

Foodservice
Knowledge

INTERNATIONAL
TRAINING
AECOC

Copenhague: Sostenibilidad e innovación, la apuesta del foodservice danés

Copenhague

Del 3 al 4 de octubre de 2023

Referente en iniciativas de
sostenibilidad e icono de
innovación y restauración de
calidad



¿Por qué Copenhague?

Dinamarca apuesta por la economía verde como motor de crecimiento en todos los ámbitos y sectores, siendo el eje sostenibilidad el que está teniendo mayor impacto en la evolución del Foodservice, en respuesta a un consumidor que ya lo ha incorporado como parte intrínseca de sus hábitos y decisiones de consumo. En los últimos 20 años, se ha transformado considerablemente hasta convertirse en una capital gastronómica de renombre.

Todo comenzó con 'The New Nordic Food Manifesto' y Noma, que hace dos décadas cambió la forma de pensar sobre los ingredientes y generó nuevas formas y métodos que ponían el foco en la excelencia culinaria. Este fue el inicio de una revolución que generó la apertura incesante de nuevos restaurantes en la ciudad, agregando nuevas estrellas a la escena culinaria, desde frescos mercados de comida callejera hasta restaurantes ecológicos y sostenibles y excelentes experiencias gastronómicas.

Hoy, Copenhague, con un millón de habitantes, tiene 24 estrellas Michelin. Pero la verdadera revolución ha sido cómo este desarrollo ha cambiado toda la escena gastronómica, desde la comida gourmet hasta la comida callejera, y ha creado una nueva escena gastronómica que todos los habitantes de Copenhague pueden permitirse disfrutar.

Objetivos

A través de encuentros con directivos y de las visitas a los conceptos de éxito más disruptivos e inspiradores, conoceremos:

- Cómo los aprendizajes extraídos de conceptos como NOMA se han convertido en factor dinamizador del mercado, con un **ecosistema emprendedor** de alto interés para la industria.
- Cómo aparecen **nuevos actores y modelos de negocio** alineados con las tendencias del consumidor. Conceptos de nueva creación y ya consolidados que lideran el mercado danés.
- Cómo se apuesta por **la economía local y la sostenibilidad**. Se pone el foco en la estacionalidad y la búsqueda de proveedores e ingredientes locales para dar un giro único a las recetas. La estacionalidad marca la esencia de los conceptos, desde los fast casual hasta el fine dining.
- Cómo la lucha por la **cuota de estómago** se ha intensificado y los conceptos híbridos, centrados en la conveniencia sin renunciar al eje salud y sostenibilidad cogen fuerza.



Dirigido a

Directivos de empresas de la cadena de valor del sector Horeca. Operadores de restauración, delivery y retailers que busquen inspiración en el mercado danés para ver hacia dónde va la innovación en recetas, sostenibilidad, conveniencia, experiencia o digitalización y conocer y hacer networking con nuevos conceptos y operadores de éxito en este mercado.

Distribuidores y fabricantes que deseen conocer las últimas tendencias de este mercado y hacia dónde va la innovación en alimentación y servicios.

Perfil: Dirección General, Dirección de operaciones, Dirección de Marketing, Dirección de I+D.

Algunos conceptos que visitaremos

Gasoline Grill

Gasoline Grill abrió silenciosamente el 2016, sin prensa ni publicidad. En 2017, Bloomberg News la nombró "la mejor hamburguesería del mundo". Hoy, Gasoline Grill se encuentra en 9 ubicaciones en Copenhague y sus alrededores. Trabajan con ingredientes orgánicos y de origen local, y acaban de lanzar una colaboración con MATR Foods para ofrecer una alternativa vegetariana a la carne. **Conoceremos a Klaus Wittrup, el fundador y director ejecutivo de Gasoline Grill, quien nos compartirá su visión de negocio y retos, así como la historia y claves del éxito.**

GASOLINE GRILL



RUG

RUG, es una de las últimas panaderías del panorama de la ciudad, sirve pan fresco, delicias tradicionales y café a los lugareños y huéspedes del hotel en el que se encuentra, convirtiendo este espacio en parte del barrio que le acoge. Gonzalo Guarda, exchef de Noma es el artífice de esta propuesta que aporta **un enfoque contemporáneo a la pastelería y panadería más tradicional.**



Grød

Grød, la premiumización de las gachas de avena. Su fundador Lasse Sørensen, en un esfuerzo personal para luchar contra la obesidad, incorporó las gachas de avena en su rutina diaria. Esta obsesión hizo que Lasse abriera una pequeña ubicación para demostrar lo increíble que puede ser este sencillo plato tradicional. Actualmente, con 10 ubicaciones, han popularizado las gachas, convirtiéndolas en el centro de un concepto. Además, ha desarrollado una amplia gama de productos disponible en los retailers daneses.



