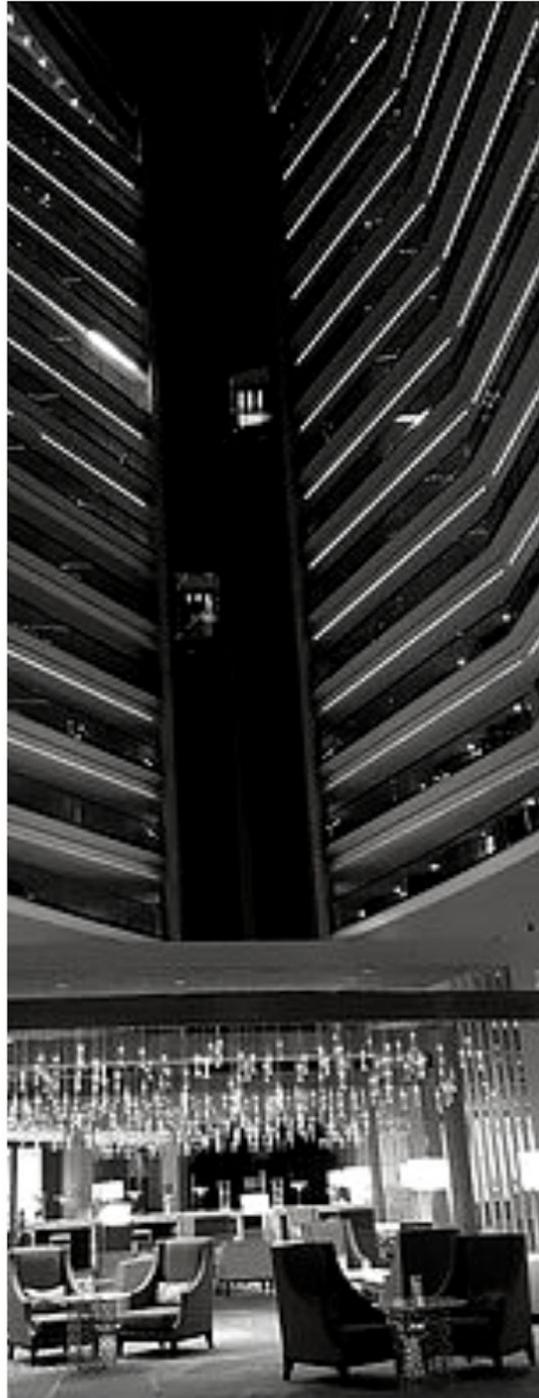


22nd APRIL 2021
BARCELONA

MANGO EUROPEAN EXECUTIVES MEETING

9:00 a.m - 18:00 p.m
LLEVANT ROOM- FAIRMONT
REY JUAN CARLOS i



MANGO

Andrea Vidal
Ashley Portella
Sasha Ullón
Miriam Zinafi
Paula Serrano

ÍNDICE

1. Imaginez L'événement	3
2. El Evento	6
A. Briefing	6
B. Hilo conductor	6
3. Introducción	7
4. Cuerpo de trabajo	8
A. Transporte	8
B. Seguros	14
C. Alojamiento	16
D. Sala reunión	21
E. Restauración	23
F. Cena de Gala	33
G. Ocio	36
H. Souvenirs	40
I. Presupuesto	44
J. Recomendaciones	45
Parc Güell	50
5. Inglés y Francés	53
Inglés	53
Francés	64
6. Conclusión	69
7. Anexo I Piezas de Comunicación	70
a. Cuestionario pre-evento	70
b. Cuestionario post-evento	72
c. Acreditaciones	72
d. Poster	74
e. Nota de prensa	75
8. Anexo II Presupuesto	76
Todos los presupuestos	76
Transporte Aéreo	76

Transportes internos	76
Transportes externos	77
Seguro de viaje	77
Alojamiento	78
Sala reuniones	78
Restauración	79
Cena de gala	80
Actividades acompañantes y grupales	80
Kit de Protección	81
Detalle de bienvenida	81
Obsequio de la Reunión de Directivos	81
Detalle despedida	81
9. Anexo III Pagina Web	83
10. Webgrafía	84

1.Imaginez L'événement

¿QUIÉNES SOMOS?

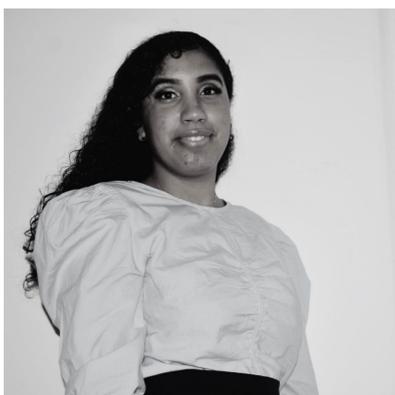
IMAGINEZ L'ÉVÉNEMENT es una empresa dedicada a crear experiencias en el sector de la organización de eventos. Está formada por un grupo de jóvenes profesionales llenas de ilusión y dinamismo.



Andrea Vidal
Directora General



Paula Serrano
Directora de Comunicaciones



Sasha Ullon
Coordinadora de Logística



Ashley Portella
Gerencia Financiera



Miriam Zinafi
Gerencia RRHH

Misión: Ofrecer servicios de organización de eventos a través de soluciones altamente innovadoras y diferenciadas donde la tecnología, el conocimiento, el arte y la creatividad están relacionadas con el servicio personalizado que ofrecemos adaptándonos a sus necesidades y con el objetivo de conseguir la máxima satisfacción de nuestros clientes.

Visión: Llegar a ser la empresa líder y la más reconocida en los servicios de organización de eventos, de esta manera mejorar e innovar continuamente los servicios y/o productos ofrecidos impulsando nuestro servicio hacia la excelencia de brindar cada vez mejores servicios. Por otro lado, buscamos consolidarnos como una empresa modelo en el sector.

Valores:

- **Innovación:** Estar al día de las nuevas tendencias de nuestro sector para poder introducirlos en los servicios que brindamos.
- **Confianza:** Crear lazos de confianza con nuestros clientes basados en un servicio comprometido y transparente.
- **Ilusión:** Hacer de nuestro trabajo nuestra pasión.
- **Superación:** Superarnos día a día en el desarrollo de nuestros servicios.
- **Trabajo en equipo:** Ninguna pasión se conserva sin una buena relación con los demás. Nuestro equipo es nuestro ingrediente secreto.
- **Calidad:** La dedicación y esmero que brindamos día a día en cada servicio forma parte de un camino inspirado por objetivos que merecen ser alcanzados.
- **Eficacia:** La verdadera inspiración llega con el trabajo y la perseverancia. Ser proactivos en cada uno de nuestros proyectos nos inspira eficiencia, agilidad y competitividad.
- **Sostenibilidad:** Mayoritariamente los productos que utilizamos son ecológicos. Tenemos una política estricta, para fomentar el reciclaje. Procuramos trabajar con proveedores con una ética vinculada a la mejora del medio ambiente.
- **RSC:** Operamos de una forma ética y sostenible, haciéndonos cargo de los impactos ambientales y sociales que podamos generar. Asimismo, nos preocupamos por los derechos humanos, la comunidad, el medio ambiente y la sociedad.

Nuestra filosofía:

- **Existe siempre una mejor manera de hacer las cosas:**
El cambio y la innovación son parte de nuestros valores y los desarrollamos metodológicamente en la mejora de nuestros productos, servicios y en la relación con nuestros clientes.

- **Primero el cliente, sus expectativas y sus necesidades:**

Nuestra filosofía se enfoca primero en poder satisfacer gratamente las necesidades de nuestros clientes con la finalidad de perennizar los momentos más importantes de éstos.

EL PORQUÉ DEL NOMBRE

IMAGINEZ L'ÉVÉNEMENT

Hemos elegido este nombre en francés porque consideramos que aporta una imagen de internacionalidad y elegancia a nuestra empresa. Nuestro nombre empresarial IMAGINEZ L'ÉVÉNEMENT traducido al castellano significa *imagine el evento* y con ello queríamos transmitir a nuestros clientes una imagen de que pueden imaginar su evento libremente y que nuestra empresa lo realizará conforme a sus necesidades e incluso superando sus expectativas para que su evento sea el soñado.

EL PORQUÉ DEL LOGO

Hemos elegido la gama de colores grises y morados para nuestro logo.

La gama de colores grises significan que son colores neutros y elegantes. Nuestra intención es poder dar a la empresa un toque elegante y a la vez sofisticado.

La gama de colores morados/rosa pastel han sido elegidos porque queremos plasmar la idea de la mujer emprendedora y la mujer empoderada.

Hemos elegido una tipografía sofisticada, delgada y elegante que consideramos que va acorde con el logo.



2.El Evento

A. Briefing

Mango fue una de las empresas pioneras de la venta online en España. Durante el año 2000 puso en marcha su plataforma de *ecommerce*. Actualmente, las ventas en este canal representan el 24% de la facturación total del grupo, esto supuso unos 564 millones de euros en 2019, un 26,7% más que el año anterior.

A principios de año, la empresa se marcó como objetivo aumentar la cuota del comercio online hasta el 30%. Pero debido al confinamiento en España, el comercio electrónico de la empresa subió hasta el 50%.

Como consecuencia de este incremento de la venta online, la dirección de Mango y su director de expansión y franquicias, Daniel López, se han propuesto avanzar el proyecto de omnicanalidad entre las diferentes franquicias europeas.

Esta nueva iniciativa favorecerá los flujos operativos para optimizar el stock y permitirá implementar servicios como el *click & collect* utilizando los stocks de las tiendas físicas.

El objetivo de este evento (reunión de directivos) es la puesta en común de este proyecto de omnicanalidad con diferentes responsables de franquicias Mango ubicadas en diferentes países europeos como son España, Francia, Holanda y Gran Bretaña.

B. Hilo conductor

El hilo conductor de nuestro evento es la sostenibilidad y la gama de colores que sigue, colores como el gris y rosado. Los productos que ofrecemos son sostenibles y reutilizables como por ejemplo, nuestras acreditaciones y los souvenirs. A la hora de seleccionar los proveedores tuvimos en cuenta el factor sostenibilidad.

3. Introducción

Nuestra empresa ha sido la encargada de llevar a cabo la elaboración de este proyecto para Mango. Poniendo en práctica todos nuestros conocimientos y nuestra experiencia profesional hemos podido realizar este evento.

Se han elegido detalladamente el alojamiento, sala de reuniones, restauración, ocio... teniendo en cuenta los gustos de nuestros clientes para poder así adaptar el viaje a su gusto y con la intención de alcanzar y superar sus expectativas.

RESUMEN

Reunión de Ejecutivos Europeos de Mango, se hablará sobre la omnicanalidad y el aumento de ventas. Durante este proyecto tuvimos algunas dificultades con los proveedores debido al COVID19 porque no respondieron a nuestros correos electrónicos. Así como con los restaurantes, hoteles y actividades.

El método que seguimos fue llamar a los proveedores y preguntarles por correo. Creemos que obtuvimos buenos resultados con esta información que hemos podido adquirir con la encuesta de satisfacción. El único problema que tuvimos fue que solo unos pocos proveedores respondieron a nuestros correos electrónicos, por lo que tuvimos que cambiar de proveedor.

Realizamos un viaje que mientras los directivos están en la reunión, los asistentes estarán haciendo turismo por Barcelona. Esperamos que nuestros clientes lo disfruten como lo hicimos mientras lo organizamos. Aprendimos a trabajar en grupo y con precisión puedes hacer un evento de 10. En el futuro nos gustaría bucear en más eventos y eventos más grandes.

4. Cuerpo de trabajo

A. Transporte

I. Aéreo

En el momento de contratar el vuelo de los 8 directivos y de sus 6 acompañantes nos hemos decidido por la agencia de viajes **Rumbo** ya que comercializa billetes de todas las líneas aéreas incluidas low-cost. Esta empresa forma parte de *lastminute.com*, una empresa minorista de viajes que a la vez es un líder europeo en el sector de viajes y ocio online.



Logotipo de la Empresa Rumbo. Fuente: *Rumbo*

Para ello hemos tenido en cuenta una serie de elementos fundamentales para que los días y horarios escogidos se adaptasen a los invitados y no sean los invitados quienes se tuvieran que adaptar a los horarios. Sus vuelos han sido escogidos desde los aeropuertos más cercanos de su lugar de residencia.

El 21 de abril del 2021 llegarán a Barcelona 14 invitados procedentes de los siguientes y distintos destinos. La fecha escogida para su llegada ha sido adaptada por petición de ellos a favor de la realización de la reunión. Ya que al llegar un día antes podrán descansar y tener muy buena energía para poder realizar las actividades pendientes.

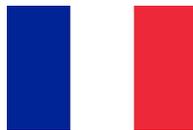
Nacionales:

- Madrid.- Saldrán desde el aeropuerto *Adolfo Suárez Barajas* de Madrid, aterrizando en el aeropuerto *Josep Tarradellas - El Prat* de Barcelona. Será un vuelo directo y sin escalas.



Internacionales:

- París-Francia.- Saldrán desde el aeropuerto *Charles de Gaulle* de París, aterrizando en el aeropuerto *Josep Tarradelles - El Prat* de Barcelona. Será un vuelo directo y sin escalas.
- Burdeos-Francia.- Saldrán desde el aeropuerto Burdeos *Mérignac* aterrizando en el aeropuerto *Charles de Gaulle* de París como primera parada, tendrá que esperar 1h 55 minutos para abordar al siguiente vuelo que tendrá como última parada *Josep Tarradelles - El Prat* de Barcelona. Será un vuelo con 1 escala.



- Ámsterdam-Holanda.- Saldrán desde el aeropuerto Amsterdam *Schiphol*, aterrizando en el aeropuerto *Josep Tarradelles - El Prat* de Barcelona. Será un vuelo directo y sin escalas.
- Rotterdam-Holanda.- Saldrán desde el aeropuerto Amsterdam *Schiphol*, aterrizando en el aeropuerto *Josep Tarradelles - El Prat* de Barcelona. Será un vuelo directo y sin escalas.



- Londres-Reino Unido.- Saldrán desde el aeropuerto Londres *Heathrow*, aterrizando en el aeropuerto *Josep Tarradelles - El Prat* de Barcelona. Será un vuelo directo y sin escalas.
- Manchester-Reino Unido.- Saldrán desde el aeropuerto de Manchester (*MAN*) aterrizando en el aeropuerto *Múnich-Franz Josef Strauss* de Alemania como primera parada, tendrá que esperar 45 minutos para abordar al siguiente vuelo que tendrá como última parada *Josep Tarradelles - El Prat* de Barcelona. Será un vuelo con 1 escala.



Retorno:

- Los invitados provenientes de Madrid, París y Londres regresan a su lugar de procedencia el día 23 de abril.
- Los invitados procedentes de Burdeos y Manchester regresan a su país el día 24 de abril .
- Los invitados provenientes de Amsterdam regresarán el día 25 de abril ya que han decidido quedarse a pasar el fin de semana en la ciudad de Barcelona.

***Los vuelos con escala:**

Las escalas son de corta duración pero con un tiempo suficiente para que no puedan perder el vuelo de conexión y que la maleta pueda ser trasladada de un avión a otro con toda seguridad. Por otro lado, cada vuelo realizado tanto en la ida como en la vuelta será en la misma línea aérea.

