

FOOD[®]
DESIGN
FEST23

EVENT FOLDER

TERRITORIOS CREATIVOS PARA EXPLORAR EL CAMBIO

12.13.14.15 SEPTIEMBRE 2023
MADRID - ESPAÑA

WWW.FOODDESIGNFEST.COM



TERRITORIOS CREATIVOS PARA EXPLORAR EL CAMBIO



5º Festival Internacional Contemporáneo para Explorar el
Valor del Diseño y su relación con los Alimentos

#fooddesign #foodtech #foodculture #foodsustainability

12.13.14.15 SEPTIEMBRE 2023

MADRID - ESPAÑA

#FDF23 #TODOSOMOSFOOD

fooddesignfest.com

FOOD DESIGN FESTIVAL ES UN EVENTO EN COLABORACIÓN DE:

SINGULAR
The Food & Design Company

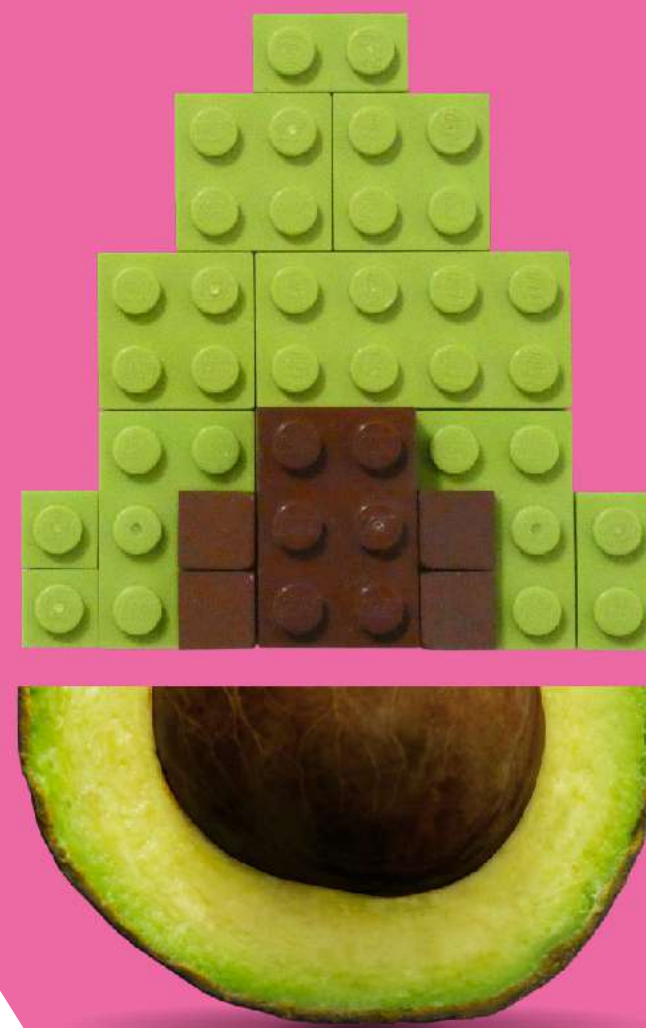


RA REVISTA
ALIMENTARIA

 **koelnmesse**
we energize your business | since 1924

INDEX

1. FOOD DESIGN FESTIVAL
2. FORMATOS Y CONTENIDOS
3. CÓMO PARTICIPAR
4. COMUNICACIÓN
5. ORGANIZACIÓN



FOOD DESIGN FESTIVAL 2019
Premio de Diseño Nacional Anuario a la mejor
campana de publicidad

1. FOOD DESIGN FESTIVAL

TERRITORIOS CREATIVOS PARA UN MEJOR FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN

Food Design Festival acoge del 12 al 15 de septiembre de 2023 la mayor cita de referencia nacional e internacional con el #fooddesign #foodtech #foodsustainability #foodculture.

Para garantizar el acceso a alimentos seguros, saludables, nutritivos y asequibles que puedan nutrir a nuestras comunidades y a nuestro planeta, necesitamos un cambio hacia sistemas alimentarios más sostenibles, resilientes y localizados. Como diseñadores nos enfrentamos al reto de cambiar la forma en que producimos, consumimos, compramos, cocinamos, comemos y pensamos en los alimentos, focalizando en el planeta como origen y destino de todos los procesos.

Food Design Festival es un evento independiente, plural y de ámbito internacional que pretende visualizar nuevas estrategias y posibilidades para dinamizar el sector con contenidos de valor y calidad con el propósito de crear las conexiones necesarias entre los profesionales y explorar nuevas ideas para generar negocios de impacto positivo en el sector alimentario.



FOOD DESIGN FESTIVAL ES UN EVENTO EN COLABORACIÓN DE:

SINGULAR
The Food & Design Company

DESIGN INSTITUTE OF SPAIN

RA REVISTA ALIMENTARIA

koelnmesse
we energize your business | since 1954

Desde su creación, tenemos la vocación de crecimiento permanente para convertirnos en uno de los principales eventos de Diseño Alimentario del mundo y donde diseñadores, chefs y cocineros, artistas, investigadores, docentes, arquitectos, emprendedores, médicos, periodistas y comunicadores, artesanos e ingenieros, líderes de opinión y profesionales de la industria de la alimentación desarrollen distintos enfoques que aterricen realidades para entender mejor la necesidad de crear un contexto más sostenible para las personas, la salud y el planeta.

Food Design Festival está co organizado por Singular Foods, Design Institute of Spain, Revista Alimentaria y Koelnmesse España.

FOOD DESIGN O CÓMO UNIR LA COMIDA, EL DISEÑO Y LAS PERSONAS

Food Design Festival es el 10º Festival Contemporáneo para Explorar el Valor del Diseño y su relación con los Alimentos.

En 2019 fue fundado con el objetivo de convertirse en un punto de encuentro imprescindible del sector agroalimentario y abordar los retos de futuro para la industria de la mano del Diseño y con una visión transversal y acogedora.

La primera edición se celebró el mismo año de su fundación y nos dieron el **Premio Diseño Nacional Anuario** a la mejor Campaña de Publicidad de un evento.

Este año, la edición del 2023 será un evento de 4 días donde la conexión entre los distintos perfiles profesionales se hace imprescindible para generar nuevos emprendimientos y oportunidades.

Food Design Festival es un **evento para innovadores y emprendedores. Para exploradores de nuevos Territorios Creativos para el Cambio. No hay empresas innovadoras sin personas innovadoras. No hay Territorios Creativos sin personas creativas.**



Food Design Festival es un espacio de divulgación y socio-educativo gracias a la variedad de actividades programadas. Un espacio pensado **para impulsar el Diseño y la creatividad como herramientas de innovación.**

Food Design Festival es el **gran escaparate del Diseño y la innovación alimentaria hecha en España y para el mundo**, un cruce de caminos con un formato moderno, innovador, profesionalizado y a la vanguardia de las nuevas tecnologías.

