

### **III EDICIÓN- BOGOTÁ MARCANDO ESTILO 2024 CONCURSO GASTRONÓMICO**

La Cámara de Comercio de Bogotá, en alianza con los almacenes españoles El Corte Inglés, da a conocer las bases del tercer concurso gastronómico de Bogotá – Región que promueve uno de los sectores económicos con mayor potencial de crecimiento, con el fin de posicionar a la capital como destino turístico y gastronómico en España.

Para esto, se ha dispuesto una estrategia internacional para potenciar la generación de nuevos negocios de las Mipymes, aumentar sus ventas y diversificar sus canales de comercialización en mercados globales, es por ello por lo que la entidad le apuesta al desarrollo de la tercera versión de la iniciativa Bogotá Marcando Estilo.

En su tercera edición, el concurso buscará premiar un chef de Bogotá - Región, que incluya en su propuesta gastronómica compuesto por entrada, fuerte, postre y acompañado por una bebida, a base de productos locales y autóctonos de Bogotá - Región que, a partir de sus ingredientes, técnicas, puesta en escena, servicio al cliente y *storytelling* sobre la elaboración del plato y sus ingredientes, logren generar una experiencia gastronómica de calidad. Además, deberá referenciar tres proveedores de ingredientes que considere estratégico en el desarrollo de su propuesta.

El menú propuesto, será la base de la oferta gastronómica colombiana que se expondrá en las cafeterías de El Corte Inglés en España.

Así mismo, el concurso buscará impulsar aquellos emprendimientos o negocios que promuevan la formalidad del sector y su competitividad, por tanto, se evaluará en los participantes la estrategia del negocio, modelo y propuesta de valor empresarial.

#### **OBJETIVO GENERAL**

Promover la competitividad en el sector gastronómico y su cadena productiva de Bogotá – Región, impulsando la creación de nuevos productos con base en ingredientes locales y resaltando la importancia de la gastronomía local y su potencial comercialización en el mercado español de la mano de El Corte Inglés como principal aliado.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Promover el uso de ingredientes locales para la elaboración de platos novedosos que puedan ser ofrecidos a clientes de El Corte Inglés y que puedan ser adaptados a la cocina española.
- Promover la formalidad del sector gastronómico de Bogotá – Región mediante el reconocimiento a nuevos talentos y la inclusión de procesos de calidad y sostenibilidad en las empresas.

#### **REQUISITOS PARA PARTICIPAR**

Para participar en el segundo concurso gastronómico de Bogotá Marcando Estilo 2024, los aspirantes deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Chef menor a 35 años, que represente a un establecimiento de comercio de venta de alimentos y bebidas, con sede en Bogotá o alguno de los 59 municipios de la jurisdicción de la Cámara de Comercio de Bogotá Consulte la jurisdicción CCB, [aquí](#).
- La empresa/restaurante debe estar debidamente creada/o, renovado a 2023 y al día con los requisitos de Ley.
- Diligenciar el siguiente formulario de registro: <https://forms.gle/iyonRXB6vu6yp3gy8>

Posteriormente, los interesados deberán enviar la documentación y la propuesta durante el mes de marzo 2024 al correo [hillary.romero@ccb.org.co](mailto:hillary.romero@ccb.org.co).

- Hoja de vida del Chef / En caso de que su participación se haga a nombre de la empresa, deberá adjuntar una carta con hoja membrete donde la empresa manifiesta su interés en participar.
- RUT actualizado de persona natural o jurídica.
- RUT actualizado del establecimiento de comercio y/o empresa.
- Matrícula Mercantil vigente.
- Documento firmado en aceptación de los términos y condiciones del Concurso Bogotá Marcando Estilo (**anexo 1**).
- Propuesta de un menú compuesto de tres (3) pasos: entrada, fuerte y postre y una Bebida (café, vino, smoothies, jugos, entre otros). Esta propuesta debe contener los siguientes puntos:
  - Nombre de los platos.
  - Descripción o justificación del uso de los ingredientes.
  - Documento con historia o narrativa de cada plato (puede contener aspectos como: inspiración, idea, uso de ingredientes, procedencia de ingredientes, etc.).
  - Receta estándar.
  - Ficha técnica con cantidad de ingredientes para 4 personas.
  - Video de la elaboración del plato.
- Lista de tres (3) de sus principales proveedores de materias primas e insumos agroalimentarios (materias primas relacionadas con el menú a ofrecer), con los datos de contacto para participar con una muestra comercial el día de la premiación.