II. Terrestre

Teniendo en cuenta que queremos introducir la ecología en parte de nuestro evento , hemos decidido tras varias evaluaciones escoger a las empresas **CABIFY Y UBER** , excluyendo las excursiones .

En el apartado de traslados se han creado dos subapartados :

- Transporte dentro de los Países de los Directivos y acompañantes:

Decidimos escoger **UBER** ya que es la plataforma más adaptada a transportes privados dentro de los países de origen de los asistentes y una de las plataformas de movilidad más grandes del mundo.

Otra característica que nos llevó a escoger a **UBER** fue su plan de sostenibilidad , donde impulsan a los conductores a utilizar coches eléctricos y ofrecen la posibilidad de desplazarse de una forma más ecológica .

**Carta de compromiso del director de Uber. Véase en el cuaderno de evidencias página 20)*

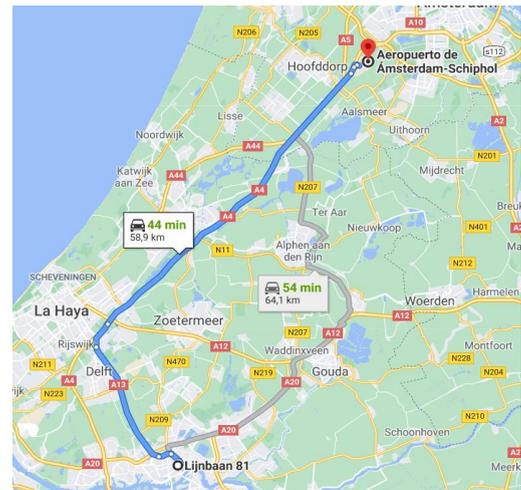


Uber nos proporcionará un modelo de coche 100% eléctrico o bajo en emisiones de CO2, los cuales prestarán el servicio de transporte desde el domicilio de los asistentes hasta el aeropuerto el día de partida y de igual manera el día de retorno.

UBER GREEN.Fuente: *Nacion Electrica Web*

Los trayectos en los distintos países varían debido a la movilidad y la distancia entre los domicilios y los aeropuertos de los asistentes aunque, el periodo de tiempo oscila entre los 7 y los 44 minutos.

El día de ida los ubers llegarán a los distintos domicilios donde los recogerán y los llevarán a los aeropuertos, y de vuelta de la misma manera. No obstante, Uber nos proporciona un trayecto rápido y confortante.



Trayecto Amsterdam.Fuente : *Maps*

- Transporte en Barcelona

Decidimos escoger **CABIFY**, ya que es una de las plataformas de movilidad más grandes del mundo. Cuenta con modelos de automóviles adaptados para eventos privados y de gran repercusión.

No obstante el punto que nos llevó a elegir definitivamente a **CABIFY**, fue su gran incursión en la sostenibilidad y rentabilidad, aplicadas en su *“Memoria de Sostenibilidad”* y al declararse la primera plataforma neutra en carbono, por ello compensan el 100% de sus emisiones de CO2.



Al disponer de esta maravillosa plataforma decidimos escoger los modelos Eco (bajos en emisiones de CO2 y coches 100% eléctricos) ya que de esta manera, contribuimos al mantenimiento del planeta.



Modelo de coche Cabify eléctrico. Fuente: Cabify

Barcelona es una ciudad con un gran movimiento de vehículos y transporte público, por lo que esto podría considerarse un gran obstáculo y/o podrían presentarse problemas para el traslado. No obstante Cabify nos proporciona un trayecto rápido, confortable y seguro.

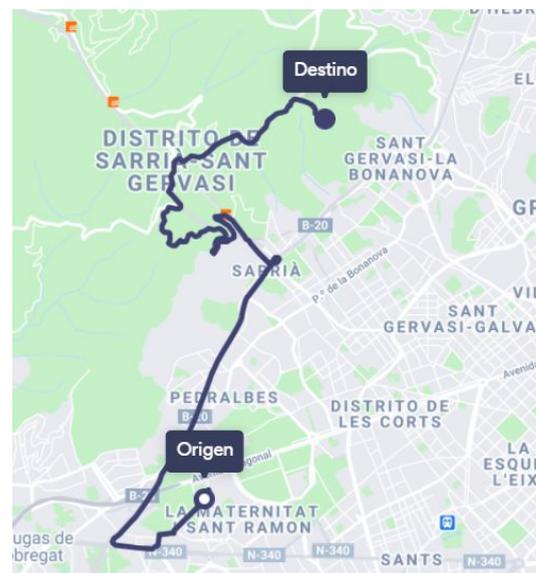
El primer día los directivos y acompañantes procedentes de Francia, Holanda-Países Bajos y Reino Unido serán recogidos por 7 Cabifys en sus respectivas horas de llegada y, por otro lado, el directivo de Madrid y su acompañante serán recogidos en otro Cabify.

Pero estos no serán los únicos trayectos que realizarán dentro de la ciudad. Al realizarse en el primer día la Cena de Gala, se escogió el modelo de coche más grande así podrán disfrutar de la compañía mutua, mientras recorren su trayecto donde pasarán una



estupenda velada.

Modelo de coche Cabify Grande. Fuente: Cabify



Trayecto Cena de Gala . Fuente : Cabify

Por otra parte, el primer y segundo día, los trayectos de las excursiones al *Monestir de Montserrat* y a la *Bodega Cavas Mastinell*, decidimos optar por una empresa de transportes privada de Barcelona, de esta manera contribuimos a la reactivación de la economía de la ciudad .

Escogimos la empresa **VIP MONTPE TOUR** debido a que contaba con años de experiencia en el sector del transporte privado, su eficacia y predisposición hacia nosotros , ofreciéndonos su mejor gama de vehículos .

Por otra parte, cuenta con unos servicios adaptados a nuestro tipo de evento y una normativa de Higiene muy adecuada a esta situación.

Al contar con años de experiencia y manejo de la movilidad dentro de la ciudad nos proporciona una tranquilidad , a la hora en que se presentan problemas en el transporte (atascos- cortes de calles..)



Mercedes Sprinter - 16 pax. Fuente : VIP Montpe Tours

B. Seguros

Para este viaje seleccionamos a la empresa de seguros **AXA** que nos ofrece una amplia gama de soluciones en servicios de asistencia y seguros de viaje. Presta un servicio de asistencia global las 24 horas del día y los 365 días del año y la cobertura más completa en todo el mundo. Es una aseguradora de origen francés que se adentró en el mercado español en los años 90, cuenta con una capacidad de innovación y presencia a nivel mundial en el cual le posiciona como una compañía líder en la prestación y gestión de servicios. En el año 2018 facturó 1.600 millones de euros.



El seguro contratado ha sido el *Seguro de Viaje Total Plus* más el *Total plus Opcional: Seguro de Cancelación*, el precio del seguro de las 14 personas invitadas al evento varía según los días que estarán asegurados.

-Para los invitados procedentes de *Madrid, París y Londres* el seguro ha sido contratado desde el día 21 al 23 abril ya que ese día estarán de regreso a su país de origen. El coste de los seguros por persona es de **71,16€** y el total es de **426,93€**

Seguro de viaje Total Plus
244,68€

- ✓ Gastos médicos hasta 1.000.000€
- ✓ Equipaje hasta 1.500€
- ✓ Regreso anticipado y pérdida de servicios contratados

↓ VER TODAS LAS COBERTURAS

✓ SEGURO SELECCIONADO

AMPLIACIONES		
Mini Opcional: Seguro de cancelación	AÑADIR	+182,27€
Mini Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	+165,37€
Total Opcional: Seguro de cancelación	AÑADIR	+182,27€
Total Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	+165,37€
Total Plus Opcional: Seguro de cancelación	ELIMINAR	+182,27€ Añadido
Total Plus Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	+165,37€

Seguro de viaje Total Plus con ampliaciones **426,95€**

-Para los invitados procedentes de *Burdeos* y *Manchester* su seguro de viaje ha sido contratado desde el día 21 hasta el 24 de abril ya que al realizar escalas en el vuelo, prefieren regresar el día 24. El coste de los seguros por persona es de **83,10€** y el total es de **332,40€**

Seguro de viaje Total Plus
163,13€

- Gastos médicos hasta 1.000.000€
- Equipaje hasta 1.500€
- Regreso anticipado y pérdida de servicios contratados

↓ VER TODAS LAS COBERTURAS

SEGURO SELECCIONADO

AMPLIACIONES		
✓ Mini Opcional: Seguro de cancelación	AÑADIR	+169,25€
✓ Mini Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	+110,25€
✓ Total Opcional: Seguro de cancelación	AÑADIR	+169,25€
✓ Total Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	+110,25€
✓ Total Plus Opcional: Seguro de cancelación	ELIMINAR	
✓ Total Plus Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	
		+169,25€ Añadido
		+110,25€

Seguro de viaje Total Plus con ampliaciones 332,38€

- Los invitados de *Amsterdam* han decidido pasar el fin de semana en Barcelona así que hemos decidido contratar el seguro desde el día 21 hasta el 25 de abril por su seguridad. El coste de los seguros por persona es de **92.85€** y el total es de **185,70€**

Seguro de viaje Total Plus
81,54€

- Gastos médicos hasta 1.000.000€
- Equipaje hasta 1.500€
- Regreso anticipado y pérdida de servicios contratados

↓ VER TODAS LAS COBERTURAS

SEGURO SELECCIONADO

AMPLIACIONES		
✓ Mini Opcional: Seguro de cancelación	AÑADIR	+104,16€
✓ Mini Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	+55,12€
✓ Total Opcional: Seguro de cancelación	AÑADIR	+104,16€
✓ Total Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	+55,12€
✓ Total Plus Opcional: Seguro de cancelación	ELIMINAR	
✓ Total Plus Opcional: Seguro deportivo	AÑADIR	
		+104,16€ Añadido
		+55,12€

Seguro de viaje Total Plus con ampliaciones 185,70€

**Principales coberturas del seguro y condiciones generales. Véase en el cuaderno de evidencias página 10 apartado 1.*

**Por otro lado, hemos decidido prescindir del seguro de viajes que nos ofrece la agencia de viajes ya que al contratar un seguro aparte sería un gasto innecesario. En caso de que solo nos hubiéramos quedado con el que nos ofrecía la agencia, era un poco más costoso y no contaba con todos los servicios necesarios.*

C. Alojamiento

Barcelona es un destino muy visitado, ocupando el puesto número 26 a nivel mundial de las ciudades más visitadas, por lo que ofrece muchas infraestructuras para el turismo. Debido a ello, hay una gran variedad de hoteles para alojar a los visitantes, situados desde los sitios más emblemáticos de la ciudad, como por ejemplo el barrio Gótico, Paseo de Gracia, Plaza España, etcétera. hasta los rincones menos conocidos de la capital catalana.

Debido al Covid-19, lamentablemente, muchos de los hoteles han tenido que cerrar de manera provisional, esta situación provocó que la búsqueda del alojamiento se nos complique un poco más. Pero después de una búsqueda extensiva del alojamiento, por fin dimos con el hotel donde se van a hospedar los directivos de MANGO y sus respectivos acompañantes.

El hotel que hemos elegido tiene el nombre de *Fairmont Rey Juan Carlos I*, que dispone de inigualables vistas del impresionante perfil urbano de Barcelona. Este lujoso hotel ofrece un retiro tranquilo en la ciudad.



Vistas de Barcelona desde una de las suites del *Hotel Rey Juan Carlos I*. Fuente: Internet.

Fairmont Rey Juan Carlos I se encuentra en la prestigiosa Avenida Diagonal, rodeado por las principales atracciones como el conocido estadio *Camp Nou* y el *Real Club de Polo de Barcelona*. Es un hotel con categoría de cinco estrellas (lujo), está muy orientado al servicio y brinda altos estándares de comodidad y calidad.

Cuenta con más de un restaurante, incluyendo una opción de restaurante gourmet, así como el bar o sala de estar y servicio de habitaciones las 24 horas. También ofrece un spa, un gimnasio moderno y piscina.

El edificio se inauguró en el año 1992, pocos días antes de las Olimpiadas de Barcelona de ese mismo año. Dispone de 432 habitaciones y cuenta con gran variedad de suites, desde la *junior suite*, hasta la *suite presidencial*. Cuenta con un *Fitness Club*, con más 5000 m² de instalaciones. La construcción fue diseñada por Carlos Ferrater, que a posteriori ganó el *Premio Nacional de Arquitectura de España de 1992*.



Vista exterior del *Hotel Rey Juan Carlos I*. Fuente: *Internet*

Tenemos varias razones que justifican el hecho de seleccionar este hotel y porqué consideramos que es el alojamiento ideal para los viajeros.

En primer lugar nos gustaría hablar de la buena ubicación del edificio. Como hemos mencionado anteriormente, el hotel se encuentra en la Avenida Diagonal, cerca de muchos puntos de interés que ofrece la localidad catalana. Habrán momentos en que los asistentes tendrán tiempo libre, y por ello la localización es perfecta puesto que no tendrán que desplazarse demasiado lejos del alojamiento para poder disfrutar de los encantos que ofrece la ciudad.

También nos interesaba que el hotel elegido tuviera una política rígida basada en la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente ya que forma parte de nuestra ética empresarial.

Al investigar el hotel, nos dimos cuenta que formaba parte de la gran cadena hotelera Accor que lanzó un programa de hotelería sostenible denominado *Planet 21*, que consiste en establecer una serie de medidas que involucran tanto a los hoteles como a los clientes.

A continuación vamos a mencionar algunas de las medidas de sostenibilidad que han establecido; Para empezar Accor invita a sus clientes a reutilizar sus toallas, de este modo ahorran agua y energía para poder financiar la plantación de árboles. Además en sus restaurantes se comprometen a ofrecer una alimentación sana, equilibrada y de calidad. Fomentan el uso de productos cultivados en los huertos de sus hoteles, productos locales, etc. También tienen el propósito de reducir el desperdicio de alimentos. Han eliminado de

sus restaurantes las especies de peces protegidas y proponen el consumo de los huevos de gallinas camperas o criadas en libertad.

Relacionado a los productos para el uso del huésped, ofrecen camas de diseño ecológico de madera procedente de bosques con gestión sostenible (certificación FSC) y los edredones y almohadas se han fabricado a partir de botellas recicladas. Asimismo los jabones, geles de ducha y champús constan con la certificación ecológica. No solo los productos de higiene sino también los productos de limpieza son totalmente ecológicos.

De este modo pretenden potenciar su desarrollo apostando por un crecimiento respetuoso con el medioambiente y las poblaciones locales. Gracias a la creación del programa *Planet 21* ganaron el Premio a las Actividades Turísticas Sostenibles.



Otro de los motivos por los que hemos escogido este hotel es por su estética. A simple vista podemos observar que el espacio tiene un diseño elegante y sofisticado utilizando decoraciones minimalistas sin nada de extravagancia y utilizando parcialmente tonos neutros que los combinan con colores *gold* para acentuar la sofisticación del espacio.



