

La guía para organizar un evento impactante

5 tendencias para este 2023



Índice

Introducción	3
1. Primera tendencia: Eventos Sostenibles	4
1.1 La revolución verde de los eventos	4
1.2 La tecnología: aliada de la sostenibilidad	5
1.3 ¿Qué caracteriza a un evento sostenible?	5
2. Segunda tendencia: Retransmisión en vivo	6
2.1 La experiencia visual	6
2.2 El papel de las redes sociales en los eventos virtuales	6
3. Tercera tendencia: <i>Food Mapping</i>	8
3.1 <i>Gastromapping</i>	9
4. Cuarta tendencia: Eventos de Realidad Virtual	10
5. Quinta tendencia: Menús de alta gastronomía	11
6. Singularis Catering: hacemos realidad tu evento soñado	12

Introducción

El mundo de la organización de eventos experimenta cambios constantemente. A raíz de la pandemia, los eventos se transformaron, gracias a la tecnología, en eventos virtuales mucho más digitalizados.

Sin embargo, durante el 2024, los eventos volvieron a tomar forma en el espacio presencial sin dejar a un lado la parte tecnológica. Esta combinación de experiencias nos demuestra lo importante que es adaptarse y mantenerse actualizado con las tendencias en la industria de eventos.

A lo largo de esta guía, te ofrecemos una visión actualizada de las principales tendencias que tendrán lugar en 2025, explorando los diferentes enfoques y la manera en la que cambiarán los eventos, así como las percepciones que conocemos del público al respecto de cada tipo de evento.

Prepárate para descubrir cómo crear experiencias inolvidables y cómo convertir tu evento en un éxito.

¡Bienvenido/a a "La guía para organizar un evento impactante: 5 tendencias este 2025"!

PRIMERA TENDENCIA

Eventos sostenibles

Sí, no es una sorpresa: la sostenibilidad continuará siendo tendencia en 2025. La industria de eventos se encuentra en plena adaptación y concienciación ecológica, como la mayoría de los sectores. Y, es que, la situación actual del planeta así lo requiere.

Este tipo de eventos, son una increíble oportunidad para reforzar la estrategia de RSC de la empresa y convertirse en una compañía responsable a ojos del público. Un evento sostenible mejora la imagen de marca y, no sobra decir que es un tema muy candente que tiene muchos ojos sobre él.

1.1 La revolución verde de los eventos

Los profesionales que se dedican a la organización de eventos, se hallan en constante búsqueda de formas innovadoras y prácticas para reducir de manera proactiva el impacto ambiental de los eventos que llevan a cabo.

Los eventos pueden tener un gran impacto en el medio ambiente, debido al uso de recursos naturales y de generación de residuos. La revolución verde implica un compromiso claro para minimizar el impacto al mínimo y buscar soluciones.



1.2 La tecnología: aliada de la sostenibilidad

Hoy en día la tecnología representa un papel fundamental en la organización de eventos sostenibles. Te mostramos algunos ejemplos de los ajustes que se están llevando a cabo para hacer los eventos más verdes:

- Implementación de **pantallas y luces con tecnología led** que consumen menos energía.
- Eventos **virtuales o híbridos**.
- Uso de **aplicaciones de gestión de eventos** para que los participantes puedan acceder a los recursos, materiales e información de manera digital.
- **Automatización inteligente** como, por ejemplo, sensores de movimiento para las luces.

1.3 ¿Qué caracteriza a un evento sostenible?

- Planificación responsable, considerando impacto ambiental, social y económico.
- Ubicación estratégica que sea accesible y ecoamigable.
- Minimizar la gestión de residuos usando productos reciclados y reutilizables.
- Hacer un uso eficiente de la energía priorizando las energías renovables y la eficiencia.
- Usar transporte ecofriendly para el desplazamiento, reduciendo la huella de carbono.
- Alianza con proveedores responsables y comprometidos con la sostenibilidad.

La comida es la pieza central de tu evento, si quieres llevar a cabo un evento respetuoso con el planeta tendrás que encontrar un catering sostenible con una propuesta culinaria consciente.

SEGUNDA TENDENCIA

Retransmisión en vivo

La retransmisión en vivo se ha convertido en una herramienta indispensable para llegar a un público mucho más amplio en cierto tipo de eventos. En 2025 la virtualidad seguirá siendo una solución para ampliar la audiencia de tus eventos.

2.1 La experiencia virtual

La retransmisión virtual o *streaming* de los eventos elimina las barreras físicas tradicionales. Permite que los asistentes a los eventos de manera digital, puedan sentir las mismas emociones y experimentar al mismo nivel que las personas que asisten presencialmente. Por eso, es fundamental contar con una organización brillante, y con tecnología que permita conseguir una experiencia única de manera digital.

2.2 El papel de las redes sociales en los eventos virtuales

Las redes sociales tienen un papel clave en las experiencias virtuales incluyendo la promoción, participación y conversación en los eventos. Te mostramos algunos consejos para obtener beneficios del uso de estas plataformas:

- **Cobertura en tiempo real:** puedes utilizar las redes sociales para cubrir el evento mientras está sucediendo. Ya sea mediante publicación de fotos, vídeos, actualizaciones, etc.
- **Promoción:** las redes sociales pueden ser un instrumento muy útil para dar a conocer el evento que se va a producir con antelación. Puedes compartir avances, dar información extra o incluso mostrar cómo se está organizando el evento desde dentro.



