



## 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 monoproducto, 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