
30 Septiembre - 1 Octubre

Moll de la Fusta
Barcelona

PARTICIPACIÓN DE LOS RESTAURADORES EN EL CÓMO COMO FESTIVAL 2017



**CÓMO
C • MO
FESTIVAL**

El Cómo Como Festival es el primero que reunirá a 20 restaurantes saludables catalanes.

Km 0
Slow Food

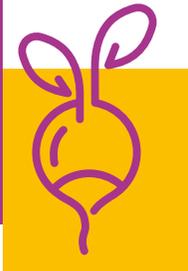


Ecológicos



De cocciones saludables

Es el primer festival que hace una apuesta clara por la gastronomía healthy de nuestro país y por eso invita a participar en ella a todos los restaurantes:



Vegetarianos
Veganos
Flexiterianos



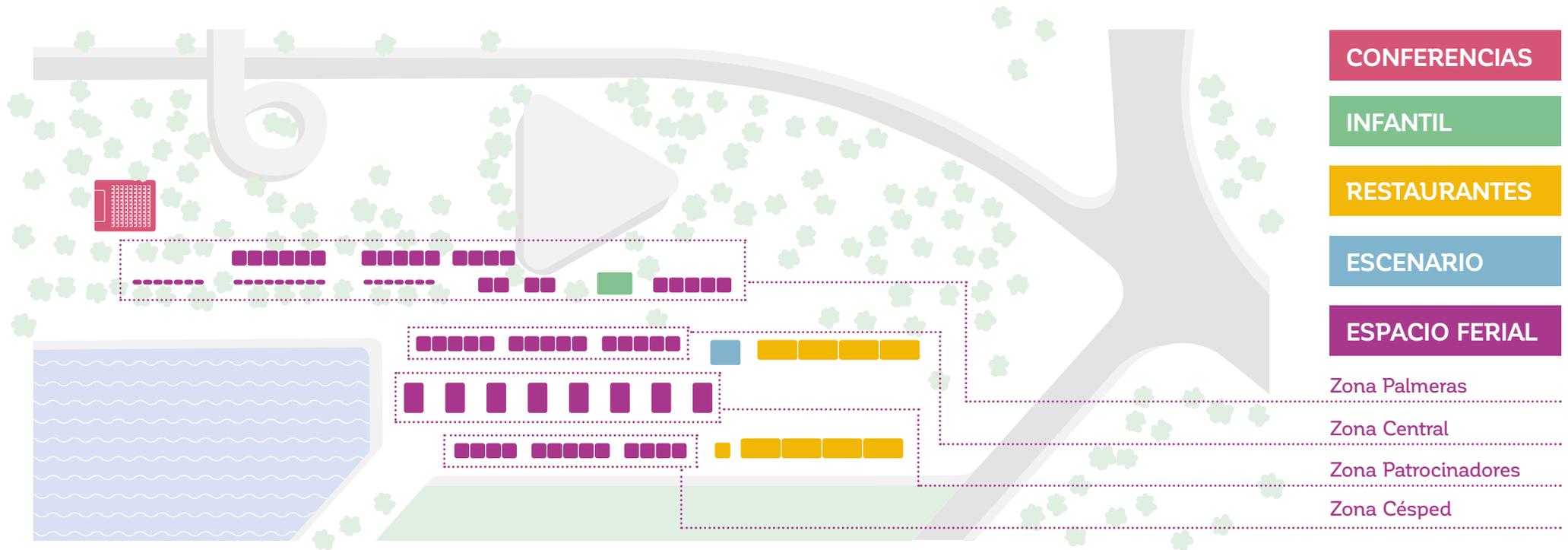
Sin
Gluten

**CÓMO
C•MO
FESTIVAL**

¡Come sano y riquísimo!

FESTIVAL DE LIBRE ACCESO AL PUERTO DE BARCELONA

Los espacios se otorgarán por orden de inscripción.



ESTAND RESTAURADORES

Los espacios para cada restaurante son de:
3,60 m (frontal) x
3,80 m (de profundidad)
Cada uno cuenta con
dos mesas de 2x0,80 m.



**CÓMO
C • MO
FESTIVAL**

El Festival se celebra los días 30 de septiembre y 1 de octubre en el Puerto de Barcelona, en concreto, en el Moll Bosch i Alzina, frente al césped del Imax Port Vell y en el inicio del Moll de la Fusta.

