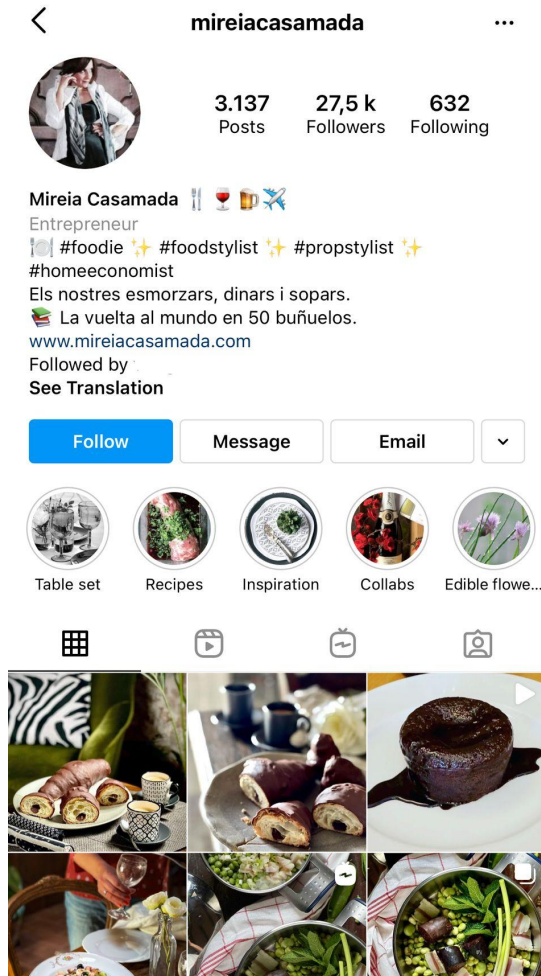


Figura 29: Perfil d'Instagram de la Mireia Casamada. Font: <https://www.instagram.com/mireiacasamada/>

3. Rafael Antonín (@rafuel55)

El Barceloní Rafael Antonín és un dels *foodies* que estan més de moda avui dia. Amb més de mig milió d'usuaris a l'Instagram, Antonín es destaca per les seves receptes en format vídeo de 30 segons. A més, cal destacar que és un amant de la dieta mediterrània.

- **Figura 30:** Perfil d'Instagram d'en Rafael Antonín

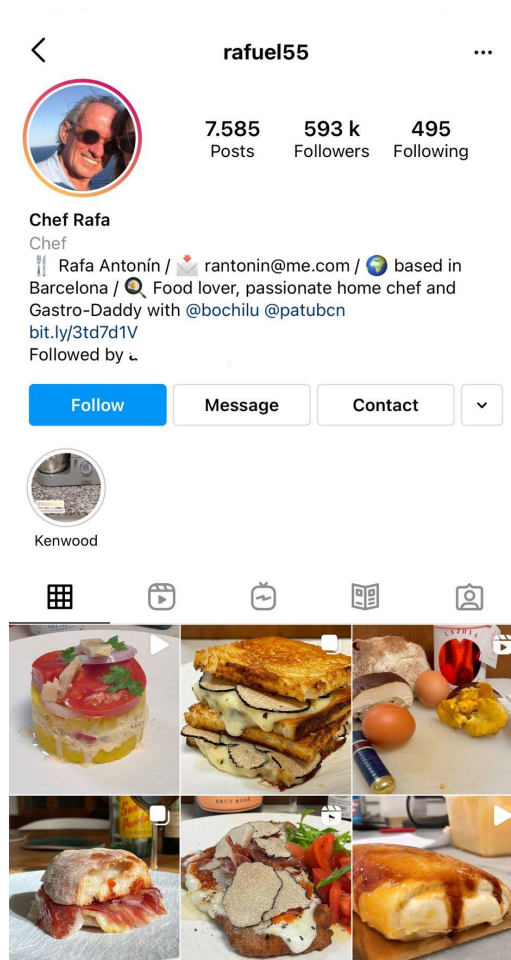


Figura 30: Perfil d'Instagram d'en Rafael Antonín. Font :<https://www.instagram.com/rafael55/>

ANNEX 6. Cronograma de les xarxes socials

El calendari de contingut per les xarxes socials està establert durant un període de 6 mesos, a partir del juny fins al desembre del 2021. Per tal de poder comprendre bé el següent cronograma, és important mencionar que les sigles B, I, T, P i F fan referència respectivament al Blog, Instagram, Twitter, Pinterest i Facebook de VdeGust.

- **Taula 7:** Cronograma del mes de juny

Juny						
Dilluns	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4	Dissabte 5	Diumenge 6
					<i>Dia mundial del Medi Ambient</i>	
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia per celebrar el Dia mundial del Medi Ambient (difusió I,T,F)	
Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11	Dissabte 12	Diumenge 13
Publicació Recepta Blog (difusió I,T,F) + Video Recepta Youtube (difusió B,I,T,F)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		
Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18	Dissabte 19	Diumenge 20
Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25	Dissabte 26	Diumenge 27
<i>Inici de l'estiu</i>		<i>Nit de Sant Joan</i>				
Publicació Fotografia celebrant l'inici de l'estiu (difusió I,T,F)		Publicació Fotografia desitjant una bona revetlla (difusió I,T,F)				Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)
Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)					

Taula 7: Cronograma del mes de juny. Font: Elaboració pròpia.

