

## **MESA DE COMERCIO**

### **Comisión competitividad e innovación: sesión 1**

#### **ORDEN DEL DÍA**

##### **1. Planes de viabilidad**

###### **1.1. Censo de actividades comerciales y hosteleras**

###### **1.2. Análisis de zonas**

###### **1.2.1. Carencias**

###### **1.2.2. Saturación**

###### **1.3. Competencia-especialización = beneficios**

##### **2. Profesionalización**

###### **2.1. Tests/protocolos de buenas prácticas-formas**

###### **2.2. Manipuladores-salud-alérgenos**

###### **2.3. Tecnificación/sistemas de gestión: sistemas de pago**

###### **2.4. Proveedores comprometidos**

###### **2.4.1. Formación continua**

###### **2.4.2. Motivación**

###### **2.4.3. Competición**

##### **3. Networking/co-working**

###### **3.1. Generación de sinergias e intereses comunes entre comercio y hostelería**

###### **3.1.1. Intercambio de espacios**

###### **3.1.2. Campañas comunes**

###### **3.1.3. Información compartida para cliente (paneles)**

###### **3.2. Tematización por zonas y/o épocas**

###### **3.2.1. Textil temporada**

###### **3.2.2. Producto temporada/producto cercanía**

###### **3.3. Nuevas tecnologías**

###### **3.3.1. Estudio de aplicaciones móviles que vinculen las dos actividades**

###### **3.3.2. Realización campañas online conjuntas por zonas/épocas**

##### **4. Clientes**

###### **4.1. Hábitos/necesidades**

###### **4.2. Rotación**

###### **4.3. Fidelización**

###### **4.4. Estimulación a consumo sostenible**