



Safari Tour Local Heroes - Conceptos de Restauración Singulares en Madrid

Conoceremos algunos conceptos de Madrid que están reinventando los clásicos, anticipando tendencias y creando una conexión auténtica con el consumidor a través de propuestas frescas y de proximidad.

-

22 de
septiembre

- Madrid -

28001. Madrid

-

De 10:00h a 18:30h. Incluye
almuerzo.

¿Por qué asistir?

Madrid se ha consolidado como uno de los mercados gastronómicos más dinámicos del país, con una escena en constante evolución donde conviven conceptos informales, propuestas especializadas y formatos más experienciales. La ciudad destaca por su capacidad para probar nuevas ideas, construir marcas con personalidad y adaptarse con rapidez a los nuevos hábitos de consumo.

Su diversidad de propuestas —desde conceptos monoproducto y healthy fast casual hasta cocinas internacionales y formatos premium— convierte a Madrid en un entorno especialmente interesante para observar tendencias, detectar oportunidades e inspirarse.

Objetivos de esta Jornada

- Visitar y conocer algunos de los Local Heroes de Madrid, que compartirán con nosotros cómo están contribuyendo a la evolución gastronómica de la ciudad. Además, exploraremos las claves de su éxito, su posicionamiento y los retos a los que se enfrentan en el día a día.
- Observar de primera mano cómo está respondiendo el mercado a las nuevas tendencias y hábitos de consumo, en una ciudad competitiva y en constante renovación, donde conviven conceptos de ticket medio bajo con propuestas más aspiracionales.
- Analizar distintos formatos de restauración, con especial atención a la especialización, la construcción de marca, la experiencia de cliente, la capacidad de diferenciación y la adaptación a nuevas ocasiones de consumo.
- Identificar ideas, aprendizajes y buenas prácticas aplicables a operadores de restauración y empresas de la cadena de valor de hostelería.

Dirigido a

Dirección General y Gerencia, Responsables de las áreas Comercial, Marketing y Trade, Innovación, Digital/e-commerce de fabricantes de productos cárnicos y charcutería, productos del mar, frutas y hortalizas, panadería y platos preparados.

Programa

10:00 Bienvenida e inicio de la jornada

10:00-10:45 Presentación

10:45-18:30 Plan de visitas previstas

Gaby's Bagels

Propuesta informal centrada en el bagel como producto protagonista. Representa muy bien el auge de los conceptos monoproducción, capaces de generar notoriedad a través de una identidad clara, una ejecución consistente y un tono fresco y cercano.

Akiro Hand Roll Bar

Restaurante japonés especializado en hand rolls, con una propuesta clara, actual y diferencial. Su interés radica en la especialización, la experiencia de barra y la capacidad de convertir una categoría concreta en un formato muy reconocible.

Greta Salad Bar

Concepto de comida saludable que responde a una demanda cada vez más consolidada de propuestas ágiles, frescas y personalizables. Aporta a la ruta la visión del healthy fast casual, con una oferta accesible y pensada para el consumo diario.

Nunuka Bistró

Restaurante georgiano con una propuesta singular y con mucha personalidad. Es un buen ejemplo de cómo Madrid acoge conceptos de cocina internacional con autenticidad, relato y vocación de marca.

Casa Neutrale

Concepto con una fuerte dimensión experiencial, donde la hospitalidad, la atmósfera y la construcción de marca tienen un papel central. Permite observar cómo algunos operadores están desarrollando universos propios que van más allá del producto.

Álex Cordobés

Concepto de pastelería especializado en tartas, que ha sabido convertir un producto concreto en una marca de gran notoriedad. Destaca por la combinación de producto icónico, identidad visual y capacidad de atracción.

18:30 Fin de la Jornada

El precio incluye

- Explicación in situ de cada uno de los conceptos
 - Acompañamiento de AECOC
 - Servicio de transfer durante las visitas
 - Almuerzo y degustación en ruta
-

Queremos escucharte

Durante el webinar abriremos un canal para preguntas que responderemos a lo largo de la sesión y también te informaremos de los contactos adecuados en AECOC para las dudas que puedas tener sobre la temática tratada.

Product Managers AECOC



Mariona Gaspà
Analista Foodservice
Knowledge

Precios

- **No socio 590€**
IVA general (21%) / asistente
- **Socio 490€**
IVA general (21%) / asistente