

Auténtica 2023 acogerá la segunda edición del **Gastromarketing Day**, con las mejores estrategias en comunicación gastronómica

Expertos en marketing, reputados chefs e influencers darán las claves para potenciar los negocios hosteleros a través del marketing y la comunicación

Auténtica, el nuevo evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria, celebra su primera edición en Sevilla los próximos 25 y 26 de septiembre

Madrid, 8 de septiembre de 2023 – Tras el éxito de la primera edición del **Gastromarketing Day** en Madrid, llega su segunda edición con un programa único. **Aplus Gastromarketing**, expertos en marketing gastronómico, y [Auténtica Premium Food Fest](#), el nuevo evento especializado en la gastronomía y la industria alimentaria, se han unido para dar vida a la cumbre dedicada a toda la cadena de valor; productores, distribuidores, grandes mayoristas, chefs, tiendas especializadas, cadenas de supermercados, el sector HORECA, importadores y distribuidores, la gran distribución y todos los que ponen en valor algo tan auténtico como es la dieta mediterránea.

El **Gastromarketing Day** se celebrará el lunes 25 de septiembre de 15.30h a 19h, y martes 26 de 10:30h a 14h en Sevilla, dentro de Auténtica en FIBES. Su programa está repleto de ponencias impartidas por referentes del marketing y la gastronomía, quienes abordarán temas de la actualidad del sector.

¿Qué es el **Gastromarketing Day**?

La segunda edición del **Gastromarketing Day** tiene como objetivo poner en valor la evolución del marketing y la gastronomía y tratar las nuevas formas de entender la gastronomía desde el punto de vista del marketing. Contará con ponencias de alto nivel impartidas por los grandes referentes del sector, que darán las claves para potenciar los negocios. Todo esto se puso ya en valor en el primer **Gastromarketing Day**, que se celebró en Madrid el pasado febrero con grupos reconocidos como Grupo Larrumba, Grupo Lalala, Grupo Día, VIPS o Makro.


El **Gastromarketing Day** se va a celebrar en dos jornadas. La primera jornada, el día 25 de septiembre, tendrá como moderadores a Diego Olmedilla, CEO de Aplus Gastromarketing, y Santiago Hernández, CEO de Puromarketing. La primera ponencia correrá a cargo de Andrés Martínez, CEO de M&C SAATCHI, que hablará sobre el miedo al fracaso bajo el lema “Fracasar no es de fracasados”. A continuación, Ana Terrés, marketing manager y product owner del Grupo Día, tratará el tema de la marca propia bajo los conceptos de creatividad, calidad y humor, seguida de Jeroni Castell, chef de Les Moles, y Charo Val de La Alacena Gourmet, hablarán sobre la sostenibilidad en hostelería. La tercera ponencia de la tarde será impartida por Chema León, director de marketing de Makro, y Pepa Muñoz, chef y presidenta de FACYRE. Ambos hablarán sobre cómo revolucionar el canal de distribución a través del marketing gastronómico. La sesión acabará con Mapi Hermida, alias “La gastronoma”, que nos hablará sobre la comunicación en la gastronomía.

La segunda jornada será el martes 26 de septiembre con Diego Olmedilla y Jesús López Palomero, profesor de transformación digital, como moderadores. Pablo Cabezali, (Cenando con Pablo)

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural

influencer gastronómico, romperá el hielo con una ponencia en la que mostrará a los asistentes a elegir bien a un influencer para su negocio. Alfonso Ortega, (Cocituber), será el encargado de impartir la segunda ponencia en la que relatarán su experiencia personal de cómo pasó de ser influencer a hostelero. A continuación, Pablo Pérdigo, creativo de *Putos Modernos*, revelará los secretos para aplicar el humor en los negocios hosteleros. La jornada continuará con Kateryna Mekhalchyshyna, de @platogonistas, Fabián León, chef e influencer, y Marta Sanahuja, del blog Delicious Martha, que hablarán de las mejores estrategias de foodies en redes. Por último, Miguel Cobo, chef del restaurante Cobo Evolución, José Luis Esteo, ex presidente de El Club de Creativos, y Susana Vara, fundadora de Tangible, tratarán el tema de la creación del Storytelling en gastronomía.

El espacio del Gastromarketing Day en Sevilla


El Gastromarketing Day se va a celebrar dentro de **Auténtica en FIBES** el 25 y 26 de septiembre en el Theatre 3. Auténtica Premium Food Fest es el espacio que congrega profesionales del canal HORECA, gran distribución y productores para estimular los sentidos, conocer lo último del sector desde una perspectiva del respeto por el producto, su origen y la dieta mediterránea.

En este foro se une el conocimiento gastronómico y la creatividad con el científico, tecnológico y de mercado. Es el evento más influyente para el sector de la alimentación y las bebidas premium y gourmet. Una plataforma de negocios en toda regla. Por ello, esta segunda edición del Gastromarketing Day se celebra dentro de este espacio de reflexión social con el objetivo de exprimir el conocimiento sobre marketing gastronómico para inspirar a sus asistentes a aplicarlo en sus negocios.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

The logo of the Junta de Andalucía, featuring a stylized green letter 'A' with a white outline.
Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural