

El sector MICE donostiarra se reinventa

- El sector donostiarra del turismo profesional, MICE, ha seguido trabajando activamente durante la crisis provocada por el Covid19 para adaptar y recuperar su actividad. Las empresas ligadas al sector de congresos y eventos se han reinventado a través de diversas opciones virtuales y ya se están preparando, con las respectivas medidas sanitarias, para poder acoger reuniones en cuanto las directrices gubernamentales lo permitan.
- El equipo de Congresos y Eventos de Donostia San Sebastián Turismoa continúa trabajando intensamente para asesorar y apoyar a las empresas del sector y para mantener el interés de los organizadores por celebrar eventos en la ciudad.



El sector MICE de Donostia / San Sebastián **sigue activo** a pesar de la pandemia, y se ha reinventado y adaptado a la nueva situación con la celebración de congresos online, la creación de plataformas de streaming, e-conferences, webinars, clases en directo, showcookings, etc. Además, las sedes de reuniones están activando protocolos de higiene y distanciamiento con los que **garantizar la seguridad** en cuanto se retomen los eventos presenciales.

La Concejala de Turismo, Cristina Lagé, ha puesto en valor el turismo profesional de congresos. “Aporta gran valor en términos cuantitativos y, como dinamizadora económica del territorio, promoviendo la desestacionalización del destino. Por ello, estamos realizando una apuesta por el turismo MICE en el Plan Director de Turismo y nuestro equipo de Congresos y Eventos sigue trabajando para apoyar y asesorar a las empresas del sector ante una situación difícil y cambiante. También hemos mantenido el contacto con organizadores del sector para intentar que los eventos que se han tenido que posponer se sigan celebrando en San Sebastián y para mantener el interés por **celebrar otros futuros eventos en la ciudad.**”

Asimismo, Donostia San Sebastián Turismoa difunde a través de su página **web y redes sociales las iniciativas puestas en marcha por los establecimientos asociados donostiarras del sector MICE**, y actualiza la información y documentación que pueda ser de interés para el sector:

- [El MICE se mueve: Información de interés para el sector MICE tras el COVID19](#)
- [El MICE se reinventa](#)

Éstas son algunas de las nuevas iniciativas creadas por el sector MICE donostiarra:

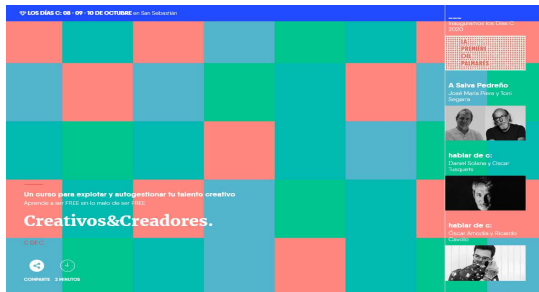
- **Palacio de Congresos Kursaal**
 - **Evento: Club de Creativos**
- **Basque Culinary Center**
 - **Evento: Gastromomika Live**
- **Ficoba**
 - **Evento: Bioterra Fest**
- **Victoria Eugenia**
- **Hagoos: Basque Live Streaming Event**
- **Lankor: plataforma para e-conferencias**
- **Tisa: plataforma on-line**
- **Astoria7 SafeHotel**

Palacio de Congresos Kursaal



El Kursaal trabaja intensamente para retomar su actividad a la mayor brevedad, con protocolos especializados tanto para reuniones como para eventos culturales. Se garantizará la seguridad sanitaria mediante desinfección y limpieza constante, y se aplicarán protocolos de distanciamiento para cada tipo de evento. [Más información](#)

Club de Creativos: Días C en Facebook



Los Días C del Club de Creativos 2020 se transforman y comienzan el **11 de junio, con una **Première en Facebook****, donde se conocerán las piezas que formarán el XXI Anuario de la Creatividad Española. El evento culmina del **8 al 19 de octubre, en Donostia/ San Sebastián**, con la entrega de los metales y el Gran Premio Nacional de Creatividad.

Más información: <https://www.clubdecreativos.com/>

Basque Culinary Center



El Basque Culinary Center está adaptando sus eventos y cursos al formato online:

Eventos Gastronómicos Online

El BCC adapta todos sus eventos al modelo digital: conferencias online con chefs referentes internacionales, clases en directo, ponencias para empresas, showcookings y congresos con sistemas de traducción simultánea.

