

Local Heroes, el caso KOKU



Ramen, street food asiático y crecimiento sostenido: las claves para construir una marca gastronómica con identidad propia.

-

13 de julio

Online.

Online

-

De 12:00h a 13:00h

¿Sabías que ...

Koku Kitchen se ha consolidado como uno de los conceptos de cocina asiática más reconocidos de Barcelona, con una propuesta basada en la autenticidad, la calidad y una experiencia gastronómica muy cuidada?

Lo que comenzó como una idea impulsada por los emprendedores irlandeses Mark y Ross se ha transformado en una marca con tres restaurantes que reciben a más de 300 comensales al día. A través de una oferta centrada en el ramen, los baos y otros platos inspirados en el street food asiático, Koku ha logrado conectar tanto con el público local como con visitantes de todo el mundo, manteniendo siempre un alto nivel de consistencia en su propuesta.

Dirigido a

Empresas que trabajan en el sector Horeca que buscan conocer casos de éxito, así como conocer a la comunidad de **Local Heroes**.

Compartiremos contigo

- **La importancia de los Local Heroes**

Mariona Gaspà - Analista Foodservice Knowledge - AECOC

- **La experiencia de KOKU**

Mark Liston y **Ross O'Doherty** - Cofundadores

- **Turno de preguntas**

Con la colaboración de



Queremos escucharte

Durante el webinar abriremos un canal para preguntas a través de chat que responderemos a lo largo de la sesión, y también informaremos de los contactos adecuados en AECOC para las dudas que puedas tener durante la puesta en marcha de tu proyecto.

Product Manager AECOC



Mariona Gaspà
Analista Foodservice
Knowledge

Patrocinado por



Precios

- **Precio 0€**
IVA general (21%) / asistente

Requisitos para conectarse: Sistema Operativo: Windows Vista - Windows 10, Mac OS X 10.8 - 10.11 Explorador web, Chrome v39, Firefox v34, Internet Explorer v8, Microsoft Edge, Safari v6 o una versión más reciente de estos navegadores