



Cinco espacios diferenciados

Expo Nadal, la Muestra de Pastelería de referencia, llega de nuevo a las instalaciones de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, en una edición llena de propuestas sorprendentes que no dejarán a nadie indiferente. Un escaparate cargado de iniciativas profesionales que tendrá lugar a lo largo de tres días, donde se presentarán las últimas novedades del sector, donde podréis vivir y disfrutar interesantes cursos impartidos por expertos maestros pasteleros, y participar en conferencias a cargo de los mejores especialistas en el ámbito del negocio y la empresa. Además, se celebrarán los esperados concursos Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2013, y la VI Edición del Concurso a la Mejor Especialidad Pastelera Anís del Mono.

Dos obradores que nos enseñarán los secretos mejor guardados, y donde podréis participar en dos concursos profesionales, una aula donde el Visual merchandising y el escaparatismo tendrán un protagonismo importante de la mano del Grupo Gremial de la Mujer Pastelera, y donde se presentarán las últimas tendencias en decoración, todo acompañado de interesantes talleres y charlas-coloquio. También habrá una zona de conferencias para aprender a rentabilizar vuestro negocio con los mejores expertos en la materia, y una carpa en la que casi 50 empresas presentarán sus novedades comerciales más destacadas, y donde se podrán adelantar todas las compras de la campaña de Navidad.

No te pierdas el Fórum de la Pastelería, el encuentro más dulce e interesante del año.

¡Ven, escucha, participa, pasea, aprende, compra, comparte, y disfruta!

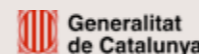
No dejes perder esta dulce oportunidad. ¡Nosotros te esperamos!



Importante

- La adquisición del abono de un día permitirá el acceso a cualquiera de las demostraciones o conferencias programadas en la jornada, siempre que, previamente, se realice la inscripción por teléfono.
- Para poder participar en cualquiera de las sesiones de Expo Nadal será imprescindible la máxima puntualidad.
- En caso de que se haya hecho la inscripción previa, y no se esté presente en el momento de empezar la sesión, se perderá el derecho de entrada, en beneficio de las personas que estén interesadas en acceder y estén allí en aquel momento.
- El acceso a la zona de exposición será libre y gratuito para todos los profesionales que presenten la invitación que adjuntamos con el programa.
- Las plazas para todas las sesiones son limitadas.
- En caso de fuerza mayor, el Gremio se reserva el derecho de cambiar el orden de los temas y/o del profesorado.

Con la colaboración de:



EXPONADAL 7, 8 y 9 de octubre 2013 LA MUESTRA DE PASTELERÍA



Expositores

33 DREIDOPPEL – IREKS	EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS	OPEN IDEA
ADEESA	EXQUISITEM	PASDECOR SCP
ALEMANY	FOLGUERA CINTAS Y FANTASIAS S.L.	PASTRY REVOLUTION
BARCELONA PACKAGING SOLUTIONS S.L.	FOMENT AGRÍCOLA DE LES GARRIGUES S.A.	PAVIMENTS KONNIK S.A.
CAKEPACK	GIRONDA SYSTEMS	PRODUCTOS LOPETES-ARTESANOS DE JIJONA
CALIDULCE S.L.	GRAFICAS ZOKOA	RESTORHOME
CARTRONATGES J.M. JOAN MIRO S.L.	GRUP CODORNIU	SAFISA INDUSTRIAL
CHOCOVIC	HIJO DE J. MULLOR SERRA, S.L.	SERMONT S.A.
COMERCIAL MARTA	IMCOVEL (TIMBRADOS VALENCIA)	SOSA INGREDIENTS, S.L.
CRIT D'OR	INDUCONTROL	UTILCENTRE S.L. - UTENSILIS I MAQUINARIA
DECOMERCA - MONTIER	INNOVAFOOD GOURMET	VALRHONA
DIR INFORMATICA	IRCA ADELANIA	VILBO EDICIONES Y PUBLICIDAD, S.L.
ENPA SAILOR - GELIDEA	LANGA CONCEPT S.L.	VINEMP
ESPECIALIDADES VIRA-LUXOCOLAT	LUDOMAR TXOKOLATL GROUP	VIVA PACKAGING
EUROCAO	MODECOR ITALIANA S.R.L.	
EUROVANILLE	NEULES ARTESANES SANT TIRS	

EXPO NADAL 2013

Museo del Chocolate / Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona / Barcelona Resident
C/ Comerç, 36 · Barcelona



Experiencias de elaboración

Lunes 7 de octubre

A las 11.00 h. La pastelería de Navidad con Oriol Balaguer, y con la colaboración de Elkoma.

A las 16.00 h. Eurovanille realizará una variedad de recetas gourmet (como los franceses *entremets*, *macarons*, *verrines*, pasteles o troncos de Navidad) utilizando vainilla de la máxima calidad y de los orígenes más prestigiosos del mundo de la alta gastronomía como Madagascar, Tahití y la India. También se utilizarán otras materias primas selectas, como extractos naturales, azafrán, pimientas, frutos secos... que sorprenderán los paladares más exigentes.

Martes 8 de octubre

A las 11.00 h. El Campeón del Mundo de Pastelería 2011, Josep Maria Rodríguez, y responsable de La Patisserie Barcelona, trabajará varias piezas en torno a la temática navideña. Un tronco de Navidad, un turrón o unos postres presentados en vasito, serán algunas de sus propuestas, firmadas siempre por la originalidad y la elegancia de sus creaciones.

A las 16.00 h. El maestro pastelero Carles Mampel, con la colaboración de Valrhona, presentará diferentes elaboraciones navideñas, tan vistosas como deliciosas. Nuevas ideas con propuestas divertidas, fáciles, y de buena conservación y duración. Ideas en las que se tendrá en cuenta tanto el producto como el *marketing* que hay detrás de cada elaboración, para celebrar una Navidad muy dulce y conseguir unas buenas ventas.



Experiencias de presentación y de decoración

Lunes 7 de octubre

A las 10.30 h. Conferencia*: "Directos al corazón de nuestro cliente, con eficacia" Nuestro cliente no es una persona con quien hacemos negocios, sino una persona con la que establecemos relaciones humanas complejas. Veremos cómo entender esta diferencia marca el éxito o fracaso de una venta (duración aproximada 1h).

Ponente: María Callis Bañeres, Socio-consultora de Alpenstock, especializada en la creación de conceptos de tienda.

A continuación **Visual merchandising con el GGDP**. Ideas innovadoras para decorar vuestros escaparates, con la preparación de originales decoraciones para vestir las tiendas.

A las 15.30 h. **Visual merchandising con el GGDP**. Se trabajarán diferentes escaparates con los secretos y detalles, para conseguir el equilibrio y armonía de colores, formas y objetos en un escaparate.

Martes 8 de octubre

A las 10:30 h. "Pequeños Grandes detalles para Navidad". Taller donde trabajaremos envoltorios de turrónes, cajas de barquillos, botellas de cava, cajas de bombones... Los materiales para la demostración son de la nueva colección de Elisabeth Roselló, con los que trabajará el florista Miguel Ángel González.

A las 15:30 h. Conferencia*: "El Relevó Generacional en el pequeño y mediano comercio familiar". Se trabajarán las claves para planificar la sucesión en el comercio familiar, los 7 caminos hacia la

profesionalización de los gestores familiares, los órganos de gobierno y dirección necesarios en el comercio familiar (duración aproximada 1h).

Ponente: Joan Alfons Torrent i Colomé, Socio director de Torrent i Dedeu Consultors.

A continuación **Visual merchandising con el GGDP**. Un buen concepto de Visual merchandising provoca emociones positivas al cliente y hace que se produzca un aumento en las ventas.

Miércoles 9 de octubre

A las 10:30 h. "Reutiliza y decora con la técnica *decoupage*".

Taller impartido por Raima que consiste en la decoración de objetos y superficies con recortes de diferentes tipos de papel. Tan sólo se necesita un pincel, pegamento fijador y papel, para crear impresionantes decoraciones. *Para poder participar en el taller los y las participantes tendrán que traer un objeto manejable, de pequeñas dimensiones.*

A las 15.30 h. Conferencia*: "Producir para vender" Saber producir y saber vender son dos habilidades diferentes que tienen que armonizarse convenientemente.

Ponente: Salvador López, Profesor del departamento de Márqueting de ESADE, escritor y conferenciante.

A continuación **Visual merchandising con el GGDP**. Soluciones creativas, imaginativas, tanto para vuestros escaparates como para los interiores de vuestras tiendas.

Al final de las actividades tendrá lugar el sorteo de uno de los escaparates que el GGDP habrá trabajado durante la Muestra.

*Todas las conferencias están abiertas a la participación de preguntas y comentarios por parte del público asistente.



Experiencias de negocio y de empresa

Lunes 7 de octubre

A las 11:30 h. "Fidelización de clientes y construir una marca, un binomio que va todo junto" Todos trabajamos para conseguir no perder clientes dado que todos sabemos cuánto cuesta hacer uno nuevo y qué fácil es perderlo. Pero pocas veces se contemplan como causa y efecto. Trabajaremos la interdependencia de estos dos aspectos y veremos que no podemos conseguir una cosa sin la otra. Ponente: Ferran Blanch, Socio fundador de VisionMarketing, Profesor de ESADE, Universitat Ramon Llull, EAE y UdG.

A las 17:00 h. "La gestión de la cartera de productos en pastelería. ¿Qué hacer para sobrevivir y no depender de las diadas?"

Mantener un equilibrio racional entre nuestra cartera de productos se convierte en una herramienta eficaz de gestión que nos ha de poder permitir superar la situación coyuntural actual y orientar nuestro negocio de la manera más sostenible posible.

Ponente: Paco Gil, Director del Museo del Chocolate, Profesor del departamento de Márqueting de ESADE, y colaborador académico de la UAB, UB y UOC.

Martes 8 de octubre

A las 11:30 h. "Cómo la pastelería debe gestionar diferentes Mercados en tiempos de cambio, un modelo para hacerlo con éxito". Muchas veces gestionamos nuestro negocio como si trabajáramos en un único mercado, cuando la realidad es diferente. Desarrollaremos un modelo para identificar los diferentes mercados a los que satisfacemos y daremos unas pautas para ver dónde tenemos que invertir más, donde menos, y

conseguir que el conjunto crezca. Ponente: Ferran Blanch, Socio fundador de VisionMarketing, Profesor de ESADE, Universitat Ramon Llull, EAE y UdG.

A las 17:00 h. "Extinción de los contratos de arrendamiento de local de negocio. Especial referencia al 31 de diciembre de 2014. Otras novedades legislativas y jurisprudenciales". Ponente: Ira Font, abogada especialista en arrendamientos urbanos.

Miércoles 9 de octubre

A las 11:30 h. "La fábula del negocio que facturaba pero no ganaba. ¿Por dónde se pueden perder los beneficios de la facturación?"

Mediante una fábula, y sin entrar en tecnicismos, explicaremos con un lenguaje llano por qué aunque un negocio tenga una facturación aceptable cuando se acaban de pagar todas las facturas, parece que "la hucha" tenga agujeros, de poco llena que queda. Hablaremos de todos los posibles "agujeros" y extraeremos una "moraleja" final.

Ponente: Montserrat Saperas, formadora y consultora para la empresa.

A las 17.00 h. "La cartera de productos en la pastelería: cómo gestionar de manera eficaz nuestro negocio" Conocer cuáles son nuestros clientes, identificar sus necesidades y satisfacerlas hará de nuestra empresa un proyecto sólido y duradero.

Ponente: Paco Gil, Director del Museo del Chocolate, Profesor del departamento de Márqueting de ESADE, y colaborador académico de la UAB, UB y UOC.



Otras actividades

Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2013

Miércoles, 9 de octubre, a las 11.30 h. El veredicto del jurado se hará público el mismo miércoles, a las 18.00 h.



VI Concurso a la Mejor Especialidad Pastelera Anís del Mono

Miércoles, 9 de octubre, a las 16.00 h. El veredicto del jurado se hará público el mismo miércoles, a las 18.00 h.

Más información sobre estas actividades en el Gremio o en la Escuela.

Precios

PRECIOS	Empresas asociadas al Gremio de Barcelona	Empresas NO asociadas al Gremio de Barcelona
Abono 1 día	30 €	40 €
Abono 2 días	45 €	65 €
Abono 3 días	55 €	90 €

INSCRIPCIONES

Gremio de Pastelería de Barcelona
Tel.: 93 317 39 98
gremi@patisserie.cat