Estrella Galicia

10 -12 MARZO
2019
EXPOCoruña

20 Anos
FÓRUM GASTRONÓMICO
é
A Coruña

TENO TODO

MÁIS FEIRA
MÁIS ESPECTÁCULO

www.forumcoruna.com
#forumcoruna19

PATROCINA

CABREIROÁ

COLABORA

CACAO BARRY Since 1842

10 -12 MARZO
2019
EXPOCoruña

O MÁIS VISITADO

FÓRUM
GASTRONÓMICO

é máis!

é Girona
18-20 Nov. 2018

é A Coruña
10-12 Mar. 2019

é Barcelona
15-2 - Nov. 2019

O Fórum Gastronómico é un espléndido escaparate da innovación gastronómica, un termómetro preciso do dinamismo no sector, un espazo de intercambio de coñecemento e produtos.

Pioneiro no sector foodservice e líder a nivel nacional, con vocación internacional.

Un referente no que descubrirmos novos modelos de negocio e as últimas tendencias gastronómicas.

Un amplo abano de posibilidades onde adquirir novas competencias, habilidades e visións estratéxicas.

Con carácter bienal, celébrase en Girona, A Coruña e Barcelona.

O evento imprescindible para os profesionais da gastronomía

O QUE TEN MÁIS EXPERIENCIA: **20 ANOS**

20 ANOS

1999
Nacemento en **Vic** do **Fórum Gastronómico**. Precursor dos congresos de cociña

2003
Pioneiros na creación de obradoiros: **sesións de cociña en directo con degustación**

2007
Traslado de Vic a **Girona**

2008
Primeira edición en **Santiago de Compostela**

2009
Girona. **10º Aniversario.** Crecemento en todos os ámbitos

2010
Segunda edición en **Santiago**. As actividades do sábado múdanse á cidade.

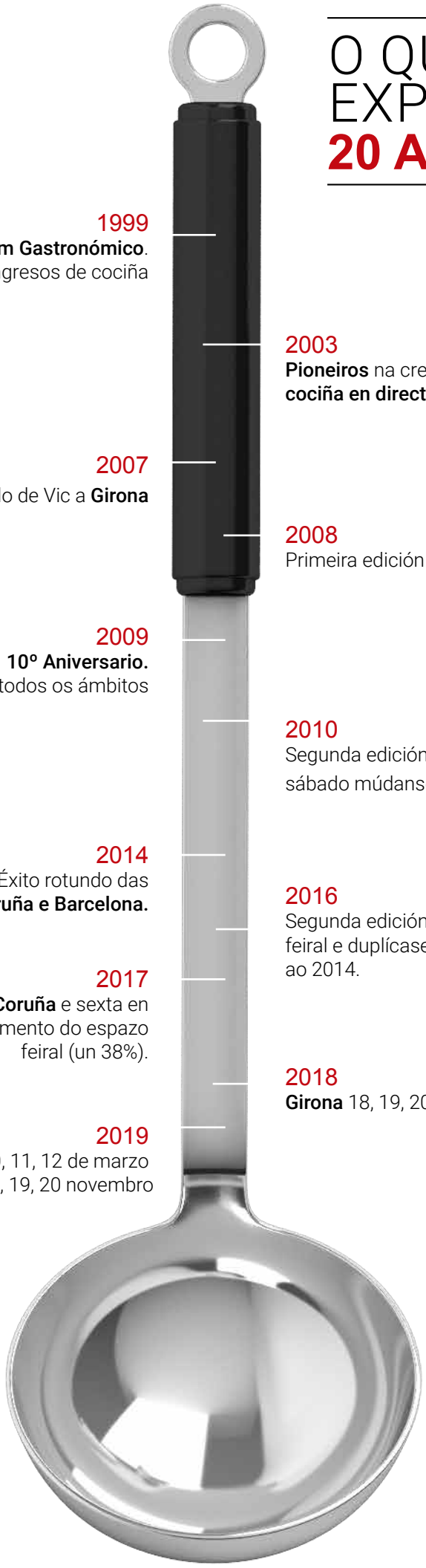
2014
Expansión do Fórum. Éxito rotundo das primeiras edicións na **Coruña e Barcelona.**

2016
Segunda edición en **Barcelona**. Crece o espazo feiral e duplícase a cifra de visitantes respecto ao 2014.

2017
Terceira edición na **Coruña** e sexta en **Girona** cun notable incremento do espazo feiral (un 38%).

2018
Girona 18, 19, 20 novembro

2019
A Coruña, 10, 11, 12 de marzo
Barcelona 18, 19, 20 novembro

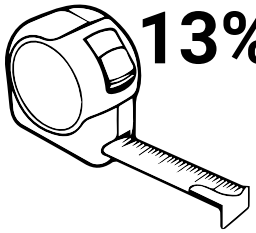


FÓRUM GASTRONÓMICO é A Coruña

10 -12 MARZO
2019
EXPOCoruña

FÓRUM GASTRONÓMICO é A Coruña

A MELLOR FEIRA



13% crecimiento do espazo feiral

+ FEIRA

Un espazo ideado para interactuar cos empresarios e profesionais, unha inmellorable oportunidade para fidelizar clientes, captar clientes potenciais e para descubrir as últimas tendencias do sector.

