

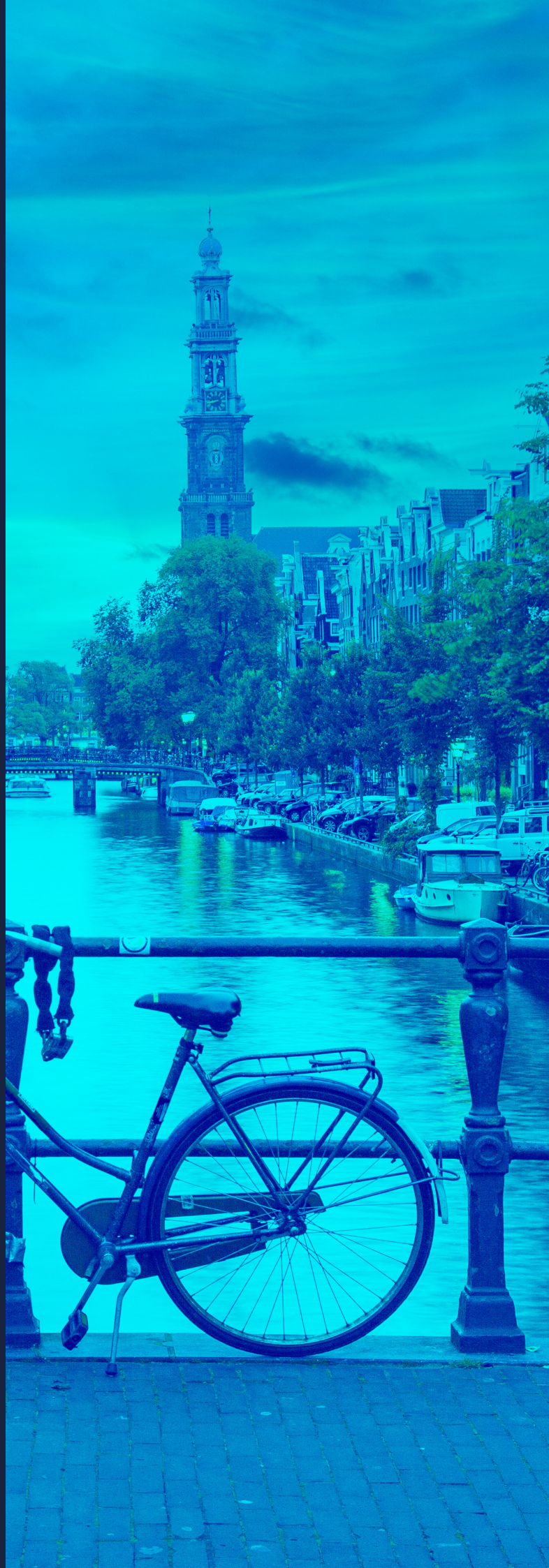
Retail & Foodservice
Knowledge

INTERNATIONAL
TRAINING
AECOC

Fusión de canales en la era del Foodvenience

La nueva gastronomía
urbana: cómo
Ámsterdam fusiona
conveniencia,
experiencia y
sostenibilidad para
ganar al consumidor
moderno

Ámsterdam,
del 4 al 6 de noviembre
2025



¿Por qué Amsterdam?

¿Cómo se comporta el consumidor en este entorno tan dinámico?

¿Qué esperan de las marcas y los conceptos?

¿Cómo innovan y colaboran los operadores para ganar presencia?

¿Qué modelos y tendencias marcan el futuro del sector?

El consumidor actual, cada vez más **cosmopolita, exigente y consciente**, busca soluciones que ofrezcan conveniencia y se adapten a su **estilo de vida dinámico** y preferencias cambiantes. Esto impulsa una transformación en el sector, donde la **flexibilidad, innovación y adaptación** son esenciales para captar su atención.

Ámsterdam destaca como un mercado líder en **innovación gastronómica**, con conceptos **disruptivos y una amplia diversidad culinaria** que abarca desde ambientes sofisticados hasta propuestas industriales y vanguardistas. La ciudad es también un referente en la integración de valores como la **sostenibilidad, salud, placer y diversidad**, fundamentales para un consumidor cada vez más comprometido.

La creciente **convergencia de Retail y Foodservice** redefine la competencia por la **cuota de estómago**, especialmente en espacios de alta movilidad como estaciones y hubs urbanos, donde surgen formatos híbridos y colaboraciones estratégicas.



Objetivos

A través de encuentros con directivos y visitas a los conceptos más disruptivos e inspiradores de Ámsterdam, exploraremos:

La creciente competencia en un mercado líder en innovación,

que impulsa la convergencia cada vez más visible entre Foodservice y Retail, reflejada en conceptos híbridos, colaboraciones estratégicas y nuevas formas de cooperación entre competidores en entornos urbanos y de movilidad..

