

Reservas de experiencias y acceso a la exposición

- La adquisición del abono de un día permitirá el acceso a cualquiera de las experiencias (demostraciones y/o conferencias) programadas durante aquella jornada, siempre que previamente se haya realizado la inscripción por teléfono. Los abonos para dos o tres días también son nominales y tienen el mismo funcionamiento.
- Para participar en cualquiera de las experiencias de Expo Nadal será imprescindible la máxima puntualidad. Aun habiendo efectuado la inscripción previa, en caso de no estar presente al comienzo de la sesión se perderá el derecho de asistencia en beneficio de otras personas que estén interesadas a acceder y que se encuentren allí en ese momento.
- El acceso a la zona de exposición del espacio ferial será libre y gratuito para todos los profesionales que presenten esta invitación.
- Las plazas para todas las experiencias son limitadas de acuerdo con el aforo permitido en cada espacio.
- En caso de fuerza mayor, el Gremio de Pastelería de Barcelona se reserva el derecho a suspender y/o cambiar el orden de los temas y/o profesorado de las experiencias.



Expositores



ALEMANY
BON LLEVAT, S.L.
BARCELONA PACKAGING
SOLUTIONS
CAKE PACK
CALIDULCE
CARTONAJES JUMARVA, S.A.
CARTRONATGES J.M. JUAN
MIRÓ
CHOCOVIC
CODORNIU
COMERCIAL MARTA
DIR-INFORMÀTICA
ENPA SAILOR - GELIDEA
EUROVANILLE

EVARISTO RIERA
EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS
EXQUISITEM
FOLGUERA CINTAS Y
FANTASÍAS
GRÁFICAS ZOKOA
HIJOS DE J. MULLOR
SERRA S.L.
IMCOVEL (TIMBRADOS
VALENCIA)
INDUCONTROL
IREKS - 33 DREIDOPPEL
LANGA CONCEPT
LUDOMAR TXOCOLATL
GROUP

LK BITRONIC
MASTER MARTINI
NEULES ARTESANES
SANT TIRS
NORTE EUROCAO
PRODUCTOS LOPETES
RICART, S.L.
SERMONT, S.A.
SOSA INGREDIENTS, S.L.
SPIRAL BY SAFISA
TAL COM PINTA
UTILCENTRE
VALRHONA ESPAÑA
VILBO EDICIONES
VINEMP



EXPO 2015. Invitación, exposición y participación

Un año más, la Muestra de Pastelería de Expo Nadal se celebra en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Esta edición cuenta con diferentes propuestas que intentarán satisfacer a todos nuestros profesionales.

Te invitamos a participar en un foro de referencia que será innovador, especializado y estará a la vanguardia de lo que necesita el sector de la pastelería.

El pastelero podrá participar en varias experiencias diferentes que se han preparado para esta edición: experiencias de diseño y creatividad en pastelería, experiencias de elaboración y experiencias de negocio y empresa. Cada una de estas tres alternativas ofrece al profesional un gran abanico de propuestas que, con toda certeza, satisfarán su inquietud. Cada charla, cada experiencia, cada coloquio y cada demostración han sido elegidos para hacer disfrutar y satisfacer al mismo tiempo los diferentes intereses de los profesionales de nuestro sector.

Asimismo, se celebrará el Concurso del Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España, uno de los más esperados y con mayor seguimiento y difusión por parte de los medios de comunicación.

Con todo ello, también habrá la exposición del espacio ferial, donde cuarenta empresas de nuestro sector presentarán sus novedades comerciales más destacadas y donde podrán adelantarse las compras de la campaña de Navidad.

Expo Nadal es la Muestra de la Pastelería por excelencia: ¡el encuentro más dulce y recomendable del año! Ven, pasea, escucha, participa, aprende, comparte experiencias y, sobre todo, disfruta. No te pierdas esta dulce oportunidad. ¡Nosotros te esperamos!

**El Gremio de Pastelería de Barcelona
se complace en invitarle a visitar la exposición que
tendrá lugar, dentro de los actos programados
con motivo del EXPO NADAL 2015, los días 5, 6 y 7
de octubre en las instalaciones de la Escuela de
Pastelería, Plaza Pons y Clerc, 2, de Barcelona.**

Amb la col·laboració de:



Expo Nadal 2015

Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona / Museo del Chocolate de Barcelona / Barcelona Resident
C/Comerç, 36 y Plaza Pons i Clerc, 2 - 08003 Barcelona.