Hall del hotel. Fuente: *Internet*

Finalmente, vamos a exponer la última razón que explica nuestra elección respecto al hotel. La finalidad del viaje es realizar el evento que se va a llevar a cabo. Para nosotras era muy importante encontrar un alojamiento que disponga de una sala donde se pueda hacer la reunión, de este modo no sería necesario que los asistentes se tuvieran que desplazar. Sabemos que muchos de los hoteles que se encuentran en Barcelona disponen de salas de reuniones, no obstante, no todos tenían luz natural en la habitación, y es algo que consideramos que es primordial y tampoco disponían del servicio de coffee break. Más adelante comentaremos más a fondo respecto la sala de reuniones y lo que nos ofrece.

Ahora pasaremos a hablar de las habitaciones que hemos reservado y de los servicios que disponen.

La habitación se denomina *Signature Corner Suite*, situada en el extremo del edificio. Disponen de 70m² que incluye un salon adicional, con un diseño contemporaneo donde predominan los tonos neutros y los detalles de color oro, como ya hemos mencionado anteriormente. Además de luz natural y vistas a la ciudad o al Real Club de Polo. Cuenta con un baño de mármol con ducha y bañera separadas.

Las características adicionales incluyen un amplio escritorio, conexión a Internet de alta velocidad y dos televisores de 55". El tipo de cama que ofrece es la cama *King* que tiene un tamaño 70 sq.m / 753 sq.ft.

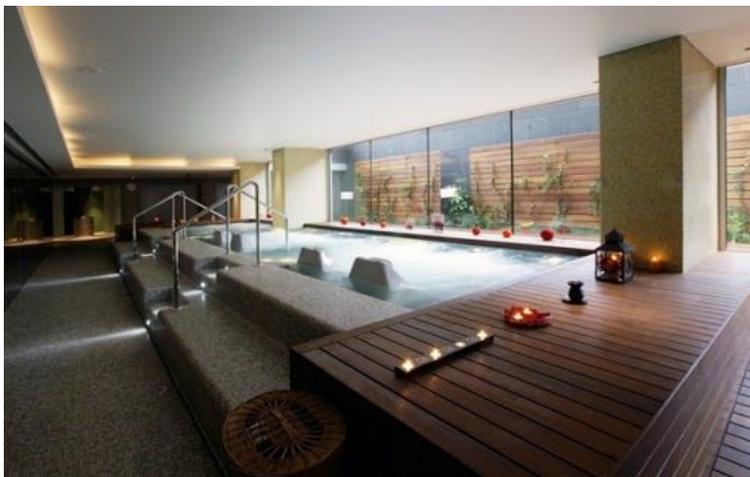


Interior de la *Signature Corner Suite*. Fuente: Página web *Fairmont Rey Juan Carlos I*

Hemos contratado una tarifa de pensión completa para que puedan disfrutar de todos los servicios sin ninguna restricción, aunque la mayor parte del tiempo no están en el hotel, nunca debemos descartar la posibilidad de que alguno de los asistentes por sus razones personales no quiera salir de él. La tarifa incluye desayuno, comida y cena (además del alojamiento).

Además podrán deleitarse de algunas de las instalaciones que ofrece el hotel, como por ejemplo *The Royal Club Fitness & Spa* que ofrece una experiencia lujosa de salud y bienestar. Elegido como uno de los diez mejores centros de fitness del mundo por la revista *Condé Nast Traveler*, el spa ofrece una amplia gama de tratamientos de salud y belleza

relajantes y revitalizantes. Tiene 5.400 metros cuadrados de superficie. El spa goza con un circuito de aguas, sauna, baño de vapor y cabina de aromas.



Instalaciones de centro de spa y fitness. Fuente: página web *Fairmont Hotel Rey Juan Carlos I*

D. Sala reunión

Fairmont Rey Juan Carlos I ofrece 28 salas de reuniones con varias opciones de distribución para la mayor flexibilidad. Con la tecnología más avanzada, la mayoría de ellas ofrece luz natural y algunas tienen rampas accesibles. Con el servicio de un equipo profesional especializado en reuniones y eventos dedicado por entero a garantizar el éxito de su gran acontecimiento.

Nuestro Business Resort ofrece el espacio idóneo para conferencias, convenciones, reuniones, muestras comerciales y eventos sociales.

Las incomparables instalaciones del hotel, han forjado una reputación única en Barcelona como sede principal de convenciones, reuniones y exposiciones.



Sala de eventos del *Fairmont*. Fuente: página web oficial

Sala de eventos del Fairmont. Fuente: página web oficial



La sala que hemos seleccionado para realizar la reunión, es la sala *Llevant*. Dispone de 67 metros cuadrados, y posee amplias ventanas que permiten el acceso de luz natural en la sala, creando un entorno acogedor y agradable.

El tipo de montaje que se va a realizar es el **Imperial**, este tipo de estructura consta de una mesa rectangular donde se le va a añadir sillas a ambos lados. Así como muestra en la siguiente imagen:



Sala Llevant. Fuente: página web oficial

La sala se dará uso de la sala el 22 de Abril desde las 9:00h hasta las 18:00h. A parte hemos añadido dos servicios más que serían F&B y el arrendamiento de las instalaciones audiovisuales, optamos por dicho arrendamiento debido a que surgiera un imprevisto los informáticos especializados que nos proporciona el hotel, estarán a disposición total del evento.

Total F&B: €483.20 IVA Incluido

Fecha	Hora	Menu	Incluye	Pax	Tarifa por persona IVA Incl.
20-04-21	09:00-18:00	Nespresso Permanente	Duración 9 horas Máquina profesional de café Nespresso 4 Cápsulas de café (Forte o Descaf. Espresso) Garrafas de agua Mono dosis de leche Azucarillos con removedor Vasos de papel Surtido de infusiones, acompañadas con miel y limón Agua mineral (3 botellines por persona) Zumo de naranja	8	€26.40
	13:00-14:00	Menú - en B-24 (restaurante del hotel - no exclusivo)	1 entrante + 1 principal + 1 postre con 1 bebida incluida (agua mineral, refresco, cerveza o 1 copa de vino)	8	€34.00

Durante la reunión, los directivos tendrán tres pausas:

- Dos coffee Breaks, uno a las 11 de la mañana y el otro a las 17 horas. La duración será de 30 minutos cada uno.
- Almuerzo en el restaurante **B24 Fairmont**, tendrá una duración de 2 horas, de 13 a 15 de la tarde. Con esta pausa los directivos podrán descansar en sus habitaciones del hotel o en el hall donde les sea más cómodo.

E. Restauración

En este viaje de ejecutivos de Mango, tuvimos que indagar por las diferentes ofertas gastronómicas que ofrece la ciudad de Barcelona y a raíz de los gustos de nuestros clientes decidimos escoger los restaurantes presentados a continuación.

Día 0 – Directivos y acompañantes

Este día, día 0, hemos decidido llamarlo así ya que es el 21 de abril, cuando nuestros clientes llegan a Barcelona y como la hora estimada de aterrizaje es a las 20:00 de la noche preferimos hacer el traslado aeropuerto - hotel y que cenén en el restaurante del *Fairmont Rey Juan Carlos I* ya que consideramos que es la mejor opción después de un viaje largo y cansado.

Nuestros clientes disfrutarán de una agradable y relajante cena en su hotel para posteriormente ir a descansar ya que al día siguiente tienen la reunión **MEEM**, a las 09:00 am.

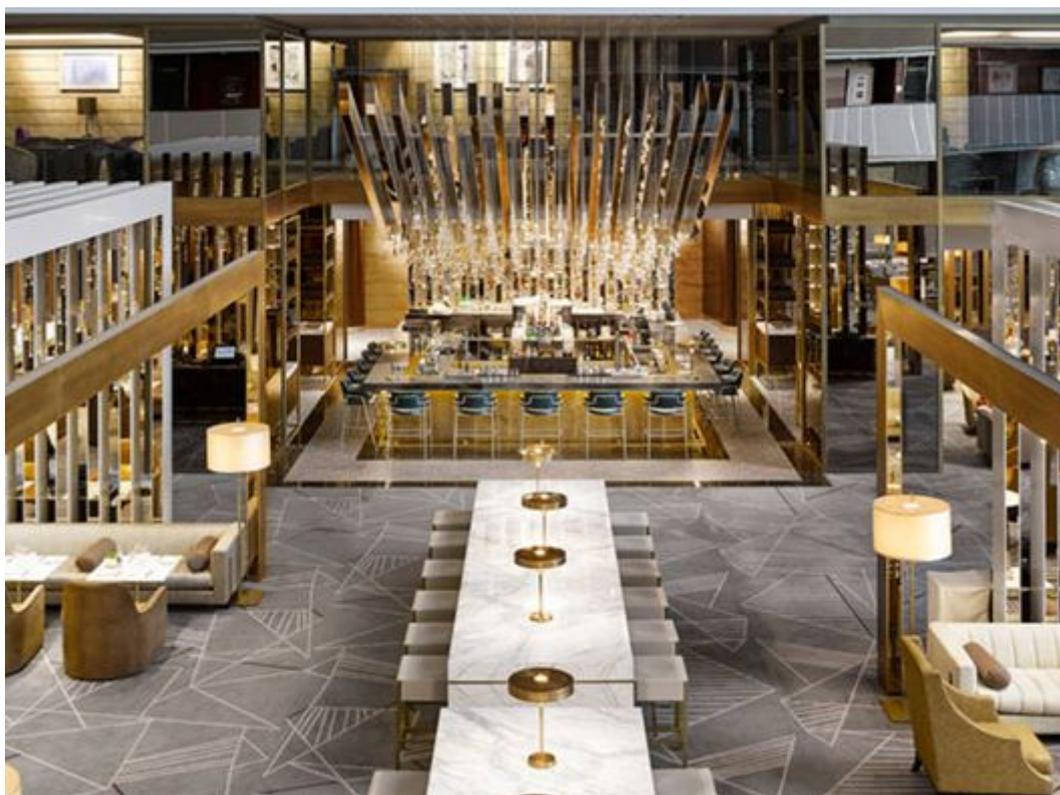


Restaurante hotel Rey Juan Carlos I. Fuente: *Hotel Rey Juan Carlos I*

Día 1 – Directivos (Plan A y B)

El día 22 de abril, tendrá lugar la reunión de ejecutivos de Mango. La reunión se realizará en una sala del mismo hotel elegido, como solo disponen de 2 horas para llevar a cabo esta comida, hemos decidido como empresa que lo mejor por movilidad y ahorro de tiempo, es que nuestros comensales disfruten con toda la tranquilidad de una comida en el restaurante del hotel, por lo que volverán a degustar los mejores platos de dicho restaurante.

Para esta comida no hemos tenido que realizar ningún envío de correo electrónico, ha sido suficiente con una llamada telefónica en la que además de confirmar la reserva del alojamiento, concretamos esta comida y la cena del día anterior.



Restaurante hotel Rey Juan Carlos I. Fuente: Pàgina web del *Hotel Rey Juan Carlos I*

Día 1 – Acompañantes (Plan A)

El mismo 21 de abril, los acompañantes de los directivos serán trasladados a Montserrat para disfrutar del encanto del monasterio más emblemático de Barcelona. Es allí donde además de realizar una excursión con visita guiada disfrutarán del “*Menú Tardor*” en uno de los restaurantes que está a disposición de los clientes que deciden visitar Montserrat.



Plato del *menú Tardor*, Entrecot a la brasa con patatas y verduras. Fuente: *Internet*

El restaurante elegido es *Abat Cisneros* y el menú que degustarán está basado en la cocina catalana. El menú es cerrado, pero tienen opción de cambiar el segundo plato ya que en el mismo menú hay diferentes alternativas para cubrir las expectativas de todos los comensales puesto que dos de ellos son veganos y uno celíaco.



Restaurante *Abat Cisneros*. Fuente: *Página web Restaurante Abat Cisneros*

Para hacer la reserva en este restaurante enviamos un correo electrónico (véase en la página 21 del cuaderno de evidencias) pidiendo un presupuesto y demandando la carta o menú que mejor se ajustase a los gustos de nuestros clientes.

A continuación, la elección de menú:


RESTAURANT HOSTAL ABAT CISNEROS
MENU TARDOR 2020

Aperitius

Crema de formatge blau i codonyat
Crema de queso azul con membrillo / Blue cheese cream with quince

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca
Virutas de jamón ibérico con tostaditas / Cured ham shavings with bread toast

Carxofa adobada amb anxoves i olivada
Alcachofa encurtida con anchoas y olivada / Pickled artichoke with anchovies and olive paste

Brandada casolana amb mermelada de tomàquet
Brandada casera con mermelada de tomate/ Cod brandade and tomato jam

Melós d'arròs de muntanya
Meloso de Arroz de montaña / Upland meat and vegetable creamy rice

Pop amb hummus i oli de bitxo
Pulpo con hummus y aceite de guindilla/ Octopus slice with hummus and chilli oil

Segons plats a triar
Segundos platos a escoger / Main course to choose

Espatlla de xai rostida amb vi ranci, peres i pinyons
Pierna de cordero asada con peras y piñones / Roasted shoulder of lamb

Bacallà confitat amb mel i mostassa antiga
Bacalao confitado con miel y mostaza antigua / Cod confit with honey and mustard sauce

Entrecot a la brasa amb patates i verdures
Entrecot a la brasa con patatas y verduras / Grilled veal entrecotte with vegetables

Paella de peix i marisc
Paella de pescado y marisco / Seafood paella

Postres
Desserts

Creps de mató de Montserrat amb fruits del bosc
Crepes de mató de Montserrat con frutos del bosque/ Montserrat curd "mató" crêpe with berries

Begudes
Bebidas / Beverages

Aigües minerals *Aguas minerales / Mineral water*

Vi blanc i negre D.O. catalanes *Vino blanco y tinto D.O. catalanas / Wine from Catalan zones*

Preu/Precio /Price: 35,00 € per persona 10% (IVA Inclòs)

Restaurante Abat Cisneros. Fuente: Página web Restaurante Abat Cisneros

Día 1 – Acompañantes (Plan B)

En caso de lluvia o mal tiempo, cosa que no tenemos bajo control, hemos decidido adelantarnos y programar lo que llamamos plan B que es básicamente una alternativa.

En caso de tener que poner en marcha este plan los acompañantes cambiarán de excursión y visitarán la famosa *Casa Milà - Pedrera* de Barcelona, ubicada en Paseo de Gracia y posteriormente el *Museo Picasso*. Estas dos visitas se realizarán durante la mañana del día 22 y dispondrán de tiempo suficiente para conocer las instalaciones de cada una de las opciones que tenemos.

Calculamos que acabarán aproximadamente a las 13:00 horas y a raíz de esto, decidimos buscar un restaurante cercano al que pudieran llegar sin necesidad de utilizar transporte privado o público.

La mejor opción que encontramos fue el *Restaurante Montiel*, ubicado a escasos minutos del *Museo Picasso*, exactamente a 2 minutos a pie.



Instalaciones *Restaurante Montiel*.
Fuente: Instagram *Restaurante Montiel*



Menú Degustación *Restaurante Montiel*. Fuente:
Restaurante Montiel

Para realizar la reserva en este restaurante fue suficiente contactar con el responsable de reservas directamente y concretar día, hora y comensales.

El menú que elegimos nos lo facilitaron a través de su página web y cómo nuestros clientes no han tenido la oportunidad de disfrutar los diferentes platos que ofrece el restaurante, decidimos escoger un menú degustación con una variación que se ajustaba a las necesidades de los comensales, ya que además ofrecen platos para personas que sean veganas o celíacos.

