

Un viaje por las cocinas del mundo

by VERANSTAL

VERANSTAL **te facilita actividades y eventos relacionados con la gastronomía**, en un entorno social y cultural que experimenta un auge sin parangón en la importancia de todo lo que está próximo a la gastronomía y la cocina.

Estamos muy ilusionados en **recuperar nuestra actividad a nivel de eventos y actividades sociales** y creemos que la evolución de la pandemia y vacunación, nos lo van a permitir en último cuatrimestre de 2021.



Te proponemos una actividad de marketing con un hilo conductor vinculado a la gastronomía, a realizar de septiembre a diciembre 2021

Selecciona un grupo de distribuidores a nivel nacional y que estén en condiciones de contar con **un espacio para realizar una sesión de cocina en vivo**, donde presentar su espacio, productos y servicios, donde el usuario final tenga una **experiencia sensorial** con su futura cocina, abra los cajones, cocine con sus electrodomésticos, deguste lo cocinado en buena compañía y en un entorno de diseño.

Entorno a una isla de cocina, 10-12 invitados, un horno, un microondas, una placa y una campana en recirculación... y **un Chef del equipo VERANSTAL**, es todo lo que necesitamos. Luego vendrá la **colaboración de los invitados**, quienes serán obsequiados con un delantal al llegar y **podrán involucrarse en la preparación de cada plato, en función de su interés y habilidades en la cocina**, a la vez que degustan los vinos preparados para maridar la degustación.

Podemos empezar por **14 eventos del 15 de septiembre a 15 de diciembre**, cada jueves, una ciudad, hasta completar un recorrido **“de tu marca por las cocinas del mundo”**.

Nosotros podemos facilitarte un **tour “llaves en mano”**, donde os preparemos la **creatividad y comunicación** del evento completo, definiremos las **cocinas del mundo a incorporar** (francesa, japonesa, Nikkei, italiana, mexicana, india, marroquí...) y los **platos a cocinar** en cada evento, facilitaremos las **recetas** con antelación y el Chef facilitará las **materias primas e ingredientes necesarios** para confeccionar los platos, que deben comprarse la mañana del evento en un mercado local o bien las llevará consigo el propio chef, a elección de cada cliente.

También facilitaremos una cuidada selección de **vinos**, que los remitirá directamente la **bodega de la DO seleccionada** directamente al espacio del evento.



El **menaje** necesario es de diseño, pero desechable, a excepción de las copas de vino y espumosos, que deben ser de cristal. Nuestro Chef VERANSTAL dirige la operativa.

La **experiencia que se genera de marca es única** y se genera un ambiente entorno a la cocina, que favorece la comunicación **entorno a nuestro negocio** y ofrece con transparencia al usuario una experiencia directa sobre nuestra marca, servicio y productos en directo. El **“boca a boca”** funciona y se amplifica por una actividad continuada en **redes sociales**, con una visión de la acción completa de la marca a lo largo de los meses, combinando noticias de cada evento local, que puede reflejarse también en **prensa del sector**.



Y lo más importante podemos buscar **co-patrocinadores “no competidores”** que compartan con vosotros un interés común por hacer negocio conjunto, generando sinergias que actúan como efecto multiplicador en el impacto del evento y reducen la inversión necesaria por parte de la marca.