

Campaña de Promoción Internacional del sector Ibérico

**“Jamones Ibéricos de
España, Embajadores de
Europa en el Mundo”**



JAMONES IBÉRICOS AMBASSADORS WORLD PROJECT

EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

JUSTIFICACIONES
PRESENTADAS AÑO 1

CHINA
(80% financiado)

MÉXICO
(80% financiado)

MERCADO INTERIOR
(70% financiado)

PRESUPUESTO TOTAL

1.085.181,24 €

551.150,01 €

1.322.715,64 €

SUBVENCIÓN UE

868.144,99 €

440.920,01 €

925.900,94 €

APORTACIÓN ASICI

217.036,25 €

110.230,00 €

396.814,70 €

INVERSIÓN TOTAL: 2.959.046,89 €

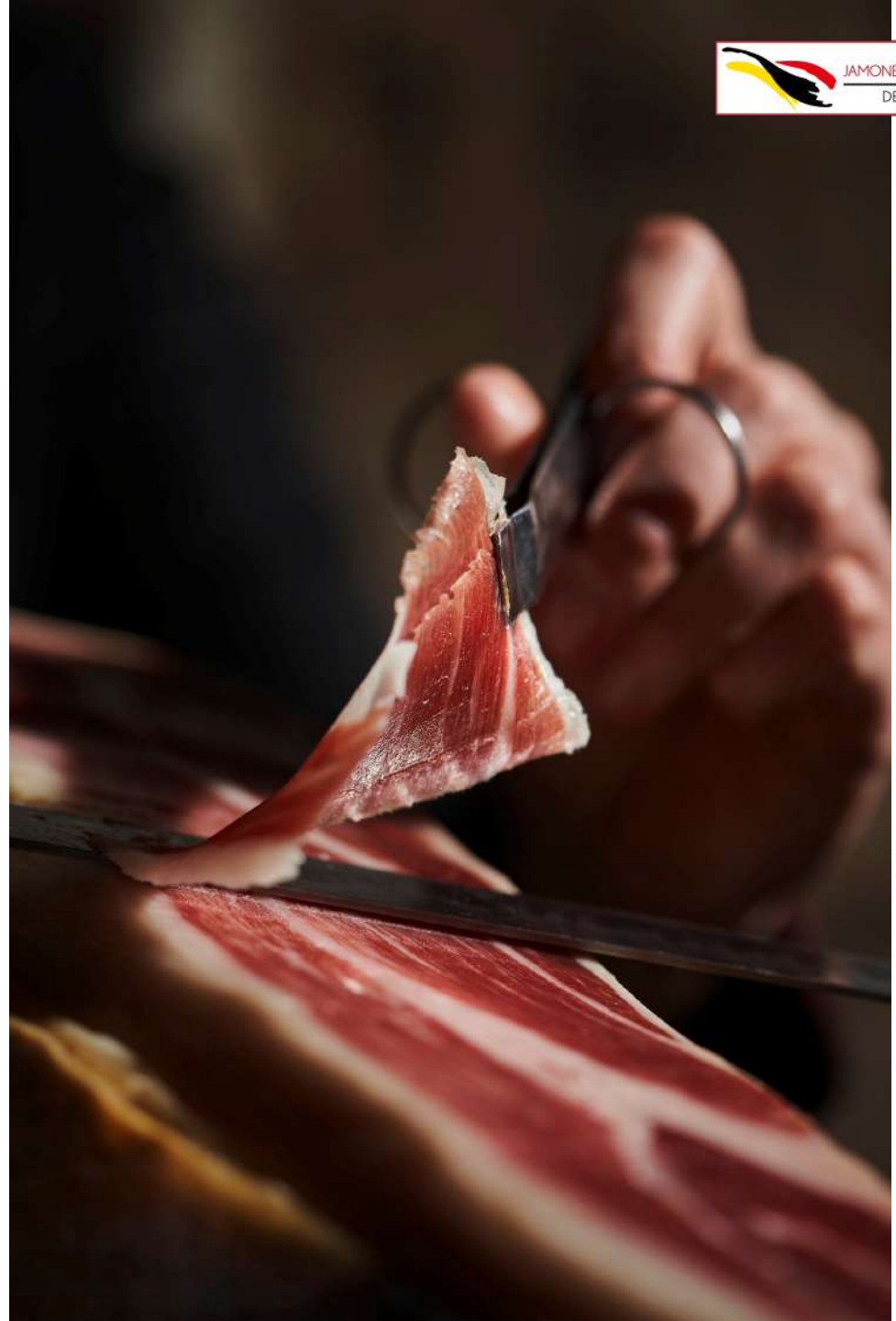
SUBVENCIÓN UE: 2.234.965,94 €

APORTACIÓN ASICI: 724.080,95 €

Mayo 2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
	REUNIÓN EMBAJADA DE FRANCIA 10:30h	REUNIÓN TACTICS PUESTA EN MARCHA		JORNADA INFORMATIVA DEL FEQA		
9	10	11	12	13	14	15
			TASTE OF PARIS			
				JORNADA "CONTRA LA DESPOBLACIÓN, MÁS JAMÓN" Cáceres		
16	17	18	19	20	21	22
	REUNIÓN WEB ASICI		FESTIVAL CANNES			
23	24	25	26	27	28	29
FESTIVAL CANNES				MILLESIME		KOCH DES JAHRES
	REUNIÓN CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN 16.00H		REUNIÓN GRUPO OPERATIVO 10.00H	EVEN TO RESIDENCIA EMBAJADOR MÉXICO "DÍA FUERZAS ARMADAS" - 13:00H		
30	31	Notas				
KOCH DES JAHRES						
	ENTREVISTA RADIO NACIONAL 11:00h					

Actividades realizadas Año 2





XII Asamblea Nacional Euro-Toques

Jamones Ibéricos, Embajadores de Europa en el Mundo

El objetivo de este acuerdo no es otro que el de explorar **caminos de colaboración** entre nuestros sectores para poner en valor tanto vuestro papel como figuras que representan el liderazgo español en el mundo culinario, como al Jamón Ibérico como producto de referencia de nuestra gastronomía en el exterior.

24 Y 25 ABRIL



Taste of Paris

12 AL 15 MAYO

