

RETHINKING THE FUTURE

Un
esdeveniment
**FÍSIC
+
DIGITAL**

Powered by:



Global Sponsors:



RETHINKING
THE FUTURE
IN FOOD &
HOSPITALITY,
TOURISM AND
GASTRONOMY

BENVINGUTS A FHG *forum*

Un
esdeveniment
**FÍSIC
+
DIGITAL**

Fira de Barcelona presenta un nou fòrum que neix amb l'objectiu d'abordar els reptes de futur per al sector agroalimentari i la seva cadena de valor, la restauració, l'hoteleria, les col·lectivitats i el turisme, sectors clau per la seva contribució al PIB i marc de referència dels nostres salons líders: **Alimentaria, HOSTELCO i Fòrum Gastronòmic Barcelona.**

Serà un esdeveniment amb un format híbrid, presencial (Physical Experience) i virtual (Digital Experience), que permetrà potenciar-ne l'abast i ampliar l'audiència en totes les sessions.

Powered by:



Per què és un punt de trobada imprescindible?



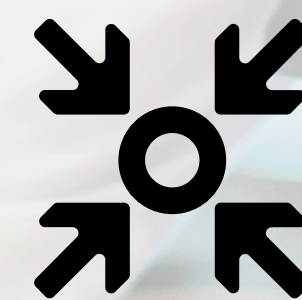
Coneixement i negoci units

Participa en el lloc idoni per **reflexionar, debatre i compartir idees** que contribueixin a la reactivació econòmica de la indústria agroalimentària i la seva cadena de valor.



Nous reptes, noves oportunitats

Descobreix **noves eines i solucions** per relançar i potenciar el teu negoci juntament amb institucions, associacions, entitats, empreses i ponents de primer nivell.



Una experiència innovadora amb la màxima visibilitat

Forma part d'aquest **esdeveniment híbrid (físic i digital)** que agruparà presencialment uns **400 congressistes** per cada eix temàtic i una audiència digital que augmentarà les xifres globals d'assistència.

Afegeix-te al moment decisiu en què s'impulsarà el futur de sectors clau:

La indústria, la distribució, el retail, l'agricultura, el comerç de proximitat, la restauració, l'hoteleria, les col·lectivitats, el food service, les empreses de tecnologia i serveis, les entitats i les associacions i institucions sectorials.

Coneix la visió dels grans protagonistes de la indústria

Serà un esdeveniment únic amb **conferències, taules rodones i debats** en què els líders de la indústria abordaran **el present i el futur de l'alimentació, l'hostaleria, el turisme i la gastronomia.**

L'esdeveniment s'estructurarà en tres grans eixos temàtics.



Food

Retail, Gran Distribució Alimentària i Cadena de Valor



Hospitality & Tourism

Hostaleria, Col·lectivitats i Turisme



Gastronomy

Restauració, Food Service i Producció Agroalimentària

Rethinking the future in Gastronomy

DILLUNS 28 / MATÍ

RESTAURACIÓ, FOOD SERVICE I PRODUCCIÓ AGROALIMENTÀRIA



**Ferran
Adrià**
President
d'elBullifoundation



Ingrid Buera
Directora d'Àrea de
Negoci de Mercabarna



**Cristina
Caparrós**
La Platjeta



**Nandu
Jubany**
Cuiner i propietari del
Grup Jubany



Artur Martínez
Cuiner del restaurant
Aürt i propietari de
La Mesa del Buen Gusto



**Gemma
Navas**
Del Parc al Plat
(Parc Natural
de l'Alt Pirineu)



Pep Palau
Codirector de
Forum Gastronòmic, S.L.



Josep Roca
Sommelier, Cap de Sala
i copropietari del Celler
de Can Roca



Sergi Roca
Co-founder
and Tech lead de
Plant on Demand



**Ramon
Sentmartí**
Director gerent
de Prodeca
(Promotora dels Aliments
Catalans)



Marc Vidal
Analista i divulgador a
Economía Digital Head
AllRework

Rethinking the future in Gastronomy

DILLUNS 28 / MATÍ

RESTAURACIÓ, FOOD SERVICE I PRODUCCIÓ AGROALIMENTÀRIA

La importància de la formació en gestió per a la restauració gastronòmica

Ferran Adrià, President d'elBullifoundation

La fil·loxera de l'ésser humà. Supervivència i felicitat

Josep Roca, Sommelier, Cap de Sala i copropietari del Celler de Can Roca

Taula rodona: Claus d'èxit per superar la crisi

Ferran Adrià (elBullifoundation)

