

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ

INSCRIPCIÓ - www.fefic.com

- ☐ Associats 95 € ☐ No associats 130 € ☐ Estudiant 40 €
☐ 2n inscrit 70€ ☐ 2º inscrit 105 €

Totes les quotes inclouen documentació, dinars de treball i sopar.

Data límit inscripció: 18/11/2016

Forma de pagament: Transferència bancària a FEFIC:

IBAN ES93 2100 3382 1422 0010 3494

Cal remetre comprovant al c/e : info@fefic.com , indicant el nom.

Nom i Cognoms: _____
Empresa/Fira: _____
Activitat: _____
Càrrec: _____
Adreça: _____
Localitat: _____ C.P.: _____
Telèfon: _____ Fax: _____
E-mail : _____

Indiqueu les dades fiscals de l'entitat o persona a qui remetre la factura:

Nom: _____ NIF: _____
Adreça: _____
Localitat: _____ C.P.: _____

DEBATS TEMÀTICS SIMULTÀNIS

Indiqueu amb una "X" en quin debat esteu interessats en partici par (una sola casella).

- ☐ Neurovenda i persuasió eficaç.
☐ Taller tast per a la gestió de l'estrès amb *mindfulness*.
☐ Seguretat alimentària i fires. Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires.

ACTIVITAT PROGRAMADA

- ☐ Visita guiada a la Granja La Fageda.

Empresa de caràcter social que elabora productes làctics.

Gaudirem d'una visita a la granja i a la fàbrica així com d'una petita degustació de productes.

ÀPATS

Marqueu amb una "X" la vostra confirmació d'assistència:

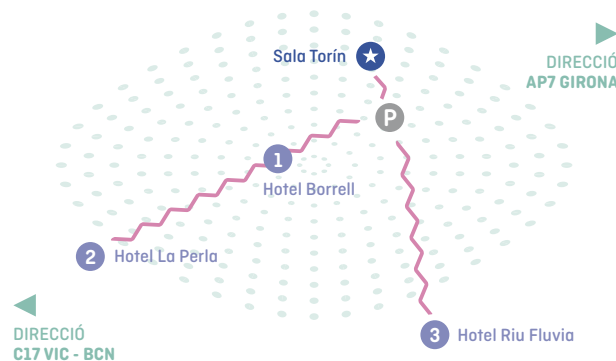
- Dimecres dia 23** ☐ Dinar ☐ Visita la Fageda ☐ Sopar
Dijous dia 24 ☐ Dinar

ENVIEU AQUESTA BUTLLETA ABANS DEL 18 DE NOVEMBRE A:

SECRETARIA FEFIC: C. PIERA, 24 - 08700 IGUALADA

T. 938 068 670 - INFO@FEFIC.COM

ALLOTJAMENT



Les reserves d'allotjament les heu de fer directament a l'hotel escollit, referència: Congrés de Fires de Catalunya.

Hotel Borrell ***

Nonet Escubós, 8 - 17800 Olot

Telf. 972 276 161

www.hotelborrell.com - info@hotelborrell.com

Hab. doble, ús individual amb esmorzar: 60,50€ (IVA inclòs)

Hab. doble, amb esmorzar: 91,00€ (IVA inclòs)

Hotel La Perla ***

Av. Santa Coloma, 97 - 17800 Olot

Telf. 972 262 326

www.laperlahotels.com - admin@laperlahotels.com

Hab. turista individual amb esmorzar: 48,00€ (IVA inclòs)

Hab. turista doble amb esmorzar: 84,00€ (IVA inclòs)

Hab. superior individual amb esmorzar: 58,00€ (IVA inclòs)

Hab. superior doble amb esmorzar: 96,00€ (IVA inclòs)

Hotel Riu Fluvia ****

Ctra. Santa Pau, S/N - 17800 Olot

Telf. 972 269 444

www.riu.com - hotel.ot@riu.com

Hab. individual amb esmorzar: 69,57€ (IVA inclòs)

Hab. doble amb esmorzar: 94,68€ (IVA inclòs)

Hab. triple amb esmorzar: 112,68€ (IVA inclòs)

Pàrquing Centre Olot

Tarifes especials: Dia sencer 7€

Heu fet reserva hotelera ?

- ☐ NO ☐ SÍ
☐ Hotel Borrell ☐ Hotel La Perla ☐ Hotel Riu Fluvia

23^è

CONGRÉS DE FIRES DE CATALUNYA

La cita anual del sector firal català

OLOT · 23 I 24 DE NOVEMBRE · 2016
SALA EL TORÍN · C/Del ROSER, 19

fefic Federació de Fires de Catalunya
Generalitat de Catalunya
Ajuntament d'Olot
Diputació de Girona
Diputació de Barcelona
Diputació de Lleida
Diputació de Tarragona

Dimecres 23 de novembre

09.30 - 10.00 h

Recepció dels participants i lliurament de documentació i d'acreditacions.

10.00 - 10.20 h

Acte d'inauguració oficial del 23è Congrés de Fires de Catalunya, presidit pel Sr. Josep Ma Corominas, alcalde d'Olot; la Sra. Montserrat Vilalta, directora general de Comerç de la Generalitat de Catalunya; el Sr. Josep Antoni Frias, diputat delegat de Promoció Econòmica de la Diputació de Girona; el Sr. Isaac Albert, diputat delegat de Comerç de la Diputació de Barcelona, i el Sr. Ramon Ferrando, president de la FEFIC.

