



PLANO DE MARKETING

II CONAG

Congresso Nacional de Gastronomia

Cultura e Negócios

6 a 8 de abril de 2010 - Centro de Convenções • Natal/RN



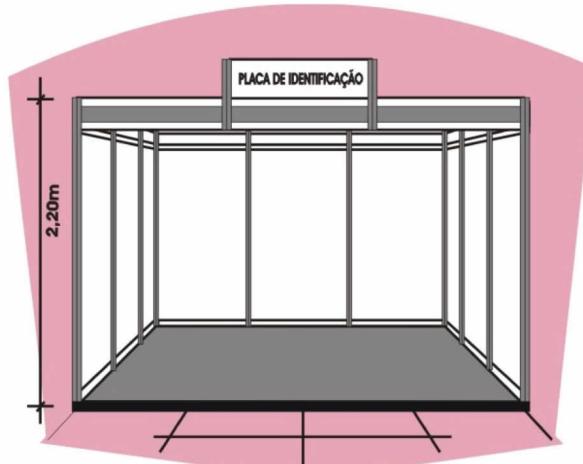
ESPAÇO PARA EXPOSITOR

ESTANDES

ESPECIFICAÇÃO:

Estandes Básicos: 12m² sem mobília.

Montagem Básica: Paredes divisórias, tipo TS com cabamento em fórmica branca, 04 lâmpadas tipo spotlight, piso revestido de carpete na cor grafite, 01 testeira de identificação padronizada e 02 tomadas tripolares de 220 Volts.



	18/01/10	18/02/10	18/03/10
A vista	300,00	350,00	400,00
Parcelado	350,00	400,00	-
Parcelas	1+2	1+1	-

OBS: Estande básico de 12m² sem mobília. A empresa que optar pela locação de estande terá que divulgar seus serviços e produtos nos respectivos estandes e em contrapartida será inserido o nome da empresa na relação dos expositores na programação oficial.



CONCEITO DA PROGRAMAÇÃO VISUAL DO EVENTO



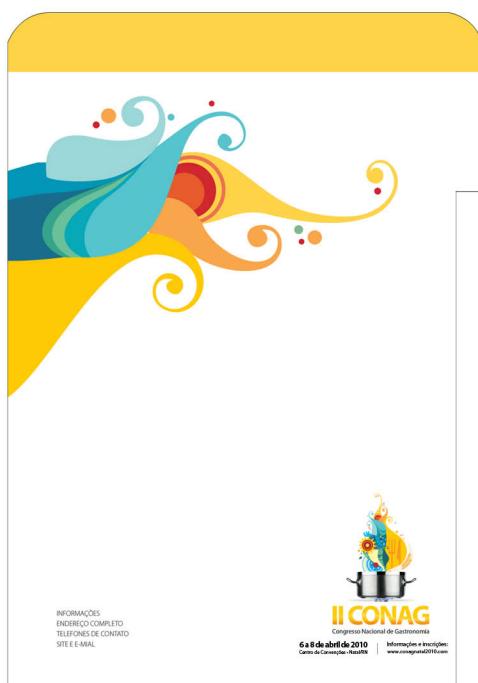
A programação visual do II CONAG - Congresso nacional de gastronomia, foi desenvolvida buscando representar graficamente de maneira estilizada, alegre e simples os mais diversos sabores combinados por profissionais do segmento.

Os grafismos proporcionam peças bonitas e coloridas que exaltam a força desse evento. Neles, estão representados também ícones da cidade do Natal que identificam a região onde ocorrerá o evento.

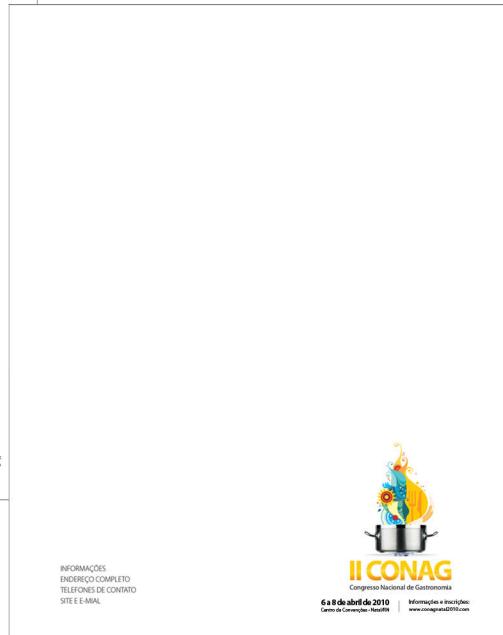
A fonte escolhida é de fácil leitura e podemos manter padrão durante os próximos eventos.

