

## CONVOCATORIA

# SAN SEBASTIAN GASTRO- NOMIKA

San Sebastián (Euskadi)

Más información: Tel.: 945 003 240  
Begoña Sevillano: bsevillano@hazi.eus

Fecha: del 2 al 5 de octubre, 2016

Lugar: Palacio de Congresos Kursaal  
Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)

Horario: de 10.00 a 20.00h

Carácter: profesional

Plazo de inscripción: 29 de julio 2016

Costes de participación:

125 € + 21% IVA ó 75 € + 21% IVA

[www.sansebastiangastronomika.com](http://www.sansebastiangastronomika.com)

### EN ESTA CONVOCATORIA:

Carácter de la feria

Modelo de participación

Condiciones de participación

Costes de participación

Participación con el Gobierno Vasco

Ficha de inscripción

San Sebastián Gastronomika alcanza su XVIII edición en este año 2016, consolidado como referencia mundial de la alta gastronomía. Una cita ineludible que **del 2 al 5 de octubre**, que por primera vez, apostará como destino invitado por chefs y restaurantes de 6 países en representación de los cinco continentes del mundo, para dibujar un gran atlas gastronómico contemporáneo.

Esta edición 2016, el Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, a través de la Fundación HAZI, vuelve a apostar por el Congreso organizando **varias actividades paralelas al congreso que irán enfocadas a la comercialización y promoción de los alimentos y bebidas de calidad de Euskadi.**

# Carácter de la feria San Sebastian Gastronomika

Área de exposición: 5.000 m<sup>2</sup>

Sector: gastronomía

Periodicidad: anual

Web de la feria: [www.sansebastiangastronomika.com](http://www.sansebastiangastronomika.com)

## Perfil del expositor:

Fabricantes y distribuidores nacionales e internacionales:

Aguas; mixers; cervezas; vinos; cavas; bebidas espirituosas; productos cárnicos y derivados; productos lácteos y sus derivados; productos del mar; aceites; condimentos; cafés; productos Premium; vestuario profesional; equipamiento para hostelería y alta restauración; productos de un solo uso y soluciones informáticas.

## Perfil del visitante:

Responsables de compras de hostelería, restauración y grandes superficies; diversos operadores del sistema alimentario; tiendas especializadas; congresistas, periodistas y críticos gastronómicos, entre otros.

**SAN SEBASTIAN  
GASTRONOMIKA**



# Modelo de participación

- A) Zona expositora
- B) Zona showcooking
- C) Espacio Basque Culinary Center
- D) Cata artística

En esta edición 2016 el Gobierno Vasco a través de HAZI, organizará diversas actividades de promoción con aquellas empresas y productos que deseen participar exponiendo su producto en un stand compartido.

## A) Zona expositora

Se trata de un espacio compartido donde las empresas podrán exponer su producto mediante una agenda organizada y coordinada desde HAZI. Cada empresa expondrá sus productos durante una jornada completa. El día asignado a cada empresa será realizado por sorteo en base a los productos participantes.

## B) Zona Showcooking

Con el objetivo de dar respuesta a las necesidades planteadas por algunas empresas, y tras las valoraciones tan positivas de las empresas en la pasada edición, el Gobierno Vasco en esta edición apuesta por volver a organizar un espacio en el que dar a conocer y degustar nuestra gastronomía. En este espacio, un cocinero acompañado de un sommelier dará a degustar los productos de las empresas participantes, mediante pases programados por producto y empresa.

## C) Espacio Basque Culinary Center

Se trata de un espacio gestionado por el Basque Culinary Center, en el que se ofrecerán alrededor de 150 comidas diarias elaboradas en base a los productos que se expongan en la Zona Expositora del Gobierno Vasco indicada en el apartado A.

Los menús elaborados por el Basque Culinary Center en esta zona, serán promocionados mediante inserciones en el Diario Vasco, organizador oficial del Congreso San Sebastián Gastronomika. En estos menús se identificarán correctamente los productos empleados, con la marca de calidad certificada si lo hubiese y el nombre de la empresa.