Food Design Festival se celebra en Madrid, centro geográfico que facilita la convocatoria y la visibilidad de lo que representa el acercamiento del diseño, el foodtech, la sostenibilidad, el emprendimiento, la innovación alimentaria, la gastronomía y el retail a la ciudad; con todas las infraestructuras necesarias para la celebración de grandes eventos como es LA NAVE, conexiones nacionales e internacionales tanto por carretera como tren y avión, y una gran cobertura hotelera.

1. FOOD DESIGN FESTIVAL / EDICIONES ANTERIORES



2019. Generando innovación, nuevos significados y emociones

La primera edición de Food Design Festival se celebró en 2019 durante el mes de junio en Córdoba, ciudad puntera del sector de la alimentación en España. A ella asistieron más de 150 personas, se hicieron catas de productos y degustaciones, hubo 12 conferencias y participaron unas 27 empresas y patrocinadores.

Y en noviembre, recibimos el Premio Nacional de Diseño Anuario 2019 a la mejor Campaña de Publicidad Comercial por el Diseño de Marca y las piezas de comunicación del festival.



2020. Rediseñando Foodturos

En 2020 y en plena pandemia del COVID-19, decidimos impulsar el 1º Encuentro Digital Internacional de Food Design, digitalizando el modelo que diseñamos para la primera edición y creando una nueva herramienta que permitiese visualizar nuevas posibilidades y dinamizar el sector con contenidos de valor y calidad.

Durante 3 días, reunimos a más de 300 ponentes europeos y latinoamericanos de las diversas disciplinas del diseño. Más de 5.000 personas siguieron en los respectivos canales digitales el festival durante sus 3 días.



2021. The Future of Food is Now!

En la tercera edición de Food Design Festival 2021 hemos apostado por canalizar realidades, planteando un viaje alrededor de experiencias reales que pongan de relieve el vínculo de las personas y su entorno a través de aplicaciones concretas del Diseño en la alimentación.

Cinco días de programación, más de 6.000 usuarios han interactuado con el festival a través de redes sociales, canales y plataformas de streaming.

[Descarga Anuario #FDF21](#)



2022. Todos #somosfood

La edición del 2022, convirtió Madrid en la capital del #fooddesign #foodtech #foodculture y #foodsustainability

Una semana de conferencias, mesas redondas, masterclasses, workshops y sesiones de networking con un amplio programa de actividades protagonizadas por más de 130 diseñadores nacionales e internacionales y profesionales de la cadena de valor alimentaria.

Más de 1.500 personas hicieron acto de presencia en las distintas sedes donde se celebró el festival: Roca Madridi Gallery, Cosentino City Madrid, Welcome Design, Kool Hub, Escuela Superior de Diseño de Madrid y Madrid Food Innovation Hub.

[Descarga Anuario #FDF22](#)

UN NUEVO IMPULSO A LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA CON #FDF23

Presentamos un nuevo **Food Design Festival** que será un punto de inflexión en los cinco años de vida del festival más internacional e inclusivo del sector del diseño y la alimentación.

Después de 4 ediciones celebradas con éxito, dos de ellas en plena pandemia, **Food Design Festival** vuelve en su edición número 5 con una propuesta totalmente renovada. El festival #fooddesign #foodtech #foodculture #foodsustainability de referencia se renueva con un formato que aúna conferencias, mercado y exposiciones, experiencias gastronómicas, diseño, creatividad, tecnología, ocio y entretenimiento.





WELCOME

Cocktail de Bienvenida

El martes 12 de septiembre realizamos un cocktail de bienvenida privado para los participantes de esta 5ª edición. Expositores, patrocinadores, colaboradores y administraciones participarán en un encuentro organizado en **Cosentino City Madrid**.

QUÉ DESARROLLA

- Bienvenida #FDF23
- Mensaje institucional
- Presentación #FDF23: Expositores, Contenidos y Actividades, Patrocinadores.
- Conferencia Diseño y Gastronomía
- Mesa Redonda Madrid, epicentro del Food Design Innovation
- Área de networking
- Cocktail y networking
- Actuación musical y performance

UBICACIÓN

Cosentino City Madrid

* Asistencia con invitación

TERRITORIOS CREATIVOS

Expositores, actividades y ponencias sectoriales

#FDF23 Territorios Creativos para Explorar el Cambio se celebrará del miércoles 13 al viernes 15 en **La Nave del Ayuntamiento de Madrid**.

Expositores del sector del diseño, alimentación, industria y producción alimentaria, retail, horeca y foodtech se dan cita en los 6 Territorios Creativos sectoriales diseñados: Pure Design, Futures Food, Observatorio Sostenible, Campus FoodTech, World Retail y Gastro Design.

QUÉ DESARROLLA

- Áreas expositivas sectoriales
- Conferencias, mesas redondas y debates sectoriales
- Green FoodTech con la presencia de startups, incubadoras, aceleradores e inversores

UBICACIÓN

Nave Central

CONGRESO

Ciclo de conferencias, talks y masterclasses

El **Ciclo de Conferencias** de #FDF23 se celebrará este año en el **Auditorio Central de La Nave del Ayuntamiento de Madrid** con aforo para mas de 600 personas, donde se darán cita grandes oradores nacionales e internacionales del mundo del Diseño, gastronomía, industria alimentaria, innovación, emprendimiento y sostenibilidad

QUÉ DESARROLLA

- Grandes conferencias
- Conferencias inspiracionales
- Mesas redondas
- Masterclasses
- Entrega Premios FOODA '23

UBICACIÓN

Auditorio de La Nave

PLAZA CENTRAL

Experiencias, entretenimiento y ocio

Habilitamos una **Plaza Central** para el encuentro en La Nave donde desarrollaremos distintas actividades y encuentros culturales, de ocio y entretenimiento del #FDF23

QUÉ DESARROLLA

- Exposiciones
- Instalaciones gastronómicas con alumnos de las escuelas de hostelería y diseño de la Comunidad de Madrid
- Drink & Gastro Lab
- Futures Market
- Metaverso experience
- Performances
- Sounds y actuaciones musicales

UBICACIÓN

Nave Central

GALA DE BIENVENIDA A TODOS LOS INNOVADORES

Cosentino City Madrid acogerá la Gala de Bienvenida del #FDF23 Territorios Creativos para Explorar el Cambio.

El martes 12 de septiembre realizaremos un cocktail de bienvenida privado para los participantes de esta 5ª edición. Expositores, patrocinadores, colaboradores y administraciones participarán en un encuentro organizado en **Cosentino City Madrid**.

Presentación a medios del Programa #FDF23 con las actividades, contenidos, expositores y participantes de esta edición. Se desarrollará conferencia sobre **Diseño y Gastronomía** presentada por **Alfonso Santiago, VP de Comunicación de Cosentino Group** y celebraremos una mesa redonda sobre **Madrid, nuevo epicentro mundial de la Innovación Alimentaria** moderada por **Fernando Martínez, Director de la Revista Alimentaria**.

Terminaremos la jornada con el anuncio de los **finalistas del 10º International Food Design Awards**, un **cocktail ofrecido por Cosentino Group** y una sesión de networking, con actuaciones musicales y performance.