A continuación, el menú elegido:

Carta	Tapas	Degustación
		Gazpacho  <i>De temporada</i>
		Atún rojo del Mediterráneo <i>Sorbete de leche de tigre (disponible versión )</i>
		Variado de hojas verdes y brotes  <i>Con hummus de remolacha</i>
		Pescado del lonja <i>Con guisantes de Sant Andreu de Llaneras</i>
		El raviolo de Montiel  <i>En salsa de vino de licor (disponible versión )</i>
		Cochinillo de Segovia <i>Con tartar de manzana verde</i>
		Fruta de temporada y Crumble de vainilla  <i>Con sorbete de hinojo</i>
		Chocolate  <i>Pasión</i>
		<i>Petit fours</i> <i>Pequeñas delicias</i>
		<i>Precio: 72,00 €</i>

Menú Degustación *Restaurante Montiel*. Fuente: *Restaurante Montiel*

Día 2 – Directivos y acompañantes (Plan A y B)

Este día, 23 de abril, es por fin el momento en el que tanto directivos como acompañantes pueden disfrutar juntos de actividades y tiempo de ocio.

El día comienza con una excursión preparada a *Mastinell Cavas y Vinos*, una excursión perfecta para los amantes del cava y el vino, ya que tendrán la oportunidad de realizar una cata. *Mastinell* es el lugar idóneo para este día, ya que no nos ha sido necesario plantear un plan B en caso de mal tiempo porque dispone de unas instalaciones apropiadas para en caso de lluvia, para no cancelar la visita.



Viñas de *Mastinell*. Fuente: Página web *Mastinell Cavas y Vinos*.

Pasarán la mañana visitando las instalaciones y disfrutando de la cata y al terminar, decidimos no trasladarlos a otro lugar para comer. De este modo, contactamos por llamada telefónica con el Restaurante *En Rima*, que nos recomendó uno de sus mejores menús, el menú “*Espai Gastronòmic*” en el que nos ofrecían dos alternativas; Alternativa 1, con maridaje o alternativa 2, sin maridaje, y como es de esperar, decidimos quedarnos con la primera opción ya que creemos que es la mejor opción para los comensales.



Cata de cavas y vinos en *Mastinell*. Fuente: Internet, búsqueda de *Mastinell*.

A continuació, el menú elegidó:



Menú Espai Gastronòmic En Rima

Aperitiu del Xef

Aperitivos del Chef

Chef's appetizer

- "Núvol" de cava Mastinell
"Nube" de cava Mastinell
Mastinell cava "cloud"
- Musclos, curri i ceps
Mejillones, curry y boletus,
Mussels, curry and boletus



Moll, carbassa i aire de mantega "noiset"

Salmonete, calabaza y aire de mantequilla "noiset"

Red mullet, pumpkin and butter "noiset"



Arròs de conill de muntanya

Arroz de conejo de monte

Wild rabbit rice



Colomí amb figues, remolatxa i castanyes

Pichón con higos, remolacha y castañas

Pigeon with figs, beets and chestnuts



Coca cítrica amb vermut

Coca cítrica con vermut

Citrus pastry coca with vermouth



Xocolata amb moniato

Chocolate con boniato

Chocolate with sweet potato



Petit Fours



Maridatge / Maridaje / Pairing

Cava Brut Real	Gran Reserva Brut	2011	Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Vi Eliane - ECO	Vi Blanc Jove	2018	100% Chardonnay
Vi Arte	Vi Negre Criança	2018	Garnatxa Negra, Ull de Llebre, Merlot
Cava Carpe Diem	G.Reserva Brut Nature	2014	Chardonnay, Parellada, Xarel·lo

Aigua mineral i cafès / *Agua mineral y cafés* / Mineral water and coffees

55,00 € p.p. Sense maridatge / *Sin maridaje* / without Pairing

70,00 € p.p. Amb maridatge, aigua i cafè / *Con maridaje, agua y café* / Inc. Pairing, water and coffee
IVA Inclòs / *Iva Inc.* / Vat Inc.

Menú *Espai Gastronòmic* del restaurant *En Rima*. Fuente: Pàgina web del restaurant *En Rima*.

Después de un largo día de excursión por Mastinell cavas y vinos, tomamos la decisión de cerrar el día con una gran experiencia en uno de los restaurantes con vistas al puerto de Barcelona y a uno de los hoteles más famosos de la ciudad, el Hotel Arts.

El *Restaurante Enoteca* es un restaurante de alta gastronomía mediterránea y tradicional, dispone de una gran variedad de vinos y está a la vista de los comensales, lo que hace que el restaurante adquiera una conexión de fiabilidad con el cliente para poder degustar los vinos a su libre elección.



Interior del restaurante *Enoteca*. Fuente: Página web del restaurante *Enoteca*.



Terraza exterior del restaurante *Enoteca*.

Fuente: Página web del restaurante *Enoteca*.

Como bien hemos mencionado, el restaurante se sitúa en pleno puerto de Barcelona por lo que decidimos que los comensales, una vez terminada la cena, puedan tener tiempo libre para poder pasear.

El restaurante Enoteca está galardonado con dos estrellas Michelin y ofrece un menú degustación muy completo.

A continuación, el menú elegido:

MENU DEGUSTACIÓN
170€ por persona
Sopa de trompetas y navajas

Nori y calamar

Níscalo en escabeche

Pan de higos

Serviola, matices umami, pistachos y caviar

Ceps, ceps, ceps, su royal y yema trufada

Pepino de mar su pipil, albóndigas en mar y montaña

Gambas de la mar "d'amunt", americana, coco, anacardos y mini zanahorias

Lenguado en otoño, almendras, setas y cítricos

Pichón, huitlacoche, mole de mil días y su royal

Mochi de nutella

Bajo un manto de hojas de otoño: boniato, chocolate y fruto secos

Petits fours

Menú degustación del restaurante *Enoteca*. Fuente: Página web del restaurante *Enoteca*.

Hasta aquí llega la presentación de los restaurantes donde nuestros participantes tendrán la oportunidad de degustar y disfrutar de los mejores platos. Estas elecciones las hemos hecho con especial cuidado y teniendo en cuenta nuestro presupuesto y por supuesto, el prestigio de estos restaurantes.

F. Cena de Gala

El segundo día de estancia en Barcelona de nuestros directivos y acompañantes, tendrá lugar la esperada cena de gala, que es probablemente, el evento más importante después de la reunión.

Para esta cena especial teníamos como objetivo encontrar un lugar extraordinario, un lugar que marcara un antes y un después en este viaje de ejecutivos. Además, queríamos un espacio privado y que nos ofreciera un menú diferente y único. Es por este motivo que encontrar el lugar perfecto se nos hizo un poco difícil, pero después de buscar y buscar conseguimos dar con el indicado.

El lugar elegido para celebrar esta cena es *L'Observatori Fabra*, un observatorio astronómico, ubicado sobre un contrafuerte de la montaña del *Tibidabo*, ofreciendo unas vistas espectaculares de toda la ciudad de Barcelona.



Vistas *Observatori Fabra* desde el aire. Fuente: *Observatori Fabra*

Contactamos a través de correo electrónico con los responsables de reservas del observatorio y nos cercioramos de que habíamos elegido la mejor opción.

(véase el correo en el cuaderno de evidencias página 29)

Desde *Observatori Fabra* nos dieron la oportunidad de reservar todo el espacio durante la noche del 22 de abril y además un servicio de catering con un menú para dejar sin palabras a nuestros clientes.

Siguiendo con el objetivo de hacer vivir a nuestros ejecutivos y acompañantes una experiencia única, se añadió al precio del menú la opción de visitar el observatorio con visita guiada y observación con astrónomo.



Vistas de Barcelona de noche desde *Observatori Fabra*. Fuente: *Observatori Fabra*

Estamos gratamente sorprendidas de las opciones que nos presentaron con tal de cumplir todas nuestras expectativas.

Como bien se puede ver en el correo enviado desde *Observatori Fabra*, nos dieron a elegir entre 3 menús.

El primero de ellos lo descartamos por falta de maridaje, no nos acababa de convencer por su falta de variedad. El tercero era el más completo, pero no tenía variedad en los primeros platos, todos constaban de carne y teniendo en cuenta los gustos de los comensales decidimos al igual que el primer menú, descartarlo.

Fue entonces cuando decidimos quedarnos con el segundo menú, a nuestro parecer era el menú más completo, variación de platos a escoger, maridaje adecuado y un precio razonable.

A continuación, el menú elegido:

Menú ST 2

Copa de cava de Bienvenida

Aperitivo

Durum de ensalada César
Pincho de melón con jamón con pipeta de albahaca
Chupachup de chocolate y fojé
Mini gofre de Brie y mermelada de tomate

Primer plato

Timbal de bacalao, tomate confitado y sopa de frutos rojos.
o
Crema de mariscos
o
3 degustaciones de Coch
(Ensalada de pato a la naranja, Empanadita de espinacas y piñones, Freixals (crêpe) de guiso de carne)
o
Ravioli de pez mantequilla con guacamole de piña y gazpacho de mango.
o
Timbal de calabacín, humus de remolacha, vegetales frescos con huevas de mango
o
3 degustaciones de Escoffier
(Crema de alcachofas con aceite de vainilla, Fondue de queso brie con compota de tomate, Dados de Magret de pato con cítricos)

Segundo plato

Solomillo de ternera con pan de especias y salsa de frutos rojos
o
Gallo de San Pedro con meunier de almendras y naranja
o
Lubina con ceps y regaliz
o
Dados de ternera con jardín mini verduritas

Postre

Cúpula de mousse de chocolate con interior cremoso de limón y canela
o
Crujiente de chocolate con coulis de frambuesa
o
Ocho texturas chocolate
o
Sopa de mango con frutas y espuma de Campari
o
Tarta de "tutti frutti"

Bodega

Vino Blanco Castell del Remej, D. O. Costers del Segre
Vino Tinto Labraz, D. O. Rioja
Cava brut Gran Amat
Agua, refrescos, zumos
Cafés e infusiones

Menú ST 2 *Observatori Fabra*. Fuente: *Observatori Fabra*

G. Ocio

Para este evento las actividades de ocio y tiempo libre, que se han escogido detalladamente, han sido acordes con el tipo de clientes y con sus gustos los cuales fueron comentados en los cuestionarios de bienvenida.

Hemos dividido las actividades en dos días para que puedan tener tiempo de ocio libre a parte de las visitas que realizarán durante el periodo de estancia .

Las fechas escogidas para el evento son el 22 y 23 de abril de 2021, por lo que el 23 de abril, festividad de *Sant Jordi*, se les ha dado tiempo de ocio libre por la tarde después de la excursión para que puedan disfrutar de esta celebración.

22 ABRIL: ACOMPAÑANTES

Mientras los directivos están reunidos, a los acompañantes se les hará una serie de visitas por los monumentos más emblemáticos de Barcelona y sus alrededores.

En este caso se establecen dos planes:

- Plan A
- Plan B

Se ha decidido hacer dos planes ya que el primer día los acompañantes tienen una excursión al aire libre y en caso de lluvia se ha preparado el plan B con visitas en recintos interiores.

- **Plan A:** Visita a Montserrat

El primer día los acompañantes tendrán una visita guiada por toda Montserrat. Se ha escogido Montserrat ya que es uno de los macizos más importantes de Cataluña y lugar de culto y peregrinación por su virgen *La Moreneta*. También es conocida por las formas extravagantes de sus montañas. A parte de sus formas, tiene la *Escolania de Montserrat* que es una de las escuelas de música más antiguas de Europa.



Montañas de Montserrat. Fuente: *Internet*

Se encuentra a 46 kilómetros de Barcelona, a 45 minutos de esta.

- **Plan B: Casa Milà y Museo Picasso**

Se ha pensado este plan, como previamente hemos citado, por si el día 22 de Abril llueve y la excursión a Montserrat no se puede realizar.

El deseo era que los visitantes vieran una de las casas más importantes de Barcelona y el *museo de Picasso* porque fue uno de los pintores más importantes del Cubismo.

Casa Milà o Pedrera

La *Casa Milà* fue construida por el arquitecto Antoni Gaudí, uno de los máximos representantes del modernismo catalán. El nombre del edificio, "*Casa Milà*", se debe a que fue la residencia de la familia Milà (Pere Milà y Roser Segimon)



Fachada de la Pedrera. Fuente: *Casa Milà*

Se les hará una visita guiada por todo el recinto y se les explicará toda la historia.

Después de la visita por la Casa Milà, irán al ***Museo Picasso***.

Museo Picasso

En 1960, por voluntad del pintor Picasso, su secretario personal Jaume Sabartés, propuso al Ayuntamiento de Barcelona la creación de un museo dedicado a su obra. En 1963 el museo abrió sus puertas en el Palacio Aguilar, en el número 15 de la calle de Montcada.



Exposición de obras de arte en el Museo Picasso.
Fuente: *Museo Picasso*

Se les hará una visita autoguiada en el idioma que ellos prefieran, por las exposiciones del museo.

23 ABRIL: ACOMPAÑANTES Y DIRECTIVOS

El segundo día que están en Barcelona, 23 de abril, se hará una visita guiada por la bodega ***Mastinell Cavas y Vinos***.

Se ha decidido esta bodega ya que, a parte de estar en *Vilafranca del Penedés*, principal centro de producción vitivinícola catalana, tiene varios premios por sus cavas y vinos.

Durante su visita privada por la bodega, conocerán la elaboración de sus cavas y vinos de la mano de uno de sus expertos. La visita finalizará con la cata de 3 productos, 2 cavas y 1 vino.



Hotel Mastinell. Fuente: *Mastinell Cava & Hotel*



Bodega de Mastinell. Fuente: *Mastinell Cava & Hotel*

Finalizada la visita y después del almuerzo, los directivos y acompañantes tendrán tiempo libre para poder visitar Barcelona durante el día de Sant Jordi.



Fachada de Casa Batlló decorada por Sant Jordi. Fuente: *Casa Batlló*

Hasta aquí llega la presentación de las excursiones elegidas a partir de los datos extraídos en los cuestionarios previos a la llegada de nuestros clientes. Hemos adaptado las visitas según los gustos e intereses de éstos.

H. Souvenirs

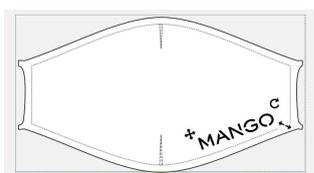
KIT DE PROTECCIÓN:

Hemos decidido que, debido a la situación, es necesario ofrecerles un kit de protección ya que es importante que lo tengan a su disposición para que así puedan prevenir contagios, no pongan en riesgo su salud y mejoren su bienestar tras la covid 19.

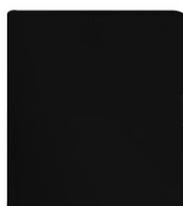
Las mascarillas y los geles hidroalcohólicos se han convertido en uno de los productos más importantes para la protección frente a la pandemia.

El contenido del kit de protección personal es el siguiente: Cuenta con 5 mascarillas de neopreno, son mascarillas reutilizables y medioambientalmente sostenibles. Para que ellos puedan portar la mascarilla y/o llevar una de repuesto y a la vez estén más cómodos, les hemos incluido un estuche de mascarillas y un cordón ajustable para ello. En el mismo kit están incluidos 2 spray higienizantes de 100ml cada uno y 2 geles hidroalcohólicos de 60ml.

