AOVE WORLD CUP

Guía Internacional de la
Excelencia Gastronómica del AOVE

Convierte el AOVE en una razón para elegir tu restaurante.



Grandes aceites. Experiencias con identidad.
Una historia que merece llegar más lejos.

PROGRAMA ANUAL PARA RESTAURANTES Y CHEFS

PRESENTACIÓN DE LANZAMIENTO · INCORPORACIÓN POR INVITACIÓN

LA PROPUESTA, EN UN MINUTO

Qué contratas. Para qué te sirve.

Un programa anual de AOVE WORLD CUP que une presencia en nuestra guía, grandes aceites, contacto directo con productores, acompañamiento y comunicación para tu restaurante.

01

Un lote de AOVEs premiados

Descubrir perfiles, comparar y elegir nuevas posibilidades para tu cocina.

02

Productores, directamente

Contactar con quienes elaboran los aceites y acordar tus compras, sin intermediarios de ningún tipo.

03

Tu página y la voz de tu chef

Presentar tu identidad, tus AOVEs y tus experiencias dentro de nuestra web.

04

Contenido listo para compartir

Presentación, entrevista, reportaje y materiales elaborados a partir de tu información.

05

Una primera acción acompañada

Pasar de la idea a una experiencia: producto, costes, equipo, servicio y comunicación.

06

Difusión con un propósito

Dar a conocer tu propuesta mediante los canales propios y las acciones acordadas de AOVE WORLD CUP.

El valor no está solo en aparecer.

Está en aprovechar el AOVE para diferenciar tu cocina, enriquecer la experiencia y crear nuevos motivos de visita.



LO QUE PUEDES ACTIVAR

Una razón más para reservar. *Y para volver.*

Elige una experiencia que encaje con tu restaurante. El AOVE debe reforzar tu identidad, no sustituirla.

01 **Una bienvenida propia**

Un bocado y un gran aceite para empezar a contar tu historia desde el primer momento.

02 **Un menú de maridajes**

Distintos AOVEs elegidos para acompañar el carácter de cada plato, también en el postre.

03 **Una cata reservable**

Una propuesta con formato, precio y fechas definidos, conducida por tu equipo preparado.

04 **Una ocasión para volver**

Jornadas de temporada, experiencias privadas o un encuentro con un productor, previo acuerdo.

Ideas para adaptar a tu cocina, tus recursos y tus clientes. Tú decides qué activar.

PRODUCTO Y ORIGEN

Grandes AOVEs.
Contacto directo con su origen.

Conoce el aceite. Habla con quien lo produce. Decide qué encaja en tu restaurante.



Un lote incluido en tu cuota

Recibe una selección de AOVEs premiados en AOVE WORLD CUP, con información de su procedencia y perfil. Una base para descubrir, comparar y explorar aplicaciones.

Sin intermediarios de ningún tipo

Te facilitamos el contacto directo con los productores y almazaras para que hables con ellos y acuerdes tus compras: aceites, formatos, cantidades y condiciones.

La relación es directa entre tu restaurante y el productor.

La composición del lote y su entrega se detallan en tu propuesta. Las compras posteriores se acuerdan con cada productor según su disponibilidad y condiciones.

UNA PRESENCIA QUE AYUDE A ELEGIRTE

Tu cocina, tu chef y un motivo para visitarte.

Una página propia dentro de AOVE WORLD CUP, pensada para el comensal y conectada con los canales de tu restaurante.

PROPUESTA DE DISEÑO PARA EL LANZAMIENTO · NO ES UNA FICHA PUBLICADA

AOVE WORLD CUP Restaurantes / Experiencias



UNA PROPUESTA PARA DESCUBRIR

El AOVE, desde el primer bocado.

Tu filosofía, tu equipo y las experiencias que ofreces. Con imágenes reales de tu restaurante y una historia propia.

