

## FORMULARIO DE CANDIDATURA

\*Al enviar este formulario, la empresa candidata certifica estar autorizada por su cliente para que publiquemos los datos contenidos en la candidatura y en los documentos de soporte de la misma, que el evento cumple las leyes y disposiciones que protegen la propiedad intelectual y que conoce y acepta las bases de los Premios eventoplus

**Nombre del evento:**

Cena de navidad a ciegas

**Cliente / Empresa:**

Medems Catering

**Agencia:**

Shackleton

**Fecha del evento:**

4 de diciembre de 2008

**Lugar:**

Atocha, 8. Madrid

**Nº de asistentes:**

100

## Resumen del evento:



- El departamento de comunicación de uno de nuestros clientes, invita a la prensa especializada a una cena de navidad. Shackleton crea la convocatoria, organiza el evento, una cena inusual, una experiencia llena de misterio, expectación y sensaciones: les invitamos a que experimentasen el evento **A CIEGAS. ¿Cuántas veces te han pedido que confíes en alguien?**

## Objetivos del evento y público objetivo:

- **Objetivo:** la competencia para captar la atención de la prensa, es abrumadora, ya que existen muchas empresas que envían notas de prensa, invitan a congresos, eventos, etc. Y más en Navidad. Así que el objetivo principal era **conseguir la asistencia** de los periodistas a la cena de Navidad de nuestro cliente. Además debía ser un encuentro sorprendente, que fuera diferente, que lograra emocionar a los invitados, fuera de lo convencional...
- **Público objetivo:** Prensa especializada.

## Resultados conseguidos por el evento:

- El **100% confirmaron su asistencia**, todo un éxito conociendo los compromisos en esas fechas.
- La división de comunicación del cliente **estrechó relaciones** con los medios, reforzando los lazos existentes.
- **Comunicados de agradecimiento** después del evento por parte de los asistentes por la experiencia vivida.

## Descripción del evento (1/4):



- El **cóctel de bienvenida**, servido en el patio central de un antiguo almacén textil. Los camareros vestidos con camisa lisa de algodón negro, diseño “Tom Ford” y pajarita azul. Doncellas con vestidos de gasa negra y broche de plumas azul, recibían a los invitados con un cóctel seductor.
- Se sirvieron entre otras especialidades: arroz con souquet de marisco, bikinis de mozzarella búfala y trufa, whisky sour, makis y futto makis con salsa de soja, jengibre y wasabi, spoons de pulpo, crostini de bife de buey.

## Descripción del evento (2/4):



- En la primera planta, **la cena**. Mesas redondas con mantelería, fuentes de plata, bandejas lacadas, vajilla negra y copas de diseño. La única iluminación, centros de mesas de velas fundidas. Comienza la **Cena a Ciegas**. Los camareros vendaron los ojos a los invitados, mientras el director creativo del catering empieza a narrar cada pieza del menú sin desvelar lo que van a degustar. Cenar debería ser una experiencia como la ópera o el arte. Debería alimentarse el estómago como el alma. Deberías de oler, tocar y dejar el resto a tu paladar.

## Descripción del evento (3/4):



La lengua reconoce los cuatro gustos: salado, dulce, ácido y amargo, tiene más de 10.000 papilas gustativas, cada una en contacto directo con el centro del placer del cerebro, disparando endorfinas. La anticipación y descarga por comer es químicamente similar a “ganar un premio”.

Una explosión de sabores y texturas: flauta de uvas al cava sólido, tortilla de patata líquida con crujiente de pan, arena de soto bosque, ferrero sorpresa de foie, spoon de sorbete de sidra y falso chocolate de sandía.