***Mascarillas de Neopreno**



*** Estuche para Mascarillas**



*** Cordón ajustable**



***Spray Higienizante**



*** Gel Hidroalcohólico**



DETALLE DE BIENVENIDA:

Para este evento le hemos ofrecido un ramo de frutas como un detalle de bienvenida ya que, el modelo de la presentación es sutil y elegante. El ramo tiene como fruta principal a la fresa y de secundarios está el higo y diversas frutas . La presentación de este producto será en una caja de forma circular color negro, el logotipo de la empresa MANGO y un pequeño lazo.



Ramo de Fresas. Fuente: *Iris y Mia*

Entre las personas invitadas hay dos personas que son veganas y una celíaca. Para ello hemos personalizado el contenido de la caja para las personas que son veganas con la mitad del contenido de chocolate negro y la otra mitad de chocolate blanco, con leche, caramelo, matcha y ruby. Para la persona celíaca hemos personalizado el contenido con chocolate sin gluten.

OBSEQUIO DE LA REUNIÓN DE DIRECTIVOS:

Hemos decidido obsequiar a los directivos una pluma estilográfica al culminar la reunión ya que es un detalle que combina la elegancia y el éxito. La pluma estilográfica trasciende al uso de imprimir letras sobre papel, para convertirse en objeto de culto , belleza y elegancia.



Pluma Estilográfica. Fuente: *Estilograficas*

DETALLE DE DESPEDIDA:

Para el obsequio de despedida, hemos escogido productos de origen catalan para que puedan tener un recuerdo de ella.

El contenido de este detalle es:

* CAVA BRUT REAL GRAN RESERVA.-

Es el cava más internacional de todas sus cavas. Más de una década de perfeccionamiento lo llevaron a consagrarse como el Cava oficial de las Olimpiadas de Beijing 2008. Así mismo fue escogido para una de las bodas reales de la monarquía Española. Hoy en día está calificado con 91 Puntos en la Guía Peñín.

Los premios obtenidos del cava son los siguientes:



1991

Medalla de Oro
Bacchus



1991

Medalla de Oro
Consell Regulador D.O.
Penedès
la Academia Tastavins St.
Humbert



2019

90pts James



2019

Medalla de Oro
Mundus Vini



2017

Japan Wine Challenge



2017

China Wine & Spirits Awards

Premios del Cava Real Gran Reserva. Fuente: *Mastinell*

* VINO ALBA BLANC DE LLUNA.-

Este vino los transportará al corazón del Penedès, sin complejos les mostrará que se puede ser sofisticado y al mismo tiempo respetar las tradiciones enológicas de los blancos del Penedès.

Los premios obtenidos del vino son los siguientes:



1991

Medalla de Oro
Consell Regulador D.O.
Penedès
la Academia Tastavins St.
Humbert



2012

Medalla de Bronce
AWC International Wine
Challenge (Viena)



1999

Diploma de Mérito
Consell Regulador D.O.
Penedès
la Academia Tastavins St.
Humbert



1998

Medalla de Oro
Consell Regulador D.O.
Penedès
la Academia Tastavins St.
Humbert



1996

Medalla de Oro
Consell Regulador D.O.
Penedès
la Academia Tastavins St.
Humbert



1993

Medalla de Oro
Consell Regulador D.O.
Penedès
la Academia Tastavins St.
Humbert

Premios del VINO ALBA BLANC DE LLUNA. Fuente: *Mastinell*

*** SET DE ABRIDOR DE VINOS.-**

Es un set de vinos elegante y ecológico con un diseño circular con acabado de corcho natural. Sus accesorios son: un sacacorchos de 2 tiempos con cortacápsulas y abridor, tapón, dosificador y recoge gotas todos ellos son de acero inoxidable y la presentación es en un estuche individual de corcho con interior de espuma troquelada de color beige.



*** CAJA DE 7 TURRONES ARTESANOS.-**

Para ello hemos seleccionado una marca de turrones exquisita y tradicional. *TORRONS ARTESANS VICENS* son los mejores turrones del siglo XXI. Cuenta con 280 referencias de turrones.

El contenido de la caja de turrones es: 2 turrones duros de almendra, dos turrones blando de almendra, dos turrones de guirlache y un turrón duro de chocolate.



Caja de 7 Turróns Artesanos 35gr. Fuente: *Vicens*

- **El obsequio de despedida será enviado directamente a sus hogares por motivos de seguridad y protocolo. Ya que si lo llevaran ellos correrían el riesgo de que no entre en su equipaje, sea retenido en el aeropuerto e incluso se pueda romper.**

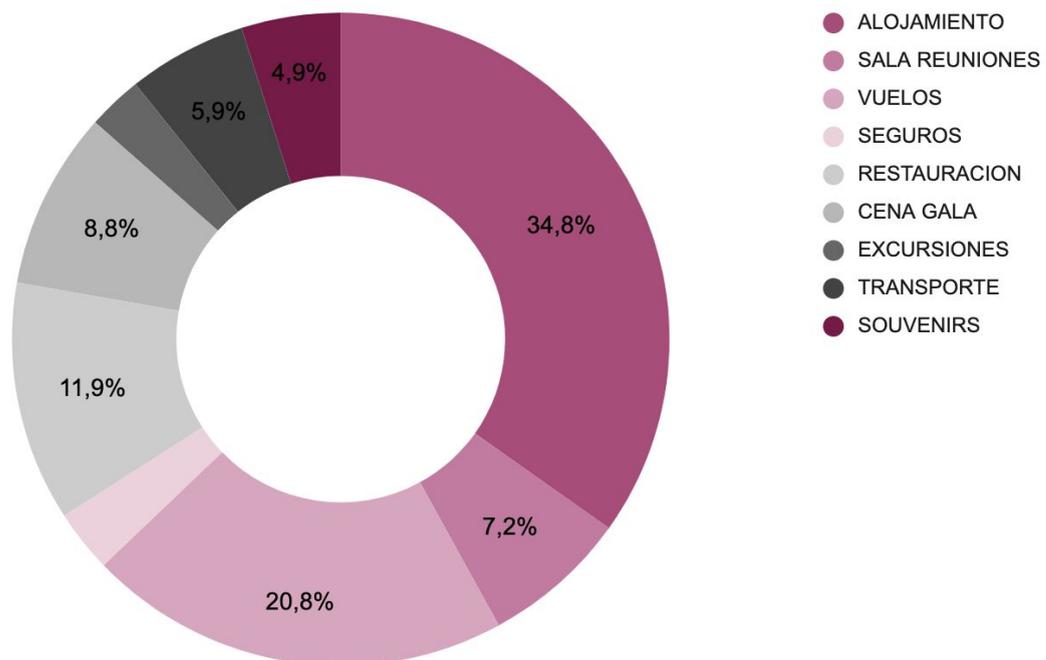
I. Presupuesto

Mango nos dió un presupuesto de **35.000€** para poder cubrir todos los gastos de este viaje de reuniones.

El coste total de este viaje fue de **33.728,22€**, con una minuta de **3.066,20€** (10%) incluida en el total.

Se dividió en 9 partes:

1. Alojamiento → 10.675,04€
2. Sala reuniones → 2.208,19€
3. Vuelos → 6.835,58€
4. Seguros → 947,06€
5. Restauración → 3.640€
6. Cena Gala → 2.695€
7. Excursiones → 828,44€
8. Transporte → 1.794,54 €
9. Souvenirs → 1.495,87 €



Como podemos ver en el gráfico, las partes que han tenido más peso han sido alojamiento (34,8%), vuelos (20,8%), restauración (11,9%) ,cena de gala (8,8%) y sala de reuniones (7,2%).

Seguidamente, están los transportes (5,9%) souvenirs (4,9%), seguros (3,1%) y finalmente excursiones (2,7%).

J. Recomendaciones

a. Restauración

Lasarte.

El restaurante Lasarte fue galardonado en 2017 con 3 estrellas michelin por lo que la oferta gastronómica está altamente cualificada para agrandar a todos los públicos. Además hace poco tiempo se hizo una reforma interior que permitió darle al restaurante una personalidad única, una de las reformas fue la instalación de una vinoteca.



Interior Restaurante *Lasarte*. Fuente: Página web del Restaurante *Lasarte*.



Abac Barcelona.

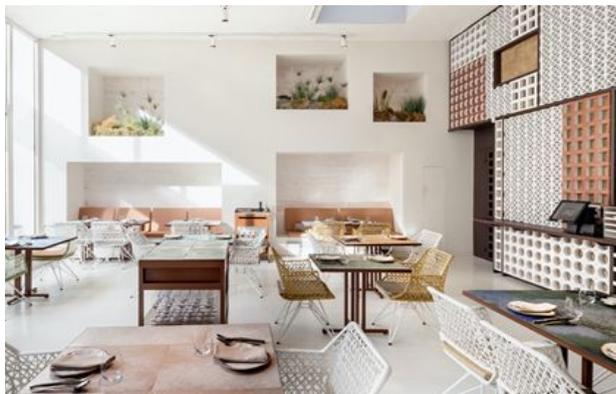
Restaurante de lujo, adecuado para disfrutar de su menú degustación. Restaurante gourmet, cuenta con 3 estrellas Michelin, nominado como mejor restaurante de Cataluña en 2011.



Interior Restaurante *Abac Barcelona*.
Fuente: Página web del Restaurante *Abac Barcelona*

Disfrutar.

Como su propio nombre indica, el objetivo de este restaurante es hacer que sus clientes disfruten mientras degustan sus mejores platos. Tienen a disposición del público varios menús degustación, desde uno clásico hasta uno compuesto de elaboraciones creadas durante la vigente temporada.



Interior del *Restaurante Disfrutar*.
Fuente: Página web del *Restaurante Disfrutar*.

Angle.

Restaurante con una oferta gastronómica que el propio chef Jordi Cruz diseña para este espacio y además utiliza productos de mercado con una experiencia excelente relación calidad – precio. Dispone de dos menús degustación y este restaurante está galardonado con 2 estrellas Michelin.



Salón principal del *Restaurante Angle*.
Fuente: Página web del *Restaurante Angle*.

Botafumeiro.

Una excelente elección para los amantes del marisco. Este restaurante se centra en la elaboración de todo tipo de mariscos ofreciendo así una gran oportunidad para disfrutar de la mejor selección “*botafumeiro*” que ha sido elegido en las más concurridas subastas de las costas gallega y catalana.



Interior del *Restaurante Botafumeiro*.
Fuente: Página web del *Restaurante Botafumeiro*.

La Botiga.

Un restaurante con unos menús pensados para compartir, menús que ofrecen desde un hummus hasta una milanesa, gran variación de platos. Restaurante algo informal y casual, perfecto para un día de clima agradable ya que tiene a disposición de los clientes una gran terraza. Ubicado cerca del hotel *Rey Juan Carlos I.*



Terraza exterior del *Restaurante La Botiga.*
Fuente: *Internet*

Santa clara.

Restaurante casual, perfecto para disfrutar de un vermut, un aperitivo o bien para pasar un buen rato de noche, dispone de jardín, porche cubierto y salón privado. Situado cerca del hotel *Rey Juan Carlos I.*



Terraza exterior del *Restaurante Santa Clara.*
Fuente: *Página web del Restaurante Santa Clara.*

Tunateca Balfegó.

Este restaurante es el primer espacio gastronómico del mundo dedicado al atún rojo. Tunateca es una gran decisión para aquellos que son amantes del atún y quieren vivir esta inmersión en él, ya no solo a nivel gastronómico, también a nivel ambiental ya que el diseño del espacio se centra en el atún rojo.



Interior del *Restaurante Tunateca Balfegó.*
Fuente: *Internet.*



RECOMENDACIONES

Fin de Semana

RESTAURANTES

ABAC BARCELONA

Dirigido por el reconocido chef Jordi Cruz y cuenta con 3 estrellas Michelin y nominado al mejor restaurante de Cataluña en 2011.

ANGLE

Dirigido por el reconocido chef Jordi Cruz y cuenta con 2 estrellas Michelin.

BOTAFUMEIRO

El mejor restaurante de mariscos de Barcelona, No defrauda a sus clientes por la exquisitez de sus platos.

DISFRUTAR

Lo dirigen los tres últimos jefes de cocina El Bulli: Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch.

LA BOTIGA

Comida tradicional catalana, con una gran variedad de platos y perfecto para un clima agradable.

LASARTE

Dirigido por el célebre chef Martin Berasategui y cuenta con 3 estrellas Michelin.

SANTA CLARA

Cuenta con un córner de la reconocida panadería Balaard. Perfecto para disfrutar un vermut o un buen aperitivo.

TUNATECA BALFEGÓ

Primer lugar gastronómico del mundo dedicado al atún rojo.

MANGO

b. Ocio

Barrio Gótico

Situado en el distrito de *Ciutat Vella*, en el corazón de la ciudad, el *Barrio Gótico* es el núcleo más antiguo y una de las zonas más hermosas de Barcelona. El agradable barrio está delimitado por *Las Ramblas*, *la Vía Laietana*, *el Paseo de Colón* y *la Plaza de Cataluña*.

Donde también se podrá observar:

- *La Catedral de Santa Eulalia o también llamada la catedral de Barcelona
- *La Plaza San Jaume
- *Carrer del Bisbe
- *La Plaza Real
- *La Plaza del Rey
- *La Calle Portal de L'Angel
- *La Plaza Nova
- *El Museo Frederic Marès
- *Barrio Judío



Catedral de Santa Eulalia. Fuente: *Internet*

Fuente Mágica de Montjuic

La *Fuente Mágica* fue construida con motivo de la *Exposición Universal de 1929* por *Carles Buigas* en el lugar donde se levantaban las *Cuatro Columnas de Josep Puig i Cadafalch*, derribadas en 1928 y reconstruidas en el



2010.

Fuente Mágica de Montjuic. Fuente: *Internet*

La *Fuente Mágica* es una fuente espectacular y muy popular que destaca por sus juegos de agua, sonido y luz. En esta gran fuente brotan 2.600 litros de agua por segundo en tres estanques concéntricos, con un sistema de recirculación de agua.

Parque del Laberinto de Horta

Es un jardín museo. Su discurso museográfico constituye el recorrido por la dualidad entre el neoclasicismo y el romanticismo. Un viaje que empieza desde la puerta china, vestigio de un jardín oriental ya desaparecido. Continúa por el jardín de los bojés, un jardín sigiloso que conserva el espíritu del diseñador, paisajista y jardinero italiano *Domenico Bagutti*.



Parque del laberinto de Horta. Fuente: *internet*

Parc Güell

El Parque Güell de Barcelona es un parque público con jardines y elementos arquitectónicos únicos. Se encuentra en la parte alta de Barcelona, en la ladera sur del Monte Carmelo, que forma parte de la Sierra de Collserola.

El parque fue diseñado por el famoso arquitecto catalán Antoni Gaudí, mayor representante del modernismo en Cataluña. Parc Güell fue un encargo del gran empresario Eusebi Güell, quien dio nombre al parque.



Parc Güell. Fuente: *internet*.