Nuevos modelos de negocio, actores emergentes y formas innovadoras de conectar con un consumidor

local que valora la sostenibilidad, la salud y la conveniencia, destacando por su dinamismo y capacidad de anticipar las tendencias del mercado.

Los avances del canal Retail en Ámsterdam para capturar cada vez más momentos de consumo,

especialmente en espacios de alta afluencia como estaciones de tren y hubs urbanos.

La originalidad e innovación en las propuestas de cuota de estómago,

con énfasis en salud, sostenibilidad, premiumización, cocina global y otros valores emergentes que caracterizan el mercado de Ámsterdam..

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:



KITCHEN REPUBLIC

Centro de innovación gastronómica que impulsa el desarrollo de más de 200 startups de alimentación y bebidas. Descubriremos cómo promueven productos más sabrosos, conscientes y sostenibles, alineados con las nuevas demandas del consumidor y la evolución del ecosistema emprendedor en los Países Bajos.



JUMBO FOOD MARKT

Una de las propuestas más innovadoras del retail neerlandés, donde supermercado y foodservice convergen en un mismo espacio. Un formato que combina compra, consumo y experiencia, con foco en la conveniencia, frescura y personalización..



AH TO GO

Ubicado en el corazón de la movilidad urbana, este formato de ultraconveniencia ofrece soluciones rápidas y frescas para el consumidor en tránsito. Veremos cómo compite con el foodservice desde el retail, integrando tecnología, eficiencia y proximidad en un entorno de alto tráfico.



DUTCH RAILWAY RETAIL ORGANISATION

Las estaciones son centros clave de movilidad y consumo, donde se ofrecen experiencias centradas en la conveniencia, seguras y atractivas para el viajero. Exploraremos cómo NS Stations desarrolla y gestiona estos espacios —como Ámsterdam Centraal— combinando infraestructura, oferta comercial y servicios para transformar el tránsito en una experiencia de valor.



FOOD HALLEN

Un espacio icónico que reúne diversidad gastronómica, ocio y experiencia en un formato de food hall moderno. Con más de 30 propuestas culinarias, representa cómo el foodservice evoluciona hacia modelos compartidos, sociales y de alto valor experiencial.



STACH

Un concepto urbano que combina conveniencia, frescura y estilo de vida saludable, pensado para acompañar al consumidor durante todo el día. Desde cafés de especialidad y desayunos frescos, hasta comidas preparadas, opciones veganas y cenas listas para llevar.



HANOS

Mayorista premium que combina distribución, inspiración y experiencia para profesionales del foodservice. Más allá del suministro, HANOS es un espacio donde chefs y emprendedores descubren tendencias, productos innovadores y soluciones diferenciadoras. Exploraremos su visión sobre hacia dónde evoluciona el sector y las nuevas demandas del consumidor.



PAINDEMIE

Panadería y food concept, especializado en Pain de Mie, un pan blanco dulce similar al pan de leche japonés. Además, combina un servicio rápido de hamburguesas con un speakeasy de vinos, creando una experiencia única que mezcla rapidez, calidad y exclusividad.



ANNE MAX

Un espacio acogedor en la ciudad donde los clientes se sienten como en casa. Ofrecen productos frescos, orgánicos y de temporada, preparados con cuidado. Además, cuentan con una selección de café, té y otros productos para llevar, que reflejan su compromiso con la calidad y una experiencia auténtica.

Agenda

4 de noviembre

Llegada libre del grupo

5 de noviembre · De 8:00h a 22:00h

- 8:30h Punto de encuentro en el hall del hotel
- 9:00h Presentación de mercado e inicio plan de visitas a conceptos seleccionados
- 18:00h Llegada al hotel
- 19:00h Cena - networking

6 de noviembre · De 8:00h a 16:00h

- 8:15h Punto de encuentro en el hall del hotel
- 8:30h Inicio plan de visitas a conceptos seleccionados
- 16:30h Salida hacia el aeropuerto de Amsterdam

Expertos que nos acompañarán



Arjan de Boer
Managing Partner
Food Inspiration

Formadores AECOC



Mariona Gaspà,
FOODSERVICE KNOWLEDGE
AECOC

Hotel

Hotel 4 estrellas pendiente de confirmar

Vuelos recomendados

Vuelo de ida

Recomendamos viajar el 4 de noviembre a **Ámsterdam** para estar a punto el día 5 a primera hora (el precio incluye esa noche de alojamiento).

Regreso vuelos recomendados: 6 de noviembre

Amsterdam - Barcelona

KL1521
AMSTERDAM (Schiphol) - BARCELONA
20:50 (KLM)

Amsterdam - Madrid

I21794
AMSTERDAM (Schiphol) - MADRID
20:15 (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 4 al 6 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 Amsterdam Schiphol en horario de vuelos recomendados

El precio no incluye:

- Vuelos
- Transfer desde el aeropuerto al hotel (día 4 de noviembre)
- Cena del día 4 de noviembre

Bonificate 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 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, 2025] 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.