

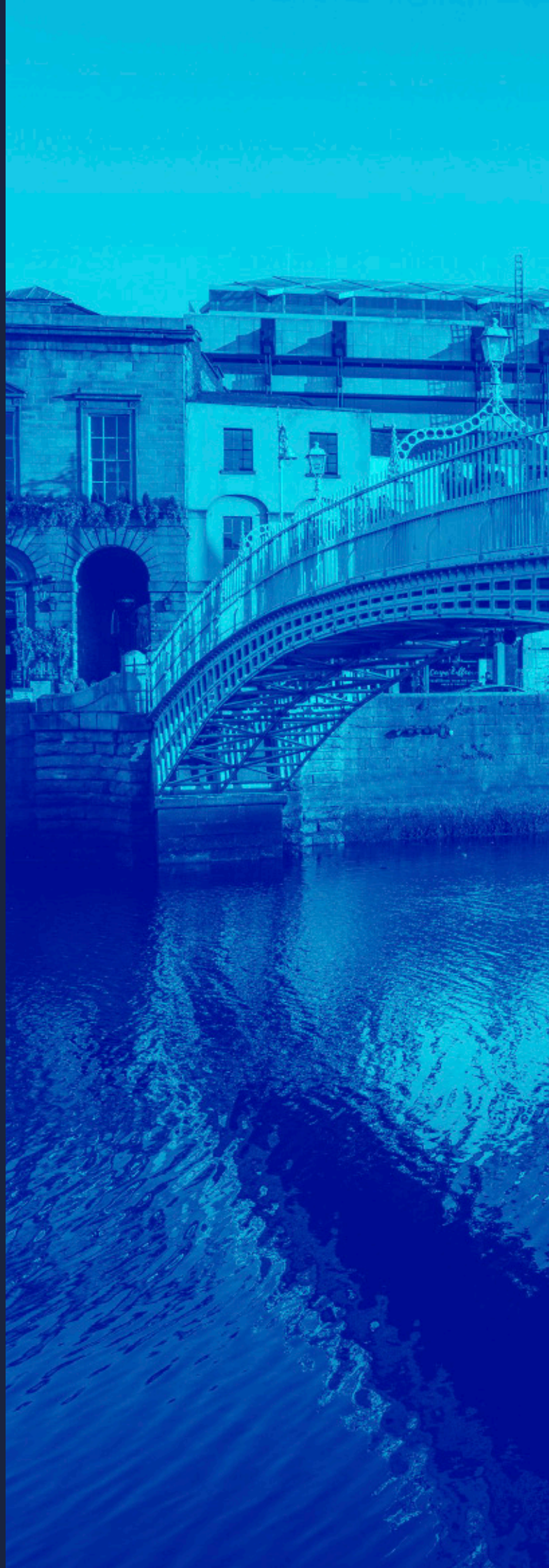
Retail & Foodservice Knowledge  
Estrategia Comercial y Marketing  
Horeca

INTERNATIONAL  
TRAINING  
**AECOC**

# **Irlanda: foodvenience en estado puro**

Del 2 al 4 de noviembre  
de 2026

**Dublín**









# ¿POR QUÉ IRLANDA

Irlanda se ha consolidado como un mercado de referencia internacional en el ámbito de la gastronomía, destacándose por la calidad y la innovación en sus modelos de comida preparada y restauración integrada en el día a día de los irlandeses. Este país es un verdadero entorno inspirador que permite entender la evolución de las soluciones de comida para llevar, gracias a su capacidad para combinar desarrollos propios con alianzas estratégicas entre el retail y sector de foodservice.

Pilares Clave del Sector Gastronómico Irlandés:

**Fuerte identidad local:**

La valorización de la regionalidad y un compromiso total con productos de alta calidad.

**Excelencia en el servicio al cliente:**

Un enfoque en la satisfacción del consumidor que potencia la experiencia gastronómica.

**Innovación constante:**

Una dedicación a evolucionar y adaptarse a las tendencias de alimentación saludable y sostenible.

**Comida fresca y preparada:**

Un enfoque en soluciones de alta calidad que se integran perfectamente en el ámbito del retail.

**Desarrollo de conceptos y sub-marcas:**

Éxito en la creación de ofertas de comida para llevar utilizando una combinación de marcas de terceros y propias, como las marcas de café en estaciones de servicio.