Nandu Jubany (Can Jubany)

Artur Martínez (Aürt Restaurant)

Pep Palau (Fòrum Gastronòmic, SL)

Josep Roca (El Celler de Can Roca)

Arribes a temps al futur? Transformació Digital i FoodTech en la Societat Contactless

Marc Vidal, Analista i divulgador a Economía Digital Head AllRework

Ponència i taula rodona: Projectes innovadors en la comercialització de l'agricultura

Cristina Caparrós, La Platjeta

Gemma Navas, Del Parc al Plat (Parc Natural de l'Alt Pirineu)

Sergi Roca, Co-founder and Tech lead de Plant on Demand

Ramon Sentmartí, Director gerent de Prodeca (Promotora dels Aliments Catalans)

Presentació del Biomarket de Mercabarna

El primer mercat majorista d'Espanya de productes ecològics i també el primer d'Europa pel que fa a concentració d'empreses hortofructícoles bio

Ingrid Buera, Directora d'Àrea de Negoci de Mercabarna

Visita al nou biomarket de Mercabarna*

* Places sotmeses a disponibilitat. Activitat amb reserva prèvia.

Presentadora i moderadora de tot el bloc: **Carme Gasull**, periodista

Rethinking the future in Hospitality & Tourism

DILLUNS 28 / TARDA

HOSTALERIA, COL·LECTIVITATS I TURISME



Noemí Boza

Sòcia directora
de Más Cuota



Ana Díez

Directora Executiva de
Negocis i Emprenedors de
CaixaBank



**Rodrigo
Dominguez**

Director de Barra de Ideas



Antoni Llorens

President de Food
Service España



Jorge Marichal

President de CEHAT
(Confederació Espanyola
d'Hotels i Allotjaments Turístics)



Rafael Olmos

President d'HOSTELCO
i FELAC (Federació Espanyola
d'Associacions de Fabricants
de Maquinària per a Hostaleria,
Col·lectivitats i Indústries Afins)



Marius Robles

Fundador de
Food by Robots



Martí Sarrate

President de ACAVe
(Associació Corporativa d'Agències
de Viatges Especialitzades)



Mónica Subirats

Directora General
Monument Hotel 5*GL



José Luis Yzuel

President
d'HOSTALERIA
D'ESPANYA

Rethinking the future in Hospitality & Tourism

DILLUNS 28 / TARDA

HOSTALERIA, COL·LECTIVITATS I TURISME

A quin horitzó s'enfronten el Turisme i l'Hostaleria: Eines per a un futur incert

Presentador i moderador de tot el bloc: **Rodrigo Domínguez**, director de Barra de Ideas

Taula rodona: Present i futur del sector

Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme

Antoni Llorens, President de Food Service España

Jorge Marichal, President de CEHAT (Confederació Espanyola d'Hotels i Allotjaments Turístics)

Rafael Olmos, President del saló HOSTELCO i de FELAC (Federació Espanyola d'Associacions de Fabricants de Maquinària per a Hostaleria, Col·lectivitats i Indústries Afins)

Martí Sarrate, President de ACAVe (Associació Corporativa d'Agències de Viatges Especialitzades)

José Luis Yzuel, President d'HOSTALERIA D'ESPANYA

Modera: **Noemí Boza**, Sòcia directora de Más Cuota

Ponència: Noves idees per impulsar el sector i minimitzar el mal de la COVID-19

Noves idees i iniciatives per a reduir l'impacte de la pandèmia sobre l'hostaleria i el turisme. Quin serà el paper de la tecnologia (IA, robòtica, 5G) en la generació de models de negoci per a aquesta nova etapa?

Marius Robles, fundador de Food by Robots

Mariona Gaspà, Responsable de Food Service Knowledge d'AECOC

Ponència: Sense finançament no hi ha futur. Dels préstecs ICO a les noves fórmules d'ajudes i subvencions

El finançament és una de les principals preocupacions de les empreses que conformen la cadena de valor del turisme i l'hostaleria. La falta de liquiditat aniquila la capacitat de supervivència de centenars de companyies. Quines alternatives disponibles hi ha actualment?

