AUTÉNTICA
PREMIUM FOOD

15-16 SEPT 2025
SEVILLA

SABOR CON ORIGEN MEDITERRÁNEO

Producto · Valores · Sostenibilidad

CALL FOR SPEAKERS

www.autenticapremium.com

CALL FOR SPEAKERS

1. Introducción a Auténtica Premium Food 2025
2. Objetivo del Call for Speakers
3. Categorías
4. Cómo presentar tus propuestas
5. Fechas clave a tener en cuenta
6. Preguntas frecuentes
7. Criterios de evaluación, confirmación y ventajas
8. Derechos de propiedad
9. Datos de contacto e información adicional

1. Introducción a Auténtica Premium Food 2025

La industria alimentaria se reúne en Auténtica para presentar sus alimentos y bebidas auténticos más diferenciales a la gran distribución, Retail, tiendas especializadas, hostelería, alta gastronomía e importadores.

ORIGEN, PRODUCTO, CALIDAD, SALUD Y SOSTENIBILIDAD son algunos de los valores que promueve Auténtica para favorecer la esencia de los alimentos y bebidas de calidad. Un espacio creativo que une la industria alimentaria y la gastronomía con otras disciplinas profesionales como la ciencia, la creatividad, la filosofía, la salud, las artes, el periodismo o la tecnología entre otros.

Auténtica es la **plataforma de reflexión social**, el laboratorio de experimentación, el espacio en el que la gran distribución, el sector Retail, la gastronomía y la industria alimentaria se mezclan con otros destacados lideres de nuestra sociedad, para contribuir a desarrollar una **nueva consciencia social a través de los alimentos e impulsar la dieta mediterránea**.

Sube al escenario de Auténtica junto a más de 300 expertos y comparte tu visión innovadora, ideas, productos y tendencias ante más de 10.000 profesionales del sector de la distribución, el retail, las grandes superficies, mayoristas, hostelería y chefs gastronómicos

2. Objetivo del Call for Speakers

Buscamos a **directivos de compras, responsables de lineal, directivos de sostenibilidad y ESG's, directores de supply chain, responsables de innovación, productores, chefs, hosteleros, denominaciones de origen, propietarios de tiendas gourmet, distribuidores, emprendedores, centros de investigación, universidades, organizaciones públicas, periodistas, profesionales y amantes del producto gourmet** que, dentro de un foro multidisciplinar y novedoso, quieran aportar conocimiento y fórmulas de éxito en alguna de las siguientes categorías.

Buscamos a gente inquieta, curiosa, innovadora, gente con ganas de establecer un nuevo diálogo entre la gastronomía, la **industria alimentaria y el sector de la distribución**, para impulsar una nueva consciencia social de la **dieta mediterránea** ensalzando el producto, su origen, la sostenibilidad de los ecosistemas y su esencia.

3. Temáticas

Producto y Dieta Mediterránea

El producto y la dieta mediterránea, un valor al alza en la sociedad. Las Denominaciones de Origen, garantía de calidad. Nuestras raíces; la importancia de recuperar los recetarios tradicionales y los productos en peligro de extinción. Pueblos, civilizaciones, historia y arte en la cocina. Gastronomía diaria y gastronomía festiva.

Compras y Supply Chain

Perspectivas y retos ante la situación económica y geopolítica actual. Gestión y optimización de la cadena de valor. Eficiencia logística. Relación con proveedores. Automatización y robótica. Digitalización y blockchain en procesos y operaciones. Sostenibilidad. Demandas del consumidor que afectan a la cadena de suministro. La logística del futuro.

Sostenibilidad

¿Cómo satisfacer las necesidades de la actual generación, sin sacrificar la capacidad de futuras generaciones? Productos de proximidad, producción ecológica, dieta plant based, economía circular, los efectos del cambio climático en el plato, la gestión del desperdicio alimentario…

Comunicación y Marketing

Estrategias de marketing en torno a la dieta mediterránea. Cómo mejorar la experiencia de cliente. Promoción y difusión de productos gastronómicos a través de medios de comunicación, redes sociales, influencers y otros canales.

Nuevas tendencias en la venta retail

Tiendas especializadas, oferta premium en supermercados, córneres selectos en áreas de servicio y aeropuertos. Calidad y gran consumidor de productos gourmet. Retailers offline y online. Plataformas digitales de venta.

Nuevas tendencias del mercado Horeca

Grupos de restauración y nuevos conceptos disruptivos. Excelencia del producto, sello de calidad en hoteles. El delivery ¿apto para todo? La quinta gamma inunda el mercado Horeca. ¿Las dark kitchen pasan a segundo plano? La gestión del abastecimiento, la digitalización, robotización y el papel de la IA.

Innovación en el Canal de Distribución

¿Cómo abordamos la delicada situación del Sector Primario? ¿Cómo nos adaptamos a las nuevas tendencias del consumidor? Tecnología aplicada a la distribución; digitalización, IA, robótica... La omnicanalidad ya es una realidad. Centrales de compra ¿una solución para todo y para todos? ¿Block-chain la solución al fraude?

4. Cómo presentar tus propuestas

Para enviar tu propuesta y formar parte de AUTÉNTICA 2025, por favor rellena todos los datos del formulario online que encontrarás en:

https://www.autenticafoodfest.com/congreso/formulario-call-for-speakers/

Todas las propuestas deben cumplir los términos y condiciones detallados.