LAYOUTS DAS PEÇAS GRÁFICAS E DE SINALIZAÇÃO

ENVELOPE



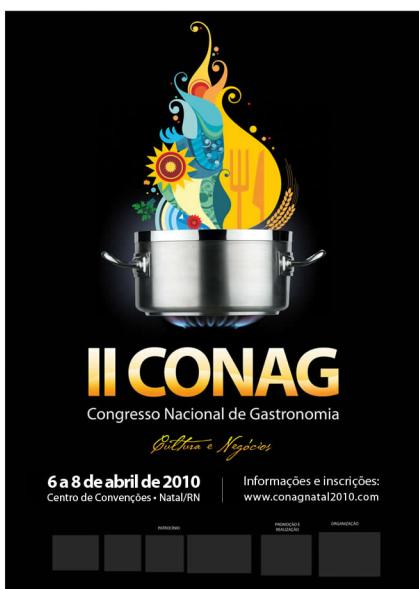
TIMBRADO



BANNER



CARTAZ



PÓRTICO



PLANO DE MARKETING - II CONAG



LAYOUTS DAS PEÇAS GRÁFICAS E DE SINALIZAÇÃO

CERTIFICADO



C E R T I F I C A D O



PASTA



PLANO DE MARKETING - II CONAG



LAYOUTS DAS PEÇAS GRÁFICAS E DE SINALIZAÇÃO

OUTDOOR



BANDEIROLAS EM CADEIRAS



SINALIZAÇÃO ONIBUS



PLANO DE MARKETING - II CONAG



APRESENTAÇÃO

A UnP, Universidade Potiguar, realizará em Natal, no período de 3 a 5 de novembro de 2009 o **II CONAG - Congresso Nacional de Gastronomia**, evento que surgiu com a finalidade de sedimentar e aprimorar o conhecimento de profissionais e estudantes da área de gastronomia, história, hotelaria e turismo. Com uma abordagem multidisciplinar da gastronomia, o **II CONAG** terá como tema “Cultura e negócios”. O evento terá uma programação composta por palestras, mesas redondas, oficinas, workshops e apresentação de trabalhos acadêmicos em sessão de pôsteres. O público previsto é de 1500 profissionais, participantes e estudantes da área.



Natal

*Uma cidade fantástica,
repleta de cores e emoções.*



TEMAS A SEREM ABORDADOS

PALESTRAS

- História da cozinha brasileira
- Política de financiamento para bares, restaurantes e hotéis.
- História da mesa e da cozinha: memória gustativa.
- Casa cheia, bolso vazio. O que há de errado?
- Alimentação espanhola nos séculos XVIII, XIX e XXI.
- Gastronomia brasileira dos séculos XVIII e XIX.
- Gastronomia e ciência: Qual o caminho a seguir?
- Denominação de origem, importância comercial e aplicabilidade no contexto brasileiro.
- A importância do turismo gastronômico.
- Entre a técnica e a tradição - Transgredir ou respeitar as características regionais.
- Sabores regionais – A importância de valorizar os ingredientes nacionais.
- Eu participei de um concurso internacional.
- Mercados e feiras: uma cozinha feita a partir dos ingredientes nacionais
- Arquitetura gastronômica – Por que um arquiteto faz a diferença?
- História da gastronomia dos Estados Unidos
- Café: aroma, sabor e saúde.

MESA REDONDA

- Gastronomia funcional e orgânica – Novas tendências.
- Ano da França no Brasil – História da gastronomia francesa e sua influência no Brasil.
- O desafio de implantar qualificação profissional em segurança de alimentos no Brasil.
- Os 4 "P's" da administração: Ponto, Promoção, Produto e Preço.
- Importância dos concursos internacionais de gastronomia e a participação do Brasil.
- A cozinha Brasileira – Nacional ou regional?
- A formação do profissional da gastronomia: gastrônomo, chef?
- Eventos – experiências e dificuldades

OFICINAS

- Carnes de animais de pequeno porte: Relação da criação do animal de pequeno porte no local.
- Sabores da Itália - Massas frescas recheadas, molhos clássicos italianos.
- Gourmet Nordestino - Utilização de técnicas francesas na preparação de quitutes da região do Seridó.
- Harmonização de cachaças especiais com pratos da culinária regional brasileira.
- Ano da frança no Brasil - Dicas, segredos e receitas brasileiras com influência francesa.
- Peixes do mar - dicas, segredos e receitas.
- Ano da França no Brasil – Elaboração de pratos franceses com ingredientes regionais.
- Valorização de ingredientes marginalizados.

