

COCINANDO UN EVENTO

por EVA BARTOLOME GARCIA



A veces sencillo....



Hoy viene alguien importante....



¿Qué nos
marca la
diferencia?



OBJETIVO

Planificación: La Base del Éxito

1

Preparación

Briefing --- Elegir qué vamos a cocinar

2

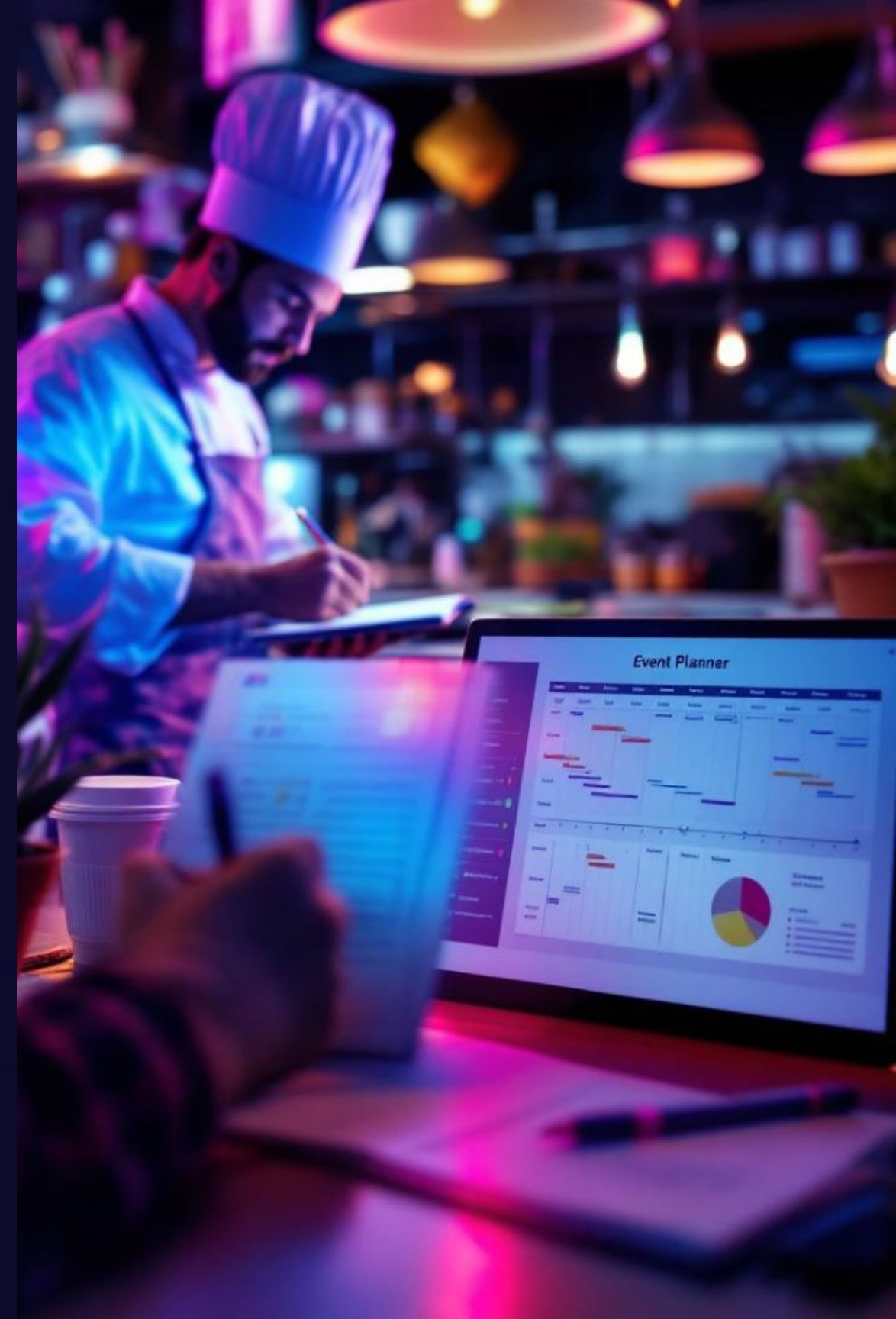
Diseño y planificación

Definir experiencia -- que necesito y cómo lo voy a conseguir .

3

Presupuesto

Totalmente determinante .



Ingredientes vs. Proveedores

Paella para Los consuegros

- En el jardín, el mejor mantel, vajilla nueva del Zara a juego
- Verduras, pescado y marisco fresco, las mejores materias primas
- Sofrito suave, con tiempo, hacemos un buen fumet y añadimos un buen arroz de la Albufera
- Lo dejamos reposar, punto de sal y trozos del limón por encima
- Cuidamos la presentación