Webinars gratuitos / Cursos intensivos online (pago)

El BCC también lanza Webinars en abierto y una amplia oferta de Cursos Intensivos para profesionales, un espacio donde compartir conocimiento y explorar la gastronomía desde distintas perspectivas. [Más información](#)

#GastronomikaLive

El proyecto virtual de San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country (5-29 de mayo) se ha clausurado con 56 ponentes, 41 webinars y 23.000 sesiones reservadas desde 45 países. La información y visionado de todas las charlas ofrecidas en Gastronomika Live están disponibles en la [sección 'noticias' de la web de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country](#).

La feria Gastronomika presencial se celebrará del 4 al 7 de octubre:

<https://www.sansebastiangastronomika.com/>

Ficoba



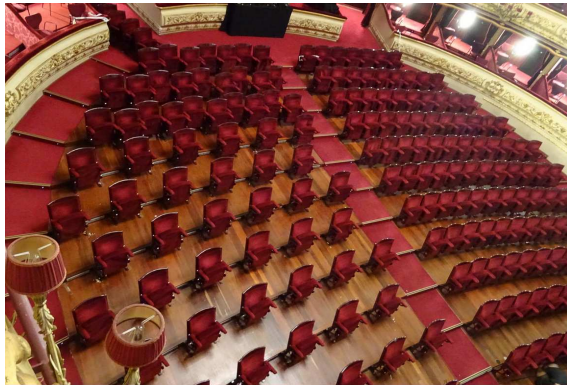
El recinto ferial FICOPA trabaja para volver a acoger eventos y reuniones cuanto antes, basándose en los espacios que tienen, como los pabellones, que ofrecen grandes garantías de distanciamiento. Asimismo, se garantizará la seguridad sanitaria mediante desinfección y limpieza constante, y se suprimirán plazas de parking cercanas para cumplir las medidas de distanciamiento. [Más información](#)

Bioterra Fest en Instagram



Del 5 al 7 de junio se ha celebrado **el nuevo formato** Bioterra Fest. La Feria de Euskadi de productos ecológicos, bioconstrucción, energías renovables y consumo responsable ha adecuado la cita que tenía prevista para celebrar su 17 edición en Ficoba, a través [encuentros virtuales en Instagram](#). La feria presencial se celebrará en octubre.

Teatro Victoria Eugenia



El Teatro Victoria Eugenia reanuda su actividad con una variada actividad escénica, tras espaciar sus butacas y adoptar las medidas sanitarias recomendadas. Más información: www.victoriaeugenia.eus

Hagoos: Basque Live Streaming Event



Hagoos lanza un nuevo servicio dirigido a agencias de incentivos y eventos, para posibilitar la celebración de eventos MICE en streaming "como si estuvieras en Euskadi". En un momento en el que los eventos presenciales están imposibilitados por el COVID19, el objetivo es que las empresas nacionales e internacionales puedan acercar la esencia de Euskadi a través del streaming.

Experiencias como "los sabores de la gastronomía vasca", "cultura y tradiciones vascas" o "el mar y los arrantzales", donde se ofrecen exhibiciones, demostraciones, visitas virtuales etc. son algunos de los ejemplos de esta fórmula, que pasa por una combinación entre trabajo y ocio, con experiencias únicas 100% made in Euskadi. Más información: hagoos.com

Lankor: plataforma para e- conferencias



La empresa Lankor, organizadora de congresos y eventos, ha puesto en marcha una plataforma de recepción de vídeos, que ofrece la posibilidad de realizar e-conferencias. La plataforma se ha utilizado para celebrar el congreso CIRP (Conference On Surface Integrity), organizado por Mondragón Unibertsitatea, con más de 150 expertos de 19 países. Más información: lankor.eus

TISA: plataforma on-line



TISA empresa de servicios especializada en la organización integral de congresos, eventos y reuniones, sigue trabajando e impulsando las plataformas on-line, para todo tipo de reuniones. Ofrece servicios de interpretación simultánea remota para cubrir las necesidades lingüísticas de los eventos, y sus equipos de azafatas/os profesionales asumen nuevas tareas en apoyo a las organizaciones para garantizar los nuevos protocolos sanitarios. Más información: tisa.es

Astoria 7 Safehotel

El Hotel Astoria 7 ha desarrollado un programa higiénico-sanitario para garantizar un entorno de tranquilidad y confianza.

[Más información](#)