LA NAVE, CENTRO DE INNOVACIÓN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

La 5ª edición del **Food Design Festival** la desarrollaremos en La Nave del Ayuntamiento de Madrid.

Del miércoles 13 al viernes 15 estaremos en **La Nave del Ayuntamiento de Madrid**, donde esperamos que más de 8.000 personas se unan a esta 5ª edición para celebrar todos los encuentros profesionales, conferencias, mesas redondas, talleres, actividades culturales, de ocio y entretenimiento, etc. y durante estos días hacer de **Madrid el foco internacional del Food Design, Food Tech, Sostenibilidad y Food Culture**.

La Nave es un punto de encuentro abierto a cualquier ciudadano, estudiante, emprendedor, inversor, gran corporación, institución o profesional innovador que tenga la actitud y el potencial para dar respuesta a los retos de la ciudad. Hay actividades diarias y formativas sobre nuevas tecnologías y metodologías; espacio de trabajo y programas para startups adaptados a sus necesidades y un ecosistema de emprendimiento e innovación consolidado a nivel nacional e internacional.



TERRITORIOS CREATIVOS PARA IMPULSAR EL CAMBIO

Food Design Festival desarrollará distintas áreas que centrarán las actividades, conferencias y expositores de manera temática.

#FDF23 Territorios Creativos para el Cambio se celebrará del miércoles 13 al viernes 15 en la Nave de Madrid. En esta N5 vamos a desarrollar 6 Territorios Creativos donde cada uno tendrá su propia programación de actividades, conferencias y mesas redondas, debates y actividades. Más de 50 expositores, 100 conferencias y actividades diversas y 25 startups seleccionadas para FoodTech Forum darán vida durante tres días a estos Territorios Creativos.



Los Territorios Creativos que desarrollamos en **Food Design Festival** desarrollarán su propia programación y actividades, amén de los expositores que participaran en cada uno de ellos. 6.000 M2 para desarrollar las áreas expositivas empresariales e institucionales de los distintos territorios creativos:

- Pure Design
- Future Food
- Observatorio Sostenible
- Campus FoodTech
- World Retail
- Gastro Design

1. **PURE DESIGN**

Pure Design está dedicada al Diseño, la creación y los creadores, reuniendo a profesionales del diseño local, nacional e internacional, del food design y resto de disciplinas del diseño aplicadas a la alimentación así como expositores de empresas que desarrollan producto y servicios de diseño.

QUÉ DESARROLLA

- Expositores
- Diseñadores y otros profesionales del Diseño
- Exposiciones
- Auditorio territorial para conferencias y charlas temáticas
- Zona de networking

UBICACIÓN

Nave Central

2. **FUTURE FOOD**

Future Food es el área dedicada al procesado de los alimentos, a la innovación alimentaria y a los proyectos alimentarios de impacto social, cultural y económico.

QUÉ DESARROLLA

- Expositores de empresas y marcas de alimentación
- The Vegan Planet, área dedicada al plant based
- Exposición de productos del futuro
- Auditorio territorial para conferencias y charlas temáticas
- Zona de networking

UBICACIÓN

Nave Central

3. **OBSERVATORIO SOSTENIBLE**

Observatorio Sostenible desarrolla el espacio de sostenibilidad, impulso de proyectos de economía circular y ODS.

QUÉ DESARROLLA

- Expositores de empresas y marcas relacionadas con la economía circular, sostenibilidad alimentaria, ambiental
- Área Time for The Planet
- Exposición materiales y soluciones de packaging sostenible
- Auditorio territorial para conferencias y charlas temáticas
- Zona de networking

UBICACIÓN

Nave Central

4. **CAMPUS FOODTECH**

Campus FoodTech desarrolla el área foodtech y agtech con la presencia de empresas, startups y tecnologías aplicadas a la industria, al desarrollo alimentario y sector primario.

QUÉ DESARROLLA

- Green FoodTech Startups Madrid Forum
- Exposición de productos de emprendedores
- Encuentro con Inversores
- Auditorio territorial para conferencias y charlas temáticas
- Zona de networking

UBICACIÓN

Aulas de la Nave Central

5. **WORLD RETAIL**

World Retail desarrollará la visión de los minoristas con la presencia de grupos de interés, profesionales, marcas y empresas del sector.

QUÉ DESARROLLA

- Espacios continuos para la presencia de marcas y empresas de retail
- Auditorio territorial para conferencias y charlas temáticas

UBICACIÓN

1º Planta

6. **GASTRO DESIGN**

Gastro Design es el último territorio creado y se centra en el arte culinario y los servicios gastronómicos. Es el área de las empresas de food services y los grupos de restauración, catering y hostelería.

QUÉ DESARROLLA

- Espacios continuos para la presencia de marcas y empresas de restauración, emprendedores y startups
- Auditorio territorial para conferencias y workshops
- Espacio para demostraciones y showcookings
- Un servicio de F&B y food trucks para los visitantes.

UBICACIÓN
Parking 2

7. **AUDITORIO CENTRAL**

En el **Auditorio Central de La Nave** se desarrollará el ciclo de conferencias con ponentes nacionales e internacionales para generar conocimiento alrededor de la relación entre diseño, la alimentación, la sostenibilidad y la cultura.

QUÉ DESARROLLA

- Ciclo grandes conferencias
- Entrega Premios International Food Design Awards

UBICACIÓN
Auditorio de La Nave

8. **PLAZA CENTRAL**

Hemos creado la **Plaza Central** donde se desarrollarán diversos tipo de actividades. Desde charlas informales de producto, experiencias, performances y entretenimiento hasta sesiones musicales. La Plaza de la Nave es el punto de encuentro del resto de territorios creativos y organizará la narrativa del conjunto.

QUÉ DESARROLLA

- Conferencias y masterclass
- Workshops
- Catas y degustaciones
- Instalaciones, exposiciones
- Área de networking
- Drinks Lab y showcooking
- Entretenimiento
- Actuaciones musicales y performance

UBICACIÓN
Nave Central

9. **ZONA VIP**

Zona VIP reservada para encuentros privados de todos los profesionales y marcas que participarán en el festival; expositores, patrocinadores, colaboradores, speakers y autoridades. Un espacio para el networking y la generación de oportunidades.

QUÉ DESARROLLA

- Zona Hospitality y networking privado

UBICACIÓN
1º Planta

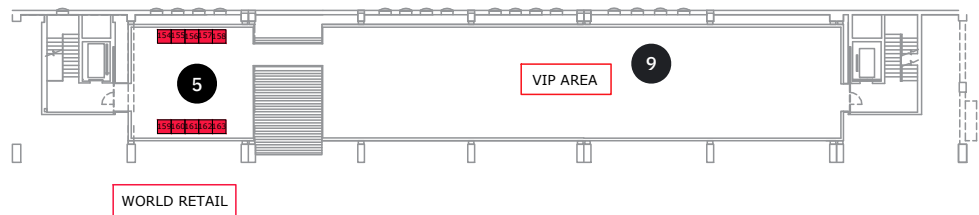
10. **ZONAS NETWORKING**

En todo el espacio diseñado se suceden diversas **zonas** repartidas por los diversos territorios polivalentes para el descanso, encuentro y networking.

UBICACIÓN

Repartidas por todo el recinto, de la Nave Central y exterior

2. FORMATOS Y CONTENIDOS / 2.2. TERRITORIOS CREATIVOS / PLANOS



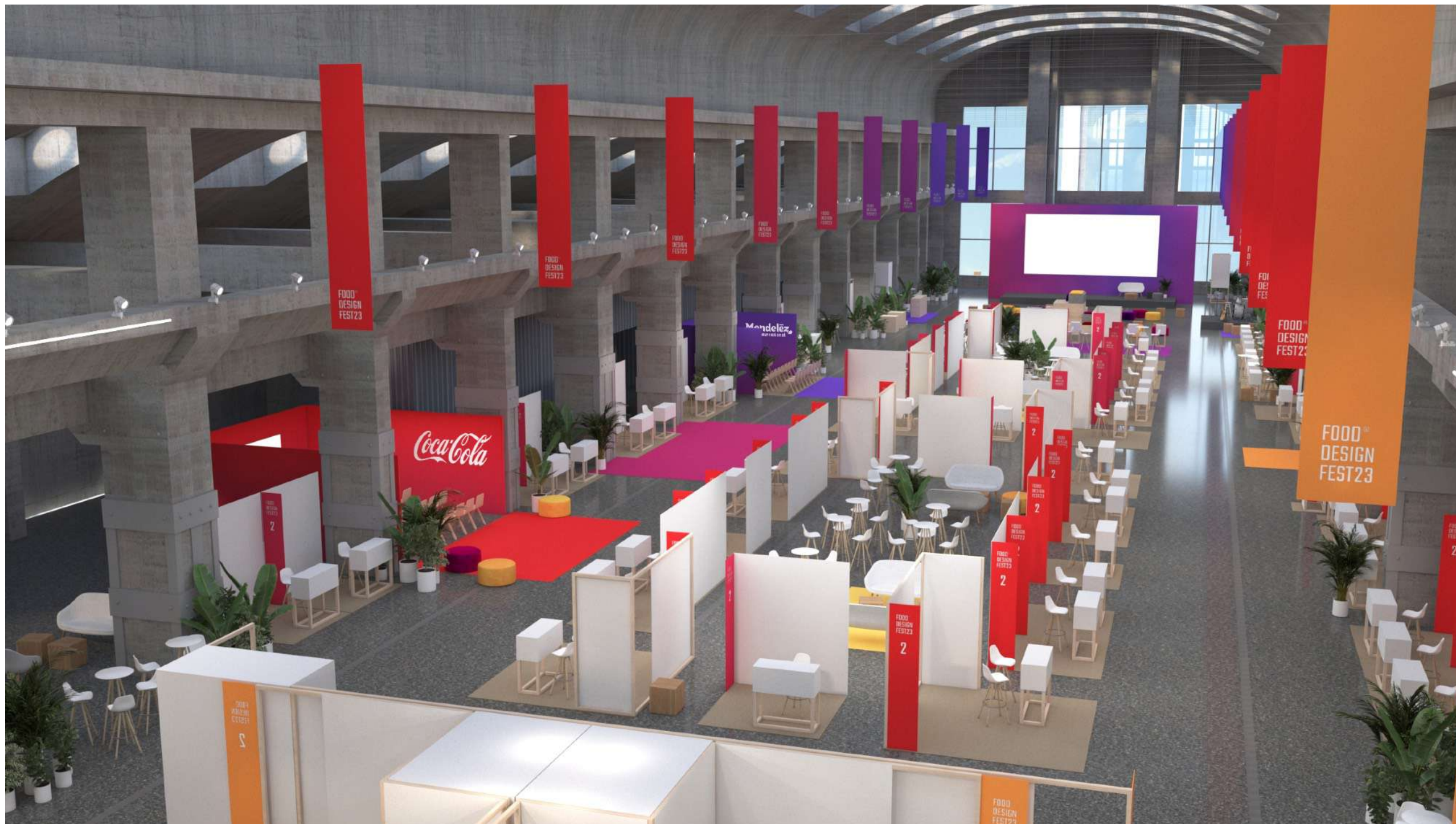
PLANTA 1

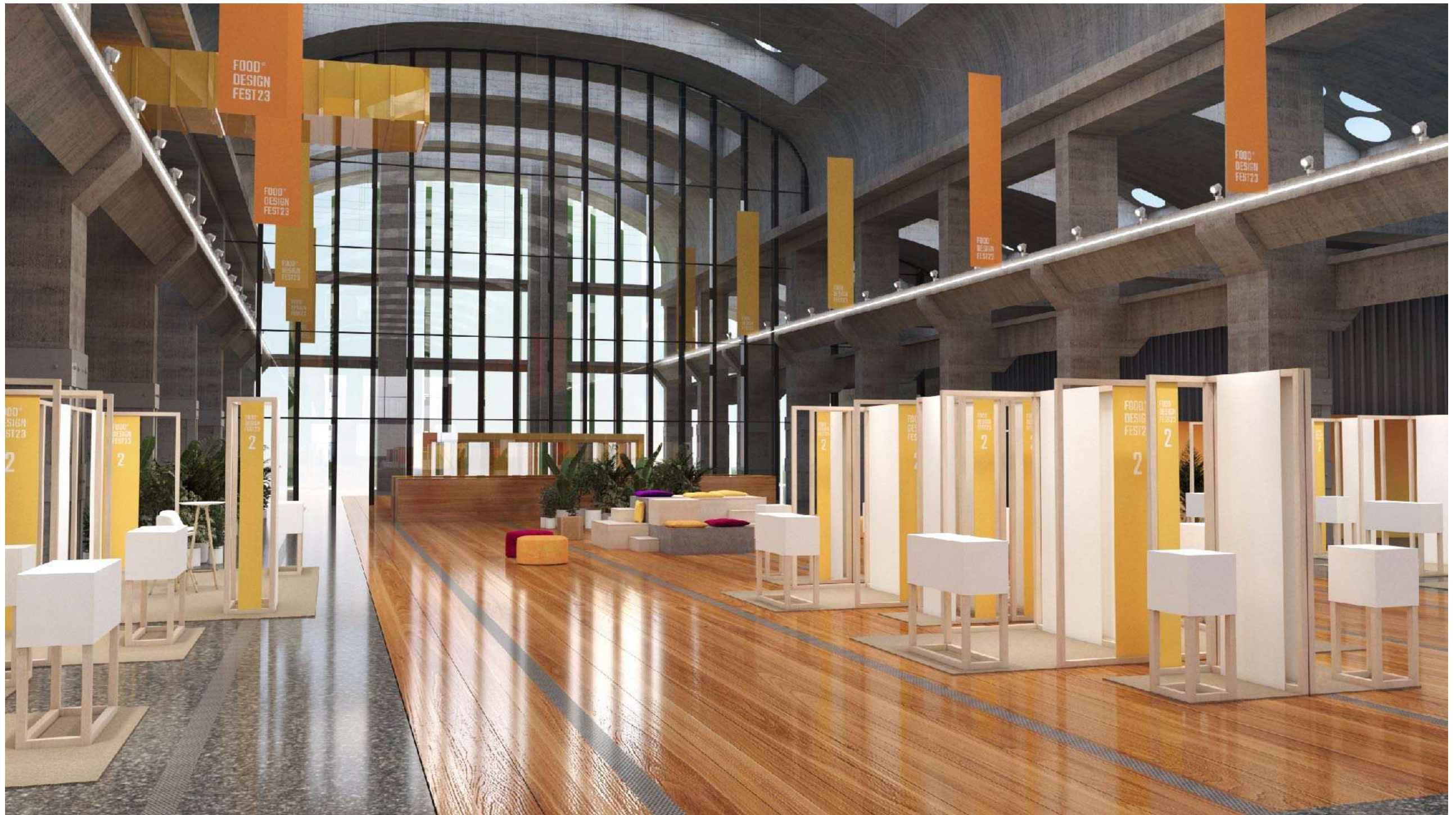


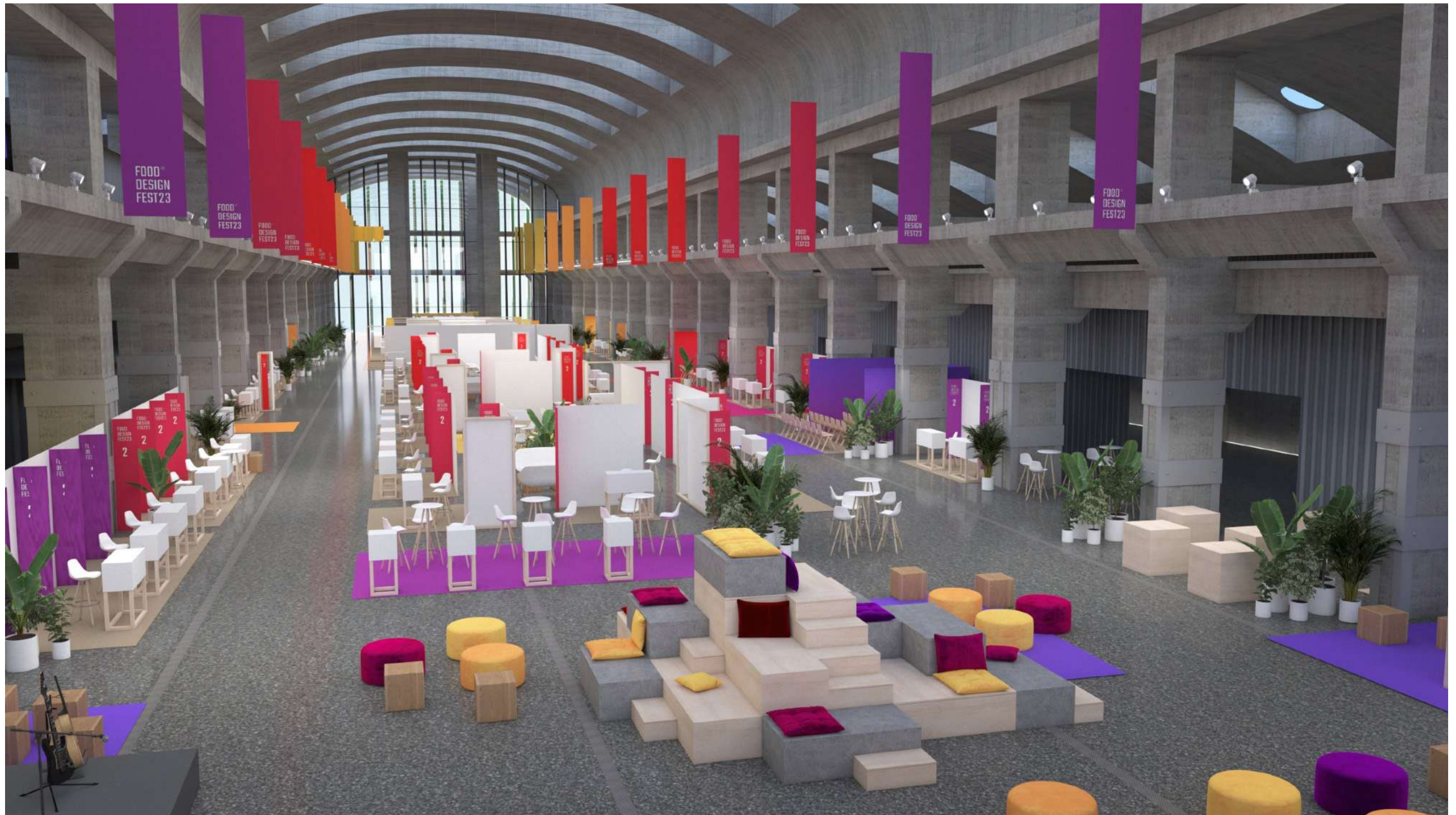
PLANTA BAJA

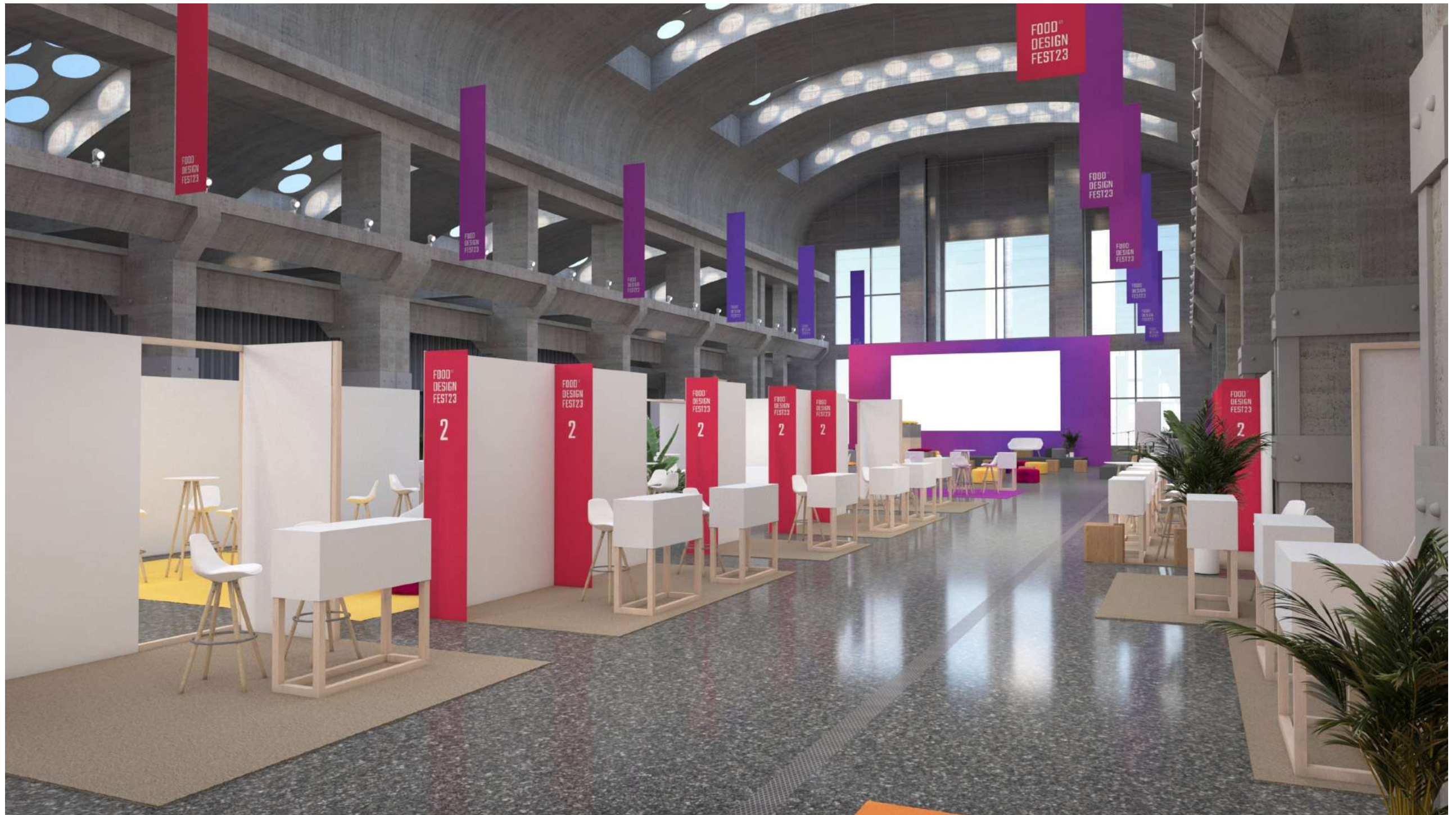
6.000 M2 para desarrollar las áreas expositivas empresariales e institucionales de los distintos territorios creativos y espacios específicos para desarrollar actividades y experiencias:

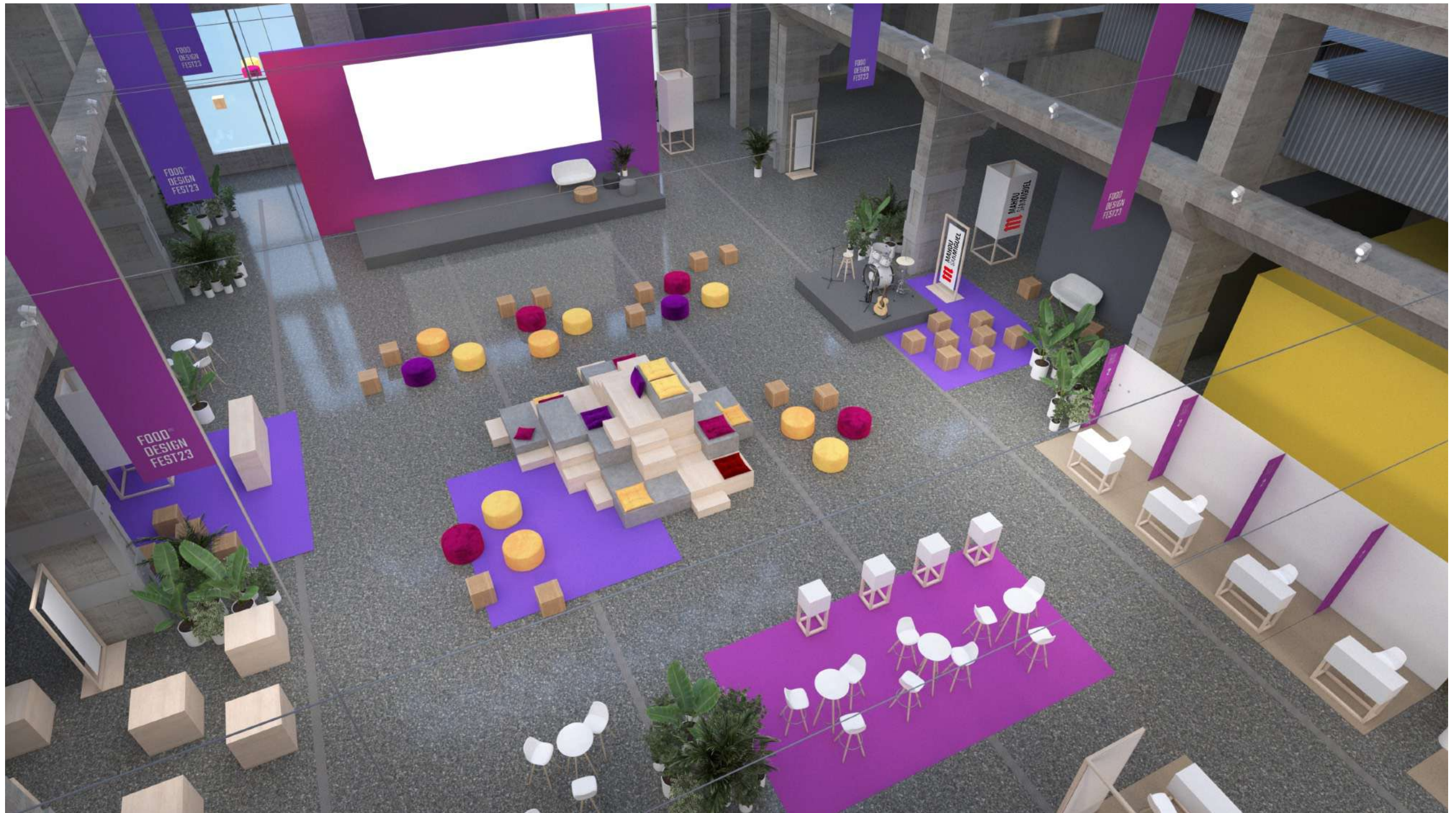
- 1 Pure Design
- 2 Futures Food
- 3 Observatorio Sostenible
- 4 Campus FoodTech
- 5 World Retail
- 6 Design Gastro y zona F&B
- 7 Auditorio Central
- 8 Plaza Central
- 9 Zona VIP
- 10 Zonas Networking

















ESTRATEGIA DE CONTENIDOS PARA IMPULSAR EL CAMBIO

La N5 de **Food Design Festival** desarrolla una estrategia de contenidos que ofrecerá la oportunidad de desarrollar encuentros profesionales, conferencias temáticas, mesas redondas, talleres, etc. en las distintas áreas temáticas y territorios creados.

La tipología de contenidos y formatos estarán constituidos por:

- Ciclo de conferencias Auditorio Central
- Conferencias en
- Around The World, encuentros digitales
- Workshops
- Experiencias
- Masterclasses
- Exposiciones
- Premios FOODA



CICLO DE CONFERENCIAS Y ENCUENTROS EN LOS TERRITORIOS

Food Design Festival desarrollará un ciclo de conferencias y mesas redondas en el Auditorio de La Nave durante tres días que permitirán proyectar una visión global del contexto nacional e internacional del Food Design, del diseño y la innovación agroalimentaria, diseño de productos y servicios, experiencias y casos de éxito de la aplicación del Diseño en la cadena de valor alimentaria.

Así mismo, cada Territorio Creativo desarrollará su propia programación de conferencias y charlas sectoriales. Más de 100 speakers participarán en las tres jornadas de conferencias que celebraremos del 13 al 15 de septiembre.



SERGI FREIXES + IVÁN MERINO
Food designers



CABELLO X MURE
Diseño de autor



JOSÉ MANUEL PICÓ
Arquitecto y humanista.
Espacios Maestros



FRANCESCA ZAMPOLLO
Design and Food Design
researcher, consultant, teacher,
and keen public speaker



MARÍA JIMENA RICATTI
Doctora en Neurociencia y
fundadora de Sensorytrip



MÁXIMO CABRERA
Chef y fundador de Estudio
Crudo



PAOLO FUSARO
CEO RobinGood



LISARDO MENDO
Profesor en Esdesign, LCI, Bcn
Retail School, Elisava, Bau,
Collegi d'Arquitectes



ENRIC BATLLE
CEO de Batllegroup

AROUND THE WORLD

Around the World desarrolla el ciclo de conferencias y mesas redondas online con la participación de profesionales del diseño, la innovación, la investigación y el emprendimiento de distintos puntos geográficos.

Food Design Festival ha desarrollado una red de asociados en todo el mundo que participan de los diversos encuentros que organizamos a lo largo del año. Diseñadores, cocineros profesionales del retail, empresarios y emprendedores del sector de la alimentación, educadores alimentarios, medioambientales y multitud de otros perfiles relacionados hacen acto de presencia cada año en nuestras convocatorias.

Más de 80 speakers participarán en las tres jornadas de conferencias que celebraremos del 13 al 15 de septiembre de manera ininterrumpida en directo desde La Nave.



AÚREA RODRÍGUEZ
Technology, Humanism & Innovation Affairs



KATARINA KOSTIC
Fundadora de FROOF



LUZ SANZ
Co fundadora y CEO de Väckä



FRANCISCO KUCHAR
Mycelium Specialist & Innomy Chief Science Officer



JAVIER BERTERRECHE
Business Development Manager at Bridge2Food



ERIC JENKUSKY
Co-Founder Matrix Food Technologies



CINZIA FONTANA
Food Designer y fundador de AMO Food Design



SAM TUCKER
CEO of VegCatalyst



FABIO PARASECOLI
Professor of Food Studies at New York University

WORKSHOPS Y MASTERCLASS

Food Design Festival 2023 desarrollará distintos talleres y masterclass dirigidos a diversos públicos y con distintas temáticas.

Desde talleres de producto, demostraciones de plataformas a masterclass de profesionales del retail, arte digital, desarrollo de experiencias multimedia gastronómica o performance de diversas temáticas. Estas actividades se desarrollarán en los distintos auditorios territoriales o en la Plaza Central en función de la temática.



GIORGIO DE PONTI
Food Retail Workshop



KATARINA KOSTIC
Aprendiendo a hacer refrescos fermentados y probióticos



XAVI MORÓN
Organic Utopia Workshop



PEDRO LUIS PRIETO
Masterclass El Futuro de la Alimentación



TXEMA PÉREZ
Workshop. Optimiza tu modelo de negocio de restauración



ISABEL CODERCH
Masterclass. Desperdicio alimentario: soluciones reales para el sector Horeca



JUAN JOSÉ ALONSO LLERA
Profesor Alta Dirección IPADE México. Masterclass *Aprendiendo a respirar*

INTERNATIONAL FOOD DESIGN AWARDS

Con **International FOOd Design Awards** pretendemos crear un Premio Internacional sostenido y que dote de visibilidad al Food Design. Para ello, se abrirá convocatoria con las siguientes categorías:

Convocatoria abierta de los 1º Premios FOODA de Diseño e Innovación Alimentaria dotados con un único Premio en metálico de 5.000 €.

Para finalizar esta primera convocatoria y a propuesta del jurado de los Premios FOODA y de cinco profesionales invitados de excepción, se otorgaran los tres primeros premios temáticos FOODA, todos dotados con un premio en metálico de 3.000 €.

1º Premio al Mejor Food Designer Español 2022

1º Premio al Mejor Food Designer Internacional 2022

1º Premio Antoni Miralda a la trayectoria profesional



ACTIVIDADES CULTURALES, EXPERIENCIAS, EXPOSICIONES, OCIO Y ENTRETENIMIENTO

Food Design Festival 2023 desarrolla distintas actividades y encuentros lúdicos, de ocio y entretenimiento, además de convertirse en punto de cita y encuentro del #FDF23

Habilitamos un espacio, La Plaza, donde activamos las sinergias y el encuentro entre todos los visitantes al festival y donde se desarrollarán exposiciones, instalaciones gastronómicas, acciones con alumnos de las escuelas de hostelería y diseño de Madrid, muestras de producto, performances, drinks y gastro labs y sounds y actuaciones musicales.



CABELLO X MURE
Exposición 10 años de Diseño de Autor



ANTONI MIRALDA
Exposición retrospectiva



**ESCUELA SUPERIOR DE
DISEÑO DE MADRID**
Instalaciones



DRINKS & GASTRO LABS
Experiencias



FUTURE MARKET
Food Arquitectura



THE PLEASURE OF FOOD
Performance Paula Rojo



METAVERSO
Experiencias gastronómicas

3. CÓMO PARTICIPAR

CÓMO PARTICIPAR EN FOOD DESIGN FESTIVAL 2023

Sea cual sea tu estrategia de marketing, **Food Design Festival** te ofrece opciones de participación que se adaptan a tus necesidades. Desarrollamos un programa tanto para patrocinadores como expositores, y para que las marcas y empresas mas innovadoras puedan desarrollar su estrategia comercial y de visibilidad con nosotros.





BENEFICIOS DE PARTICIPAR EN #FDF23

Como partner podrás participar en las diferentes actividades propuestas, reforzando tu marca, imagen y notoriedad como impulsores del Diseño y de la Sostenibilidad Alimentaria.

Speaker slot

Vincula tu empresa con el Diseño y la Innovación Alimentaria formando parte del Programa de Conferencias con otros speakers nacionales e internacionales de reconocido prestigio.

Impacto de marca

Maximizaremos tu imagen de marca vinculándola a un gran número de elementos de comunicación online y offline, antes, durante y después del evento. Tu imagen en la página de inicio de la web del evento, newsletters, redes sociales, señalización, pantallas,... son solo algunos de los innumerables impactos de marca que obtendrás.

Expositores

Muestra tus productos y soluciones en la zona expositiva ante miles de potenciales compradores. Escoge entre los diferentes modelos que hemos diseñado para ajustar tu inversión y asegurarte la mayor visibilidad y tráfico de visitantes hacia tu stand.

Hospitality Vip

Como partner podrás ofrecer un trato diferencial y único invitando a tus clientes y a los prospects a la zona VIP del festival. Así como estar presente en la gala de entrega de los Premios FOODA con los miembros de tu compañía o clientes.

Para emprendedores

Sabemos lo difícil que es empezar un negocio o hacerlo crecer. Por este motivo, nuestro compromiso está en ofrecer un pack de participación especialmente pensado para start-ups, compañías de nueva creación o pequeños productores.

Networking

Acércate a tu público objetivo. Te proporcionamos poder tener un papel protagonista en actividades de networking de primer nivel, donde podrás compartir tu conocimiento, establecer nuevos contactos y alianzas entre compañías.



MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN

Sea cual sea tu estrategia de marketing, te proponemos opciones de participación que se adaptan a tus necesidades.

Expositores

Te ofrecemos **5 modelos de participación dentro de la modalidad Expositores** para que puedas mostrar tus productos y soluciones en el territorio creativo de tu sector y basados en tus necesidades reales de espacio.

Sabemos lo difícil que es empezar un negocio o hacerlo crecer. Por este motivo, nuestro compromiso está en ofrecer un Pack Emprende especialmente pensado para start-ups, compañías de nueva creación o pequeños productores con un máximo de 2 años de actividad.

Partners Packs

Te ofrecemos **3 modelos de Packs** para que obtengas el máximo beneficio al vincular tu marca y liderazgo al evento que está marcando el camino del Diseño del Futuro de la Alimentación.

Podrás situar tu stand en las mejores zonas de la zona expositiva, participar en el congreso como speaker, obtener la máxima visibilidad e invitar a tus clientes y prospects.

Áreas y actividades

Te ofrecemos la oportunidad de maximizar tu presencia de marca y visibilidad patrocinando **las diferentes áreas y actividades** que desarrollaremos en el festival.

Patrocina en exclusividad la **Plaza Central** o el **Auditorio Central**, asocia tu marca a los **1º International Food Design Awards**, sé proveedor de **servicios F&B** en las áreas de **networking, Zona VIP y Gastro Design** o patrocina las **distintas actividades** culturales, experiencias, exposiciones, ocio y entretenimiento.

4. COMUNICACIÓN

CAMPAÑA COMUNICACIÓN #FDFMAD2023

Food Design Festival desarrollará una campaña de comunicación a través de los propios medios del festival, así como en los canales de nuestros partners y asociados.



PLAN DE DIFUSIÓN

Food Design Festival 2023 desarrollará un potente plan de comunicación en redes y medios impresos y digitales de la mano de Revista Alimentaria como Media Partner Oficial del evento a través de sus canales de difusión en general y otros facilitados por distintos medios y partners asociados.

Set Food Design Festival

Creación de un set de grabación donde se entrevistarán a las distintas personalidades del festival y activarán y dinamizarán los contenidos en redes sociales en tiempo real.

Medios propios oficiales del festival

Publicidad en prensa escrita
Publicidad online
Publicidad en redes sociales

Redes

Estaremos presentes en las principales redes sociales: instagram, facebook, youtube y linkedin.

Newsletters

fooddesignfest.com: +3.500 usuarios
Design Institute of Spain: + 11.000 usuarios
Revista Alimentaria: + 36.000 usuarios
Newsletters LinkedIn (conjuntos): + 60.000 usuarios

Media Partner Oficial



WEB

Web oficial del **Food Design Festival** con toda la información del proyecto, la programación de actividades y la documentación audiovisual y crónicas de las actividades realizadas.

www.fooddesignfest.com

Cerca de 100.000 usuarios se conectan a nuestra web para consultar las distintas novedades que se producen durante el festival. Se mantendrá una convocatoria online abierta para la presentación de proyectos y productos que quieran participar en los encuentros.

La suscripción a la newsletter estará siempre visible tanto en web como en las diferentes comunicaciones.



5. ORGANIZACIÓN

QUIÉNES HACEMOS #FDFMAD2023

Food Design Festival 2023 está realizado por profesionales, entidades e instituciones que apostamos por convertir a Madrid en la capital del #fooddesign, #foodtech #foodculture #foodsustainability.



5. ORGANIZACIÓN / PROMOTORES



Singular Foods es una consultora estratégica de Diseño e Innovación. Brindamos un valor comercial para los diferentes actores del sistema alimentario, desde grandes corporaciones a emprendedores y startups que quieren propiciar un cambio de paradigma en el sistema alimentario.

www.singularfoods.net
[@thesingularfoods](https://www.instagram.com/thesingularfoods)



El **Design Institute of Spain (D!OS)** es una organización que promociona el Diseño desde España*

D!OS proyecta nacional e internacionalmente a diseñadores y empresas que cuentan con el Diseño como estrategia de negocio, en estrecha colaboración con asociaciones empresariales y profesionales del sector del Diseño y las Administraciones Públicas.

*Entidad inscrita en el RNA del Ministerio del Interior, nº 618345 / 30.09.2019

www.designinstitute.es
[@designinstitute_ofspain](https://www.instagram.com/designinstitute_ofspain)



La **Revista Alimentaria** es la revista técnica decana de España desde 1964. Desarrolla contenidos de Innovación, Calidad y Seguridad Alimentaria de toda la cadena agroalimentaria. Editada por EYPASA, miembro del Comité Agroalimentario de la AEC (Asociación Española de la Calidad), gestiona un ecosistema de revistas, webs, RRSS, boletines informativos y jornadas, que ofrece a los protagonistas de la cadena agroalimentaria información actual y rigurosa, creando contenidos de valor. Así mismo, es miembro de Food for Life-Spain, la mayor Plataforma Tecnológica del Sector Agroalimentario Español.

<https://eypasa.com/>
<https://revistaalimentaria.es/>



Koelnmesse organiza más de 70 certámenes internacionales y más de 2.000 eventos, contribuyendo con ello a que Alemania sea el país más importante del mundo en la organización de ferias. Koelnmesse es el centro ferial número 1 para más de 25 sectores económicos. Gracias a su gran experiencia en la organización de certámenes feriales, está en condiciones de ofrecer soluciones profesionales e innovadoras para todas las necesidades, tanto en Colonia como en el resto del mundo.

<https://www.koelnmesse.es/>



DATOS DE CONTACTO #FDF23

Un gran equipo para ayudar y asesorar a grandes compañías. Trabajamos para ser tu mejor Partner de negocio.

www.fooddesignfest.com

INFORMACIÓN GENERAL
hola@fooddesignfest.com

PROGRAMA PARTNERSHIP
info@koelnmesse.es
info@singularfoods.net

ATENCIÓN AL EXPOSITOR
partners@singularfoods.net

COMUNICACIÓN Y RELACIONES EXTERNAS
hola@designinstitute.es

PRENSA
prensa@fooddesignfest.com



