

Retail & Foodservice  
Knowledge  
Horeca

INTERNATIONAL  
TRAINING  
**AECOC**

# París Gourmet: Nuevas Tendencias en Foodservice

París  
del 30 de junio al 2 de julio  
2026



# ¿Por qué París?

París, cuna de moda, tendencias y capital gastronómica, nos invita a descubrir la perfecta fusión entre tradición y vanguardia. Una ciudad donde la alta cocina convive con conceptos innovadores, pensados para un consumidor exigente que busca nuevas experiencias: sabores diferentes, propuestas saludables y creatividad, sin renunciar a los clásicos que hicieron famosa la gastronomía francesa... ni a sus croissants.

Más allá de su legado culinario, París destaca como un mercado especialmente dinámico en la evolución de los momentos de consumo. Del desayuno premium al lunch ágil y conveniente, del café de especialidad al dinner más experiencial, la ciudad desarrolla formatos flexibles que responden a nuevas necesidades: rapidez sin perder calidad, propuestas saludables, experiencias compartidas y espacios híbridos que combinan restauración, retail y lifestyle.

Nuevos conceptos, recetas reinterpretadas y modelos operativos innovadores conviven con la tradición, adaptándose a un público multicultural que no renuncia a la identidad francesa.

**¿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?**



## Objetivos:

De la mano de expertos en el mercado de París:

### 01

Las tendencias que capturan momentos de consumo en espacios de alta afluencia, como estaciones de metro y hubs urbanos.

### 02

Nuevos modelos de negocio y actores emergentes que conectan con un consumidor que prioriza sostenibilidad, salud y conveniencia.

### 03

La creatividad en propuestas gastronómicas centradas en salud, sostenibilidad, premiumización y cocina global, reflejando los valores contemporáneos del mercado parisino.

### 04

Conceptos innovadores que se adaptan a los nuevos hábitos de consumo, destacando la intensa competencia en un entorno donde Foodservice y Retail se entrelazan.

# Avance de algunos de los conceptos seleccionados:

## BOUILLON DE PARÍS

**BOUILLON**  
*de paris*

Neo-brasería que revive la tradición de los bouillons parisinos del siglo XIX, ofreciendo clásicos franceses a precios accesibles. Abierto de mediodía a medianoche y sin reservas, cuenta con más de 300 cubiertos.

Bouillon République combina calidad y accesibilidad, impulsando un renacimiento de los bouillons en la gastronomía parisina.

## TASTY CROUSTY

*Tasty* CROUSTY®

Cadena de pollo frito que ha ganado popularidad por su precio imbatible y su enfoque en construir una comunidad alrededor de su oferta.

Tasty Crousty es un ejemplo de cómo crear fidelidad y hype, logrando un modelo de franquicia escalable que define la marca en un mercado en constante evolución.

## PETIT BAO

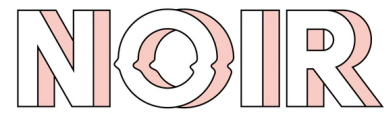
**PETIT  
BAO**  
小包子

Concepto parisino que adapta la comida callejera china al paladar francés. Petit Bao destaca por su fusión cultural, mostrando cómo se pueden integrar influencias

globales en un entorno local mientras se mantiene la autenticidad y la calidad de los ingredientes.

---

## NOIR COFFEE SHOPS



Cadena de cafés de especialidad que se ha posicionado como un modelo de referencia en el sector. Noir Coffee Shops se enfoca en la estética y la consistencia

de la experiencia del cliente, destacando por su calidad en el café y su habilidad para expandirse rápidamente manteniendo estándares altos.

---

## MAISON BAROCHE



Deli moderna que combina calidad y comunidad, Maison Baroche ofrece productos artesanales en un ambiente acogedor. Su enfoque en la sostenibilidad

y la interacción social crea una experiencia única para los clientes, demostrando que la autenticidad puede atraer a un público amplio.

---

## KODAWARI RAMEN



Restaurante que transforma la experiencia de comer ramen en un viaje sensorial. Kodawari Ramen se distingue por su atención al detalle y su capacidad para

contar historias a través de su menú, integrando un enfoque artesanal en la preparación de sus platos.

---

## LAND & MONKEYS



Panadería plant based que ha eliminado etiquetas convencionales, enfocándose en la calidad del producto. Land & Monkeys muestra que las marcas pueden atraer a un

público diverso al centrarse en la excelencia de su oferta, sin depender de categorías definidas.

# Programa International Training París

## 30 junio

Llegada libre del grupo

---

## 1 julio

**Horario:**  
de 08:00h 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

19:00h

Cena - networking

---

## 2 julio

**Horario:**  
de 08:00h 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 Paris Orly

## 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 foodservice, 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

## Expertos que nos acompañaran



**Mariona Gaspà,**  
**FOODSERVICE KNOWLEDGE**  
**AECOC**



**CONSULTORA EXPERTA EN EL MERCADO:**  
**Hélène Samuel**  
**Managing Partner**  
**SPOONFOOL**

**Hotel** ☆☆☆☆☆

PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN

## Precios International Training

**Precio socios**  
(Plazas limitadas)**2.995€ (+21% IVA)****Precio no socios**  
(Plazas limitadas)**3.594€ (+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 30 de junio al 2 de julio
- 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 París Orly en horario de vuelos recomendados

**El precio no incluye:**

- Vuelos
- Transfer desde el aeropuerto al hotel (día 4 de noviembre)
- Cena del día 30 de junio

**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**

## Vuelos de vuelta recomendados

**Jueves 2 de julio****París CDG - BARCELONA** Vueling  
VY8021 PARIS ORLY - BARCELONA Salida:18:20**Jueves 2 de julio****París ORLY - MADRID** Iberia  
IB580 PARIS ORLY - MADRID Salida:19:00

# 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 enseñanzas/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.

Ronda General Mitre 10  
08017 Barcelona

T. 93 252 39 00  
[www.aecoc.es](http://www.aecoc.es)

**AECOC**