



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## 10 tendencias gastro para congresos y reuniones<sup>1</sup>

Porque el coffee y el almuerzo entre sesiones de trabajo en un congreso o simposio es mucho más que un tentempié para seguir con la jornada de reuniones. Los organizadores cada vez buscan nuevas e innovadoras formas de impactar y ajustar la restauración a las necesidades de los congresistas durante el evento. La Asociación Internacional de Centros de Congresos (IACC) ha presentado un estudio con las tendencias ‘gastro’ que serán las protagonistas este año a la hora de alimentar nuestros congresos y reuniones.



El brain food y la búsqueda de opciones saludables se afianzan como la tendencia a seguir, así como utilizar la gastronomía como vehículo de networking y ofrecer experiencias locales a los asistentes:

---

<sup>1</sup> <http://www.eventoplus.com/idea-consejo/2733/2/10-tendencias-gastro-para-congresos-y-reuniones/>

**Todo sabor, fuera grasas.** Propuestas saludables pero sin que por ello sea comida insípida. Los chefs se afanan en jugar con distintos ingredientes integrales, de la cocina vegana, bajos en grasa y en azúcares pero que saben realmente bien.

**Amasando juntos y otros retos Masterchef.** Restauración como actividad de teambuilding. No hay nada para hacer equipo que poner a los asistentes a cocinar: hacer pan, repostería, tapas, etc. en la cocina despiertan habilidades que en el entorno de la oficina y la empresa pueden estar aletargadas.

**Pon un toque local.** Los asistentes agradecerán un coffee que se salga del habitual desayuno continental o un coctail típico de cocina internacional. Donde fueres haz lo que vieres y siempre agradecemos probar las delicias gastronómicas típicas de los sitios en los que estamos, aunque sea por trabajo.

**Híncale el diente al networking.** Pequeñas bandejas con propuestas tipo finger buffet y sirviéndose a lo largo del evento, en determinados momentos y puntos clave del desarrollo del mismo ayudan a que los asistentes se relacionen y establezcan contacto en momentos más informales a lo largo del evento.

**Menos es más.** Pequeños bocados o miniaturas de platos son mucho más agradecidos por los asistentes a la hora de tomarlos en cócteles, de pie y con una mano ocupada en la bebida. Desde las mini hamburguesas a los dulces mini cupcakes.

**Sácalos a comer.** Y no nos referimos a que los lleves cada noche a un restaurante; simplemente muévelos y sírveles el coffee, el finger lunch o la cena cóctel en un espacio diferente, preferiblemente exterior. Aprovecha patios, jardines, zonas verdes del venue, al borde de la piscina del hotel, etc. para que despejen su mente en un espacio distinto a la sala de reuniones donde han pasado todo el día.

**Cena de despedida vs cena de gala.** No es tanta la importancia de hacer una cena de gala formal, donde la etiqueta marca las reglas, sino ofrecer una cena de cierre del congreso que cree en los asistentes un buen recuerdo de todo el evento. Junta a todos los asistentes para celebrar el fin de fiesta del evento que sea venido celebrando durante esos días. Ten en cuenta el venue, se creativo en las propuestas del catering que ofrezcas, si quieres puedes tematizar esa noche, la restauración, presta atención al formato o incluso incluir guiños al concepto o hitos que han marcado la reunión o convención.

**Restauración en vivo y en directo.** Los showcooking siguen funcionando a la hora entusiasmar a los asistentes alrededor de la comida. Uno o varios corners donde se hace en el momento la carne al gusto

de los asistentes, se corta jamón o se prepara sushi, aporta un plus que la simple ida y venida de bandejas por el espacio.

**Cervezas artesanas para el afterwork.** Lo artesanal está de moda, conocer el proceso de elaboración de las cosas, el saber el ritual de fabricación de algo tan metido en nuestra vidas como una cerveza puede ser una buena opción para animar un afterwork tras las sesiones de trabajo.

**Infusiones servidas en coctelera.** El mundo de la coctelería no para de ofrecer nuevas combinaciones y sabores. Lo último son los cócteles infusionados, lo que viene a ser hacerse una infusión pero a la hora de hervir las hierbas sustituir el agua por ginebra, por ejemplo. Un proceso interesante de ver, al igual que sus combinaciones y el resultado al paladar.

