



RETHINKING THE FUTURE

Un evento
**FÍSICO
+
DIGITAL**

Powered by:



Global Sponsors:



RETHINKING
THE FUTURE
IN FOOD &
HOSPITALITY,
TOURISM AND
GASTRONOMY

BIENVENIDOS A FHG *forum*

Un evento
**FÍSICO
+
DIGITAL**

Fira de Barcelona presenta un nuevo foro que nace con el objetivo de abordar los retos de futuro para el sector agroalimentario y su cadena de valor, la restauración, la hotelería, las colectividades y el turismo, sectores clave por su contribución al PIB y marco de referencia de nuestros salones líderes: **Alimentaria, HOSTELCO y Fórum Gastronómico Barcelona.**

Será un evento con un formato híbrido, presencial (Physical Experience) y virtual (Digital Experience), que permitirá potenciar su alcance y ampliar la audiencia en todas las sesiones.

Powered by:



¿Por qué es un punto de encuentro imprescindible?



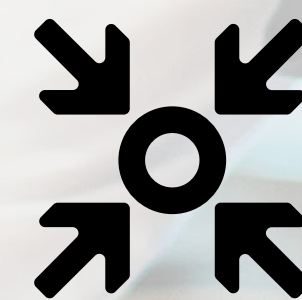
Conocimiento y negocio unidos

Participa en el lugar idóneo donde **reflexionar, debatir y compartir ideas** que contribuyan a la reactivación económica de la industria agroalimentaria y su cadena de valor.



Nuevos retos, nuevas oportunidades

Descubre **nuevas herramientas y soluciones** para relanzar y potenciar tu negocio de la mano de instituciones, asociaciones, entidades, empresas y ponentes de primer nivel.



Una experiencia innovadora con la máxima visibilidad

Forma parte de este **evento híbrido (físico y digital)** que agrupará presencialmente a unos **400 congresistas** por cada eje temático y a una audiencia digital que aumentará las cifras globales de asistencia.

Súmate al momento decisivo donde se impulsará el futuro de sectores clave:

La industria, la distribución, el retail, la agricultura, el comercio de proximidad, la restauración, la hotelería, las colectividades, el food service, las empresas de tecnología y servicios, las entidades y las asociaciones e instituciones sectoriales.

Conoce la visión de los grandes protagonistas de la industria

Será un **acontecimiento único** con **conferencias, mesas redondas y debates** donde los líderes de la industria abordarán **el presente y el futuro de la alimentación, la hostelería, el turismo y la gastronomía.**

El evento se estructurará en tres grandes ejes temáticos.



Food

Retail, Gran Distribución Alimentaria y Cadena de Valor



Hospitality & Tourism

Hostelería, Colectividades y Turismo



Gastronomy

Restauración, Food Service y Producción Agroalimentaria

Rethinking the future in Gastronomy

LUNES 28 / MAÑANA

RESTAURACIÓN, FOOD SERVICE Y PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA



**Ferran
Adrià**

Presidente de
elBullifoundation



Ingrid Buera

Directora de
Área de Negocio
de Mercabarna



**Cristina
Caparrós**

La Platjeta



**Nandu
Jubany**

Cocinero y propietario
del Grup Jubany



Artur Martínez

Cocinero del
restaurante Aürt
y propietario 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

Sumiller, Jefe de Sala y
copropietario del Celler
de Can Roca



Sergi Roca

Co-founder
and Tech lead de
Plant on Demand



**Ramon
Sentmartí**

Director gerente
de Prodeca
(Promotora dels Aliments
Catalans)



Marc Vidal

Analista y divulgador
en Economía Digital
Head AllRework

Rethinking the future in Gastronomy

LUNES 28 / MAÑANA

RESTAURACIÓN, FOOD SERVICE Y PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA

La importancia de la formación en gestión para la restauración gastronómica

Ferran Adrià, Presidente de elBullifoundation

La filoxera del ser humano. Supervivencia y felicidad

Josep Roca, Sumiller, Jefe de Sala y copropietario del Celler de Can Roca

Mesa redonda: Claves de éxito para superar la crisis

Ferran Adrià (elBullifoundation)

Nandu Jubany (Can Jubany)

Artur Martínez (Aürt Restaurant)

Pep Palau (Forum Gastronòmic, S.L.)