Reservar en tu restaurante

Ver menú y experiencias

Información para decidir

- Cocina y propuesta gastronómica
- AOVEs y productores
- Ubicación y contacto
- Menú y rango de precios
- Enlace a tu canal de reservas

Descubrir
Qué te hace especial.

Elegir
Qué experiencia disfrutar.

Reservar
Desde tu canal habitual.

La publicación requiere validar datos e imágenes. El acceso a reservas será mediante enlace al sistema del restaurante; la ficha ilustrada no muestra disponibilidad real.

CÓMO BUSCAMOS GENERAR OPORTUNIDADES DE VISITA

Que te descubran. Que encuentren una razón. *Que puedan reservar.*

La guía se plantea como una puerta de entrada a restaurantes y experiencias, abierta al público y sin registro obligatorio para descubrirlos.

01

Descubrimiento por destino

Fichas y contenidos por ciudad, cocina y experiencia AOVE para ayudar al comensal a encontrar una propuesta relevante.

02

Promoción de tu historia

Reportajes, contenidos sociales y comunicaciones segmentadas en nuestros canales, según el plan acordado.

03

Acceso sencillo a la reserva

Una llamada clara a visitar tu restaurante o disfrutar de una experiencia, enlazada con tu sistema habitual.

04

Resultados para mejorar

Revisión de los indicadores disponibles: visitas, clics y solicitudes; reservas cuando podamos confirmarlas.

Desarrollo digital previsto para el lanzamiento

Buscador, fichas orientadas a reserva y medición. La disponibilidad de cada función y las acciones de difusión se confirmarán en la propuesta de incorporación.

Los clics no equivalen a reservas. Estas requieren confirmación del restaurante o de su sistema. La publicidad de pago necesita un presupuesto específico acordado.

COMUNICACIÓN QUE PUEDES APROVECHAR

Tu historia, preparada para llegar más lejos.

Tu equipo aporta la información y las fotografías. Nosotros les damos forma para presentar tu restaurante y comunicar las acciones acordadas.

EJEMPLOS DE FORMATO · CONTENIDO BASADO EN TU INFORMACIÓN Y VALIDADO CONTIGO

ENTREVISTA

La voz de tu chef.

¿Qué cambia en tu cocina cuando eliges el AOVE adecuado?

Tus respuestas reales.
Tu criterio.
Tu personalidad.



REPORTAJE

El origen también forma parte del plato.

Tu vínculo con el producto y con quienes lo elaboran, contado con rigor y emoción.



PRESENTACIÓN Y PIEZAS PARA COMPARTIR

Una historia. Distintos formatos.

Materiales para anunciar tu incorporación y dar a conocer tus experiencias en los canales acordados.

1. Aportas una vez **2.** Preparamos **3.** Validamos contigo **4.** Difundimos

La propuesta individual concreta las piezas, los idiomas, los canales y el calendario. Tus declaraciones se respetan y los contenidos se aprueban antes de publicar.

ACOMPAÑAMIENTO PARA PASAR A LA ACCIÓN

Una idea con sentido.
Un plan para ponerla en marcha.

Te ayudamos a elegir una primera acción AOVE adecuada para tu cocina, tu equipo y tus clientes, con foco en su valor gastronómico y comercial.

01

Elegir la experiencia

Una bienvenida, un menú, una degustación o una jornada. Empezamos por lo que mejor encaje contigo.

02

Preparar producto y costes

Selección del AOVE, cantidades, formato de servicio y precio coherente con tu propuesta.

03

Dar argumentos al equipo

Una explicación breve para sala: qué aceite es, quién lo elabora y por qué está en ese plato.

04

Comunicar y revisar

Presentar la acción, observar la respuesta del cliente y revisar costes y resultados para mejorar.

NOSOTROS APORTAMOS

Orientación, recursos y preparación de los contenidos acordados.

TÚ DECIDES Y ACTIVAS

La propuesta culinaria, los precios, el equipo y la ejecución en tu restaurante.