Los Jamones Ibéricos de España hemos estado presentes en la 7ª Edición del **Festival TASTE OF PARIS** de la mano de nuestra **chef embajadora en Francia Amandine Chaignot**, quien elaboró innovadoras creaciones culinarias con el Jamón Ibérico como protagonista.



17 al 26 MAYO

Festival Internacional de Cine de CANNES

La campaña “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, tiene una destacada presencia en el Festival Internacional de Cannes como patrocinadores oficiales de The Members Club y colaboradores del espacio “Deadline Studio”.





Evento en la Embajada de España en México



Participación de la campaña “Jamones Ibéricos, Embajadores de Europa en el Mundo” a través de un punto de corte y degustación de Jamón Ibérico en la celebración del **Día de las Fuerzas Armadas**.

Fecha / horario :

27 de Mayo 2022 / 12 hrs a 16:30 hrs

Dónde:

Residencia del Embajador de España en México

Invitados:

Militares, personal de la Embajada y empresarios

No. asistentes:

80 pax



27 MAYO


REDES SOCIALES



millesime_gnp Enviar mensaje

1,290 publicaciones 14.9K seguidores 970 seguidos

Millesime GNP
Disfruta de un fin de semana inolvidable en #millesimegnpweekend ¡Boletos a la venta en el link!
bit.ly/3ka7XSV



millesime_gnp • Siguiendo
Rosewood San Miguel de Allende

millesime_gnp Garden es el Disney de los foodies. Entre los mejores productos gourmet, cómo jamones ibéricos, ostras, quesos, bocadillos preparados en vivo por un grupo de chefs mexicanos del más alto renombre y el mejor maridaje de vinos, coctelería y cerveza, disfrutamos del segundo día de esta pasarela gastronómica única.

#millesimegnpweekend

Editado · 2 d

galo_galactico1 Un gran chef y amigo. Saludos
2 d Responder

Les gusta a ger_quintero_ y 135 personas más
HACE 2 DÍAS

Agrega un comentario...