Ana Díez Fontana, Directora Executiva de Negocis i Emprenedors de CaixaBank

Oriol Amat, Degà i catedràtic d'Economia Financera de la UPF Barcelona School of Management

Ponència: Reconstrucció i transformació empresarial enfront de la incertesa

L'hostaleria necessita un enfocament nou per a la seva reconstrucció. És el moment de llançar un missatge inequívoc d'unitat, col·laboració i lideratge.

José María Cervera, Coach Executiu, Fundador de Rumb Consulting, Soci fundador del Food Service

Taula rodona: Dissenyant l'era post-COVID. Nous horitzons

Una taula rodona d'alt voltatge, amb representants decisius del sector gastronòmic, en què es debateran i s'oferiran línies de treball conceptuals i pragmàtiques des de diverses disciplines convergents. Una taula que definirà nous horitzons i com s'arriba a aquests horitzons.

José María Cervera

Nino Redruello, Soci-propietari del grup de restauració L'Ampla

Mónica Subirats, Directora General Monument Hotel 5*GL

Modera: **Benjamín Lana**, President de la Divisió de Gastronomía de Vocento

Aquesta programació inicial podria variar. Si us plau, consulteu la versió completa i actualitzada de l'agenda de l'esdeveniment al web www.fhgforum.com.

Rethinking the future in Food

DIMARTS 29 / MATÍ

RETAIL, GRAN DISTRIBUCIÓ ALIMENTÀRIA I CADENA DE VALOR



Albert Anglarill

Gerent d'Innovació
i Desenvolupament de
Projectes d'AECOC



Rosa Galende

Gerent de Publicacions
d'AECOC



**Juan Antonio López
Abadía**

Director d'Optimització d'Energia
i Medi Ambient de Damm



Silvia Martínez

Directora de Vendes de
l'Àrea Est de Coca-Cola
European Partners



Toni Massanés

Director general de la
Fundació Alícia



José Luis Nueno

Professor de Màrqueting
i titular de la Càtedra Intent HQ
de Canvis en el Comportament del
Consumidor de l'IESE Business School



Rosario Pedrosa

Gerent de l'Àrea d'Estratègia
Comercial i Màrqueting d'AECOC



Pablo de la Rica

Gerent de Retail
Knowledge d'AECOC

Rethinking the future in Food

DIMARTS 29 / MATÍ

RETAIL, GRAN DISTRIBUCIÓ ALIMENTÀRIA I CADENA DE VALOR

Direct to Consumer

José Luis Nuevo, Professor de Màrqueting i titular de la Càtedra Intent HQ de Canvis en el Comportament del Consumidor de l'IESE Business School
Rosa Galende, Gerent de Publicacions d'AECOC

SHOPPER: Estudi de tendències post-COVID

Rosario Pedrosa, Gerent de l'Àrea d'Estratègia Comercial i Màrqueting d'AECOC

El rol de la distribució en l'era post-COVID

Pablo de la Rica, Gerent de Retail Knowledge d'AECOC

AECOC Innovation Hub: Tendències i tecnologies globals de gran impacte en l'empresa alimentària

Albert Anglarill, Gerent d'Innovació i Desenvolupament de Projectes d'AECOC

Taula rodona: Nous reptes estratègics del retail en l'era COVID

Mónica Aler, Responsable d'Assortiment i Trade Màrqueting de Plusfresc Supermercats

Mikel Larrea, Director General d'EROSKI

Silvia Martínez, Directora de Vendes de l'Àrea Est de Coca-Cola European Partners

Imanol Echeveste, Director Trade Marketing i Horeca de Angulas Aguinaga

Moderador: **Pablo de la Rica**, Gerente de Retail Knowledge de AECOC

Innovació, Sostenibilitat i Responsabilitat Social

Juan Antonio López Abadía, Director d'Optimització d'Energia i Medi Ambient de Damm

Toni Massanés, Director general de la Fundació Alícia

Visita al nou biomarket de Mercabarna*

* Places sotmeses a disponibilitat. Activitat amb reserva prèvia.

Participa-hi com a patrocinador i forma part del compromís

FHGG *forum*

-
- Incrementa la **visibilitat de la teva marca** juntament amb els líders i agents clau de la indústria de l'alimentació, gastronomia, hostaleria i turisme.
 - **Posiciona't com a empresa de referència** pel teu compromís amb la indústria alimentària i la seva cadena de valor.
 - **Posa en contacte els teus productes i serveis** amb usuaris finals i prescriptors d'alt nivell.
-

Tens a la teva disposició diverses opcions de **patrocinis** perquè **presentis les teves novetats** a públics afins.