- **Interacción:** puedes fomentar la interacción en el evento a través de las redes sociales. Los hashtags pueden resultar muy beneficiosas para este propósito, así como las preguntas y respuestas en tiempo real con los participantes.
- Fomenta el **contenido generado por los propios participantes**, animando a los invitados a compartir contenido del evento en redes sociales. Esto te servirá para hacer más promoción del evento y para promover una conexión entre los participantes.

Te damos algunos consejos para conseguir que la experiencia virtual que ofreces sea única:



Interacción en tiempo real: puedes utilizar herramientas como el chat en directo, encuestas en línea, preguntas y respuestas, etc. Esto facilitará que todos los invitados puedan sentirse parte del evento.



Utiliza una **buena conexión a internet y equipos de calidad** para garantizar la estabilidad del evento virtual. Una mala conexión puede arruinar totalmente la experiencia para los invitados.



Ofrece una **programación clara a los participantes virtuales** de manera anticipada. Esto facilitará que los invitados puedan planificar su participación y sintonía.



Experiencia multisensorial: puedes incluir detalles especiales para los invitados virtuales, por ejemplo, enviarles un **"kit de catering virtual"** para que puedan disfrutar de la experiencia gastronómica de tu evento al completo.

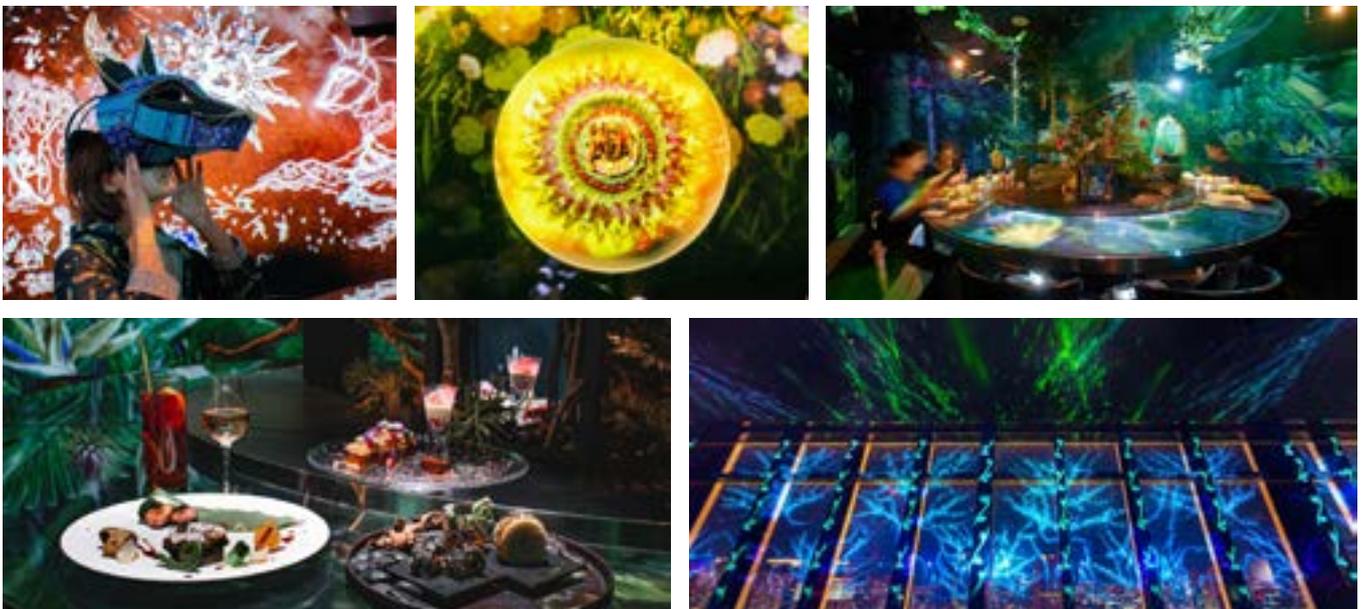
TERCERA TENDENCIA

Food Mapping

La siguiente tendencia que queremos hablarte en esta guía será el *Food Mapping*. Esta tendencia llegará con fuerza en 2025 a la industria de eventos, una manera innovadora de transformar espacios por medio de proyecciones audiovisuales.

Esta actividad puede llevar tus eventos a un plano completamente nuevo:

- El *Food Mapping* puede ser muy útil para crear **experiencias inmersivas** que conviertan a los invitados en parte de una narrativa visual.
- **Decoraciones temáticas:** gracias a la técnica del *Mapping*, podrás transformar tus eventos en un espacio mucho más inmersivo.
- El *Food Mapping* podrá **transformar tus presentaciones en experiencias visuales impactantes:** los gráficos, imágenes y animaciones podrán cobrar vida en las paredes, mesas y techos.



