AECOC prepara su XXXVI Congreso de Gran Consumo

El 36º Congreso AECOC de Gran Consumo, que se celebrará en el CCIB de Barcelona entre el 20 y 21 de octubre, convocará a más de 800 directivos de empresas distribuidoras y fabricantes del sector del gran consumo en un evento que recupera el formato 100% presencial.

Bajo el lema ‘Estar. Estar. Y estar.’ el congreso subirá al escenario a los máximos responsables de compañías referentes de ámbito nacional e internacional para dar las claves sobre cuál será el futuro inmediato del sector tras 18 meses de pandemia.

El presidente de AECOC, Ignacio González, será el encargado de abrir el encuentro con una ponencia en la que radiografiará el tanto la actual coyuntura económica como las tendencias y perspectivas de un sector clave en la reactivación y aceleración económica.

El programa del congreso contará con la participación de los máximos directivos de los distribuidores líderes como Carrefour, Auchan Retail, Grupo IFA, Covirán o Grupo Ametller.

Durante el primer día de congreso, el CEO de Carrefour España, Alexandre de Palmas, analizará algunas de las tendencias que están cambiando el sector, como la transición hacia un modelo alimentario más sostenible que demandan tanto los consumidores como las propias empresas. El director de Grupo Ametller Origen, Josep Ametller, incidirá en el papel que está tomando la sostenibilidad en las decisiones de compra y analizará la trayectoria de la propia empresa, que se está consolidando como un distribuidor de referencia en alimentación de proximidad y saludable.

En la segunda jornada, el director general de Grupo IFA, Juan Manuel Morales, examinará el papel que está jugando el retail para la reactivación económica de Europa, mientras que la presidenta de Covirán, Patro Contreras, y el director general de Alcampo, Américo Ribeiro, compartirán mesa redonda para exponer cómo se están adaptando los distribuidores a los hábitos de consumo que la pandemia ha consolidado entre los compradores.

Un nuevo consumidor

En representación de la industria, la consejera delegada de Suntory, Beverage & Food Iberia, Sara de Pablos, y el presidente ejecutivo de Chocolates Valor, también formarán parte de la mesa redonda dedicada al consumidor para exponer qué estrategias están llevando a cabo para entender los cambios que se están produciendo en los compradores y poder responder con agilidad.

Por su parte, el director general de Danone Iberia, Daniel Ordóñez, ofrecerá las claves sobre las transformaciones que se están produciendo en las empresas para el desarrollo de un modelo de crecimiento y producción más sostenible y responsable con el medio ambiente.

E-commerce, delivery y el futuro de la restauración

Además del retail alimentario, el programa del 36º Congreso AECOC de Gran Consumo contará con la participación de empresas de sectores estrechamente ligados y que explican muchas de las tendencias que marcan la actualidad del gran consumo.

Una de estas cuestiones es el imparable crecimiento del comercio online. La directora de online y cliente de Mango, Elena Carrasco, mostrará en el evento cuál ha sido la experiencia en e-commerce de la compañía textil durante la pandemia y cómo están avanzando hacia la omnicanalidad y la hiper-personalización de sus servicios. Por su parte, el CEO de Glovo, Óscar Pierre, tratará el rol del delivery a la hora de dar soluciones de proximidad y entrega inmediata a todo el retail.

La restauración también será protagonista del congreso. Durante la crisis sanitaria, el sector ha vivido momentos de gran incertidumbre, con restricciones constantes que han puesto en peligro la supervivencia de muchos operadores. El director de operaciones de Metro AG, Rafael Gasset, dará la visión del distribuidor mayorista sobre la situación del sector a nivel europeo, mientras que los fundadores de Teresa Carles Healthy Foods, Ramón Barri y Teresa Carles, mirarán al futuro para explicar cómo la preocupación de los consumidores por la salud está incentivando el crecimiento de dietas cada vez más flexitarianas que marcarán el consumo tanto en los restaurantes como en los supermercados.