La Sagrada Família

Es una basílica católica, símbolo emblemático de la ciudad de Barcelona diseñado por el arquitecto catalán Antoni Gaudí.

El templo de La Sagrada Familia comenzó su construcción el año 1882 con el diácono Francisco del Villar que impregnó una arquitectura de estilo neogótico. Gaudí trabajó hasta su muerte en la Sagrada Familia por 43 años y fue enterrado en la cripta del templo de la Sagrada Familia, en la capilla de la Virgen del Carmen junto con José María Bocabella.

La Sagrada Familia será la iglesia más alta del mundo con un total de 170 metros de altura cuando la obra esté completa. Se estima que la Iglesia sea terminada en el año 2026.



Sagrada Familia. Fuente *Internet*

El Tibidabo

Con más de 500 metros de altura sobre el nivel del mar, la montaña del Tibidabo es la más alta de la sierra de Collserola, perteneciente al municipio de Barcelona. Esta cima es reconocida por las impresionantes vistas que ofrece de la ciudad condal y espectaculares paisajes naturales, además de atracciones turísticas y de interés cultural.



El Tibidabo. Fuente: *internet*.

RECOMENDACIONES

Fin de Semana

OCIO

BARRIO GÓTICO

Se encuentra el mayor tesoro de edificios góticos de toda Europa.

FUENTE MAGICA DE MONTJUIC

Es un espectáculo mágico de colores, agua y música. Son parte de la obra hidrológica de Carles Buigas.

PARQUE DEL LABERINTO DE HORTA

En él se conserva el jardín más antiguo de Barcelona.

PARQUE GÜELL

Se encuentran las obras más auténticas del genio Gaudí

SAGRADA FAMILIA

Es una basílica católica de Barcelona, diseñada por el arquitecto Antoni Gaudí y el máximo exponente de la arquitectura modernista catalana.

TIBIDABO

Es el pico más alto de la Sierra del Collserola y se encuentra el mejor mirador de Barcelona.

MANGO



5. Inglés y Francés

a. Inglés

ABSTRACT

Mango European Executives Meeting, they will talk about omnichannel and the increase in sales. During this project we had some difficulties with the suppliers due to COVID19 because they wouldn't respond to our emails. As well as with the restaurants ,hotels and activities.

The method we followed was calling the suppliers and asking them via mail. We think we had nice results with the information that we got with the satisfaction survey. The only problem we had was that only a few suppliers responded to our mails so we had to change suppliers.

We produced a trip that while de directives are in the meeting the attendees will be sightseeing Barcelona. We hope that our clients will enjoy it how we did it while organizing it. We learned how to work in a group and with precision you can do an event of 10. In the future we would like to dive in more events and bigger events.

WELCOME SPEECH VIDEO

<https://vimeo.com/487548864>

ABOUT US



Andrea Vidal
CEO



Paula Serrano
Communications director



Sasha Ullon
Logistics coordinator



Ashley Portella
Financial Management



Miriam Zinafi
HR Management

We offer a personalised trip to the place our customer chooses. Our main priority is to have a good relationship with our client. For example we search for the most common places to sightsee, where to eat, hotels, restaurants, flights...

It was founded in 2018, we have 100 employees. Our company is not too big although we have various offices in Barcelona. The competitors we have are small business.

We are a young company but we are doing

Our logo is not very common so our customers know it's us. It has our initials as well as the full name of the company.

PLAN GREEN

We are an enterprise that cares for the environment along with climate change.

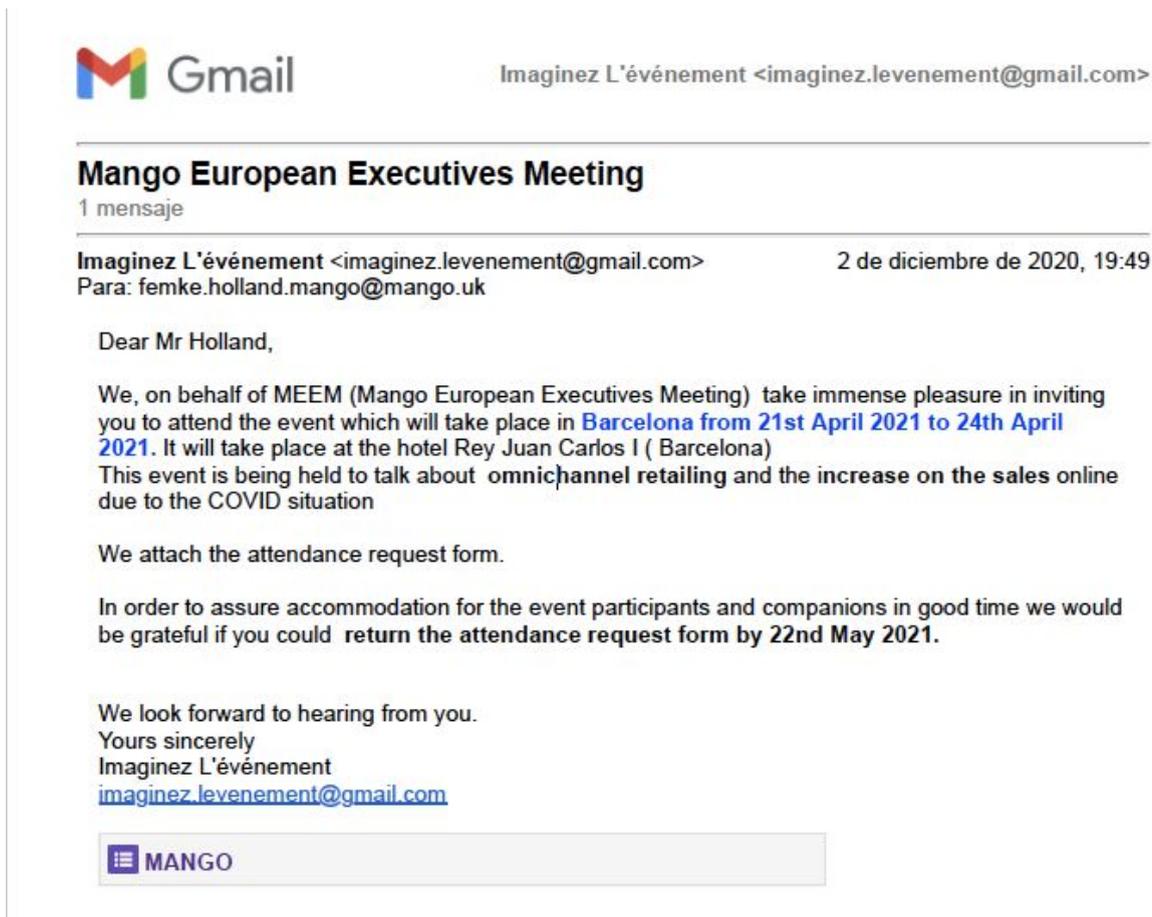
In order to reduce the impact that some activities may have on the environment, we want to minimize this impact with the following acts:

- **Use natural light** → the rooms or headquarters we will be using, has natural lighting so in order to reduce the impact, we are going to take advantage of that. Also, we search for the places that use solar energy.
- **Reduce plastic waste**→ nowadays the society is very conscious about the impact that plastic has, so to reduce this impact, in our company we use reusable materials such as bamboo, reusable paper, reusable cutlery , cloth napkins, cloth tablecloths...
- **Reusable accreditations**→ we designed our accreditation to have various uses to reduce the impact of paper so as to reduce the economical impact.
- **Donate food**→ with the leftover food that is left in the meetings or events, we donate it to the food banks or the people who need it the most (homeless people).
- **Use of electric cars**→ currently the impact that has de CO2 emission is big, so our aim is to use electric cars to reduce their emission. Today it is not difficult to find electric or hybrid cars or cars that have low CO2 emissions.
- **Products from local shops**→ We want to help the local shops with buying their products. With this, we want to help the freelance community and not spend our money in some chains for example restaurant chains.
- **Paper waste**→ Reduce the quantity of paper with creating digital versions of the documents that are not imprescindible for example the schedules of the companions or the menus by creating a QR code with the information

INVITATION EMAIL

We sended an email to the attendees in order to fill the welcome survey to know if they will come with a partner or not, they have ever been to Barcelona, any diets in particular...

(you will find the link to the welcome survey in the annex *Piezas de Comunicación*, page 68)



Nevertheless, with the survey we make sure to know what our client wants on this trip. For example, one companion write down that they want typical food

MEEM SCHEDULE

This main event of this trip is the meeting of the executives that will take place at Llevant Room, Hotel Rey Juan Carlos I.

The meeting will start at 9AM and will finish at 18PM. During this hours, they have 3 stops:

- 2 Coffee Breaks, one at 11 am and the other at 17pm. The length is approximately 30 minutes.
- Lunch at the B24 restaurant, it is located at the same hotel. They have 3 hours to eat calmly as well as rest in their hotel rooms before starting the meeting again.

In the next page you will find the schedule that we provided our executives the day before the meeting during our welcome speech so they can know in advance what will happen the following day.

22ND APRIL 2021
BARCELONA
HOTEL REY JUAN CARLOS I

MANGO EUROPEAN EXECUTIVES MEETING

MEETING LOCATION
22nd April 2021.
Llevant Room at the hotel Rey Juan Carlos I
Barcelona

MEETING SCHEDULE 9AM TO 6PM
9am-11am : Meeting at Llevant room Hotel Rey Juan Carlos I
11am-11:30am: First Coffe Break
11:30am -1pm: Resume Meeting
1pm-3pm: Lunch at B24 Fairmont Restaurant
3pm-5pm : Resume meeting
5pm-5:30pm_ Second Break, Coffe Break
6pm: End meeting

MEETING STRUCTURE
First of all, there will be a presentation of the main points to talk about : omnichannel and the increase of the sales.
The directive will give the speach and later they will be talking during this time about the previous topics

"L'évènement de vos rêves"

IMAGINEZ L'ÉVÈNEMENT

VENUE DESCRIPTION

The venue is located at the same hotel where they will be staying, *Hotel Rey Juan Carlos I*.

We need space for 8 people, yet we want a big room in case there are more directives coming to the presentation. The room will be an open space due to the fact that we want our guests to feel comfortable as well as free in terms of walking around the room.

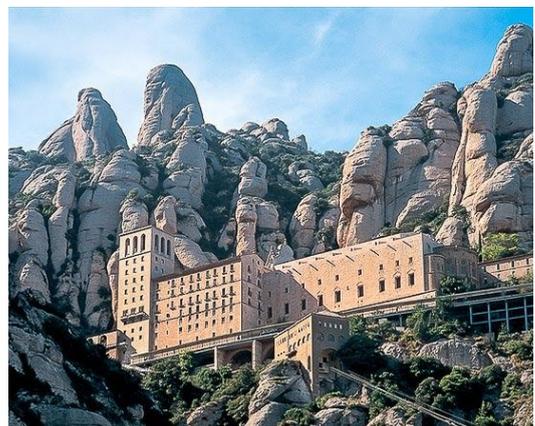
The venue will provide us the necessary equipment to carry out the meeting without any problems as well as has an adequate WI-FI connection.

We made the booking 6 months in advance in case when the meeting will take place the hotel won't have disponibility. However, there is a refund policy that if you cancel the booking 24 hours before going you get the refund of the price that you paid when doing the booking.

We do not need parking because the directors and partners will use cabify and private transport. Also, we need catering because during the stay they have lunch as well as breakfast for the 2 days

CULTURAL AGENDA

On the 22nd of April, while the executives are at the meeting, their partners will be sightseeing Montserrat . At 10:30 am they are having a guided tour and later they will lunch at the restaurant Abat Cisneros. When they arrive at the Hotel, they are having free time to visit Barcelona as well. They have spare time between 6 o'clock and 8pm.



Montserrat.Source: Montserrat website

In case that there is rain, the trip to Montserrat will be replaced with a guided tour to Casa Milà at 10:30am to 11:30 am. Later, they will be visiting the Picasso Museum between 12pm and 1pm. They will have lunch at Montiel restaurant.



Montiel Restaurant. Source: *Montiel website*

Later that day, there is the gala dinner at the Observatori Fabra which is located at Tibidabo Mountain.



Observatori Fabra. Source: *Observatori Fabra website*

On the 23rd, there is a trip to Mastinell where they will be tasting 2 cavas and 1 wine. The bus will be picking them up at 9am, the lunch will be between 1:15pm and 3pm at the En Rima Restaurant.



Mastinell wine cellar. Source: *Mastinell cava & Hotel*

At 3:30pm some directives will be transported to the Airport because they wanted to fly home earlier, the other executives and companions will have free time to sightsee Barcelona during Sant Jordi festivity.

INVITATION CARD

For the Gala Dinner, we send our attendees the invitation with the important information that is:

- When
- Where
- Thematic

The theme is <<Dinner with stars>>, it is called that way because after the dinner, our guests will have an opportunity to use the telescope to see the stars.



INFOGRAPHIC

Before doing the event we had a meeting to talk about the parts our event should have.

- PRE-EVENT: the things we need before the event. For example, transport, hotel, welcome survey to know about our clients, schedules, restaurants...
- DURING THE EVENT: make sure everything we have a plan B in case there is an emergency.
- POST-EVENT: send the satisfaction survey to know what our clients think about the event and if we need to change something in future projects.



SATISFACTION SURVEY

With the satisfaction survey we wanted to see if our clients liked the trip or not. The questions were about the hotel, meeting room, the guided tours, restaurants and if they wanted us to know some things to improve for future events.

You can watch the video in the following link:

<https://vimeo.com/487547133>

b. Francés

DIRIGEANTS

RÉUNION DES EXÉCUTIFS EUROPÉENS

ORIGINE DES EXÉCUTIFS

Les managers viennent de:

- France
 - Bordeaux
 - Paris
- Pays-Bas
 - Amsterdam
 - Rotterdam
- Royaume-Uni
 - Manchester
 - Londres
- Espagne
 - Madrid
 - Barcelone



22 AVRIL 2021

RÉUNIONS DES EXÉCUTIFS

9 h à 18 h

De 9h à 11h *Réunion- salle LLEVANT de l'hôtel
Rey Juan Carlos I*

De 11h à 11h30 **Pause café**

De 11h30 à 13h *Reprise de la réunion*

De 13h à 15h **Déjeuner au restaurant B24
Fairmont**

De 15h à 17h *Reprise de la réunion*

De 17h à 17h30 *Pause café*

18h *Fin de la réunion*

20h30 **DÎNER DE GALA DANS
L'OBSERVATORI FABRA**

ACCOMPAGNANTS



22 AVRIL

EXCURSION À MONTSERRAT

9H30 DÉPART DE L'HÔTEL REY JUAN CARLOS I

DE 10H30 À 12H30 VOYAGE À MONTSERRAT

DE 13H À 15H30 LDÉJEUNER AU RESTAURANT ABAT CISNEROS

16H RETOUR À L'HÔTEL

8:30PM **DÎNER DE GALA DANS L'OBSERVATORI FABRA**

22 AVRIL

En cas de pluie, l'excursion à Montserrat sera remplacée par une visite de la casa Mila et du Musée Picasso.