WeDo Greens

WeDo Greens, apuesta por la **salud en formato take away**. Cuenta con 10 barras de ensalada distribuidas por la ciudad que acercan su propuesta saludable y deliciosa, a la vez que rápida, a los ciudadanos. De la mano de su CEO Andreas Moi Boros, conoceremos cómo han conceptualizado con éxito este modelo centrado en las ensaladas, poniendo el foco en los proveedores y procesos para ser una solución de conveniencia, que pone atención en la sostenibilidad.



Aamanns

Aamanns: la versión moderna de la clásica comida danesa. Smørrebrød es la contribución danesa a la gastronomía mundial, pero durante muchas décadas quedó olvidado por las generaciones más jóvenes, hasta que en 2006 el chef Adam Aamann abrió un pequeño restaurante de comida para llevar con el propósito de revitalizar esta tradicional receta. Tomó su experiencia como chef como punto de partida y actualmente, este tradicional bocadillo abierto está presente en todo el panorama gastronómico danés y Aamanns es un exitoso grupo de restauración, certificado como orgánico y que busca potenciar los ingredientes de origen local.

AAMANN S



Madklubben

Madklubben, es la respuesta a la visión de Anders Aagaard de crear un restaurante donde se prepara buena comida, a precios razonables, servida en un hermoso entorno y poniendo especial foco en el servicio. **Un club de comida, un lugar capaz de reunir diferentes targets durante toda la semana.** Por ello han trabajado los diferentes momentos de consumo, poniendo foco en la noche y platos a precios muy democráticos. Actualmente tiene más de 40 restaurantes en todo el país y ha influenciado en la cultura danesa de salir.

Madklubben



Hart Bageri

Hart Bageri, es el proyecto del estadounidense Richard Hart, que fue panadero en Noma. Los pasteles lo han llevado a consagrarse como **uno de los referentes de la revolución que, en los últimos 10 años, está viviendo la ciudad en el ámbito de la panadería y la pastelería gourmet.**



Broens Gadekøkken

Broens Gadekøkken, la reinención del Street food, llevando la gastronomía a otro nivel. Surgió de la colaboración entre los fundadores de Copenhagen Street Food y algunos de los propietarios del restaurante Noma. El objetivo, crear **un lugar donde encontrar comida callejera internacional de reputados restaurantes y chefs de Copenhague, poniendo el foco en la calidad, los buenos ingredientes y las experiencias.** Es un espacio dinámico, en el que se invita a chefs de todo el mundo a presentar su versión personal de la comida callejera.



Agenda

3 de octubre, de 8:00h a 19:00h

8:00h	Punto de encuentro en el hall del hotel
8:30h	Presentación de mercado
10:30h	Inicio plan de visitas a conceptos seleccionados
19:00h	Cena networking

4 de octubre, de 8:00h a 16:00h

8:00h	Punto de encuentro en el hall del hotel
8:15h	Inicio plan de visitas a conceptos seleccionados y comida en ruta
16:00h	Fin del International Training y traslado al aeropuerto en horario vuelos recomendados (BCN y MDD)
23:30h y 23:00h	Llegada a España en vuelos recomendados (BCN y MDD)

Expertos que nos acompañaran



Pelle Andersen
CEO
FOOD ORGANISATION OF DENMARK



KIM RAHBEK
Fundador
STICK'N'SUSHI



Katja Seerup
Director
COPENHAGEN COOKING

Formadores AECOC



Mariona Gaspà
Consultora Foodservice
Knowledge
AECOC

Vuelos recomendados

*Se recomienda viajar a Copenhague el 2 de octubre como muy tarde, para empezar el International Training el 3 de octubre a primera hora de la mañana. La noche de hotel del 3 al 4 de octubre está incluida en la actividad.

4 de octubre

Copenhague · Barcelona

Vueling Airlines

Salida 20.30h - Llegada: 23:30h

Copenhague · Madrid

Iberia

Salida 19:40h - Llegada 23:00h

Hotel

Hotel Ottilia by Brøchner Hotels

Precio socios

(Plazas limitadas)

2.490 (+21% IVA)

Precio no socios

(Plazas limitadas)

2.988 (+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
- Acompañamiento de consultor experto y otros especialistas en el mercado de Copenhague
- Alojamiento en Hotel: 2 noches, del 2 al 4 de octubre
- Servicio de transfer durante las visitas y traslado de Copenhague al aeropuerto en horario vuelos de vuelta recomendados
- Servicio de intérprete y equipos de traducción
- 1 Cena, 2 comidas y desayunos
- Seguro de viaje

El precio no incluye

- Vuelos
- Transfer aeropuerto – Copenhague

Bonifícate esta formación:

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: 16h**

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, 2023] 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

AECOC