

Se premiará la concepción y realización de un servicio de catering en un evento, su capacidad de fortalecer el concepto creativo y contribuir a la experiencia del asistente. Se juzgará la conceptualización, preparación, presentación/estética y decoración del F&B, servicio, vestimenta de los camareros, puesta en escena y aspectos logísticos. Soluciones de gastronomía a distancia para eventos virtuales o híbridos también son aceptados. La agencia se puede mencionar y ser coganadora, pero el candidato principal será una empresa de catering.

*El servicio debe haberse realizado en las fechas establecidas: 01 de julio 2021 - 30 de junio 2022

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.

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 integrados en las cajas de texto (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.

premios@eventoplus.com