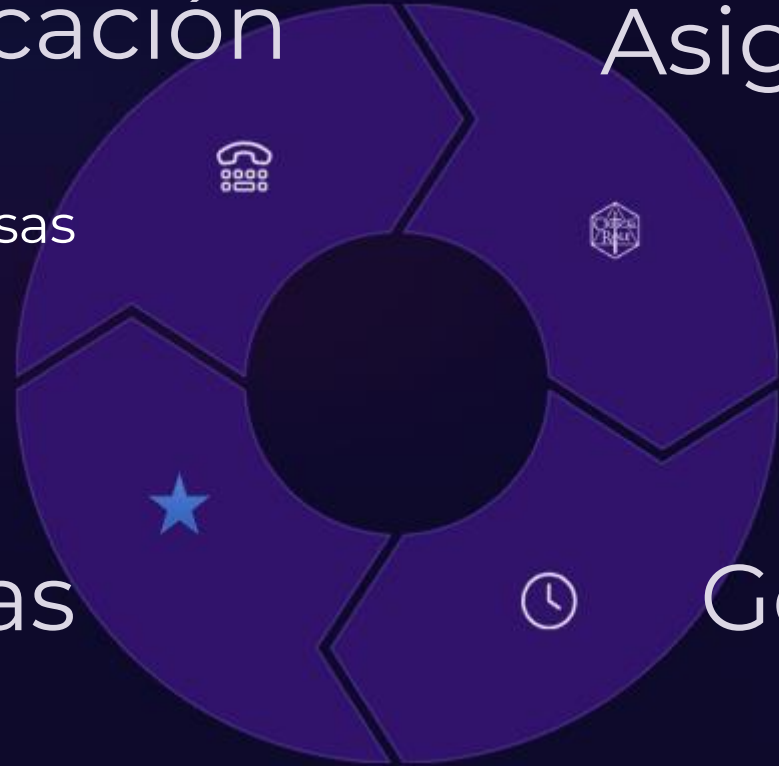
Lanzamiento

- Prospección y selección del major venue
- Medios audiovisuales y escenografía,
- Invitaciones, confirmación de asistencia
- Marketing y Comunicación, gestión Experiencia 180°
- Cuidada selección de restauración
- Supervisión last minute.

Coordinación

Comunicación

Indicaciones
claras y precisas



Asignación roles

Asignar
responsabilidades

Sinergias

Colaboración
buscando un objetivo
común

Gestión de tiempos

Todos sabemos cuando
va a pasar qué



Ejecución con Precisión

1

Seguir secuencia lógica
Respetar orden y tiempo exacto.

2

Supervisar procesos
Controlar desarrollo de actividades.

3

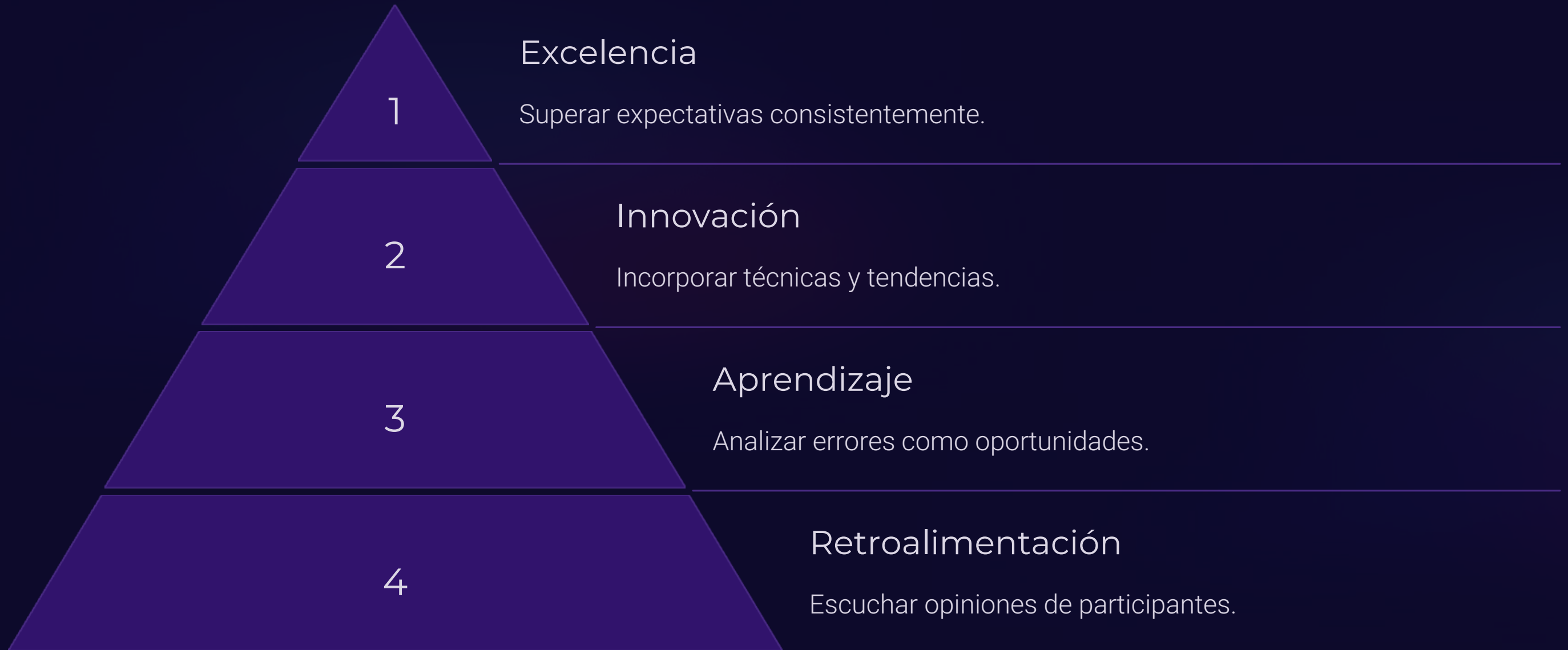
Adaptar en directo
Ajustar plan según circunstancias.

4

Maximizar recursos
Optimizar tiempo y materiales disponibles.



Evaluación y Mejora Continua





Resolución de Imprevistos

65%

Previsión

Problemas anticipados y prevenidos.

89%

Adaptabilidad

Éxito en reconducción de situaciones.

12min

Respuesta

Tiempo promedio para soluciones
efectivas.

“MUCHAS VECES LAS
SOLUCIONES MÁS
INTELIGENTES SON LAS
MÁS SENCILLAS”

GRACIAS