9H30 DÉPART DE L'HÔTEL

DE 10H30 À 11H30 VISITE CASA MILÀ

DE 12H À 13H VISITE DU MUSÉE PICASSO

DE 13H15 À 15H30 DÉJEUNER AU RESTAURANT
MONTIEL

16H RETOUR À L'HÔTEL

**20H30 DÎNER DE GALA DANS
L'OBSERVATORI FABRA**

23 AVRIL



9H	DÉPART DE L'HÔTEL
DE 11H30 À 13H	VISITE DU MASTINELL "CAVAS Y VINOS"
DE 13H15 À 15H	DÉJEUNER AU RESTAURANT "EN RIMA"
15H30	RETOUR À L'HÔTEL

6. Conclusión

Después de haber realizado todo este evento, nos encontramos con varias conclusiones, tanto positivas como negativas.

En primer lugar, las conclusiones positivas obtenidas a raíz de este evento han sido que una vez más como empresa, hemos trabajado con una coordinación y unión que nos ha permitido obtener buenos resultados ya no solo a nivel interno sino también por parte de nuestros clientes.

En base a los cuestionarios de satisfacción hemos podido comprobar que las elecciones que hicimos tanto en restauración, alojamiento, ocio, etcétera. han cubierto las necesidades de los clientes.

CUESTIONARIO SATISFACCIÓN PLAN A:

- Hotel → 
- Sala de reuniones → 
- Restaurantes → 
- Cena de Gala → 
- Excursiones → 
- Sugerencias para mejorar en futuros eventos → más variedad en los platos para la gente vegana/ vegetariana, sala de reuniones con más luz natural

CUESTIONARIO SATISFACCIÓN PLAN B:

- Hotel → 
- Sala de reuniones → 
- Restaurantes → 
- Cena de Gala → 
- Excursiones → 
- Sugerencias para mejorar en futuros eventos → más variedad en los platos para la gente vegana/ vegetariana, sala de reuniones con más luz natural.

DIFICULTADES

La mayor dificultad con la que nos hemos encontrado ha sido contactar con los proveedores, ya que debido a la situación actual provocada por la pandemia COVID19, muchas veces no había respuesta por parte de ellos.

7. Anexo I Piezas de Comunicación

a. Cuestionario pre-evento

Para preparar el viaje, se les envió un cuestionario para saber cuántas personas asistirán al viaje, si tenían alergias, sitios que les gustaría visitar... entre otras preguntas.

Antes de hacer el cuestionario, se hizo un redactado con las preguntas que queríamos realizar. Su estructuración es de una pequeña introducción nuestra y las preguntas que han de contestar.

Consiste en 5 preguntas:

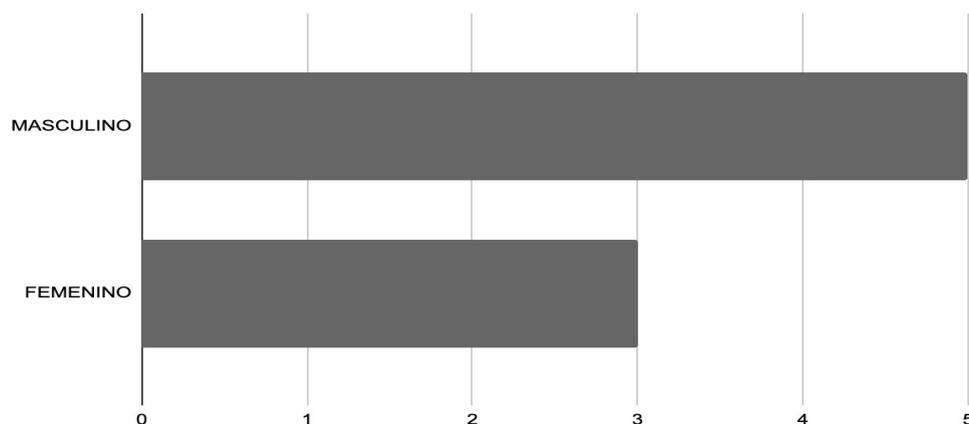
1. Nombre completo
2. Género
3. Si han estado en Barcelona y si su acompañante también
4. Si no ha estado en Barcelona, que le gustaría visitar
5. Dietas que siguen

Link del cuestionario: <https://forms.gle/i9HLN9AT2Nw3efoR7>

2. Género

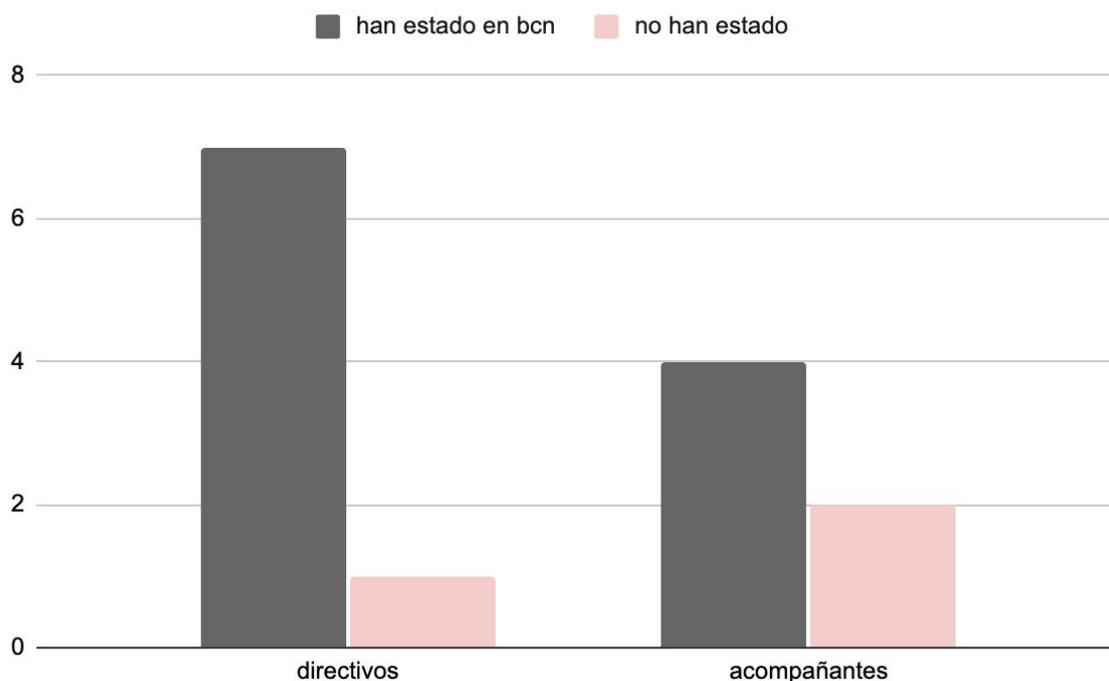
Las respuestas que obtuvimos fueron las siguientes:

Hay 5 directivos y 3 directivas



3. Si el directivo y acompañante han estado en Barcelona

En esta, 7 directivos sí que han estado en Barcelona y 1 que no ha estado. En los acompañantes, solo asistirán 6, 4 han estado en Barcelona y 2 no han estado.



4. Si no han estado en Barcelona, que les gustaría visitar.

Esta pregunta no era obligatoria, ya que si han contestado que si han visitado Barcelona, no hacía falta que la contestaran.

Las respuestas de esta pregunta han sido 2:

- Al directivo y acompañante que no han visitado nunca Barcelona, les gustaría visitar Montserrat.
- Al acompañante que no ha estado en Barcelona, le gustaría ir a un restaurante donde sirvieran comida tradicional de Catalunya.

5. Dietas que siguen

De las 14 personas que asisten, 2 acompañantes son veganos y un acompañante es celíaco. De los directivos ninguno sigue una dieta concreta.

b. Cuestionario post-evento

Para el cuestionario del post-evento, se han hecho dos, uno dependiendo de si se realizará el plan A o B de las actividades de ocio.

PLAN A

<https://forms.gle/NoXtAjxtb99j8SJU9>

PLAN B

<https://forms.gle/UC2VWwER2ryRdtzg6>

c. Acreditaciones

Para las acreditaciones de los directivos y acompañantes, decidimos poner un código QR con la página web para que así tengan los itinerarios sin la necesidad de imprimirlos.

NOMBRE Y APELLIDO

MANGO

BARCELONA 2021



ACOMPañANTE

MANGO

BARCELONA 2021



Nuestras acreditaciones son de los colores de nuestro logo, son minimalistas y simples para así poder utilizarlas en futuros eventos.

En ella aparece el logo de la empresa, nuestros nombres y el lema.

Un ejemplo de esta es la siguiente:



d. Poster

El poster que se ha creado para la reunión es el siguiente:



Aparece el nombre del evento, las fechas, en que sala se realizará y las horas en la que se hace la reunión.

e. Nota de prensa

Mango realizó una reunión en Barcelona con diferentes directivos para tratar temas sobre la omnicanalidad y el aumento de ventas online durante la pandemia COVID19 y su futura repercusión .

- Diferentes directivos de Mango de Reino Unido, Holanda y Francia se reunieron en Barcelona.

22.04.2021 a las 9 horas. Los directivos de Mango se reunieron en el Hotel Rey Juan Carlos I ubicado en Barcelona Avinguda Diagonal, 661, 671, (08028) en la sala Llevant para debatir sobre el aumento de las ventas online durante la pandemia COVID19 y también la Omnicanalidad.

Durante su estancia en Barcelona, los acompañantes de los directivos extranjeros pudieron disfrutar de los atractivos de esta bella ciudad.

Asistieron en representación de Mango Reino Unido Femke Holland y Ria Rowling , en representación de Mango Holanda Emily Watson con la compañía de Robert Craig, Yves Boon y Pierre Cassel directivos de Mango Francia y finalmente Adrián Pardo y Sara Carol en representación de Mango España y Isak Andic Director de Mango.

Paula Serrano Riba, Directora Comunicaciones de Mango
Tel: (+34) 938 602 222 Fax: (+34) 938 602 207

paulaserranoriba@mangocomunicaciones.com



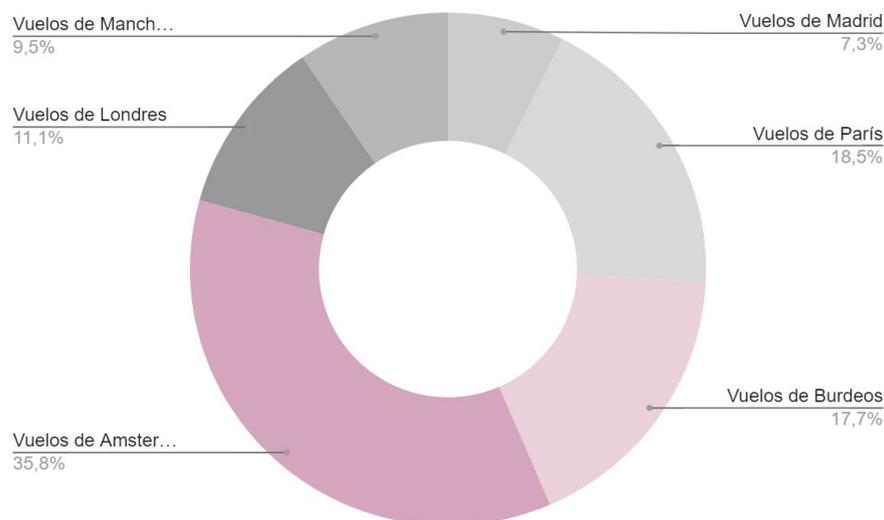
8. Anexo II Presupuesto

a. Todos los presupuestos

i. Transporte Aéreo

El precio general de los vuelos para los invitados ha sido un total de **6835,59 €**

- Vuelos de ida y vuelta Madrid - Barcelona..... **499,24€**
- Vuelos de ida y vuelta París - Barcelona..... **1263,52€**
- Vuelos de ida y vuelta Burdeos - Barcelona..... **1211,80€**
- Vuelos de ida y vuelta Amsterdam - Barcelona **2448.61€**
- Vuelos de ida y vuelta Londres - Barcelona **760,40€**
- Vuelos de ida y vuelta Manchester - Barcelona..... **652,01€**



ii. Transportes internos

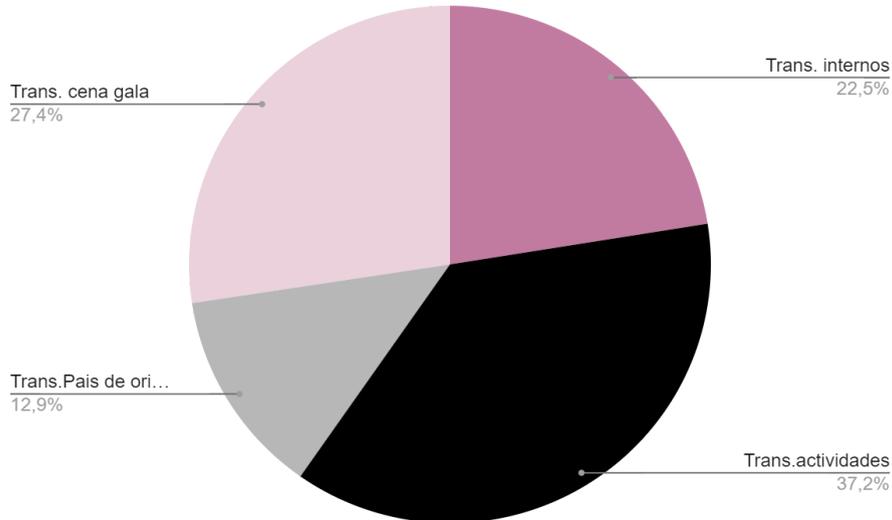
El presupuesto del transporte interno para los directivos y sus acompañantes ha sido un total de **758,60 €**

- Transporte de ida y vuelta desde los aeropuertos al Hotel Rey Juan Carlos I: 285 ,60€.
- Transporte de ida y vuelta a Montserrat: 231€(210€+10% IVA)
- Transporte de ida y vuelta a Mastinell: 242€ (220€+10%)
- Transporte de Cena de Gala:348 €

iii. Transportes externos

El presupuesto del transporte externo para los directivos y sus acompañantes ha sido un total de **163,7€**.