Esta invitación sólo da derecho a visitar la exposición y los campeonatos

Experiencias de diseño y creatividad



Lunes, 5 de octubre

10.30 h:
Innovación y diseño en pastelería.

Resumen: La conferencia propone ver como la innovación, la creatividad y el diseño son elementos y factores claves de éxito que constituyen elementos de diferenciación respecto a otras propuestas comerciales.

Ponente: Olivier Fernández, Director de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona.

12.00 h:
Diseño y tendencias de packaging en el mundo de la pastelería.

Resumen: El packaging como elemento de comunicación de los valores de nuestra pastelería.

Ponente: Zoo Studio.

15.30 h:
Escaparates y montajes de Enamorados y Navidad (I).

Ponente: Estudio de Diseño y Creatividad en Pastelería.

Martes, 6 de octubre

10.30 h:
Escaparates y montajes de Panellets y Navidad (II).

Ponente: Estudio de Diseño y Creatividad en Pastelería.

15.30 h:
Escaparates y montajes de Navidad y Año Nuevo (III).

Ponente: Estudio de Diseño y Creatividad en Pastelería.

En el lobby montaremos una tienda que se irá llenando con las propuestas visuales y de escaparatismo a medida que se presenten a lo largo de las jornadas.

Miércoles, 7 de octubre

10.30 h:
La creatividad en la pastelería o cómo generar ilusión y fantasía.

Resumen: La pastelería puede y debe convertirse en algo más allá que un producto. Debe ser generador de ilusiones, magia y sentimientos.

Ponente: Enric Rosich.

11.30 h:
Taller de coaching: ¿Dulce... o amargo? ¿Cómo prefieres afrontar el día?

Resumen: Taller dirigido especialmente al personal de atención al público de las pastelerías. La asertividad: cómo decir todo lo que queremos; expresar sin herir a los demás. Tener herramientas para poder expresar de manera empática todo lo que queremos decir en el día a día del trabajo.

Ponente: Anna Barnadas, de la empresa SWOTingYOU.

16.00 h:
Teatralización de una experiencia de compra.

Resumen: ¿Desea asistir a un espectáculo de teatro donde podrá ver reflejadas muchas de sus vivencias en la tienda? Cuatro actores y actrices representarán diferentes escenas improvisadas a partir de un tema y unas circunstancias que serán el pretexto para comenzar la acción.

Ponente: Alumnos del Instituto del Teatro de Barcelona.

El Grupo Gremial de la Mujer Pastelera cambia su denominación por el de Estudio de Diseño y Creatividad en la Pastelería. Con este nuevo nombre, queremos hacer una adaptación, tanto de la propia definición del grupo como del contenido que desarrollará a partir de este momento. Se trata de adaptarse a las nuevas tendencias y ejercer de catalizador de estas para adecuarse a los nuevos tiempos y a los nuevos estilos en el comercio.

Experiencias de elaboración

Lunes, 5 de octubre

10.00 h:
Proceso de elaboración del croissant, a cargo de Oriol Balaguer, Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2014. Patrocina Elkoma i Wiesheu.

12.15 h:
Chocolate Academy nos presenta el lanzamiento de su nueva imagen y sus nuevas confecciones para esta Navidad. Patrocina Chocovic.

15.45 h:
La pastelería de Navidad, a cargo de César Romero, del Basque Culinary Center. Patrocina ICAM, Ravifruit, Dobla y Elle&Vire.

18.15 h:
Semifrios y nuevas texturas de pastelería, a cargo de Marike Van Beurden. Patrocina Sosa Ingredients.

Martes, 6 de octubre

9.00 h:
Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2015.

10.00 h:
Nuevas tendencias en pastelería navideña, a cargo de Josep Maria Rodríguez de La Patisserie.

12.15 h:
Troncos navideños y sus tendencias, a cargo de Toni Viñas de la Patisserie La Vienesa.



15.45 h:
Harinas ecológicas. Patrocina Farines Ylla.

18.00 h:
Veredicto y entrega del premio Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2015.

18.15 h:
Conferencia y degustación de variedades de vainilla y sus aplicaciones gastronómicas, a cargo de Adriana Guillot, junto con el chef Sergi Vela. Patrocina Eurovanille.