PRESENCIA IMAGEN DE CAMPAÑA



26 al 29 MAYO

Millesime WEEKEND SAN MIGUEL DE ALLENDE

KOCH DES JAHRES

Jamones Ibéricos, Embajadores de Europa en el Mundo

29 al 31 MAYO

Semifinales Concurso
'Cocinero del Año' (Koch
des Jahres 2022) en Scheck-
In Kochfabrik, Achern



CONCLUSIONES

Percepción del producto

- Todos los entrevistados coinciden en que el Jamón Ibérico es un producto de alta calidad que está considerado como un producto gourmet.
- Percepción de producto muy caro.
- El producto que les llega a veces no está en las condiciones más óptimas.
- El consumidor final alemán es reacio a adquirir nuevos productos a un precio elevado si no entiende previamente la relación precio/coste o directamente no considera que esté adquiriendo un producto de muy alta calidad.

Áreas de mejora

- Mayor presión en el canal HORECA para conseguir llegar al consumidor final a través de los profesionales de la alta restauración.
- Acción de degustación e información en punto de venta con un producto de calidad, para que el consumidor pueda testear el producto correctamente y pueda valorarlo.
- Un mayor control de los canales de distribución.
- Mayor presión por parte de las marcas en cuanto la calidad del producto ofrecido.

Próximamente

Actividades Año 2

Acuerdo colaboración Academia de Cine

Acto Presentación Francia

Patrocinio Festival de Cine de San Sebastián

Acuerdo de colaboración con la Academia de Cine



Junto a los Premios Goya, la Academia de Cine celebra una serie de premios reconociendo la labor profesional en otros ámbitos ligados al cine.

- Medalla de Oro
- Homenaje a los Profesionales
- González Sinde
- Alfonso Sánchez
- Muñoz Suay
- Segundo de Chomón
- Cine, Ayuda y Solidaridad – Pilar Bardem

CONTRAPRESTACIONES

- Acto de firma
- Córner de degustación en todos los eventos
- Visibilidad de la campaña
- Cobertura en las redes sociales de la Academia de Cine, haciendo una mención especial a la campaña.
- Varios retuits de la campaña en sus perfiles.
- Logotipo de la marca en las notas de prensa posterior del evento con la denominación de 'Colaborador'.
- Material fotográfico del desarrollo del evento + asistentes vips

Patrocinio Festival de Cine de San Sebastián

CONTRAPRESTACIONES

Opcion A (patrocinio original): 30.000€

- Acto de Inauguración
- Acto de Clausura
- Cocteles de autor
- Stand exterior
- Revista
- Spot plaza Oquendo
- Logotipado
- Welcome Pack

El Festival 2021 en datos

96.867
Espectadores



211
Películas

585
Proyecciones

- **3.680** acreditados:
 - 889 periodistas
 - 1.625 profesionales de industria
 - 1.166 otros invitados
- **486** medios de comunicación (37 países)



- **Web:**
 - 453.337 visitantes únicos
 - 2.910.306 páginas vistas

- **Social Media:**
 - 59,8k
 - 74,4k
 - 93,2k
 - 9,4k



Datos resultantes debido a las limitaciones de desplazamiento y la reducción de aforos derivadas de la Covid-19.

1. El Festival: Marketing y Comunicación

Opcion B (patrocinio original +
COLABORADOR CULINARY ZINEMA):
50.000€

Descripción Actividades Previstas Año 2

CHINA



Acto de Presentación

Presentación de la campaña para medios, influencers y profesionales del canal HORECA y Trade en una de las cuatro ciudades objetivo de China.

1 Acto en Total

Media Tasting Event

Evento Experiencial. Presentación de la campaña a un grupo selecto de Medios e influencers relevantes.

4 Actos en Total

Viaje de Prensa

Dirigido a 8 periodistas de medios sectoriales, del canal HORECA, gastronomía. Durante 5 días, coincidiendo con el periodo de Montanera.

1 Viaje de prensa

Workshop Experience

Eventos de formación y degustación de productos dirigido a Profesionales. Y Visita Comercial con Distribuidores y Directores de compra.

4 Eventos en Total



Octubre

Chef4Chef Table

Eventos exclusivos dirigidos a Chef de Prestigio locales. Evento experiencial de formación, degustaciones, showcooking...

4 Eventos en Total

Formación Cámara de Comercio

Curso Corte de Jamón Ibérico. Dirigido a 20 Profesionales. Duración de 12 horas, repartidas en 2 días. Diploma oficial y Material didáctico en la web.