Fotografías: TREE by NAKED



3.1 *Gastromapping*

El llamado también *gastromapping* o *Table Mapping* es una tendencia innovadora y rompedora que cada vez toma más fuerza en la organización de eventos.

Consiste en crear una experiencia gastronómica que estimule todos los sentidos potenciando diversas actuaciones artísticas. Este medio facilita la transmisión de un mensaje sobre los menús que tomarán tus invitados. Se pueden proyectar imágenes en 3D sobre las mesas o platos, algo que aportará color y dinamismo al catering del evento.

¿Cómo puedes llevar esta tendencia a tus eventos?



Puedes empezar por la **sincronización de proyecciones y platos**, personalizando la presentación del menú para transmitir el mensaje que desees a tus invitados. Cada plato puede ser presentado de una manera única.



Impulsando una **unión de chefs y artistas** en las que ambos trabajan juntos para crear platos, para ofrecer una experiencia especial a los invitados. La combinación de la creatividad culinaria y la visual pueden brindar un estímulo único.

Fotografías: TREE by NAKED

CUARTA TENDENCIA

Eventos de Realidad Virtual

Otra tendencia que marcará la diferencia en el 2025, serán la Realidad Virtual y la Realidad Aumentada. Una vez más, descubrimos la importancia de la tecnología para la organización de eventos en la actualidad.

El uso de Realidad Virtual permite experimentar a los invitados de una manera antes desconocida, sumergiéndose en entornos virtuales relacionados con la comida.

Los invitados pueden incluso disfrutar de la experiencia de la preparación de platos de alta cocina de la mano de los mejores chefs, o combinar todos los sentidos para ofrecer una experiencia completa a los participantes. Este tipo de eventos, que combinan RA y RV, ofrecen una experiencia culinaria más inmersiva y educativa.



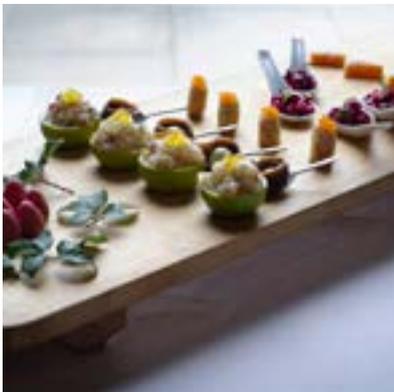
Fotografías: TREE by NAKED

QUINTA TENDENCIA

Menús de alta cocina

La alta gastronomía es una tendencia que no pasa de moda. En 2025, los menús de alta cocina seguirán yendo más allá, buscando ofrecer una experiencia culinaria única.

Como te habíamos adelantado, la comida es la piedra angular en el corazón de cada evento.



Cocina minimalista

En la alta gastronomía actual, la cocina minimalista busca encontrar la pureza de los ingredientes que conforman el plato, y priman la calidad sobre la cantidad. Los platos en la cocina minimalista están compuestos por sabores naturales, con los que lograrás transmitir elegancia y armonía.



Recetas tradicionales

¡De vuelta al origen! Los chefs redescubren los platos clásicos, respetando la autenticidad de las recetas tradicionales. En cocina tradicional también se aplica un formato de presentación más sobrio donde prima la apariencia natural de los platos. La Denominación de Origen cobra un papel vital para resaltar localidad de los platos.



Cocina vegana

La cocina vegana, lejos de ser una tendencia, se ha transformado en una corriente culinaria compartida por diferentes tipos de comensales, desde personas veganas hasta personas que quieren cuidar su alimentación y realizar un consumo responsable de los productos procedentes de animales. Los platos veganos no contienen ningún producto de origen animal y cada vez son más populares.

SINGULARIS CATERING

Hacemos realidad tu evento soñado

Singularis es una empresa de catering de alta gastronomía de Barcelona. Tenemos una amplia experiencia en eventos corporativos y celebraciones exclusivas, ofrecemos un servicio excepcional en espacios exclusivos de alto.

En Singularis, buscamos la excelencia en cada bocado, nos esforzamos por experimentar con diferentes sabores e innovar en cada evento que atendemos.

Los servicios principales con los que trabajamos son el catering corporativo y el deportivo, para los cuales contamos con profesionales especializados.

Nos adaptamos a las necesidades de los invitados al evento para asegurar una calidad de servicio excelente, y que el evento sea todo un éxito. Además, en Singularis trabajamos con espacios excepcionales que harán tus eventos más especiales, ya que entendemos que la elección de la ubicación del evento es fundamental.

Entre estos espacios, encontramos algunos de los lugares más emblemáticos de Barcelona como el Teatre Nacional de Catalunya, MNAC, FCB, restaurante del WTC, etc. Estos espacios están pensados para ofrecer a los invitados una gran comodidad y un impacto visual. Además, nuestro equipo experto puede asesorarte sobre el resto de elementos que necesitas para que tu evento sea perfecto.



TNC



MNAC



FCB



WTC

SINGULARIS CATERING

¡Nos encantará trabajar en tu evento perfecto!

¡No lo dudes! Contacta con nosotros para llevar a cabo un evento memorable.
Singularis, catering de alta gastronomía para eventos singulares.

Contáctanos 