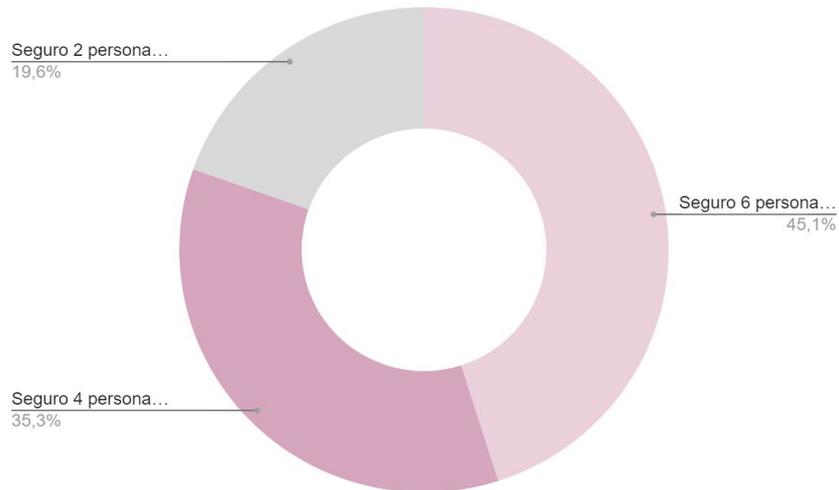
- Transporte de ida y vuelta desde el domicilio al aeropuerto en Países Bajos : 246,10€
- Transporte de ida y vuelta desde el domicilio al aeropuerto en Francia: 145.27€
- Transporte de ida y vuelta desde el domicilio al aeropuerto en Reino Unido: 114,71€
- Transporte de ida y vuelta desde el domicilio al aeropuerto en Madrid: 51,20 €



iv. Seguro de viaje

El precio general de seguro de viajes para los invitados ha sido un total de **945,06€**

- Seguros de los 3 directivos y sus 3 acompañantes procedentes de Madrid, París y Londres que regresaran a su país de origen el 23 de abril del 2021 **426,96 € / 71,16 € per.**
- Seguros de los 2 directivos y sus 2 acompañantes procedentes de Burdeos y Manchester que regresaran a su país de origen el 24 de abril del 2021 **334,40 € / 83,10 € per.**
- Seguros de los 2 directivos procedentes de Amsterdam que regresaran a su país de origen el 25 de abril del 2021 **185,70 € / 92,85 € per.**



v. Alojamiento

El importe que hemos usado para el alojamiento es un total de **10.675,04€**, que incluye en el precio los distintos servicios:

- Alojamiento
- Pensión completa (Restauración)
- Uso de espacios como el Spa y la zona fitness

vi. Sala reuniones

El importe de la sala de reunión es un total de **2.208,19€**. Dentro del precio se encuentra:

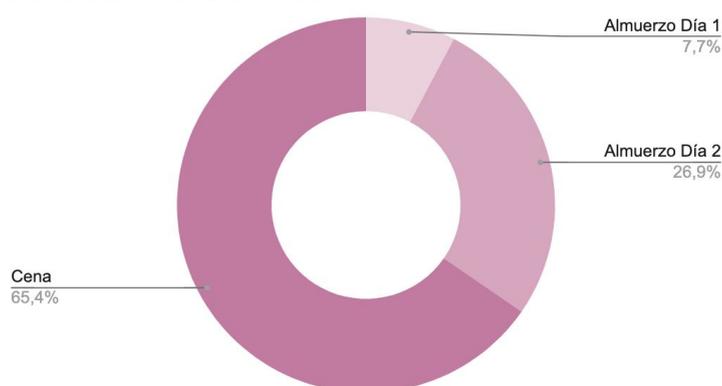
- El alquiler del espacio: 726,00€
- F&B (incluye dos coffee-break y el almuerzo): 483,20€
- Material audiovisual: 998,99€

vii. Restauración

El precio final de todas las comidas del plan A, tanto de directivos como acompañantes ha sido de **3.640€**.

- **Almuerzo Día 1 - Plan A.** Restaurante *Abat Cisneros*. Menú degustación 35€/pax x 8 comensales = 280€
- **Almuerzo Día 2 - Plan A.** Restaurante En Rima. Menú “Espai Gastronomic” 70€/pax x 14 comensales = 980€
- **Cena Día 2.** Restaurante *Enoteca*. Menú degustación 170€/pax x 14 comensales = 2.380€

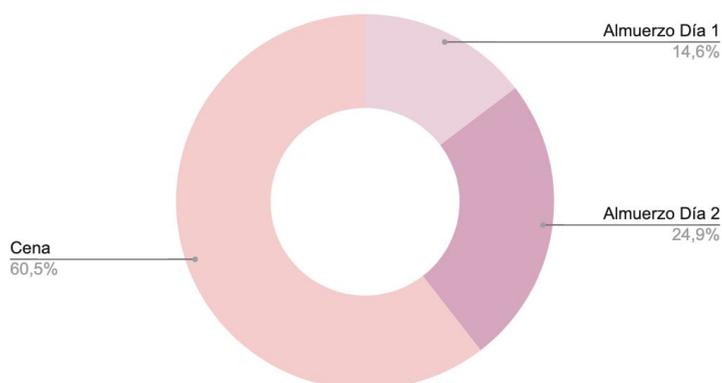
PRESUPUESTO PLAN A



El precio final de todas las comidas del plan B, tanto de directivos como acompañantes ha sido de **3.936€**.

- **Almuerzo Día 1 - Plan B.** Restaurante *Montiel*. Menú degustación 72€/pax x 8 comensales = 576€
- **Almuerzo Día 2 - Plan B.** Restaurante En Rima. Menú “Espai Gastronomic” 70€/pax x 14 comensales = 980€
- **Cena Día 2.** Restaurante *Enoteca*. Menú degustación 170€/pax x 14 comensales = 2.380€

PRESUPUESTO PLAN B



viii. Cena de gala

El precio total de la Cena de Gala ha sido de **2.695€**.

- **Cena de Gala** - Menú de 170€ + IVA 10% = 192,50€/pax x 14 comensales = 2695€

Este precio incluye el alquiler del espacio, pantalla, micro y cañón de proyección, el menú que degustarán, una visita guiada por el observatorio y observación con astrónomo.

ix. Actividades acompañantes y grupales

El precio total de las actividades para los acompañantes ha sido de **406€**.

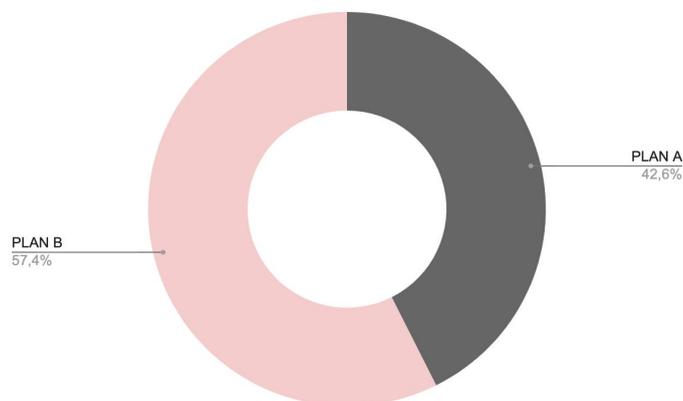
- Montserrat: 100€
- Casa Milà: 186€
- Museo Picasso: 120€

El total de la actividad grupal, Mastinell, tiene un coste de **440,44€**.

Se han hecho dos totales, el del plan A y plan B.

- El **plan A** tiene un coste total de **540,44€** (Montserrat y actividad grupal)
- El **plan B** tiene un coste de **728,44€** (Casa Milà, Museo Picasso y Mastinell)

En total, las actividades acompañantes y grupales tiene un coste de **828,44€** (Montserrat, Casa Milà, Museo Picasso y Mastinell)



x. Kit de Protección

El precio general del kit de protección para los invitados ha sido un total de **461,69 € iva incluido**

- El precio de las mascarillas de neopreno es de **215,99 €**
- El precio de los estuches de mascarillas es de **20,72 €**
- El precio de los cordones ajustables es de **22,82 €**
- El precio del spray higienizante es de **89,88 €**
- El precio del gel hidroalcohólico es de **112,28 €**

xi. Detalle de bienvenida

El precio general del detalle de bienvenida para los invitados ha sido un total de **360,00 €**

- El precio unitario de los ramos de fresa es de **45,00 €**

xii. Obsequio de la Reunión de Directivos

El precio general del obsequio para la reunión de los directivos ha sido un total de **280,00 €**

- El precio unitario de las plumas estilográficas es de **35,00 €**

xiii. Detalle despedida

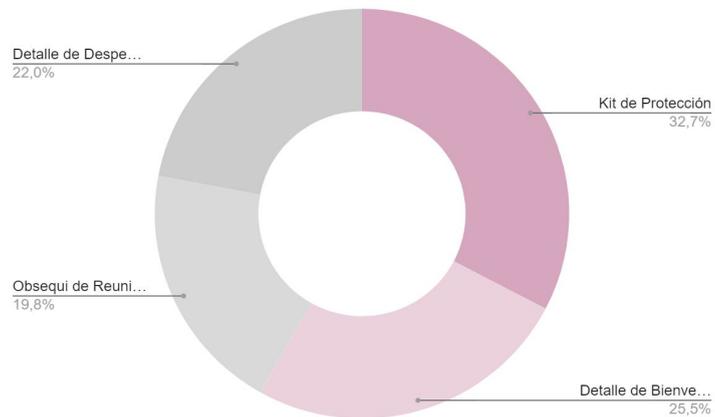
El precio general del detalle de despedida para los invitados ha sido un total de **311,36 €**

- El precio de los cavas es de **103,60 €**
- El precio de los vinos es de **63,60 €**
- El precio de los sets de vino es de **77,20 €**
- El precio de los turrónes es de **66,96 €**

Presupuesto Total de los Detalles hacia los directivos

El presupuesto total de todos los detalles que se van a dar es de **1413,05 €**

- El precio total del kit de protección es de **461,69 €**
- El precio total del detalle de bienvenida es de **360,00 €**
- El precio total del obsequio de la reunión es de **280,00 €**
- El precio total del detalle de despedida es de **311,36 €**



9. Anexo III Pagina Web

Se han hecho dos páginas web con el fin de poder minimizar el gasto en papel. A parte de enviar los itinerarios por correo electrónico, se les ha creado una página web donde solamente los participantes del viaje tendrán acceso.

Decidimos hacer dos páginas web:

- **Principal:** es la que se usará si el evento se puede realizar en forma presencial. Ésta consiste en los itinerarios para directivos y acompañantes.

Se ha creado para poder reducir el gasto de papel para imprimir los itinerarios y así los clientes puedan tener los itinerarios a un click en el móvil.

La página web sólo la pueden visualizar los participantes del evento, ya que se les enviará por correo electrónico la dirección de la página para poder sus contenidos.

El proceso de creación fue hacer un esqueleto con el contenido que queríamos que estuviera en la página : video y localización del hotel, tema del evento, itinerarios directivos e itinerarios de los acompañantes y que idiomas tendría.

El link de la página web es:

<https://sashaulloneventos.wixsite.com/mango>

- **Virtual:** Durante la pandemia COVID19, las reuniones que previamente se hacían de forma presencial, se han pasado a virtual.

Se ha creado esta página web en caso de que no se pueda hacer de forma presencial. Esta página consiste en un formato de RSVP en el que el directivo se apunta al evento en el cual se informará del link para poder conectarse a la reunión, la hora en la que se hará, entre otros aspectos.

Como con la página web anterior, es una página web creada solamente para el evento virtual y de uso para solo los participantes de este.

Está solamente en inglés porque quien hace la reunión son los directivos de España y aparecen consejos a la hora de conectarse en la video reunión para así poder llevarla a cabo sin ningún tipo de problemas.

El link de la página web es:

<https://sashaulloneventos.wixsite.com/virtualmeeting>

10. Webgrafía

OCIO:

Montserrat : <https://www.montserratvisita.com/es/index.html>

Casa Milà: <https://www.lapedrera.com/es>

Mastinell Cava & Hotel: <https://www.hotelmastinell.com/es/enoturismo>

RESTAURACIÓN:

Restaurante *Abat Cisneros*:

<https://www.montserratvisita.com/ca/organitza-la-visita/on-menjar/restaurant-hostal-abat-cisneros>

Restaurante *Montiel*: <http://restaurantmontiel.com/>

Restaurante *En Rima*: <https://www.hotelmastinell.com/es/espacio-gastronomico-en-rima>

Restaurante *Enoteca*:

<http://enotecapacoperez.com/?scid=bb1a189a-fec3-4d19-a255-54ba596febe2>

CENA DE GALA:

Observatori Fabra: <http://www.fabra.cat/>

RECOMENDACIONES DE RESTAURACIÓN:

Restaurante *Lasarte*: <https://www.restaurantlasarte.com/>

Restaurante *Abac Barcelona*: <https://abacrestaurant.com/es/>

Restaurante *Disfrutar*: <http://www.disfrutarbarcelona.com/>

Restaurante *Angle*: <https://anglebarcelona.com/es/>

Restaurante *Botafumeiro*: <https://www.botafumeiro.es/es/home>

Restaurante *La Botiga*: <http://www.labotigarestaurant.es/>

Restaurante *Santa Clara*: <https://www.santaclararestaurante.com/>

Restaurante *Tunateca*: <https://www.tunatecabalfego.com/>

ALOJAMIENTOS:

Hotel Fairmont Rey Juan Carlos I:

https://www.fairmont.com/barcelona/?goto=fiche_hotel&code_hotel=A594&merchantid=seo-maps-ES-A594&sourceid=aw-cen&utm_medium=seo+maps&utm_source=google+Maps&utm_campaign=seo+maps&y_source=1_MTIzNjEzNjltNzE1LWxvY2F0aW9uLmdvb2dsZV93ZWJzaXRlX292ZXJyaWRl

VUELOS:

Rumbo: <https://www.rumbo.es/>

SEGUROS:

Axa Seguros:

https://www.axa-assistance-segurodeviaje.es/seguro-de-viaje/seguro-medico-viaje?gclid=CjwKCAiA_Kz-BRAJEiwAhJNY71HL_Jz7zxR7jj19MvHrX4auue4-XQ9-cnChHt9MCMS8WxbnTG657BoCgq0QAvD_BwE#/

TRANSPORTES:

Cabify: <https://cabify.com/app>

Uber: <https://www.uber.com/global/es/sign-in/>

Vip Monte Tour:

<https://www.alquilerconductor.es/servicios-y-reserva/traslado-aeropuerto-barcelona/>

Renta bus: <https://www.rentautobus.com/espana/barcelona/barcelona-ciudad/item52>

Premium Transfers: <https://premiumcartransfers.com/cars-deluxe-barcelona/>

Izaro Status: <http://www.izarostatus.com/alquiler-autocares-lujo/>

Avant Grup: <https://www.avantgrup.com/nuestra-flota/>

SOUVENIRS:

Kit de Protección.-

Mascarillas: https://www.crealo.es/personalize-product/editPersonalization/4293_0/70

Estuche de Mascarillas:

https://www.crealo.es/mascarillas/4323-120985-estuche-para-mascarillas.html#/585-color-rosa_claro

Cordón Ajustable:

<https://www.crealo.es/mascarillas/4324-120995-cordon-ajustable-para-mascarillas.html#/2-color-rojo>

Spray Higienizante:

<https://www.moloon.es/personalizar/sprays-higienizantes/9600-spray-higienizantes-personalizados-medida/configurate/edit>

Gel Hidroalcohólico:

<https://www.moloon.es/catalogsearch/result/?q=gel+hidroalcoh%C3%B3lico+>

DETALLE DE BIENVENIDA

Ramo de Fresas: <https://irisymia.com/ramodefresas/mini/>

OBSEQUIO DE LA REUNIÓN DE DIRECTIVOS

Plumas Estilográficas:

<https://estilograficas.com/3095-estilografica-faber-castell-neo-slim-acero-satinado.html>

DETALLE DE DESPEDIDA

Cavas: <https://mastinell.com/es/cavas/1-cava-brut-real-reserva.html>

Vinos: <https://mastinell.com/es/vinos/13-vino-alba-blanc-de-lluna.html>

Turrones:

<https://www.vicens.com/es/especialidades/turron-artesano-individual/caja-de-7-turrones-artesanos-35gr>

Set de Vino: <https://pmkideas.com/p/set-vinos-bribal-2330>

MAN'GOC



IL
IMAGINEZ L'ÉVÈNEMENT