- **Taula 8:** Cronograma del mes de juliol

Juliol						
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous 1	Divendres 2	Dissabte 3	Diumenge 4
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9	Dissabte 10	Diumenge 11
Publicació Recepta Blog (difusió I,T,F) + Video Recepta Youtube (difusió B,I,T,F)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16	Dissabte 17	Diumenge 18
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23	Dissabte 24	Diumenge 25
Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30	Dissabte 31	Diumenge
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)

Taula 8: Cronograma del mes de juliol. Font: Elaboració pròpia.

- **Taula 9:** Cronograma del mes d'agost

Agost						
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge 1
Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6	Dissabte 7	Diumenge 8
Publicació Recepta Blog (difusió I,T,F) + Vídeo Recepta Youtube (difusió B,I,T,F)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13	Dissabte 14	Diumenge 15
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20	Dissabte 21	Diumenge 22
Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27	Dissabte 28	Diumenge 29
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 30	Dimarts 31	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres

Taula 9: Cronograma del mes d'agost. Font: Elaboració pròpia.

- **Taula 10:** Cronograma del mes de setembre

Setembre						
Dilluns	Dimarts	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3	Dissabte 4	Diumenge 5
		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10	Dissabte 11	Diumenge 12
					<i>Diada Nacional de Catalunya</i>	
Publicació Recepta Blog (difusió I,T,F) + Vídeo Recepta Youtube (difusió B,I,T,F)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia desitjant una bona diada (difusió I,T,F)	
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17	Dissabte 18	Diumenge 19
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24	Dissabte 25	Diumenge 26
			<i>Inici de la tardor</i>			
Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia celebrant l'arribada de la tardor (difusió I,T,F)			
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 1	Dissabte 2	Diumenge 3
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			

Taula 10: Cronograma del mes de setembre. Font: Elaboració pròpia.

- **Taula 11:** Cronograma del mes d'octubre

Octubre						
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres 1	Dissabte 2	Diumenge 3
Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8	Dissabte 9	Diumenge 10
Publicació Recepta Blog (difusió I,T,F) + Video Recepta Youtube (difusió B,I,T,F)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15	Dissabte 16	Diumenge 17
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)
Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22	Dissabte 23	Diumenge 24
		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29	Dissabte 30	Diumenge 31
Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)

Taula 11: Cronograma del mes d'octubre. Font: Elaboració pròpia.

- **Taula 12:** Cronograma del mes de novembre

Novembre						
Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5	Dissabte 6	Diumenge 7
<i>Tot Sants</i>						
Publicació Recepta Blog (difusió I,T,F) + Video Recepta Youtube (difusió B,I,T,F)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12	Dissabte 13	Diumenge 14
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19	Dissabte 20	Diumenge 21
Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26	Dissabte 27	Diumenge 28
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)
Dilluns 29	Dimarts 30	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge

Taula 12: Cronograma del mes de novembre. Font: Elaboració pròpia.

- **Taula 13:** Cronograma del mes de desembre

Desembre						
Dilluns	Dimarts	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3	Dissabte 4	Diumenge 5
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10	Dissabte 11	Diumenge 12
Publicació Recepta Blog (difusió I,T,F) + Vídeo Recepta Youtube (difusió B,I,T,F)			Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)	
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17	Dissabte 18	Diumenge 19
		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24	Dissabte 25	Diumenge 26
	<i>Inici de l'hivern</i>			<i>Nit de Nadal</i>	<i>Nadal</i>	
	Publicació Fotografia celebrant l'inici de l'hivern (difusió I,T,F)			Publicació Fotografia desitjant una bona Nit de Nadal (difusió I,T,F)	Publicació Fotografia desitjant un Bon Nadal (difusió I,T,F)	
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31	Dissabte	Diumenge
				<i>Cap d'Any</i>		
	Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)			Publicació Fotografia desitjant una bona entrada d'any (difusió I,T,F)		Publicació Fotografia (difusió I,T,F,P)

Taula 13: Cronograma del mes de desembre. Font: Elaboració pròpia.

Bibliografia i Webgrafia

Bages Cargol, SL. (s.d). *Bages Cargol*. [Consulta: 9 de març de 2021]. <https://www.bagescargol.com/>

Bigas, N. (2015, octubre 14). La deliciosa relació entre les xarxes socials i la gastronomia. *Universitat Oberta de Catalunya*. 24 d'abril de 2021. <https://www.uoc.edu/portal/ca/news/actualitat/2015/146-xarxes-socials-gastronomia.html>

Can Barris. (s.d.). *Can Barris*. [Consulta: 9 de març de 2021]. <https://www.canbarris.cat>

Clavijo, I. G. (2016). *Facebook para empresas y emprendedores*. IC Editorial.

Cuinats Jotri. (s.d). *Cuinats Jotri*. [Consulta: 9 de març de 2021]. <http://cuinatsjotri.cat/>

Orihuela-Colliva, J. L. (2006). *La revolución de los blogs*. La esfera de los libros.

Portinari, N. (s.d.). Por qué nos hipnotizan los vídeos cortos de cocina y qué hacer para desengancharse de ellos. *Directo al paladar*. 3 de maig de 2021. <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/por-que-nos-hipnotizan-los-vidEOS-cortos-de-cocina-y-que-hacer-para-desengancharse-de-ellos>

Ramos, J. (2015). *Instagram para empresas*. XinXii.

VdeGust. (s.d.). *VdeGust*. [Consulta: 1 de març de 2021]. <https://www.vdegust.cat/ca/>