4 cursos en Total

Acuerdos Locales

Dirigido a las Asociaciones de la Industria Gastronómica y HORECA.

2 Acuerdos con Industria China

CHEF HAM/FAM TRIP

Top Chef de la Alta Cocina visitarán zonas de producción para conocer la elaboración del Jamón Ibérico. Coincidiendo con periodo de La Montanera.

1 Viaje para 8 Top Chef

Eventos Embajada española

Colaboración con materiales gráficos de la campaña, Maestros Cortadores y producto en los Eventos Propios de la Embajada española en los países destinatarios.

3 Eventos en total



Acto de Presentación

Presentación de la campaña para medios, influencers y profesionales del canal HORECA y Trade en una de las cuatro ciudades objetivo de China.

1 Acto en Total

Media Tasting Event

Evento Experiencial. Presentación de la campaña a un grupo selecto de Medios e influencers relevantes.

4 Actos en Total

Viaje de Prensa

Dirigido a 8 periodistas de medios sectoriales, del canal HORECA, gastronomía. Durante 5 días, coincidiendo con el periodo de Montanera.

1 Viaje de prensa

Workshop Experience

Eventos de formación y degustación de productos dirigido a Profesionales. Y Visita Comercial con Distribuidores y Directores de compra.

4 Eventos en Total



Chef4Chef Table

Eventos exclusivos dirigidos a Chef de Prestigio locales. Evento experiencial de formación, degustaciones, showcooking...

4 Eventos en Total

Formación Cámara de Comercio

Curso Corte de Jamón Ibérico. Dirigido a 20 Profesionales. Duración de 12 horas, repartidas en 2 días. Diploma oficial y Material didáctico en la web.

4 cursos en Total

Acuerdos Locales

Dirigido a las Asociaciones de la Industria Gastronómica y HORECA.

2 Acuerdos con Industria China

CHEF HAM/FAM TRIP

Top Chef de la Alta Cocina visitarán zonas de producción para conocer la elaboración del Jamón Ibérico. Coincidiendo con periodo de La Montanera.

1 Viaje para 8 Top Chef

Eventos Embajada española

Colaboración con materiales gráficos de la campaña, Maestros Cortadores y producto en los Eventos Propios de la Embajada española en los países destinatarios.

3 Eventos en total



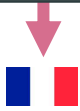
Descripción Actividades Previstas Año 2

MERCADO INTERIOR



Acto de Presentación

Presentación de la campaña para medios, influencers y profesionales del canal HORECA y Trade.



1 Acto en Francia

Media Tasting Event

Evento Experiencial. Presentación de la campaña a un grupo selecto de Medios e influencers relevantes.



2 eventos

Chef4Chef Table

Eventos exclusivos dirigidos a Chef de Prestigio locales. Evento experiencial de formación, degustaciones, showcooking...



2 Eventos en Total

Formación Cámara de Comercio

Curso Corte de Jamón Ibérico. Dirigido a 20 Profesionales. Duración de 12 horas, repartidas en 2 días. Diploma oficial y Material didáctico en la web.



3 cursos en Total



Eventos Embajada española

Colaboración con materiales gráficos de la campaña, Maestros Cortadores y producto en los Eventos Propios de la Embajada española en los países destinatarios.



4 Eventos en total

Eventos

Descripción Actividades Previstas Año 2

MÉXICO



Media Tasting Event

Evento Experiencial. Presentación de la campaña a un grupo selecto de Medios e influencers relevantes.

1 Acto en Total

Workshop Experience

Eventos de formación y degustación de productos dirigido a Profesionales. Y Visita Comercial con Distribuidores y Directores de compra.

1 Eventos en Total

Chef4Chef Table

Eventos exclusivos dirigidos a Chef de Prestigio locales. Evento experiencial de formación, degustaciones, showcooking...

1 Evento en Total

Formación Cámara de Comercio

Curso Corte de Jamón Ibérico. Dirigido a 20 Profesionales. Duración de 12 horas, repartidas en 2 días. Diploma oficial y Material didáctico en la web.

2 cursos en Total

Noviembre

Semanas en Restaurantes

Jornadas formativas e informativas de tipo experiencial basadas en el arte del Corte y Degustaciones de Jamón Ibérico in-situ.

