

EVENTOS

OLEICOS



Critero que
hace rendir
la tecnología

Zeytun

CATÁLOGO DE SERVICIOS DE EVENTOS

El valor de un aceite también se construye a través de las experiencias que lo acercan a las personas. Diseñamos eventos especializados que combinan conocimiento técnico, cultura sensorial y comunicación para fortalecer la conexión entre el producto y su público.

COMUNICAMOS EL VALOR DEL ACEITE



Conocer un aceite va mucho más allá de degustarlo. Comprender su origen, sus atributos y el trabajo que existe detrás de cada elaboración permite apreciarlo desde una perspectiva diferente.

En Zeytum diseñamos experiencias que integran conocimiento técnico, participación y divulgación para acercar el aceite a consumidores, profesionales y organizaciones de una forma práctica y memorable.

EL CONOCIMIENTO GENERA VALOR

Las experiencias bien diseñadas no solo informan: transforman la forma en que las personas perciben un producto. Nuestros eventos convierten el conocimiento técnico en experiencias capaces de despertar interés, fortalecer la cultura del aceite y generar una conexión más profunda con cada audiencia.

EXPERIENCIA

Participación activa y vivencial.

CONOCIMIENTO

Comprensión del producto y sus atributos.

VALOR

Mayor apreciación y diferenciación.

CONEXIÓN

Vínculos duraderos entre el aceite
y su público.



EL PROBLEMA QUE RESOLVEMOS

La calidad de un aceite muchas veces pasa desapercibida cuando el consumidor o incluso el profesional no cuenta con las herramientas para comprenderla. Sin experiencias adecuadas, resulta difícil transmitir el verdadero valor del producto y diferenciarlo en un mercado cada vez más competitivo.

Nuestros eventos ayudan a comunicar el aceite de forma cercana, educativa y memorable, fortaleciendo el vínculo entre las personas, el producto y su origen.

DISEÑAMOS EXPERIENCIAS PARA:



- Descubrir los atributos del aceite.
- Comprender su proceso de elaboración.
- Valorar sus características sensoriales.
- Comunicar su propuesta de valor.
- Conectar con consumidores y profesionales.
- Fortalecer el posicionamiento del producto.
- Impulsar la cultura del aceite.
- Generar experiencias memorables.
- Favorecer la interacción con las audiencias.
- Incrementar el valor percibido.



MAPA COMPLETO DE SERVICIOS

E.1 Catas dirigidas y experiencias sensoriales

Experiencias diseñadas para descubrir, interpretar y valorar los atributos del aceite mediante actividades guiadas.

E.2 Presentación de aceites en público objetivo

Eventos orientados a acercar el producto a consumidores, profesionales y grupos de interés mediante presentaciones especializadas.

E.3 Conferencias y ponencias sectoriales

Espacios de divulgación técnica para compartir conocimiento, tendencias y experiencias aplicadas al sector oleícola.

E.4 Activaciones con enfoque educativo

Experiencias participativas que combinan aprendizaje, demostraciones e interacción para fortalecer la cultura del aceite.

E.1 CATAS Y EXPERIENCIAS SENSORIALES

Las experiencias sensoriales permiten comprender el aceite desde una perspectiva práctica, desarrollando la capacidad de reconocer sus atributos y apreciar su calidad.

01 QUÉ RESUELVE

- Bajo conocimiento del producto.
- Escasa cultura sensorial.
- Baja valoración del aceite.

02 QUÉ HACEMOS

- Catas dirigidas.
- Experiencias sensoriales.
- Catas para consumidores.
- Catas para profesionales.

03 BENEFICIOS

- Mayor apreciación del aceite.
- Participación activa.
- Mejor comprensión sensorial.
- Experiencias memorables.

E.2 PRESENTACIÓN A PÚBLICO OBJETIVO

Cada audiencia requiere una forma diferente de presentar el producto. Diseñamos experiencias adaptadas al perfil de los asistentes para comunicar el valor del aceite con mayor impacto.

01 QUÉ RESUELVE

- Baja conexión con el público.
- Presentaciones poco efectivas.
- Escasa diferenciación.

02 QUÉ HACEMOS

- Presentaciones especializadas.
- Eventos en restaurantes.
- Activaciones estratégicas.
- Presentaciones privadas.

03 BENEFICIOS

- Mayor valor percibido.
- Mejor conexión con el público.
- Experiencias personalizadas.
- Mayor impacto comercial.

E.3 CONFERENCIAS Y PONENCIAS

La divulgación técnica contribuye al desarrollo del sector y fortalece el posicionamiento de las organizaciones que comparten conocimiento.

01 QUÉ RESUELVE

- Falta de divulgación técnica.
- Bajo intercambio de conocimiento.
- Escasa actualización sectorial.

02 QUÉ HACEMOS

- Conferencias.
- Ponencias especializadas.
- Charlas técnicas.
- Participación en eventos.

03 BENEFICIOS

- Mayor transferencia de conocimiento.
- Posicionamiento profesional.
- Actualización técnica.
- Generación de valor para el sector.

E.4 ACTIVACIONES EDUCATIVAS

Aprender mediante la experiencia facilita una comprensión más profunda del producto y genera un mayor compromiso por parte de los participantes.

01 QUÉ RESUELVE

- Baja participación.
- Aprendizaje poco práctico.
- Escasa interacción.

02 QUÉ HACEMOS

- Actividades educativas.
- Experiencias formativas.
- Demostraciones técnicas.
- Dinámicas participativas.

03 BENEFICIOS

- Aprendizaje significativo.
- Mayor interacción.
- Mejor recordación.
- Experiencias de alto valor.

NUESTRA METODOLOGÍA

Nuestra metodología combina conocimiento técnico con una experiencia de aprendizaje práctica y aplicada.



1. Diagnóstico

Definimos el público y los objetivos.

2. Diseño

Desarrollamos el concepto y la experiencia.

3. Producción

Planificamos contenidos, recursos y logística.



5. Evaluación

Medimos resultados e identificamos oportunidades de mejora.

4. Ejecución

Conducimos la experiencia de forma profesional.

RESULTADOS

Los eventos especializados fortalecen la relación entre el producto y las personas, generando experiencias que aportan valor a la marca y al sector.

Impacto técnico

- Mayor conocimiento del producto.
- Mejor comprensión sensorial.
- Divulgación especializada.
- Cultura del aceite.

Impacto económico

- Mayor valor percibido.
- Mejor conexión con el público.
- Fortalecimiento del posicionamiento.
- Experiencias que generan recordación.

Cuando las personas comprenden un aceite, también aprenden a valorarlo. En Zeytum diseñamos experiencias que transforman el conocimiento técnico en vínculos duraderos entre el producto, las marcas y quienes las descubren.

Critero que
hace rendir
la tecnología

Zeytum

Contáctanos

Camino Viejo de Logroño
12. 26140 - Lardero, La Rioja

+34 657 277 845

info@zeytum.com

www.zeytum.com