WORKSHOP

- Bartender Freestyle
- Doçaria clássica brasileira
- Investigação de surtos de DTA's
- Escultura em frutas

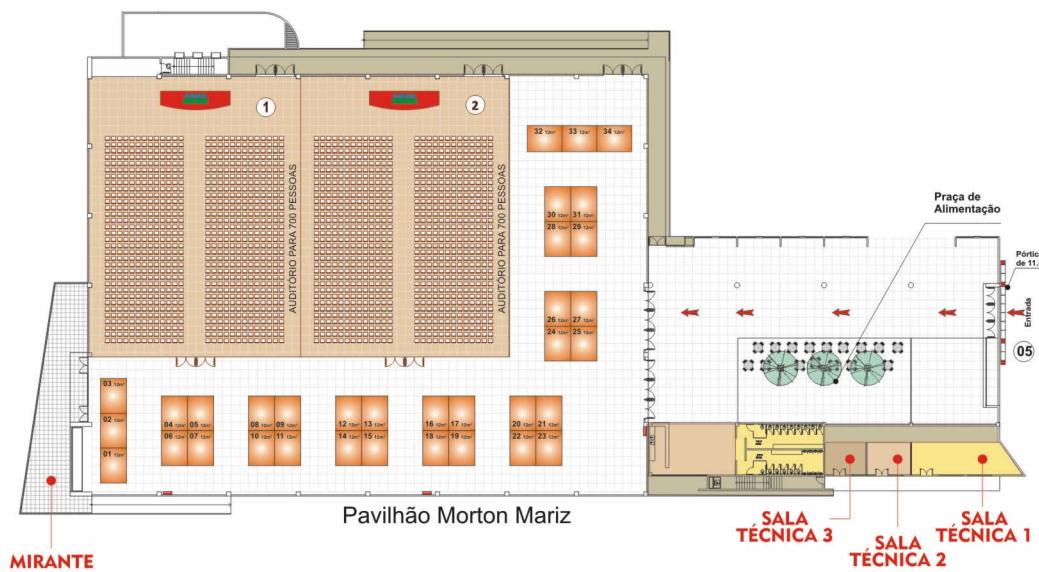


EXPOSIÇÃO

Altura máxima para montagem= 5.60m

Legenda:

■ - 34 Estandes de 12m² (4mx3m)





MODALIDADES DE PATROCÍNIO

O patrocinador poderá participar do evento com apoio financeiro associando o seu nome e a sua marca ao **II CONAG - CONGRESSO NACIONAL DE GASTRONOMIA**, sob a forma de modalidades e cotas pré-estabelecidas.

MODALIDADES	DISPONIBILIDADES	INVESTIMENTOS
DIAMANTE	1 COTA	90.000,00
OURO	3 COTAS	60.000,00
PRATA	5 COTAS	30.000,00
BRONZE	7 COTAS	10.000,00



MODALIDADES DE PATROCÍNIO

OURO

- Inserir logomarca do patrocinador nas peças promocionais do evento: cartaz, panfleto, programação oficial, pasta, crachá, bloco, banner na entrada do local do evento, painel para os auditórios, sinalização interna e nos transportes, site com link e news letter. (logomarca da empresa em menor destaque em relação ao patrocinador diamante).
- Citação pelo ceremonial na solenidade de abertura
- Inserir material promocional nas pastas (criação e produção por conta do patrocinador, no formato A4 ou menor e no máximo com 03 lâminas).
- Cortesia de 20 inscrições
- Cortesia de Estande de 24m² sem mobília

MODALIDADES**DISPONIBILIDADES****INVESTIMENTOS**

OURO	3 COTAS	60.000,00
------	---------	-----------

OBS: O investimento poderá ser dividido em parcelas mensais, desde que a última não ultrapasse a data limite. Patrocínio para 01 de Abril de 2010



MODALIDADES DE PATROCÍNIO

PRATA

- Inserir logomarca do patrocinador nas peças promocionais do evento: cartaz, panfleto, programação oficial, pasta, site com link e news letter. (logomarca da empresa em menor destaque em relação ao patrocinador ouro)
- Citação pelo ceremonial na solenidade de abertura
- Inserir material promocional nas pastas (criação e produção por conta do patrocinador, no formato A4 ou menor e no máximo com 02 lâminas).
- Cortesia de 15 inscrições
- Cortesia de Estande de 12m² sem mobília

MODALIDADES**DISPONIBILIDADES****INVESTIMENTOS**

PRATA	5 COTAS	30.000,00
-------	---------	-----------

OBS: O investimento poderá ser dividido em parcelas mensais, desde que a última não ultrapasse a data limite. Patrocínio para 01 de Abril de 2010.



MODALIDADES DE PATROCÍNIO

BRONZE

- Inserir logomarca do patrocinador nas peças promocionais do evento: cartaz, panfleto e programação oficial. (logomarca da empresa em menor destaque em relação ao patrocinador prata)
- Citação pelo ceremonial na solenidade de abertura
- Inserir material promocional nas pastas (criação e produção por conta do patrocinador, no formato A4 ou menor e no máximo com 01 lama).
- Cortesia de 10 inscrições

MODALIDADES

DISPONIBILIDADES

INVESTIMENTOS

BRONZE	7 COTAS	10.000,00
--------	---------	-----------

OBS: O investimento poderá ser dividido em parcelas mensais, desde que a última não ultrapasse a data limite. Patrocínio para 01 de Abril de 2010