El canal de atención, las sesiones, los recursos y el seguimiento se concretan antes del alta. El objetivo es ayudarte a rentabilizar tu participación con acciones aplicables.

UNA POSIBILIDAD ADICIONAL

El conocimiento se disfruta. También en tu restaurante.

Puedes solicitar que un miembro cualificado de nuestra organización acuda para realizar una actividad adaptada a tu equipo o a tus clientes.



Preparar al equipo

Cata, selección y servicio del AOVE.

Crear una ocasión

Una degustación o un encuentro gastronómico.

Compartir cultura

Acercar el aceite y su origen al comensal.

Actividad opcional · Presupuesto aparte

Se acuerdan contenido, fecha y disponibilidad. Desplazamiento, alojamiento, manutención, materiales y honorarios, cuando correspondan, se presupuestan por separado. La cuota anual no incluye una visita presencial.

UN PROYECTO NACIDO DESDE LA HOSTELERÍA

De hostelero a hostelero.



David Domingo celebrando el primer premio en Sueca, 2019.

Mi experiencia en la hostelería me ha enseñado que la excelencia comienza en el producto y se revela en los detalles.

> *«Creo profundamente en la capacidad de un gran aceite de oliva virgen extra para elevar a la enésima potencia la expresión de un alimento».*

Cuando el producto, el AOVE y la proporción se encuentran, aparecen aromas, matices y posibilidades que transforman la experiencia.

Esta guía nace para acercar el trabajo de los olivareros al talento de los cocineros, y ayudarte a convertir esa unión en algo que tus clientes puedan disfrutar, recordar y compartir.

David Domingo Jarque

Fundador de AOVE WORLD CUP

Campeón del Mundo de Paella Valenciana · Sueca 2019

Ganador del 59.º Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, 2019.

LO QUE NECESITAS SABER ANTES DE DECIDIR

Una propuesta para tu restaurante. Condiciones claras desde el inicio.

Incorporación por invitación y admisión. Cuota anual definida según el país y el mercado, con una propuesta individual antes de formalizar el alta.

Qué vas a recibir	Composición del lote, página pública, contenidos y alcance del acompañamiento. Entregables y calendario definidos.
Qué vas a pagar	Cuota, impuestos y condiciones de envío o importación. Los descuentos o el primer año bonificado se acuerdan individualmente.
Qué necesita tu equipo	Completar el perfil, aportar materiales, validar los contenidos y escoger la primera acción que desea activar.
Cómo se mantiene el valor	Actualización del perfil y acciones acordadas durante el periodo. La duración y las condiciones de renovación se especifican en tu propuesta.

Rigor que protege tu reputación

La cuota remunera pertenencia y servicios. Cualquier distinción gastronómica requiere criterios y evaluación propios; no se obtiene por pagar.

Las actividades presenciales y la publicidad de pago se acuerdan aparte. El programa trabaja para generar oportunidades; no garantiza apariciones en medios independientes, alcance, reservas, ventas ni recuperación de la cuota.

GUÍA INTERNACIONAL DE LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA DEL AOVE

Tu cocina tiene una historia. El AOVE puede ayudarte a llevarla más lejos.

Grandes aceites, contacto directo con sus productores y acompañamiento para convertir el conocimiento en experiencias con identidad.

Hablemos de tu restaurante.

Responde a tu invitación o escríbenos para valorar tu incorporación y recibir una propuesta adaptada a tu país y a tu establecimiento.

info@aoveworldcup.com

aoveworldcup.com

CONTACTO PARA INCORPORACIÓN AL PROGRAMA

Presentación de lanzamiento para restaurantes y chefs · Español

Fotografía del fundador y logo: originales aportados. Las demás escenas son imágenes ilustrativas generadas con IA; no representan restaurantes adheridos, productores asociados ni actividades ya celebradas. Las maquetas son propuestas de diseño.