## **BASES DEL CONCURSO Y METODOLOGÍA**

Bogotá Marcando Estilo, tendrá cuatro (4) etapas para su realización:

1. Convocatoria
2. Preselección
3. Periodo de evaluación de aspectos empresariales
4. Evaluación Final

A continuación, se detallan las cuatro (4) etapas del concurso:

### **1. Convocatoria**

La Cámara de Comercio de Bogotá publicará por sus principales medios de comunicación (Web / E-mail) las bases del concurso, metodología y requisitos para participar en Bogotá Marcando

Estilo. El restaurante o chef interesado en participar debe cumplir con los requisitos establecidos por el concurso y enviar la documentación requerida.

## 2. Preselección

La Cámara de Comercio de Bogotá y El Corte Inglés evaluarán todas las aplicaciones enviadas. El jurado compuesto por los miembros de El Corte Inglés y un chef de Bogotá, quienes elegirán a máximo 6 chefs/restaurantes para que clasifiquen a la etapa semifinal del concurso, con base en las aplicaciones enviadas.

**Los criterios de preselección serán los siguientes:**

CRITERIOS DE PRESELECCIÓN	Máximo puntaje
Contenido del Documento con historia o narrativa de cada plato (Puede contener aspectos como: Inspiración, idea, uso de ingredientes, procedencia de ingredientes, etc.)	15
Uso de ingredientes locales en los platos y bebida propuestos	30
Presentación y uso debido de las técnicas de preparación (cocción, entre otras)	40
Cumplimiento de documentación exigida	5
Evidencia políticas de inclusión en sus procedimientos	5
Evidencia buenas prácticas de sostenibilidad/responsabilidad social	5

**Máximo puntaje de preselección: 100**

## 3. Evaluación Final

Los chefs/restaurantes preseleccionados participarán en el evento de premiación en el mes de **abril de 2024**, preparando su propuesta gastronómica ante los jurados e invitados.

**La evaluación realizada por los jurados tendrá en cuenta los componentes evaluados en la visita empresarial y el menú, la descripción y preparación del plato y la bebida.**

**Nota:** Es posible que los jurados visiten el restaurante días previos al evento de premiación para validar aspectos técnicos de la propuesta.

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN FINAL

#### DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO – FICHA TÉCNICA

En coherencia con los requisitos del proceso de inscripción, el chef/restaurante concursante, debe estar en la capacidad de que sus empleados o personal de atención al cliente, describa de manera correcta y sencilla el menú participante, previamente solicitado por los jurados (clientes incógnitos), quienes podrán cuestionar al empleado de turno acerca del menú.

**Puntaje máximo 40 Puntos.** (A criterio de los jurados)

## **MENÚ**

Se calificará los tiempos de presentación, porciones, temperaturas, sabor, textura, creatividad, guarniciones, salsas, aprovechamiento de la materia prima y presentación final, entre otros.

**Puntaje máximo 40 Puntos.**

## **ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD DEL MENÚ, EL RESTAURANTE Y EL CONCURSO**

Se tendrá en cuenta a aquellos establecimientos de comercio/restaurantes/chefs que hagan uso efectivo de sus redes sociales y herramientas de publicidad tipo Free Press, para posicionar el Menú ofrecido y su participación en el evento #bogotamarcandoestilo (FB, Twitter, Instagram, Youtube, Influencers, etc.)

Para lo anterior, se evaluará el impacto durante el periodo de evaluación del evento (ver arriba), revisando impacto de las estrategias (nuevos seguidores, valor del free press, impacto del free press).

**Puntaje máximo adicional 20 Puntos.**

**MÁXIMO PUNTAJE TOTAL:** 100 puntos

La evaluación se realizará haciendo uso de una ficha de calificación basado en criterios específicos con sus respectivos puntajes. Al finalizar el proceso de evaluación de las propuestas la Cámara de Comercio de Bogotá informará de manera pública la composición del jurado que intervino en el proceso de evaluación y selección de chef/restaurantes.

## **4. Premiación**

La premiación del concurso se llevará a cabo en el mes de **abril de 2024** en Ágora.

- La propuesta ganadora diseñará junto al equipo de I+D de El Corte Inglés, los platos que compondrán el monográfico de cocina colombiana que se desarrollará a nivel nacional en todos los centros comerciales de la empresa española.
- 1 tiquete aéreo ida y regreso en clase económica en la ruta Bogotá – Madrid – Bogotá y hospedaje durante el desarrollo de la **Muestra gastronómica** de El Corte Inglés en el mes de Mayo-Junio 2024.