Dentro de este entorno tan dinámico, los conceptos **“grab & go”** han encontrado su lugar en las propuestas de foodvenience destacadas. Estos conceptos se centran en ofrecer opciones rápidas y deliciosas, permitiendo a los consumidores disfrutar de comidas de gran calidad sin tener que invertir tiempo preparándolas.

Irlanda no solo ofrece un mercado vibrante y de calidad en el sector de la gastronomía, sino que también representa una fuente rica de inspiración para innovaciones en soluciones alimentarias. La sinergia entre retail y foodservice se convierte en un aliado esencial en la creación de propuestas de foodvenience destacadas, donde ambos sectores colaboran para brindar experiencias únicas y de conveniencia a los consumidores.

## Objetivos

A través de reuniones con directivos y visitas a los conceptos más innovadores e inspiradores de Dublín, nos proponemos explorar:

### **La creciente competencia en un mercado líder en innovación:**

Analizaremos cómo está emergiendo una convergencia más evidente entre Foodservice y Retail, evidenciada por la aparición de conceptos híbridos, colaboraciones estratégicas y nuevas formas de cooperación entre competidores en entornos urbanos y de movilidad.

### **Los avances del canal Retail en Dublín:**

Examinaremos cómo este canal se está adaptando para capturar más momentos de consumo, especialmente en lugares de alta afluencia, como estaciones de tren y centros urbanos.

### **Nuevos modelos de negocio y actores emergentes:**

Investigaremos formas innovadoras de conectar con un consumidor local que valora la salud y la conveniencia, destacando su dinamismo y capacidad para anticipar las tendencias del mercado.

### **Originalidad e innovación en las propuestas gastronómicas:**

Nos centraremos en la creatividad de las ofertas de comida, enfatizando aspectos como la premiumización, la cocina global y otras tendencias emergentes que están marcando el mercado en Dublín.

## Dirigido a

Operadores, distribuidores y fabricantes del sector foodservice interesados en descubrir nuevas tendencias y conceptos innovadores que impulsen la transformación de sus negocios.

Retailers y fabricantes de gran consumo que quieran conocer de primera mano hacia dónde se dirige la innovación en alimentación y servicios, explorando cómo capturar nuevos momentos de consumo para potenciar el crecimiento de sus categorías.

Empresas que buscan ampliar su red de contactos y establecer alianzas estratégicas con marcas líderes y emergentes del mercado.

Los perfiles recomendados para participar incluyen dirección general, comercial, operaciones, marketing, trade marketing y sus respectivos equipos.

## Avance de algunos de los conceptos seleccionados:



### FRESH THE GOOD FOOD MARKET

Este supermercado se centra en ofrecer propuestas de “food for now” preparadas en tienda y una presentación impecable de los productos. Su enfoque en la frescura y la calidad lo posiciona como un referente en el sector de comida de conveniencia saludable.



### SPAR MERRION ROW

Un formato de conveniencia líder a nivel mundial, que destaca por la elaboración propia de una amplia gama de frescos ‘ready-to-go’ y un foco excepcional en la atención al cliente. Su combinación de productos frescos y la experiencia de compra hacen de este lugar una parada obligatoria.



### CENTRA DRUMCONDRA

El formato más reciente de Centra, operado por Musgrave Group, ofrece tanto soluciones de “food for now” o consumo inmediato como de “food for later”. Su diseño y oferta están cuidadosamente pensados para satisfacer las necesidades diarias de la comunidad local.



### DUNNES STORES ILAC

Un supermercado ubicado en el centro de la ciudad que ha sido remodelado para incluir un estilo de operación tipo “food hall”, lo que permite una experiencia de compra diversa y de gran calidad para el almuerzo. La integración de este área en la tienda ofrece una propuesta muy atractiva para los consumidores urbanos.



## APPLEGREEN

Applegreen es el operador de estaciones de servicio líder en Irlanda (con presencia significativa en el Reino Unido y EE. UU.): visitaremos su formato de servicios más reciente en Lusk, una gran fuente de inspiración sobre cómo desarrollar propuestas de marca propia y combinarlas con marcas reconocidas como M&S y Taco Bell

The logo for SuperValu, featuring the word "SuperValu" in a bold, white, sans-serif font on a red rectangular background.

## SUPERVALU

Este supermercado recientemente desarrollado se enfoca en soluciones listas para comer y ofrece amplias soluciones de "dinner for tonight", ubicado en el corazón de una ciudad en crecimiento. Su estrategia de posicionamiento y oferta de productos lo convierten en un destino ideal para los consumidores que buscan conveniencia y calidad.