MODALITATS DE PATROCINI

GLOBAL SPONSOR: (Màx. 3)

Pack visibilitat plus*
30 invitacions per bloc temàtic
6 places de pàrquing
Sala de reunions
Estand de 4 m²

GOLD SPONSOR: (Màx. 4)

Pack visibilitat plus*
15 invitacions per bloc temàtic
4 places de pàrquing
Sala de reunions
Estand de 4 m²

SILVER SPONSOR: (Màx. 6)

Pack visibilitat plus*
10 invitacions per bloc temàtic
2 places de pàrquing
Sala de reunions
Estand de 4 m²

THEMATIC SPONSOR: (Màx. 3 per bloc)

Pack visibilitat plus*
5 invitacions per al seu bloc temàtic
1 plaça de pàrquing

PATROCINADOR DE PRODUCTE: (Màx. 1 per cada categoria)

Visibilitat de la marca en el lloc de lliurament del producte
2 invitacions per bloc temàtic
1 plaça de pàrquing
El producte que es patrocina ha de complir les normatives de seguretat i ha d'estar prèviament autoritzat per l'organització.

* Consulteu-ne el contingut a la taula "Detall i preu dels patrocinis"

Detall i preu dels patrocinis

	GLOBAL	GOLD	SILVER	THEMATIC	PRODUCTE
Invitacions	30 per a cada bloc temàtic	15 per a cada bloc temàtic	10 per a cada bloc temàtic	5 per al seu bloc temàtic	2 per a cada bloc temàtic
Pàrquings	6	4	2	1	1
Sala de reunions	Sí	Sí	Sí	No	
Estand	Estand de 4 m²	Estand de 4 m²	Estand de 4 m²	No	
Esments a les xarxes socials	Abans i durant el Saló	Abans i durant el Saló	Abans i durant el Saló	Abans i durant el Saló	
PACK VISIBILITAT PLUS:				Només en el seu bloc temàtic	
Sales folder contraportada	Primer nivell	Segon nivell	Tercer nivell	No	
Lones exteriors i accessos	Primer nivell	Segon nivell	Tercer nivell		
Web logo al footer a totes les pàgines	Primer nivell	Segon nivell	Tercer nivell	Quart nivell	
Web bàner a home	Sí, al mig del contingut	No	No	No	
Emails: Logo al footer als emails	Primer nivell	Segon nivell	Tercer nivell	No	
Plataforma digital & APP Home	Logo en primer nivell + Bàner lateral	Logo en segon nivell	Logo en tercer nivell	Logo en quart nivell	
Plataforma digital & APP Catàleg	Perfil amb productes	Perfil amb productes	Perfil amb productes	Perfil amb productes	
	30.000 € (+10% IVA)	10.000 € (+10% IVA)	6.000 € (+10% IVA)	3.000 € (+10% IVA)	1.500 € + cessió de producte (+10% IVA)

En cas que, per motius sanitaris, l'esdeveniment solament es pugui celebrar en format DIGITAL EXPERIENCE, l'import dels patrocinis es reduirà un 50% i s'eliminarà l'opció de patrocini de producte.

Tipus i preus de les entrades

	Entrada PHYSICAL EXPERIENCE* 1 sessió	Entrada PHYSICAL EXPERIENCE* 3 sessions	Entrada DIGITAL EXPERIENCE 3 sessions
Preus especials de l'acreditació online fins al 13 de setembre del 2020	25 €	60 €	15 €
Preus online des del 14 de setembre fins al 29 de setembre del 2020	50 €	75 €	
Preu d'invitacions per a Expositor/ Patrocinador de FHG Forum	15 €	30 €	10 €

* En cas que, per motius sanitaris, l'esdeveniment solament es pugui celebrar en format DIGITAL EXPERIENCE, s'abonarà la diferència de preu oportuna.

Contacts:

Patrocinis: comercial@alimentaria.com

Inscripciones: visit@alimentaria.com

#FHGforum

Barcelona, 28 i 29 de setembre del 2020

Palau de Congressos de Barcelona,
Recinte Montjuïc - Fira de Barcelona

Powered by:



Global Sponsors:



Gold Sponsor:



Silver Sponsor:



Col·laborador:



Secretaria tècnica:

