Restauraciónconlectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Lola Hernández (Vegetalmente), Paula González (The Vegan Agency) y Julia Varela (Kraut Food Studio), organizadoras del evento Veggie 2 Business.

Veggie 2 Business, el primer evento de negocios dedicado a la alimentación 100% vegetal

28-07-2021

Madrid acogerá en octubre Veggie 2 Business, el primer encuentro de negocios 100% vegetales de España. Un evento que incluirá presentaciones, talleres y *showcookings* que darán a conocer la rentabilidad, la calidad nutricional, el potencial gastronómico y el crecimiento de la demanda de los productos *veggies* tanto a nivel local como global. Veggie 2 Business está dirigido a compradores y directivos del sector *food service* y *retail*.

Los próximos 4 y 5 de octubre tendrá lugar en Madrid el primer encuentro de negocios 100% vegetales de España, organizado por Vegetalmente (consultoría gastronómica y cocina *plant-based*), Kraut Food (estudio de innovación) y 'The Vegan Agency' una agencia de comunicación especializada. Se trata de Veggie 2 Business.

Según las empresas organizadoras *"el objetivo principal es unir fuerzas para hacer crecer el mercado de productos plant-based , a partir de los puntos fuertes y propuesta de valor únicos de cada marca"*, señala **Lola Hernández**, de Vegetalmente. Para ello, añade **Julia Varela**, de Kraut Food Studio, *"hemos diseñado las actividades pensando en las principales objeciones de los compradores para así generar el empuje que necesita el sector de la alimentación vegetal en España"*. Por último **Paula González**, de The Vegan Agency añade que *"habrá presentaciones, talleres y showcookings que darán a conocer la rentabilidad, la calidad nutricional, el potencial gastronómico y el crecimiento de la demanda de los productos veggies tanto a nivel local como global"*.

Este es el primer encuentro b2b destinado específicamente a la industria de la alimentación y la restauración de productos 100% vegetales, un mercado que está creciendo de manera relevante en los últimos dos años hasta alcanzar –según el estudio de Nielsen, Smart Protein– los 448 millones de euros (un incremento del 48%). Las previsiones para el futuro son optimistas en la medida en que, como se desprende del estudio de Nielsen, el número de personas que han adoptado un estilo de vida veggie en España ha crecido un 27 % en dos años y el de las que afirman haber reducido o eliminado el consumo de productos animales sube un 35%.

Veggie 2 Business se dirige a compradores y directivos del sector *food service* y *retail*:

– Hoteles: director general, director de F&B, chef ejecutivo…
– Colectividades: responsable de compras, chef ejecutivo, responsables del área de dietética y nutrición...
– Cadenas de restauración: responsable de compras, directivos y chefs ejecutivos.
– Retail: gerente de compras, responsables de categorías y directivos.

Las jornadas ofrecen la oportunidad de asistir a degustaciones, talleres, charlas, mesas redondas y ocasiones formales e informales de *networking* con empresas productoras, distribuidoras y de servicios al cliente final.

Al finalizar el primer día se celebrará con los asistentes y otros invitados una cena *gourmet* en la que se podrá degustar una variedad de productos de los *sponsors* en una experiencia gastronómica excepcional diseñada por reconocidos cocineros *plant-based* de España.

Además, durante el encuentro se podrá visitar la primera 'Carnicería y lechería legetal'; un espacio futurista en el que probar productos, informarse y consultar dudas, con los comerciales de las marcas, sobre composición, textura o cremosidad, sabor y formas de uso de los diferentes productos.

Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

Notícias Relacionadas

- Protocolo de elaboración de menús veganos o vegetarianos en restauración social y colectiva
- En marcha diversas iniciativas para que el menú vegano sea, por ley, una opción en los colegios
- Alimentación vegana y vegetariana en los menús de la restauración colectiva
- No todo vale para sustituir la carne roja y los procesados de origen animal en el menú escolar