## SPROUT & CO

Concepto de ensaladas orientado a la calidad, que opera en 10 ubicaciones en Dublín y Cork. Aprenderemos sobre su enfoque en la estacionalidad, la procedencia y el sabor, además de cómo están expandiendo su oferta más allá de los boles de ensaladas.

The logo for Donnybrook Fair, featuring the words "DONNYBROOK FAIR" in a white, sans-serif font on a black rectangular background.

## DONNYBROOK FAIR

Una cadena de retail premium que presenta su primera tienda recientemente remodelada como un flagship inspirador y cautivador. Esta visita nos permitirá apreciar su compromiso con la excelencia en productos y servicio al cliente.



# Agenda

**2 de noviembre** llegada libre del grupo

---

**3 de noviembre** de 8:00h a 22:00h

- 08:30h Punto de encuentro en el hall del hotel
  - 09:00h Presentación de mercado e inicio plan de visitas a conceptos seleccionados
  - 18:00h Llegada al hotel
  - 19:30h Cena - networking
- 

**4 de noviembre** de 8:00h a 16:00h

- 08:15h Punto de encuentro en el hall del hotel
- 08:30h Inicio plan de visitas a conceptos seleccionados
- 15:30h Salida hacia el aeropuerto de Dublín

## Formadores AECOC:



Mariona Gaspà,  
Foodservice Knowledge  
**AECOC**



Maite Echeverría,  
Customer management  
**AECOC**

## Consultor experto en el mercado:



Gavin Rotwell  
Managing Partner  
**Food Inspiration**



## Hotel

Pendiente de confirmación

## Vuelos recomendados

**Vuelo de ida:** 4 de noviembre de 2026

### **DUBLÍN - BARCELONA**

FR3977

17:40 (ryanair)

### **DUBLÍN - MADRID**

I21884

18:35 (Iberia)

## Precios

**Precio socios**

Plazas limitadas

**2.915€** (+21% IVA)**Precio no socios**

Plazas limitadas

**3.498€** (+21% IVA)**El precio incluye:**

- Presentación de mercado y explicación in-situ de cada uno de los conceptos
- Acompañamiento de AECOC durante todo el International Training
- Alojamiento y desayuno en Hotel 4\*, 2 noches del 2 al 4 de noviembre
- Servicio de transfer durante las visitas
- Servicio de intérprete y equipos de traducción
- 1 Cena networking y 2 comidas en conceptos seleccionados
- Seguro de viaje
- Transfer de vuelta al aeropuerto de Dublín en horario de vuelos recomendados

**El precio no incluye:**

- Vuelos
- Transfer desde el aeropuerto al hotel (día 2 de noviembre)
- Cena del día 2 de noviembre

**Bonifícate esta formación**

Benefíciate de la bonificación para este International Training.

Para gestionar esta bonificación, debes ponerte en contacto con la Fundación

Estatal y presentar la documentación requerida al menos 7 días antes del inicio del International Training

**Horas Lectivas: 31h**



## AECOC International Training

### Más de 25 años inspirando a directivos a través de las mejores prácticas internacionales

Una experiencia única para un número limitado de profesionales, enfocada al aprendizaje, acompañados por un experto en el mercado y pensadas para optimizar las agendas de los asistentes.

No se trata solo de visitar las mejores experiencias a nivel internacional, de fotografiar o replicar lo que se ha visto, sino de conocer y entender, de la mano de directivos del mercado, las mejores prácticas de las enseñas/ conceptos líderes, adaptarlas a nuestro mercado y a tu empresa, así como conocer en mayor profundidad los conceptos que mejor encajan con el posicionamiento de nuestros productos.

Una formación con enfoque práctico donde además podrás intercambiar opiniones con altos directivos del sector.

---

## La misión de AECOC

La mejora de la competitividad de toda la cadena de valor, compartiendo soluciones, estándares y conocimiento que la hagan más eficiente y sostenible, aportando mayor valor al consumidor.



Los materiales contenidos en las páginas de este informe incluyendo el texto, diseño, presentación, logotipos, iconos, imágenes, fotografías y cualquier otro elemento gráfico son propiedad de la Asociación Española de Codificación Comercial ("AECOC"). AECOC se reserva el derecho de modificar alguno o

todos los elementos del informe.

© [Enero, 2026] AECOC. Todos los derechos reservados. Esta obra no puede ser utilizada, reproducida, distribuida, comunicada públicamente o alterada, en su totalidad o en parte, sin el permiso escrito de AECOC.