

## Godè, el primer gastro-club de Valencia

**La capital de la Comunidad Valenciana da la bienvenida a Godè, un espacio diferente y moderno donde adquirir vinos poco convencionales, cervezas artesanas y bebidas de creación propia, siempre a precios asequibles.**

Valencia, 20 de octubre de 2011. - Godè, gastro-club especializado en la elaboración y venta de bebidas con base de café y en la comercialización de otros productos gastronómicos como el vino o la cerveza, abre sus puertas en el centro del barrio multicultural y cosmopolita de Ruzafa, en la calle Los Centelles número 34.

Descubrir nuevos sabores, texturas y olores. Adquirir productos exclusivos y singulares de difícil acceso en el comercio convencional, como cervezas artesanas y vinos con denominaciones de origen poco conocidas. Incluso aprender secretos del mundo de la gastronomía... Todo esto es posible en Godè, un nuevo negocio capitaneado por dos jóvenes emprendedores con larga experiencia en el mundo de la restauración.

### Actividades de Godè

A día de hoy, Godè ofrece a sus usuarios la posibilidad de:

Disfrutar de bebidas creativas para llevar como infusiones de aromas exclusivos, batidos de frutas y hortalizas, y bebidas calientes y frías preparadas con un café de la mejor calidad.

Adquirir bebidas embotelladas tanto nacionales como internacionales difíciles de adquirir en otros comercios, tales como cervezas artesanas, vinos de diferentes denominaciones de origen o incluso sin alcohol, y licores regionales de elaboración artesanal.

Teniendo en cuenta que la innovación es una de las características esenciales de Godè, en un futuro se ampliarán las actividades y servicios de cara al usuario, al que se le informará de dichas novedades mediante las redes sociales y la página web oficial de Godè ([www.gode.es](http://www.gode.es)).

### Club Godè

Todo aquel que lo desee puede formar parte del Club Godè, un club ideado para los amantes de la gastronomía en el que sus socios, además de beneficiarse de descuentos y promociones especiales, podrán participar en diversas actividades de carácter gastronómico e incluso social.

Para formar parte del Club Godè basta con que el cliente rellene un pequeño formulario disponible en el establecimiento. La inscripción, así como el acceso a muchas de las actividades que se desarrollen dentro del Club Godè, es gratuita.

### Algo más que un simple negocio

“La rentabilidad puede y debe coincidir con un modelo de negocio justo,

responsable y comprometido con el entorno. Sólo así, ganamos todos” afirman los creadores de Godè, quienes desde un principio tuvieron claro que un proyecto, para que llegue a materializarse y crecer, debe estar planteado como algo más que un simple negocio.

De este modo, más allá de la rentabilidad, Godè se marca como objetivos:

- Hacer más accesibles ciertos productos gastronómicos que, aunque conocidos, cuentan con un limitado apoyo comercial en el mercado.
- Servir de plataforma de promoción a pequeñas empresas dedicadas a la gastronomía cuyos nuevos productos tengan escasa presencia en el mercado, siempre y cuando, parte de los beneficios de la venta que se genere en la plataforma de Godè vaya destinada a proyectos sociales.
- Participar de acciones solidarias mediante la colaboración con asociaciones sin ánimo de lucro y Ong`s.
- Contribuir a la sostenibilidad del medio ambiente a través del reciclaje de residuos, la reutilización de maquinaria, siendo responsables con el consumo de agua y energía, así como haciendo partícipes a los clientes de dichos valores.

#### Sobre los creadores de Godè

Godè es un proyecto emprendido por Adam El Mhassani Prieto y Laura Fernández Lázaro, dos jóvenes que, con tal solo 31 y 29 años, han decidido plantarle cara a la crisis a base trabajo duro, imaginación y creatividad.

Ambos, además de ser apasionados de la buena gastronomía, - motivo principal por el cual han creado Godè -, tienen ya experiencia en el mundo de la restauración y de la venta al público.

En concreto, Adam El Mhassani, además de Godè, lidera un proyecto de asesoramiento de restauración ([www.asesordestauracion.com](http://www.asesordestauracion.com)), cuyo objetivo es orientar y ayudar a empresarios hosteleros a conseguir el éxito en sus negocios.

#### Localización y Horarios

Dirección exacta del establecimiento: Calle Los Centelles, 34. CP: 46006 – Valencia

Horario de apertura: de 9.00 a 20.30, todos los días a excepción de los domingos.

Teléfonos: 96.3810029 / 625.50.41.34

Contacto prensa: Nabila Prieto - [comunicacion@gode.es](mailto:comunicacion@gode.es) 696086424

---