El formulario adjunto requerirá, entre otros, los siguientes detalles:

- **Breve biografía** del ponente (máximo 300 caracteres).
- **Título de la presentación** (máximo 100 caracteres).
- **Resumen** (máximo 2500 caracteres): deberá incluir los objetivos estratégicos, el contexto de implementación, el valor añadido de la propuesta, la metodología, el estado actual e implementación, las soluciones/ conclusiones y cualquier otra información útil para entender las ideas principales de la propuesta.

5. Fechas clave a tener en cuenta

Las fechas clave a tener en cuenta son las siguientes:

- Recepción de propuestas. Fecha límite: **30 de junio de 2025**.
- Propuestas seleccionadas. Fecha de confirmación: **a partir del día 16 de junio de 2025** se comunicará a todos los participantes los resultados de sus propuestas.

6. Preguntas frecuentes / FAQS

¿En qué idioma se puede presentar la propuesta?

El formulario y toda la información complementaria deberán ser entregados en inglés o español. No serán aceptadas propuestas en otros idiomas.

¿Tiene algún coste económico el participar en la convocatoria de Speakers?

No, es totalmente gratuito.

¿Cuántas propuestas serán aceptadas?

El número de propuestas aceptadas es responsabilidad del Comité Directivo y puede variar dependiendo de la calidad de las propuestas recibidas y de los requisitos finales del programa.

¿Es posible ampliar la información después de la convocatoria?

Si necesitas modificar o ampliar cualquier información presentada, deberás ponerte en contacto con nosotros a través de: congress.autentica@barter.es

7. Criterios de evaluación

El objetivo de Auténtica Congress es proporcionar una visión integral de la esencial, valor y origen de la dieta mediterránea e impulsar los alimentos y bebidas premium-gourmet a los distribuidores y compradores de grandes superficies, tiendas especializadas, retail, hostelería y chefs gastronómicos.

Los criterios de selección son:

- Por el **impacto** que puede aportar a las temáticas clave del congreso.
- Por su **innovación**.
- Por la **originalidad**, la disrupción y la visión diferencial.
- Por los **argumentos** y la información de la presentación.

8. Derechos de propiedad

El participante es responsable de la autoría de la propuesta presentada. Es titular de los derechos de la propiedad intelectual y, en su caso, de la propiedad industrial. El participante es responsable de la propuesta presentada que no viola los derechos de propiedad intelectual, derechos de propiedad industrial, derechos de autor y/o derechos de imagen y asume completa responsabilidad con respecto a terceros; la organización está libre de toda responsabilidad. Una vez seleccionada la propuesta, los organizadores podrán publicar cualquier dato considerado público (autor, empresa/organización, título, resumen, sitio web y tema).

Protección de datos

La organización de Auténtica Premium Food se compromete a mantener la confidencialidad de las propuestas recibidas y de las empresas o autores. Solo las compartirá con los miembros del Comité Directivo. Una vez seleccionada la propuesta, los organizadores podrán publicar cualquier dato considerado público (autor, empresa/organización, título, resumen, sitio web y tema). Todos los participantes son responsables de la autoría de las propuestas presentadas, son propietarios de los derechos de propiedad intelectual y, en su caso, de la propiedad industrial. Cada participante es responsable de la propuesta presentada que no viola los derechos de propiedad intelectual, derechos de propiedad industrial, derechos de autor y / o derechos de imagen y asume total responsabilidad con respecto a terceros. La Organización del Congreso está libre de toda responsabilidad.

9. Datos de contacto

Para cualquier duda o sugerencia con respecto al **Call for Speakers o de Auténtica Congress**, puedes contactarnos en:

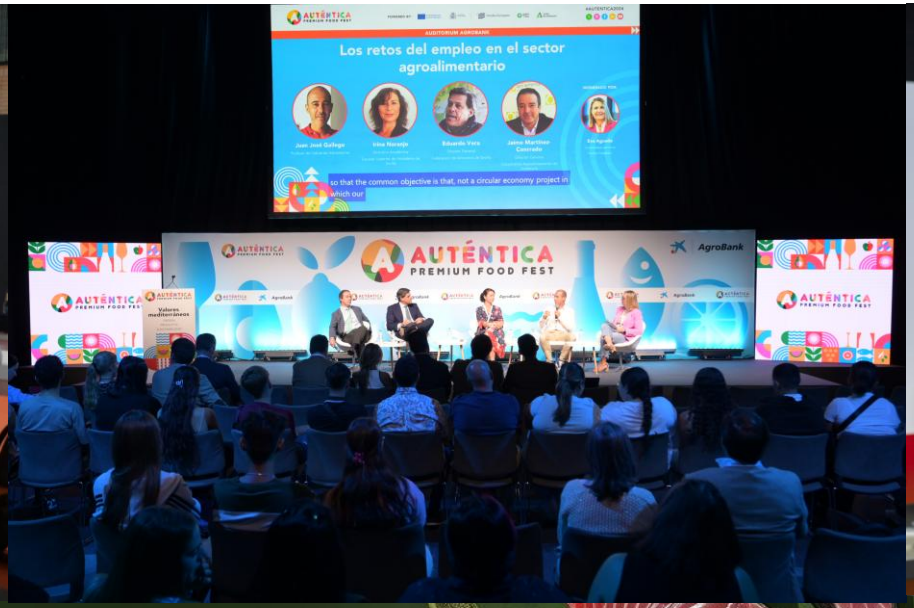
Teléfono: + 34 93 492 38 03

Email: congress.autentica@barter.es

Si también estás **interesado/a en exponer** o en conocer diferentes opciones de participación en AUTÉNTICA, contacta con nosotros en:

Teléfono: + 34 919 551 551

Email: exhibit@autenticapremiumfood.com



AUTÉNTICA
PREMIUM FOOD

www.autenticapremium.com

#AUTENTICA2025