10.30 - 11.45 h

Conferència Inaugural: "Experiències a fires i nous mercats", A càrrec de **Xavier Berneda**, conseller delegat de Bern2Run, holding que engloba totes les societats de MUNICH. Explicarà l'evolució de les fires segons la seva experiència, tant locals com internacionals (com es treballa, què es fa actualment, quines són les tendències actuals), l'evolució de la marca i la importància de la comunicació en línia.

11.45 - 12.15 h

Pausa cafè.

12.15 - 13.45 h

Conferència: "Tècniques de venda amb valor afegit. Com vendre una fira".

Eines i estratègies per vendre la nostra fira amb valor afegit. A càrrec de **Mònica Mendoza**, directora general d' Energivity Consulting SL, llicenciada en Psicologia per la UAB, màster en Direcció Comercial i Programa de Creixement d'Empreses per IESE. Autora dels llibres *Lo que NO te cuentan los libros de ventas* (Ed. Planeta, 7a. Edició) i *Píldoras de motivación para comerciales y emprendedores* (Ed. Planeta, 2a edició). Segons el diari Economista, és una de les cinc coaches de vendes més importants d'Espanya.

14.00 - 15.30 h

Dinar de feina.

15.45 - 16.45 h

Visita a la granja La Fageda.

Empresa de caràcter social que elabora productes làctics. Farem una visita a la granja i a la fàbrica i gaudirem d'una petita degustació de productes.

Dimecres 23 de novembre

17.00 -19.00 h

Debats temàtics.

1.- "Neurovenda i persuasió eficaç".

Es pretén optimitzar l'eficàcia comercial i de negociació mitjançant les metodologies i eines que ens ofereix la neurovenda aplicada als processos de venda.

Ponent: **Oscar Peón**, formador, consultor i conferenciant expert en Neurovenda. Soci i director d' optimRETAIL, consultora especialitzada a optimitzar l' experiència de client i els resultats comercials d'organitzacions.

.....

2.- "Taller tast per a la gestió de l'estrès amb *mindfulness*".

Conèixer què és el *mindfulness* i els beneficis de la seva pràctica en el dia a dia personal i professional. Experimentar eines i estratègies basades en el *mindfulness*, la pràctica regular de les quals permeten generar un estat de més tranquil·litat, una millor gestió i reducció de l'estrès, i una actitud més serena davant la incertesa i els canvis.

Ponent: **Roser Claramunt**, psicòloga *coach* certificada pel COPC i ICF, instructora de *mindfulness* i fundadora de Kaizen-Singular.com

.....

3.- Seguretat alimentària i fires. Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires.

Promoure la manipulació, el transport, l'exposició, l'emmagatzematge i la venda correctes en la parada d'aliments augmenta la qualitat de la fira i la seguretat dels consumidors. Ponent: **Carme Chacón**, subdirectora general de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya.

19.00 - 20.00 h

Assemblea General de la Federació de Fires de Catalunya.

21.30 h

Sopar del 23è Congrés de Fires al restaurant Les Cols.

Masia catalana del segle XIII amb una àmplia zona enjardinada. Restaurant amb dues estrelles Michelin dirigit per Fina Puigdevall.

Asseure's sota el cel per menjar, envoltats d'aire, d'arbres, de visuals, sense perdre el misteri que guarda el recinte.

Dijous 24 de novembre

10.00 - 11.15 h

Conferència: "No val a rendir-se".

L'objectiu de la ponència és proporcionar als assistents eines per provocar un canvi perdurable en les seves actituds. Autoconeixement, desenvolupament personal i satisfacció personal.

A càrrec d'**Emili Duró**, soci fundador d'ITER. Col·labora en diferents escoles de negoci. Ha exposat les seves teories als principals mitjans de comunicació.

11.15 - 11.40 h

Pausa cafè.

11.45 - 12.15 h

Presentació dels Indicadors 2016, observatori de la qualitat de les fires de Catalunya. Lliurament de Premis a la Innovació de les Fires de Catalunya. Generalitat de Catalunya.

12.30 - 14.00 h

Taula rodona i debat "Models d'excel·lència de fires gastronòmiques".

Taula de debat en què s'exposaran els diferents models de fires gastronòmiques. Debat obert a la participació dels congressistes.

Moderador: **Pep Palau**, creador de la marca Fòrum Gastronòmic.

Participants:

- Fira de l'Oli de les Borges Blanques
- Fira Orígens d'Olot
- Fira del Gall de Vilafranca del Penedès
- Fira del Torró i la Xocolata d'Agramunt

14.00 - 14.20 h

Acte de cloenda del 23è Congrés de Fires de Catalunya, presidit pel Sr. Estanis Vayreda, regidor de Promoció Econòmica d'Olot; el Sr. Xavier Gibert, secretari general del Departament d'Empresa i Coneixement, i el Sr. Ramon Ferrando, president de la FEFIC.

14.30 h

Visita al Mercat Municipal d'Olot.

15.00 h

Dinar de cloenda.

PRESENTADOR DEL CONGRÉS: Xarli Diego.