Las cantidades de producto para estos menús se gestionarán desde HAZI, en base a la selección de producto realizado por el Basque Culinary Center.

El coste de los productos será asumido por HAZI en su totalidad.

## D) Cata artística

El enólogo y sumiller Mikel Garaizabal y su equipo de artistas, ofrecerán un espectáculo de una divertida degustación de productos de Euskadi. Se combinará la cata de alimentos y bebidas como txakolis, vinos de Rioja Alavesa, sidra, aceites y alimentos de Calidad de Euskadi en general, maridado con distintas disciplinas artísticas como el teatro, la música y la pintura. Los productos participantes en esta cata se gestionarán desde HAZI, en base a los productos seleccionados por el enólogo. En la misma cata, la marca de las empresas no estará visible, pero sí se le dará su presencia mediante una exposición de producto y elemento promocional.

# Condiciones y costes de participación

Compromiso de asistencia

Productos de fabricación del País Vasco

Encuesta de evaluación

Costes de participación

La participación en estas actividades está destinada únicamente a aquellas empresas productoras con sede social en el País Vasco, inscritas en Registro de Industrias Alimentarias del Departamento del Desarrollo Económico y Competitividad.

- **Compromiso de asistencia** por parte de un representante de la empresa y abono de la cuota, no siendo posible, por tanto, la baja en dicha acción una vez que se notifique la inclusión en la misma.
- **Presencia obligatoria** de las empresas en base a la agenda organizada para las mismas.
- Los productos expuestos deberán ser exclusivamente **de fabricación del País Vasco**. No se podrán mencionar ni presentar bajo ningún concepto productos de otras Comunidades Autónomas.
- Atender su mostrador durante el horario que se le notifique.
- Recoger adecuadamente todos sus productos al finalizar su exposición, y entregar los elementos del stand en las mismas condiciones en las que fueron recibidos.
- Realizar la **encuesta de evaluación** que deberán cumplimentar y enviar a HAZI una vez finalizadas las actividades.

## Costes de participación

La participación en esta convocatoria del Congreso San Sebastián Gastronomika tendrá el siguiente coste:

a) 125 € + 21% IVA

b) 75 € + 21% IVA (aquellas empresas que expongan una **marca de calidad certificada oficial de Euskadi**).

La cuota de participación se abonará en un pago único. La factura se emitirá una vez sea aceptada su solicitud.

*Nota:* Esta cuota incluye la participación segura en las siguientes actividades:

- Zona expositora (A)
- Showcooking (B)

No se asegura la participación de todas las empresas en las siguientes actividades:

- Espacio gestionado por el BCC (C)
- Cata Artística (D)

# Participación con el Gobierno Vasco

Ficha de inscripción cumplimentada

Justificante de pago

Plazo de inscripción: viernes, 29 de julio de 2016

Si estás interesado en participar, dado que el número de plazas es limitado, recomendamos cumplimentar la ficha de inscripción completamente y enviar el justificante de pago a la mayor brevedad posible por correo electrónico a la dirección: [bsevillano@hazi.eus](mailto:bsevillano@hazi.eus)

## Ficha de inscripción

De esta misma ficha se transcribirán exactamente los datos para aquellas actividades de promoción que se estimen oportunas. Por lo que recomendamos revisar la razón social así como el nombre comercial de la empresa expositora.

La selección de empresas participantes se realizará siguiendo el orden de recepción de la inscripción y el comprobante de pago. Para que su solicitud sea tenida en cuenta, deberán **enviar por correo electrónico a la dirección indicada el justificante de pago** de la cuota que le corresponda.

## Justificante del pago de la cuota de inscripción

Este pago se realizará mediante transferencia bancaria en un único pago:

Concepto: "Nombre de empresa + GASTRONOMIKA 2016"

Número de cuenta: [ES49-3035-0179-61-1791069900](#) a nombre de Fundación HAZI Fundazioa (CAJA LABORAL). Bic de Caja Laboral: CLPEES2MXXX.

Enviar el justificante de pago a: [bsevillano@hazi.eus](mailto:bsevillano@hazi.eus)

Plazo límite de inscripción: **viernes, 29 de julio de 2016.**