

# ¡LO QUE NO SE PUEDE PERDER DE!

del 20 al 23 de Octubre 2014

FÒRUM  
GASTRONÒMIC  
BARCELONA'14

## 1 NUESTRO STAND (nº 246 y 247)

### ACTIVIDADES ESPECIALES DIARIAS

12:00 h Ahorra procesos y energía: **Productos de preparación en frío**

14:00 h Recibe más aplausos por tus Paellas: **Knorr soluciones para tus arroces**

16:00 h **Reinventa** tu carta de Postres

## 2 PONENCIAS DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS

LUNES DÍA 20, DE 13:00 h A 14:00 h TALLER EN ATENEO 2 (Capacidad 60 pax.)

Ponencia "Ahorra procesos y energía: Productos de preparación en frío"  
(Es necesario apuntarse a las actividades a través del equipo comercial por capacidad de sala)

MARTES DÍA 21, PRESENTACIÓN AUDITORIO 21, DE 14:00 h A 15:30 h

Ponencia "Ahorra hasta 3.000€ al año en tu establecimiento: Control de mermas y cocina eficiente con el Chef Dani García y el equipo culinario de Unilever Food Solutions" (Abierta a todos los asistentes 400 pax capacidad)

MIÉRCOLES DÍA 22, DE 17:45 h A 18:45 h TALLER EN ATENEO 3 (Capacidad 36 pax.)

"Recibe más aplausos por tus Paellas: Knorr soluciones para tus arroces"  
(Es necesario apuntarse a las actividades a través del equipo comercial por capacidad de sala)

## 3 FORUM EMPRESA DÍA 21

En el CC1 (Centro de Convenciones - Sala 1.1)

10:30 h Sesión Inaugural a cargo de Jordi Cruz

11:30 h -12: 15 h Definición del Modelo de Negocio

12:15 h - 13:00 h Optimización de procesos

13:00 h - 13:45 h Marketing Digital (Sesión Unilever Food Solutions con la colaboración de El Tenedor)