Miércoles, 7 de octubre

10.00 h:
Macarons con chocolate para estas fiestas, a cargo de Lluís Costa. Patrocina Pomati.

12.15 h:
Entre cocina y pastelería: mix entre dulce y salado, a cargo de José Romero, profesor de la Escuela de Pastelería del Gremi de Barcelona.

15.45 h:
Técnicas y recetas originales con las últimas novedades de Pcb-Creations y la Rose Noire, a cargo del chef Sergi Vela. Patrocina Calidulce.



Experiencias de negocio y empresa

Lunes, 5 de octubre

10.00 h:
Etiquetado, alérgenos e información al consumidor.

Resumen: Nueva normativa: el Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015. Cómo afectan a los negocios de pastelería el etiquetado de los productos envasados, los alérgenos y cuál es la información alimentaria de los productos.

Ponente: Lluís Riera, de Saia Formación.

11.30 h:
¿La pastelería en las redes sociales? ¿Un terreno de juego incómodo y sin árbitro?

Resumen: Las redes sociales se han convertido en un medio y un canal muy potente para construir una relación con nuestros clientes. Durante la conferencia se darán claves para generar una comunicación lo más sólida y sostenible con nuestra clientela.

Ponente: Oriol Guitart, director de Marketing de Vertbaudet.

17.00 h:
17:00 h: Comunicarme con mi mercado para vender mejor.

Resumen: ¿Sabemos quiénes somos pero, sabemos cómo vendernos? Si sabemos cómo vendernos, ahora hace falta explicarlo, es decir, comunicarlo. ¿Qué es comunicación? Entender lo que es comunicación es el punto de partida de una comunicación eficaz. En esta charla repasaremos el proceso de comunicación y definiremos un modelo sencillo pero efectivo que nos cambiará la manera de hablar con nuestro cliente.

Ponente: Ferran Blanch, profesor d'Esade Business School.



Martes, 6 de octubre

11.30 h:
El proceso sucesorio: ¿por qué cuesta tanto dejar el trabajo?

Resumen: A lo largo de la conferencia se darán las claves para la transmisión de los negocios familiares y se tratará del liderazgo durante el proceso de cambio, el rol del equipo en el proceso de sucesión y cómo desvincularse del negocio sin problemas.

Ponente: Iolanda Guiu, Partner en Barton Consultants, directora de Garantcom, Grup Barton.

17.00 h:
¿Hacemos un cambio de mentalidad? De la orientación de producto a la orientación de mercado.

Resumen: Como la mayoría de empresarios, el pastelero está acostumbrado a pensar más en el producto que en el cliente y su necesidad. Durante la conferencia se hablará de cómo llevar a cabo este cambio de mentalidad pensando más en el mercado, a fin de hacer de nuestros negocios propuestas mucho más sostenibles y duraderas en el tiempo.

Ponente: Paco Gil, Director del Museo del Chocolate.

Miércoles, 7 de octubre

11.30 h:
Por qué la gente ya no compra su pastel el domingo (ni el lunes, ni el martes...).

Resumen: Se darán las claves para entender la nueva realidad y macro tendencias. La respuesta a esta nueva realidad será en clave de marketing.

Ponente: Ignasi Guitart, profesor d'Esade Business School.

17.00 h:
Redefinición del modelo de negocio como estrategia de crecimiento.

Resumen: En esta ponencia se revisará la definición del modelo de negocio y las áreas clave para definir el modelo de negocio actual. Se pondrán ejemplos de evolución de modelos de negocio.

Ponente: Rafel Ferrer, profesor d'Esade Business School.

Mejor croissant artesano de mantequilla de España 2015

Martes, 6 de octubre, a las 9:00 h.

El veredicto del Jurado se hará público el mismo martes, a las 18:00 h.



Más información sobre estas actividades en la Escuela de Pastelería:

Tel. +34 93 268 78 77
escola@escoladepastisseria.cat

Inscripciones Expo Nadal

Gremio de Pastelería de Barcelona
c/Comtal, 32, 2n – 08002 Barcelona
Tel. +34 93 317 39 98

servigremi@pastisseria.cat

Precios

PRECIOS	Empresas asociadas al Gremio de Barcelona	Empresas NO asociadas al Gremio de Barcelona
Abono 1 día	35 €	60 €
Abono 2 días	50 €	75 €
Abono 3 días	60 €	95 €