El Festival es gratuito y el horario es sábado 30 de septiembre, de 10 a 22 h, y el domingo 1, de 10 a 20 h.

CARACTERÍSTICAS DE PARTICIPACIÓN (1)

- » Cada restaurante ofrecerá un solo plato a lo largo de todo el fin de semana.
- » Hay 20 restaurantes participantes, como máximo, y se situarán en fila delante por delante con la zona de mesas y sillas de degustación en medio (10 y 10). Mirar mapa y foto de los stands. Los restaurantes están situados justo en el acceso de entrada del Festival, una vez se pasa el stand de la organización y al lado del escenario de conciertos y espectáculos y muy cerca de la Plaça de l'Ictineu, toda de césped y delante del Maremàgnum para que la gente pueda sentarse para comer y disfrutar del Festival.
- » Entre la selección de 20 restaurantes existirán primeros platos, segundos o platos combinados. Priorizaremos los platos salados.
- » Los restaurantes deberán escoger dos platos para proponer a la organización para que no haya coincidencias: uno como primera opción preferente y un segundo por si se rechaza la primera opción.
- » El plato elegido no será definitivo hasta que la organización no lo comunique explícitamente al restaurador.
- » Todos los platos deben ser saludables, atractivos y complementarios con el resto de oferta. Pedimos que se priorice la verdura y el producto fresco y que no se elaboren fritos, que no se utilicen alimentos procesados o empaquetados, que no se use azúcar refinado, leche de vaca no ecológica, arroz o pasta blanca.
- » Se puede ofrecer proteína animal de cualquier tipo.
- » Los restaurantes no podrán ofrecer bebidas ni acompañar el plato con una bebida o zumo.
- » Veritas, como patrocinador principal del Festival, pone a vuestra disposición, si lo deseáis contemplar para la elaboración de vuestro plato, más de 60 variedades y formatos de pan ecológico, elaborados en obrador propio, con materias e ingredientes diversos y de primera calidad: trigo persa, centeno, avena, maíz o espelta son sólo un ejemplo de las harinas que os pueden ofrecer. El equipo de Soycomocomo os pondrá en contacto con Veritas.
- » La selección de los platos se hará respetando el orden de llegada de las reservas. Por ejemplo: si un restaurante quiere ofrecer un plato de arroz, se escogerá el que primero formalice la reserva con la organización. Es imprescindible que el restaurante abone el coste del precio del stand para participar en el Festival para que quede la reserva hecha.
- » ¿Qué cantidad se sirve por plato? Todo dependerá de la selección de ingredientes. Pedimos, pero, que el plato sea completo ya que un plato austero perjudicará al propio restaurador, disminuirá sus ventas y afectará también a la reputación del Festival.
- » No queremos establecer un diámetro de plato porque que en algunos casos se escogerán boles u otros soportes.

CARACTERÍSTICAS DE PARTICIPACIÓN (2)

- » Todos los platos de los restaurantes tendrán el mismo precio fijo. Se cobrará por sistema cashless.
- » Cada restaurante tendrá su cartel propio con la rotulación del nombre comercial del restaurante.
- » El stand no puede ofrecer dos platos diferentes. Si se queda sin materia prima, se puede reversionar el plato con una pequeña variación de los ingredientes.
- » Sólo se puede publicitar que es un plato ecológico si el 100% de los productos lo son. En este caso, pedimos que se indique porque es un valor añadido para el público.
- » Cada restaurante llevará sus propios envases: platos, cubiertos y servilletas. Este material no puede ser de plástico y debe ser de material reutilizable.
- » Todos los restaurantes llevan sus utensilios de cocina y pequeños electrodomésticos, tales como planchas de vitrocerámica, planchas eléctricas, hornos o armarios calientes. Se prohíbe el uso de microondas y freidoras.
- » Los restaurantes tendrán una potencia eléctrica de 10.000 KW.
- » La organización ofrece una zona de pilas comunes y nevera propia para cada restaurante.
- » El emplatado se hará en el stand de cada restaurador

CONTRATACIÓN

CÓMO COMO FESTIVAL

Telf: 93 782 30 20
info@comocomofestival.com

The logo consists of a solid purple square. Inside the square, the text 'CÓMO' is written in white, bold, uppercase letters on the top line. The second line features 'C • MO', where 'C' and 'MO' are in white, bold, uppercase letters, and a white dot is positioned between them. The third line contains the word 'FESTIVAL' in white, bold, uppercase letters.

CÓMO
C • MO
FESTIVAL