

La receta de Viladecans para conseguir dos estrellas Michelin

Marina Jarque _

Directora de Comunicación Corporativa y Relaciones Internacionales

mjarquef@viladecans.cat

AJUNTAMENT DE **VILADECANS**



¿Cómo organizamos nuestra cocina?

1. Recogemos los objetivos de ciudad en una estrategia DUSI (y un PAM, ¡por supuesto!)
2. Situamos la actividad internacional en el centro de la organización y encabezando el organigrama
3. Consideramos que la labor de proyectos europeos requiere de perfiles especialistas
4. Dotamos el presupuesto con una partida anual en capítulo 2 para invertir en actividad internacional
5. Participamos en foros internacionales sobre las temáticas estratégicas con una intención concreta



Los 5 ingredientes de nuestra receta



1. No “tiramós al plato”:
Trabajamos con foco y determinación



2. Co-creamos interna y externamente desde la redacción de las propuestas



3. Trabajamos 360º



4. Creamos proyectos para hacer comunidad y conseguimos incrementar el impacto



5. Cuidamos y mimamos el proceso y a la gente



Y el tiempo de cocción



Para conseguir nuestros dos platos estrella


Urban Innovative Actions
– energy transition

URBACT Transfer
networks – Innovation in
education




Sugerencias del Chef
para el Menú 2020

...

A collection of wooden spoons of various sizes, each containing a different spice. The spoons are arranged in a row, with some spilling their contents onto a white surface. The spices include brown seeds, black peppercorns, yellow turmeric powder, red paprika powder, and dried green herbs. A dark semi-transparent banner with white text is overlaid on the image.

✓ Nuevos condimentos para los platos de siempre

A wooden cutting board with a lightbulb-shaped cookie and three cylindrical cookies. The cookies are golden-brown and dusted with white powder. A dark grey banner with white text is overlaid on the image.

✓ Cocina innovadora para todos los públicos

A top-down view of a white bowl with a black rim, filled with a vibrant green pea soup. The soup is garnished with fresh green peas and a single basil leaf. The bowl sits on a rustic, dark wooden cutting board. To the left, a small white bowl is filled with more fresh peas. Scattered peas and a sprig of basil are also on the board. A silver spoon is partially visible on the right side of the board. A semi-transparent black text box is overlaid on the center of the bowl.

✓ Fusión de todos los ingredientes en un único plato

... y todo aliñado con indicadores específicos





www.viladecans.cat