Josep Roca (El Celler de Can Roca)

¿Llegas a tiempo al futuro? Transformación Digital y FoodTech en la Sociedad Contactless

Marc Vidal, Analista y divulgador en Economía Digital Head AllRework

Ponencia y mesa redonda: Proyectos innovadores en la comercialización de la 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 gerente de Prodeca (Promotora dels Aliments Catalans)

Presentación del Biomarket de Mercabarna

El primer mercado mayorista de España de productos ecológicos y también el primero de Europa en concentración de empresas hortofrutícolas bio

Ingrid Buera, Directora Área de Negocio de Mercabarna

Visita al nuevo biomarket de Mercabarna*

* Plazas sujetas a disponibilidad. Actividad con reserva previa.

Presentadora y moderadora de todo el bloque: **Carme Gasull**, periodista

Rethinking the future in Hospitality & Tourism

LUNES 28 / TARDE

HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES Y TURISMO



Noemí Boza

Socia directora
de Más Cuota



Ana Díez

Directora Ejecutiva de
Negocios y Emprendedores
de CaixaBank



Rodrigo Domínguez

Director de Barra de Ideas



Antoni Llorens

Presidente de Food
Service España



Jorge Marichal

Presidente de CEHAT
(Confederación Española
de Hoteles y Alojamientos
Turísticos)



Rafael Olmos

Presidente de HOSTELCO
y FELAC (Federación Española
de Asociaciones de Fabricantes
de Maquinaria para Hostelería,
Colectividades e Industrias Afines)



Marius Robles

Fundador de
Food by Robots



Martí Sarrate

Presidente de ACAVE
(Asociación Corporativa
de Agencias de Viajes Especializadas)



Mónica Subirats

Directora General
Monument Hotel 5*GL



José Luis Yzuel

Presidente de
HOSTELERÍA DE ESPAÑA

Rethinking the future in Hospitality & Tourism

LUNES 28 / TARDE

HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES Y TURISMO

A qué horizonte se enfrentan el Turismo y la Hostelería: Herramientas para un futuro incierto

Presentador y moderador de todo el bloque: **Rodrigo Domínguez**, director de Barra de Ideas

Mesa redonda: Presente y futuro del sector

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

Antoni Llorens, Presidente de Food Service España

Jorge Marichal, Presidente de CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos)

Rafael Olmos, Presidente del salón HOSTELCO y de FELAC (Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines)

Martí Sarrate, Presidente de ACAVe (Asociación Corporativa de Agencias de Viajes Especializadas)

José Luis Yzuel, Presidente de HOSTELERÍA DE ESPAÑA

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

Ponencia: Nuevas ideas para impulsar el sector y minimizar el daño de la COVID-19

Nuevas ideas e iniciativas para reducir el impacto de la pandemia sobre la hostelería y el turismo. ¿Cuál será el papel de la tecnología (IA, robótica, 5G) en la generación de modelos de negocio para esta nueva etapa?

Marius Robles, fundador de Food by Robots

Mariona Gaspà, Responsable de Food Service Knowledge de AECOC

Ponencia: Sin financiación no hay futuro. De los préstamos ICO a las nuevas fórmulas de ayudas y subvenciones

La financiación es una de las principales preocupaciones de las empresas que conforman la cadena de valor del turismo y la hostelería. La falta de liquidez aniquila la capacidad de supervivencia de centenares de compañías. ¿Qué alternativas disponibles hay actualmente?

Ana Díez Fontana, Directora Ejecutiva de Negocios y Emprendedores de CaixaBank

Oriol Amat, Decano y catedrático de Economía Financiera de la UPF
Barcelona School of Management

Ponencia: Reconstrucción y transformación empresarial frente a la incertidumbre

La hostelería necesita un enfoque nuevo para su reconstrucción. Es el momento de lanzar un mensaje inequívoco de unidad, colaboración y liderazgo.