Activación 12 Restaurantes al año

Acuerdos Locales

Asociación Mexicana de Restaurantes

Eventos Embajada española

Colaboración con materiales gráficos de la campaña, Maestros Cortadores y producto en los Eventos Propios de la Embajada española en los países destinatarios.

3 Eventos en total

Festivales Gastronómico

Ham Corner Exhibition en los principales Festivales Gastronómicos y culturales de México. Dirigido al consumidor: clase media/alta, foodies y chefs participantes. Con Degustaciones, Show de Corte y showcooking



8 Jornadas de Activación

9 Showcooking



Denominaciones de producto



Sin traducción:

- Jamón de Bellota 100% Raza Ibérica

Parcialmente traducido:

- 100% Acorn Jamón Ibérico

Todo traducido a excepción del término Ibérico:

- Acorn Ham 100% Ibérico



Plataforma al Distribuidor

Se trata de un área privada dentro de nuestra web dirigida a un determinado público profesional: distribuidores, importadores y directores de compra de los principales centros de consume..., en la que se ofrecerá y compartirá información de relevancia, en torno al Jamón Ibérico, a este determinado perfil para facilitarle el acceso a la internacionalización y la comercialización del Jamón Ibérico.

El objetivo es unificar todo lo relacionado con el Jamón Ibérico con el fin de generar cultura en el sector y confianza en el producto.

Estructura Web

INICIO

BOLETÍN

FERIAS

INFORMES

GUÍA DE
DISTRIBUIDORES

AYUDAS Y
SUBVENCIONES

LEGALIDAD

FORMACIÓN

POR PAISES

POR PAISES

IMPORTADORES

EXPORTADORES

BIG DATA

FICHAS
DISTRIBUIDORES

CONSULTORÍA H2GO

WEBINARS

Área Privada

**ALTA
USUARIOS**

Área de cliente



Ficha Alta cliente final

Form fields for final client registration.

Ficha Alta distribuidor

Form fields for distributor registration.

Ferias Comerciales

SE OFRECERÁ Y FACILITARÁ INFORMACIÓN Y ACCESO A LAS DIFERENTES FERIAS MÁS RELEVANTES PARA EL SECTOR

Utilizaremos la base de datos cualificada, junto con las compañías que se vayan suscribiendo para enviarles información sobre mencionadas ferias y la presencia de ASICI en ellas.



MEAT ATTRACTION es un instrumento sectorial fundamental para el desarrollo, impulso y crecimiento del tejido industrial cárnico, teniendo en su hoja de ruta convertir a España en el principal hub para la comercialización de productos cárnicos a nivel internacional.

Tres días de intensas relaciones comerciales B2B con el sector cárnico, en los que se darán cita perfiles de visitantes para cada área expositiva: área producto - responsable compras retail doméstico e internacional, responsable compras industria alimentaria, canal horeca, detallistas e importadores producto cárnico-, así como del área de industria auxiliar -responsables de industria en el área de producción y calidad, ingenierías, planta y mantenimiento, investigación y laboratorio, detallistas y horeca.



ANUGA es la feria líder mundial de alimentos para comercio, servicios de alimentación y restauración. Esta es la única feria del mundo que cubre todos los aspectos de la producción de alimentos: si estás buscando ingredientes o servicios exquisitos - ¡Anuga lo tiene todo! Juntando más de 155.000 visitantes profesionales, Anuga es un evento obligatorio para todas las personas y empresas involucradas en la industria alimentaria. Durante su última edición, alrededor de 155.000 visitantes profesionales de 187 países visitaron los stands de 6.777 expositores. Como se puede ver, Anuga es la plataforma perfecta para hacer nuevos contactos, establecer alianzas, encontrar clientes, comparar las características de todas las gamas de productos y descubrir las últimas tendencias del mercado.

