

Se premiará la concepción y realización de un servicio de catering para un evento y su capacidad de fortalecer el concepto creativo del evento y contribuir a la experiencia del asistente. Se juzgará la conceptualización, preparación, presentación /estética y decoración de la comida y de las bebidas, servido, vestimenta de los camareros, puesta en escena, y aspectos logísticos. Soluciones de gastronomía a distancia para eventos virtuales o híbridos se aceptan. La agencia se puede mencionar y ser co-ganadora, pero el candidato principal será una empresa de catering.

## CRITERIOS DE VALORACIÓN:

**INTEGRACIÓN CON EL CONCEPTO:** Adecuación con los objetivos del cliente, coherencia con el resto de elementos del evento y aportación del catering al concepto creativo y éxito del mismo. Adaptación a las exigencias sanitarias y legales del contexto Covid.

**CREATIVIDAD E INNOVACIÓN:** Grado de innovación / creatividad (ej: presentación, estética, forma de servir, combinación sabores...).

**IMPLEMENTACIÓN / PRODUCCIÓN Y SERVICIO:** Complejidad y calidad de la puesta en escena, de la producción técnica, del montaje, de la logística del catering y de la coordinación del servicio / entrega.

**IMPACTO / RESULTADOS:** Impacto causado en el público asistente, carácter impresionante, memorable del servicio; declaraciones del cliente o de la agencia; consecución de los objetivos marcados.

*Nota: no se juzga la calidad estrictamente gastronómica pero cualquier elemento de valoración de esta calidad será un elemento positivo.*

## REQUISITOS Y CONSEJOS: **(ACONSEJAMOS LEER LAS BASES COMPLETAS)**

- ❑ El texto de esta ficha no deberá sobrepasar el tamaño de la caja delimitada y deberá respetar la tipografía.
- ❑ Recomendamos leer bien las bases, consejos y criterios de valoración para aportarles respuestas.
- ❑ Se aconseja relacionar el evento con la situación de partida, el público, los objetivos, la estrategia, la marca, y demostrar cómo todo el evento cumple estos objetivos.
- ❑ Si puedes demostrar los resultados, mejor. Si tienes elementos que acrediten el impacto, no dudes en aportarlos (clipping, testimonios del cliente...)
- ❑ ¡No vendas! No escribas: "dejamos a los asistentes con la boca abierta"... Céntrate en los hechos, preséntalos de manera positiva, pero sin sobrevender. Un lenguaje demasiado promocional no es positivo.
- ❑ Asegura con el cliente que tengas la autorización para presentar / difundir este proyecto.
- ❑ Y una obviedad a menudo olvidada: comprueba que no haya errores y cuida el diseño/presentación. Repasa bien tu candidatura antes de enviarla.

NOMBRE DEL EVENTO

CATERING CANDIDATO

AGENCIA(S) ORGANIZADORA(S) (se ocultará durante la votación)

CLIENTE

LUGAR / FECHA DEL EVENTO

*Venue y ciudad / día - mes - año*

BRIEFING. (público objetivo, objetivos del evento, papel de la parte de catering)

(limitado a 650 caracteres con espacios)

\* El texto de esta ficha no deberá sobrepasar el tamaño de la caja delimitada y deberá respetar la tipografía.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE CATERING OFRECIDO (limitado a 800 caracteres con espacios)

IMPACTO / RESULTADOS / COMENTARIOS DEL CLIENTE (limitado a 650 caracteres con espacios)

CATEGORÍAS ADICIONALES (en el caso de presentar el mismo evento en otras categorías)

*Recuerda, un mismo evento no puede presentarse a más de una categoría de "Mejor evento" pero sí a tantas como considere de "Mejor componente".*

\* El texto de esta ficha no deberá sobrepasar el tamaño de la caja delimitada y deberá respetar la tipografía.



**Ahora, adjunta este documento en un *We Transfer* junto al formulario de inscripción, las fotografías (entre 2 y 12) y el vídeo de máximo 3 minutos.**