## Descripción del evento (4/4):



- Al finalizar la cena en la planta inferior, dos barman sirvieron **coctelería**, bebidas y refrescos sobre una barra retroiluminada. Otros camareros servían a los demás invitados en un ambiente de mesas bajas frente a un escenario amenizado con un grupo de jazz.
- Como obsequio del evento se entregó a cada invitado un surtido de exquisitos y distinguidos **chocolates** de tomillo, especias, flores y salados en consonancia con un evento de sensaciones y experiencias inusuales.

PREMIOS  
**evento**plus  
excelencia en eventos

Mejor Evento Celebración Mejor presentación de Producto Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional  
De Presupuesto Reducido Mejor Evento Responsable Mejor Distribución Mejor Montaje Técnico  
Mejor Hostess Mejor Aplicación de Catering Mejor Nuevo Producto para Eventos Mejor Animación/  
Espectáculo Mejor Evento Celebración Mejor Evento Celebración Mejor Evento Celebración

# Aplicación de catering 2009

**Fotos del evento:**





PREMIOS  
**evento**plus  
excelencia en eventos

Mejor Evento Celebración Mejor presentación de Producto Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional  
**mejor Aplicación de catering**  
Mejor Evento Celebración Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional  
**2009**

Fotos del evento:



PREMIOS  
**evento**plus  
excelencia en eventos

Mejor Evento Celebración Mejor presentación de Producto Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Viaje de Incentivo Mejor Evento De Presupuesto Reducido Mejor Evento Responsable Mejor Distribución Mejor Montaje Técnico Mejor Aplicación de Catering Mejor Producto para Eventos Mejor Animación/Espectáculo Mejor Evento Celebración Mejor Evento Celebración Mejor Evento Celebración

# Aplicación de catering 2009

Fotos del evento:



PREMIOS  
**evento**plus  
excelencia en eventos

Mejor Evento Celebración Mejor presentación de Producto Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional  
**mejor Aplicación de catering 2009**

Fotos del evento:



PREMIOS  
**evento**plus  
excelencia en eventos

Mejor Evento Celebración Mejor presentación de Producto Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Evento Promocional Mejor Viaje de Incentivo Mejor Evento De Presupuesto Reducido Mejor Evento Responsable Mejor Distribución Mejor Montaje Técnico Mejor Hospedaje Mejor Aplicación de Catering Mejor Nuevo Producto para Eventos Mejor Animación/ Espectáculo Mejor Evento Celebración Mejor Evento Celebración Mejor Evento Celebración

# mejor Aplicación de catering 2009

**Fotos del evento:**



## RECORDATORIO - LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- **Estrategia y concepto:** concepto del evento en función de los objetivos, aportación estratégica, adecuación al cliente, coherencia del evento en su conjunto, desde la comunicación hasta el evento en sí
- **Creatividad:** innovación del evento (su formato, contenidos, programa, estética, animación, etc.)
- **Implementación y producción:** calidad de la puesta en escena, de la producción técnica, de la coordinación del evento
- **Impacto:** capacidad del evento de alcanzar al público e impactarle, retorno de la inversión... a ser posible aportando testimonio de los elementos de medición utilizados

## MATERIAL A ENTREGAR:

- Un CD-ROM o DVD con:
  - este formulario Powerpoint, incluyendo textos y entre 2 y 12 fotos (peso máximo: 25MB)
  - el formulario Word de candidatura
  - las fotos (las mismas que las incluidas en el formulario de presentación Powerpoint): entre 2 y 12 fotos, cada foto como fichero individual en formato jpg, gif, tiff o eps, con resolución de 300ppp y tamaño de 15cm x 10cm
  - un vídeo de hasta 1 minuto (MÁXIMO) del evento (opcional)
- El formulario word de candidatura firmado, en formato papel

**No se aceptarán otros tipos de materiales con la candidatura. No se aceptarán candidaturas por email**

El material deberá ser enviado **antes del 15 de mayo de 2009 a las 24:00** (fecha franqueo o salida mensajero) a:

Lynn Wong – eventoplus - Rambla Catalunya 73, 2º - 08007 Barcelona – España