A feira acolle desde empresas líderes do sector foodservice, equipamento, servizos e distribución ata pequenos produtores do sector primario e a artesanía alimentaria.

Aposta pola internacionalización
Para promoveres o intercambio comercial, o Fórum Gastronómico tamén atrae compradores internacionais interesados nos sectores presentes na feira.

A QUE MÁIS MEDRA

é máis!

OS SECTORES REPRESENTADOS

A OFERTA MÁIS COMPLETA

PRODUTOS GASTRONÓMICOS

Bebidas alcohólicas
Bebidas non alcohólicas (auga, zumes, refrescos...)
Café, té, infusións
Produtos conxelados
Pastelaría, panadería e xeados
Carnes
Produtos do mar
Lácteos
Vexetais, horta e froita
Produtos IV e V gama
Aceite
Arroces
Azucre
Salsas, condimentos e especias
Pasta
Produtos de impulso (aperitivos doces e salgados)
Outros

EQUIPAMENTO E MAQUINARIA PARA A HOSTALARÍA

Equipamento e maquinaria de cocedura
Equipamento e armarios de frío
Maquinaria de limpeza industrial

ENXOVAL, UTENSILIOS E TÉXTIL

Utensilios de cocina, xogos de cubertos, louza e cristalería
Servizo de mesa e accesorios de sala
Téxtil para mesa e sala
Uniformes

TECNOLOXÍA E SOFTWARE

TPV e software
Distribución online
Aplicacións informáticas
Soportes tecnolóxicos de xestión e comunicación

OUTROS

Produtos e complementos de limpeza e hixiene
Interiorismo e mobilidade interior e exterior
Institucións públicas
Editoriais e publicacións gastronómicas
Consultaría

10 -12 MARZO
2019
EXPOCoruña

+ ESPECTÁCULO

No Fórum Gastronómico cédese a palabra aos cociñeiros, mestres de sala, catadoras, pasteleiros, panadeiros, queixeiros, charcuteiros... Preservando saberes e prácticas, reflectindo a diversidade de estilos que están xuntos na cociña, ofrecendo tribuna aos xenios consagrados e abrindo o escenario aos mozos que empurran forte.

4 escenarios (Auditorio, Obradoiro 1, 2 y Ágora)
100 relatores de primeiro nivel procedentes de todo o mundo
Sesións temáticas da máxima especialización
Presentacións de produtos e/ou servizos

EL MELLOR ESPECTÁCULO

RELATORES DE MÁXIMO NIVEL

O MELLOR PROGRAMA

FÓRUM GASTRONÓMICO é A Coruña

O MELLOR ESPECTÁCULO

2 ESPECIALIDADES

MÁIS CA UN EVENTO GASTRONÓMICO

FÓRUM VIÑO

O mundo do viño agocha segredos infinitivos. Os mellores enólogos, viticultores, catadores e prescritores explican os segredos e intercambian co público as súas experiencias. Fórum Viño tamén permite catar con eles os mellores viños.

FÓRUM DOCE

Especialización consolidada do Fórum Gastronómico que ofrece sesións protagonizadas polos grandes especialistas do mundo doce. Polas súas aulas pasan os mellores pasteleiros do panorama internacional.

10 -12 MARZO
2019
EXPOCoruña

O MELLOR ESPECTÁCULO

PREMIOS E CONCURSOS

OS MÁIS DESEXADOS

FÓRUM GASTRONÓMICO é A Coruña

O Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico, en colaboración con La Voz de Galicia, distingue o traballo dos cociñeiros emerxentes que utilizan produtos de proximidade, teñen sensibilidade coas producións ecolóxicas, colaboran cos produtores locais e fan difusión destes valores.

Os Premios Picadillo recoñecen a traxectoria profesional de cociñeiros, enólogos, responsables de sala, produtores e divulgadores da cultura culinaria galega.

O Concurso de Pulpeiras que buscará, un ano máis, as mellores pulpeiras e pulpeiros de Galicia. O concurso está aberto a profesionais galegos especializados na cocción e no servizo do polbo e a aqueles que desenvolvan a súa actividade en Galicia.

Os InnoFórum premian a innovación en gastronomía. Contan con tres categorías: produto máis innovador, embalaxe máis creativa e sabor máis orixinal.

Cada edición de Fórum Gastronómico acolle tamén concursos que se celebran en colaboración con diversas empresas e/ou institucións.

O MELLOR ESPECTÁCULO

ESPAZOS

FEIRA

O espazo feiral é único, dinámico e participativo. É o escaparate ideal das novidades do sector e unha **extraordinaria plataforma comercial**.

AUDITORIO

espazo equipado cos mellores medios que permite gozar do **espectáculo de cociña en directo**, a cargo dos mellores cociñeiros.

OBRADOIROS

Modelo Fórum. Demostracións de **cociña con degustación** final.