José María Cervera, Coach Ejecutivo, Fundador de Rumbo Consulting, Socio fundador del Food Service

Mesa redonda: Diseñando la era pos-COVID. Nuevos horizontes

Una mesa redonda de alto voltaje, con decisivos representantes del sector gastronómico, donde se debatirán y ofrecerán líneas de trabajo conceptuales y pragmáticas desde diversas disciplinas convergentes. Una mesa que definirá nuevos horizontes y cómo llegar a ellos.

José María Cervera

Nino Redruello, Socio-propietario del grupo de restauración La Ancha

Mónica Subirats, Directora General Monument Hotel 5*GL

Modera: **Benjamín Lana**, Presidente de la División de Gastronomía de Vocento

Esta programación inicial podría variar. Por favor, consulte la versión completa y actualizada de la agenda del evento en la web www.fhgforum.com.

Rethinking the future in Food

MARTES 29 / MAÑANA

RETAIL, GRAN DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA Y CADENA DE VALOR



Albert Anglarill

Gerente de Innovación
y Desarrollo de Proyectos
AECOC



Rosa Galende

Gerente de Publicaciones
de AECOC



**Juan Antonio López
Abadía**

Director de Optimización de Energía
y Medio Ambiente de Damm



Silvia Martínez

Directora de Ventas del
Área Este de Coca-Cola
European Partners



Toni Massanés

Director general de la
Fundación Alícia



José Luis Nueno

Profesor de Marketing y titular de
la Cátedra Intent HQ de Cambios
en el Comportamiento del
Consumidor del IESE Business School



Rosario Pedrosa

Gerente del Área de Estrategia
Comercial y Marketing AECOC



Pablo de la Rica

Gerente de Retail
Knowledge AECOC

Rethinking the future in Food

MARTES 29 / MAÑANA

RETAIL, GRAN DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA Y CADENA DE VALOR

Direct to Consumer

José Luis Nueno, Profesor de Marketing y titular de la Cátedra Intent HQ de Cambios en el Comportamiento del Consumidor del IESE Business School
Rosa Galende, Gerente de Publicaciones de AECOC

SHOPPER: Estudio de tendencias pos-COVID

Rosario Pedrosa, Gerente del Área de Estrategia Comercial y Marketing de AECOC

El rol de la distribución en la era pos-COVID

Pablo de la Rica, Gerente de Retail Knowledge de AECOC

AECOC Innovation Hub: Tendencias y tecnologías globales de gran impacto en la empresa alimentaria

Albert Anglarill, gerente de Innovación y Desarrollo de Proyectos de AECOC

Mesa redonda: Nuevos retos estratégicos del retail en la era COVID

Mónica Aler, Responsable de Surtido y Trade Marketing de Plusfresc Supermercats

Mikel Larrea, Director General de EROSKI

Silvia Martínez, Directora de Ventas del Área Este de Coca-Cola European Partners

Imanol Echeveste, Director Trade Marketing y Horeca de Angulas Aguinaga
Moderador: **Pablo de la Rica**, Gerente de Retail Knowledge de AECOC

Innovación, Sostenibilidad y Responsabilidad Social

Juan Antonio López Abadía, Director de Optimización de Energía y Medio Ambiente de Damm

Toni Massanés, Director general de la Fundación Alícia

Visita al nuevo biomarket de Mercabarna*

* Plazas sujetas a disponibilidad. Actividad con reserva previa.

Participa como patrocinador y forma parte del compromiso

FHGG *forum*

-
- Incrementa la **visibilidad de tu marca** junto con los líderes y agentes clave de la industria de la alimentación, gastronomía, hostelería y turismo.
 - **Posiciónate como empresa de referencia** por tu compromiso con la industria alimentaria y su cadena de valor.
 - **Pon en contacto tus productos y servicios** con usuarios finales y prescriptores de alto nivel.
-

Tienes a tu disposición diferentes opciones de **patrocinios** donde **presentar tus novedades** a públicos afines.