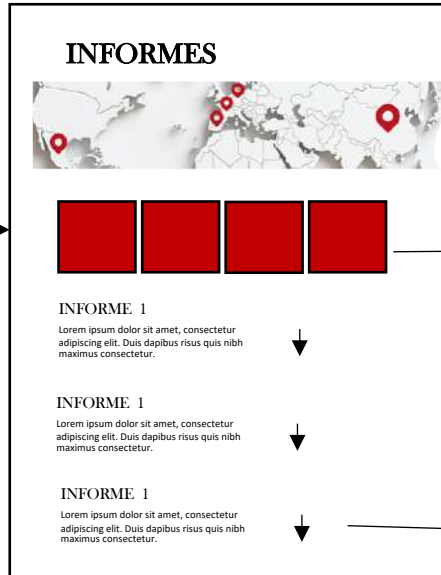


SIAL PARIS es un escaparate mundial del sector agroalimentario que reúne a todos los profesionales productores y compradores alrededor de las grandes apuestas mundiales y revela las tendencias y las innovaciones que darán forma a la industria agroalimentaria del mañana.

El SIAL prosigue más que nunca su desarrollo para consolidar su lugar de socio privilegiado del sector agroalimentario mundial. El SIAL es en efecto la primera red mundial de salones con una cobertura geográfica inigualada: Europa y mundo (París), América del Norte (Montreal y Toronto), América del Sur (Sao Paulo), Oriente Medio (Abu Dabi) y Asia (Shanghái). Con esta fuerte presencia mundial, el SIAL ha desarrollado no sólo un conocimiento muy importante del conjunto de los protagonistas del sector, sino que también se ha convertido en el observador privilegiado y reconocido de las tendencias y las innovaciones en todos los rincones del mundo.

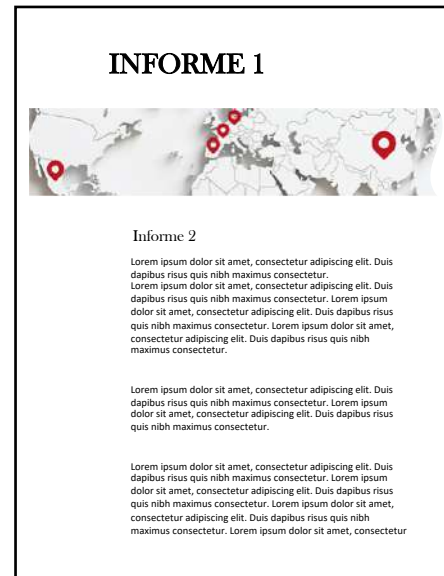
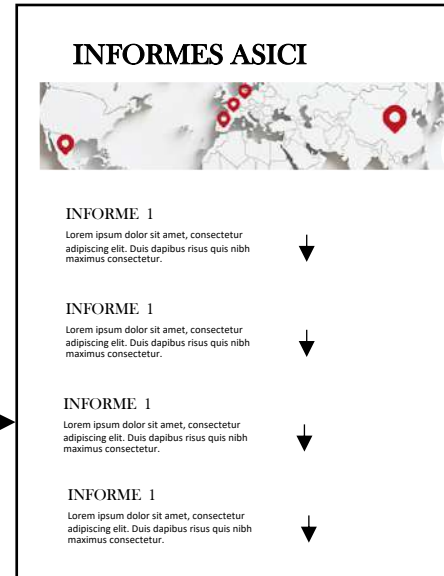
Informes

Ordenado por categorías

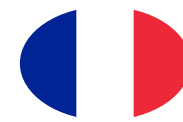


¿Opción de descarga en pdf?

Diferentes tipologías de informes



Informes: BIG DATA



SE OFRECERÁ Y FACILITARÁ INFORMACIÓN Y ACCESO A LOS DIFERENTES INFORMES DE HUELLA DIGITAL SOBRE EL JAMÓN IBÉRICO



A través de un formulario en el que se solicitará:
Correo de Participación y una determinada información **Fiscal** podremos valorar la veracidad de sus datos para poder darles acceso a esta información relevante sobre **HUELLA DIGITAL** en Francia Alemania, México, China y España que:

- Muestra las palabras clave más interesantes en internet → Tendencias alimentarias en Internet
- Muestra la demanda y las diferentes variedades de Jamón/país
 - Realiza comparaciones por mercado

En términos generales, facilitará el comercio a nivel digital de Jamón Ibérico en Francia, Alemania, Mexico, China y España.



A través de un sistema de usuario y contraseña se le permitirá acceder a según que usuarios a la información actualizada que se irá subiendo a este apartado de “Huella Digital” dentro de la sección “Plataforma al Distribuidor”