ÁGORA

Espazo destinado aos expositores onde se fan **presentacións e degustacións** das súas produtos e/ou servizos

10 -12 MARZO
2019
EXPOCoruña

AS MELLORES CIFRAS

Cifras A Coruña 2017

O MÁIS GRANDE

O MÁIS VISITADO

23.152 VISITANTES

O MELLOR ESPECTÁCULO

100
RELATORES DE MÁXIMO NIVEL

O MELLOR PROGRAMA

A MELLOR FEIRA

192
EXPOSITORES
CON GAÑAS DE COÑECER E DE SEREN COÑECIDOS

13% DE AUMENTO DE ESPAZO FEIRAL

CADA ANO MÁS **m²**

87%
DOS EXPOSITORES DISPOSTOS A REPETIREN A EXPERIENCIA E A RECOMENDAR O FÓRUM

A MELLOR REPERCUSIÓN

620
NOVAS
VALORADAS EN
1.826.480€

RAZÓNS PARA FORMAR PARTE DO FÓRUM

ÉXITO DO FORMATO

É un evento consolidado que, dende 1999, medra ano tras ano en **Girona, A Coruña e Barcelona**, sempre atento ás novas tendencias e adaptándose aos formatos do futuro.

NEGOCIO

As empresas participantes **xeran negocio**, captan **novos cliente**s e aceleran o proceso de vendas. É tamén unha oportunidade para **gañar visibilidade no sector foodservice**.

TENDENCIA

As empresas participantes presentan as súas novidades e poden optar aos **Premios InnoFórum**. Tamén teñen oportunidade de facer degustacións en salas perfectamente equipadas que o Fórum pon á súa disposición.

INTERNACIONALIZACIÓN

Fórum Gastronómico ofrece a opción de manter **reunións comerciais con compradores de recoñecidas empresas internacionais**.

CONTACTOS

El Fórum es visitado por los mejores cocineros del panorama actual, siempre interesados en conocer nuevos productos y últimas tendencias, y en encontrar nuevos proveedores. Una **inmejorable oportunidad** para las empresas participantes.

PROMOCIÓN

O Fórum convértese en **foco de atención dos medios de comunicación** tanto nacional como internacional

¿COMO PARTICIPAR?

COMO EXPOSITOR

A opción máis competitiva para amosar os teus produtos e solucións ao sector. O **mellor espazo para captar novos clientes**, fidelizar aos actuais e aumentar as vendas. Ademais os expositores teñen a oportunidade de contratar un espazo de demostración para presentar produtos e/ou servizos en aulas perfectamente equipadas.

Fórum Gastronómico aposta tamén polas **startups**, as pequenas empresas e os pequenos produtores ofrecéndolles tarifas especiais.

COMO PATROCINADOR

Ofrecemos diversos modelos de participación (Patrocinador principal, Patrocinador plus, colaborador e Patrocinador técnico) ademais de patrocinios a medida que permiten:

Conseguir visibilidade e notoriedade
Asociar a marca a un evento de referencia
Desmarcarse da competencia
Achegarse a un público obxectivo
Establecer contacto directo con relatores, expositores, asistentes ás actividades, medios de comunicación e prescritores
Incluír o logotipo da marca en diversos elementos gráficos e espazos
Presentar produtos e/ou servizos durante o Fórum Gastronómico

COMO VISITANTE

Durante tres días Fórum Gastronómico convértese no **centro neurálxico do mundo da gastronomía.** Innovación, tendencias, e un intenso programa de actividades.

din ...

“É un congreso moi sincero, moi profesional, con moito respecto polo produto, con moito respecto polo cociñeiro… emociónalles a cociña de verdade.”

Jordi Cruz

“O Fórum sérvenos de plataforma para contar o que pasa en Galicia, é un altofalante .”

Pepe Solla

Foron pioneiros cando crearon o congreso e pioneros tamén á hora de abrilo á xente.

Joan Roca

É un grande viveiro de creadores e pensadores.

Iago Pazos

Ir ao Fórum é como estarmos en casa; é entrañable, é querido…

Sergio y Javier Torres

É un modelo de congreso de proximidade onde todo é accesible fronte aos macro congresos que non teñen alma. No Fórum podemos gozar e podemos aprender.

Carlos Maribona

din ...

Ir ao Fórum é poder chegar á xente á que me apetece chegar.

Marcos Morán

Para nós é unha oportunidade única para termos contacto con dous tipos de público moi importantes para nós, a esta feira vén o profesional pero tamén o noso público final.
Chocovic

O Fórum é unha grande oportunidade, un escaparate para ensinar o mellor de nós mesmos.
Pati Blanco, El Corte Inglés

Para nós é un reforzo de posicionamento de produto, marca e compañía. Permítenos poder estar preto dos consumidores e preto dos profesionais do sector.
Manel Pérez Piñón, Estrella Galicia

Estar no Fórum é poder ter contacto co cliente, facer marca, estar en contacto con quen logo vai comprar o noso aceite.
Aceites Abril

10 -12 MARZO
2019
EXPOCoruña

FÓRUM
GASTRONÓMICO
é
A Coruña

T. 93 883 30 45
expo@forumcoruna.com
T. 981 56 91 94
comercial@forumcoruna.com