MODALIDADES DE PATROCINIO

GLOBAL SPONSOR:

(Máx. 3)

Pack visibilidad plus*
30 invitaciones por bloque temático
6 plazas de parking
Sala de reuniones
Stand de 4 m²

SILVER SPONSOR:

(Máx. 6)

Pack visibilidad plus*
10 invitaciones por bloque temático
2 plazas de parking
Sala de reuniones
Stand de 4 m²

PATROCINADOR

DE PRODUCTO:

(Máx. 1 por cada categoría)

Visibilidad de la marca en el lugar de entrega del producto
2 invitaciones por bloque temático
1 plaza de parking
El producto que se patrocina debe cumplir con las normativas de seguridad y estar previamente autorizado por la organización.

GOLD SPONSOR:

(Máx. 4)

Pack visibilidad plus*
15 invitaciones por bloque temático
4 plazas de parking
Sala de reuniones
Stand de 4 m²

THEMATIC SPONSOR:

(Máx. 3 por bloque)

Pack visibilidad plus*
5 invitaciones para su bloque temático
1 plaza de parking

* Ver su contenido en la tabla "Detalle y precio de los patrocinios"

Detalle y precio de los patrocinios

	GLOBAL	GOLD	SILVER	THEMATIC	PRODUCTO
Invitaciones	30 para cada bloque temático	15 para cada bloque temático	10 para cada bloque temático	5 para su bloque temático	2 para cada bloque temático
Parkings	6	4	2	1	1
Sala de reuniones	Sí	Sí	Sí	No	
Stand	Stand de 4 m²	Stand de 4 m²	Stand de 4 m²	No	
Menciones en redes sociales	Antes y durante el Salón	Antes y durante el Salón	Antes y durante el Salón	Antes y durante el Salón	
PACK VISIBILIDAD PLUS:				Solo en su bloque temático	
Sales folder contraportada	Primer nivel	Segundo nivel	Tercer nivel	No	
Lonas exteriores y accesos	Primer nivel	Segundo nivel	Tercer nivel		
Web logo en footer en todas las páginas	Primer nivel	Segundo nivel	Tercer nivel	Cuarto nivel	
Web banner en home	Sí, en medio del contenido	No	No	No	
Emails: Logo en footer en los emails	Primer nivel	Segundo nivel	Tercer nivel	No	
Plataforma digital & APP Home	Logo en primer nivel + Banner lateral	Logo en segundo nivel	Logo en tercer nivel	Logo en cuarto nivel	
Plataforma digital & APP Catálogo	Perfil con productos	Perfil con productos	Perfil con productos	Perfil con productos	
	30.000 € (+10% IVA)	10.000 € (+10% IVA)	6.000 € (+10% IVA)	3.000 € (+10% IVA)	1.500 € + cesión de producto (+10% IVA)

En caso de que, por motivos sanitarios, el evento solo pueda celebrarse en formato DIGITAL EXPERIENCE, el importe de los patrocinios se reducirá un 50% y se eliminará la opción de patrocinio de producto.

Tipos y precios de entradas

	Entrada PHYSICAL EXPERIENCE* 1 sesión	Entrada PHYSICAL EXPERIENCE* 3 sesiones	Entrada DIGITAL EXPERIENCE 3 sesiones
Precios especiales de la acreditación online hasta el 13 de septiembre de 2020	25 €	60 €	15 €
Precios online desde el 14 de septiembre hasta el 29 de septiembre de 2020	50 €	75 €	
Precio de invitaciones para Expositor/ Patrocinador de FHG forum	15 €	30 €	10 €

* En caso de que, por motivos sanitarios, el evento solo pueda celebrarse en formato DIGITAL EXPERIENCE, se abonará la diferencia de precio oportuna.

Contactos:

Patrocinios: comercial@alimentaria.com

Inscripciones: visit@alimentaria.com

#FHGforum

Barcelona, 28 y 29 de septiembre de 2020

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

Powered by:



Global Sponsors:



Gold Sponsor:



Silver Sponsor:



Colaborador:



Secretaría técnica:

