

Eventos de networking que sí funcionan

Guía para empresas con visión



Índice

Introducción	3
1. Networking efectivo	4
2. El poder del formato: elegir el tipo de evento adecuado	6
3. Catering como herramienta de marca	9
4. Microexperiencias que generan conversación	12
5. Espacios que potencian la experiencia	14
6. Casos: Teatre Nacional de Catalunya, Club WTC, espacios singulares en Barcelona y Madrid	16

Introducción

Vivimos en una era donde las relaciones y alianzas estratégicas se han convertido en **el verdadero motor del crecimiento empresarial**. El networking ha evolucionado, más allá de un simple intercambio de tarjetas e información, se ha transformado en **oportunidades para crear vínculos genuinos que impulsen colaboraciones entre empresas, fidelicen clientes y refuercen la marca**.

En este ebook encontrarás una **guía completa para organizar eventos de networking que realmente funcionen**, combinando gastronomía con experiencia sensorial, espacios que aportan y formatos creativos.

Aprenderás por qué la comida no solo alimenta el cuerpo, sino también las conexiones con los otros; y cómo diseñar eventos con propósito, cuidando cada detalle para transmitir la esencia de tu empresa.

Si quieres crear un evento de networking de éxito,
¡acompañanos!

1. Networking efectivo

Organizar un evento de networking puede parecer fácil: solo hay que invitar, ofrecer algo de comer y esperar que las conexiones fluyan. Pero la realidad es bastante diferente.

Muchos de estos encuentros no logran resultados porque les falta intención, estructura y una experiencia memorable.

¿Cuál es el problema más común?

Las empresas dedican tiempo y recursos a eventos que se convierten en reuniones incómodas, donde pocos se animan a iniciar una conversación. La gente llega, come algo rápido y se va sin haber creado ningún vínculo significativo.

Hoy en día, hacer un networking efectivo implica mucho más que juntar a personas en un mismo lugar. Se trata de **diseñar una experiencia que fomente la interacción auténtica**, donde el ambiente y la comida sirvan como hilos que conecten a los asistentes, haciéndolos sentir cómodos, motivados y dispuestos a establecer conexiones.



1.1 Cómo ha cambiado el networking en la era digital

Actualmente, vivimos hiperconectados: videollamadas, notificaciones y mensajes constantes marcan nuestro día a día. Esta digitalización masiva ha provocado una nueva necesidad, **volver a conectar de forma humana y auténtica**.

Antes, el networking se veía como un simple encuentro social. Se organizaba un cóctel, se invitaba a contactos clave y se asumía que las oportunidades surgirían por sí solas. Pero hoy, después de años de pantallas y eventos virtuales que carecen de personalidad, **los asistentes están buscando algo mucho más significativo**.

- Contenidos útiles y trabajados.
- Experiencias que sorprendan y emocionen.
- Ambientes donde sea fácil iniciar conversación.

1.2 El rol del entorno, la atmósfera y la gastronomía

El entorno y la comida lo son todo en cualquier tipo de evento. **El lugar donde se realiza el encuentro definirá gran parte de la experiencia**: la estética, su historia, la accesibilidad e incluso las sensaciones que transmite.

La gastronomía, por su parte, es el **lenguaje silencioso que conecta emociones y activa las conversaciones**. Cuando los asistentes disfrutan de un catering temático, de un brunch saludable o de un cóctel con estaciones creativas, se genera un punto en común de conversación que ayuda a romper el hielo.

La clave está en diseñar el entorno y la propuesta gastronómica como parte integral del mensaje de tu empresa. **Cada detalle comunica quién eres**.



EL PODER DEL FORMATO

2. Elegir el tipo de evento adecuado

2.1 Cómo adaptar el tipo de formato al objetivo del evento y al perfil del público

No todos los eventos son iguales ni persiguen los mismos objetivos. Para conseguir el éxito será clave adaptar el formato a los intereses y necesidades del encuentro. Por ejemplo:

- Si el objetivo es **fidelizar clientes premium**, un **brunch relajado** en un espacio luminoso, con opciones gastronómicas saludables y detalles cuidados, crea un ambiente íntimo para conversaciones profundas.
- Cuando lo que buscas es **captar nuevos clientes**, un **cóctel dinámico** con finger food sofisticado facilita la rotación de invitados y permite conectar con más personas en menos tiempo.
- Para **equipos internos o formaciones**, un **box lunch gourmet** funciona perfectamente. Permite agilidad y practicidad sin sacrificar la experiencia, y deja tiempo para que cada asistente continúe con su jornada laboral sin interrupciones demasiado largas.
- Y si tu objetivo es **posicionamiento digital y viralización**, integrar **influencers** en un evento con **catering temático**, espacios instagramables y show cookings llamativos ayudará a generar contenido y conversación más allá del evento presencial.



2.2 Cuándo apostar por lo formal, lo experiencial o lo disruptivo

En el proceso de organización de un evento surgen muchas dudas, entre ellas **qué tono e imagen queremos transmitir a nuestros asistentes**. La elección dependerá realmente de lo que se quiera provocar: respeto y autoridad, conexión emocional o impacto y visibilidad.

- **Formal no significa aburrido.** Es ideal para eventos institucionales, reuniones corporativas de alto nivel o presentaciones estratégicas, donde la **elegancia, el protocolo y la imagen de marca son prioritarios**.
- **Experiencial** es perfecto cuando buscas generar emoción y recuerdo. Integra actividades creativas, gastronomía sensorial o música en vivo. Es la opción que más **humaniza y conecta con los asistentes**.
- **Disruptivo** es la mejor elección si quieres romper esquemas, impactar y viralizar. **Eventos temáticos, actividades inesperadas y formatos poco convencionales generan conversación inmediata**.



2.3 Formatos gastronómicos que transforman el networking

La gastronomía es esencial y define en gran parte la esencia del evento. Algunos formatos clave son:

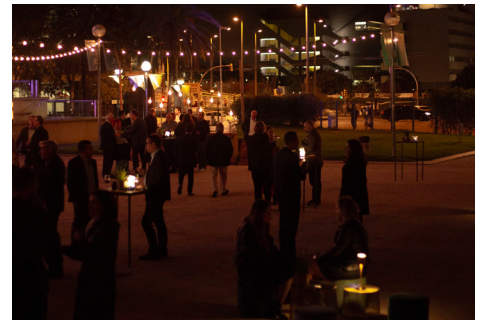
Brunch relajado

Perfecto para la mañana. Ofrece cafés especiales, bowls saludables, bollería artesanal y pequeños platillos calientes. Favorece charlas profundas en un **ambiente tranquilo y luminoso**.



Cóctel dinámico

Ideal para el afterwork o eventos de captación. Incluye finger food sofisticado y bebidas creativas. Fomenta movimiento constante, **conexiones rápidas y networking ágil**.



Box Lunch gourmet

Práctico, elegante y versátil. Perfecto para formaciones internas, eventos híbridos o encuentros con tiempos ajustados. Cuida la estética del packaging para reforzar la imagen de marca.



Catering temático

Para eventos con influencers, lanzamientos de producto o acciones de branding con alto impacto. La decoración, el menú y la ambientación se alinean a un concepto único que **genera conversación y contenido en redes**.



3. Catering como herramienta de marca

La gastronomía es un reflejo de tu identidad como marca. Cada ingrediente, técnica y presentación puede contar una historia clara sobre tus valores y la personalidad de tu empresa.

La clave: elegir platos y formatos que no solo se adapten al evento, sino que también expresen de manera auténtica la esencia de tu marca.

3.1 Cómo alinear la gastronomía con tu identidad de empresa

Para que la gastronomía que escojas se alinee con la identidad de tu empresa se deben considerar varios factores:

Valores de empresa

- **Sostenibilidad**

Menús plant-based, zero waste, de temporada y con proveedores locales. Por ejemplo, una estación de ensaladas personalizadas con ingredientes orgánicos y aderezos caseros servidos en envases compostables.

- **Innovación y creatividad**

Catering con técnicas vanguardistas: esferificaciones, nitrógeno líquido o showcookings de platos fusión, por ejemplo asiático-mediterránea. Un corner de baos rellenos de calçots caramelizados con salsa romesco reinterpretada puede ser un ejemplo interesante en este formato.

- **Tradición y cercanía**

Menús que rescaten recetas locales con un twist moderno. Por ejemplo, una estación de tortilla de patata hecha al momento con toppings creativos, o degustación de embutidos y quesos artesanos de pequeños productores de la región.



- **Bienestar y salud**

Opciones plant-based, sin gluten y sin lactosa, smoothies energéticos, bowls con superfoods y postres bajos en azúcar. Ejemplo: bowls de açai con toppings de semillas y frutas frescas servidos en estaciones vivas.

- **Exclusividad y sofisticación**

Menú degustación de 5-7 tiempos con maridaje de vinos premium o mocktails funcionales. Por ejemplo, un menú de tapas gourmet con maridaje de cócteles sin alcohol a base de botánicos y fermentados.

Estilo visual

Cuida la vajilla, el montaje y el diseño de estaciones para que reflejen la estética de tu branding.

Propósito del evento

Un brunch relajado comunica cercanía y cuidado; un cóctel dinámico proyecta sofisticación y modernidad; un menú degustación, exclusividad y atención al detalle.

Recuerda: la experiencia gastronómica es un storytelling sensorial. Cada sabor, olor, textura y presentación debe narrar quién eres y qué ofreces como empresa.



3.2 Ejemplos de catering temático, buffet, menú degustación y estaciones vivas



Catering temático

Se diseña basándose en una **temática común**, desde un viaje gastronómico por Asia con estaciones de sushi y baos, hasta un menú mediterráneo con tapas, vermut y embutidos locales. Es ideal para crear **eventos experienciales y branding** con storytelling marcado.



Buffet sensorial

Se busca **involucrar todos los sentidos en una misma experiencia gastronómica**. Desde mesas multisensoriales con sabores, olores y texturas que evocan el mar, hasta proyecciones durante el servicio con colores que acompañan la experiencia.



Menú degustación

Serie de pequeños platos diseñados para sorprender con sabores, texturas y emplatados únicos. Perfecto para **eventos premium**, cenas de cierre o experiencias VIP con maridajes de autor.



Estaciones vivas

Show cookings o corners interactivos donde los **chefs preparan platos en directo**, permitiendo así la personalización y fomentando la conversación entre los asistentes. Generan **dinamismo y crean contenido atractivo** para redes sociales.

4. Microexperiencias que generan conversación

En un evento de networking, los grandes detalles marcan la diferencia, pero son las **microexperiencias las que crean recuerdo y generan conversación espontánea.**

4.1 Showcookings y corners interactivos

Ver cómo un chef flamea un lomo frente a los invitados o como un mixólogo crea cócteles con nitrógeno líquido hacen que la **gastronomía se transforme en espectáculo.**

Este tipo de experiencias consiguen fomentar la conversación natural y espontánea. Además, genera **contenido visual atractivo** perfecto para redes sociales, sin olvidar la **percepción innovadora** y sorprendente que se crea en los asistentes.

4.2 Menús inclusivos, sostenibles y saludables

Cada vez más personas valoran la alimentación consciente. Crear un catering inclusivo significa ofrecer opciones que se adapten a todos los gustos y necesidades, cuidando tanto de la salud como del planeta. Por ejemplo:

- **Opciones veganas o vegetarianas** creativas que van más allá de las simples ensaladas.
- **Platos sin gluten ni lactosa** que mantengan la misma calidad y presentación.
- **Propuestas bajas en azúcar** o sin azúcar añadido, como postres raw o bowls de frutas frescas con superalimentos.
- **Ingredientes locales y de temporada**, lo que ayuda a reducir la huella de carbono y apoya la economía local.





Un menú inclusivo y sostenible proyecta a la empresa como **moderna, consciente y responsable**, valores que son cada vez más importantes para la reputación de la marca.

4.3 Cómo integrar bienestar, accesibilidad y diversidad

El bienestar y la accesibilidad deben formar parte de la experiencia de networking si queremos **generar impacto positivo real**.

Esto implica:

- Crear **espacios de descanso** con asientos cómodos y zonas silenciosas para pausas breves.
- Diseñar **layouts accesibles para personas con movilidad reducida o discapacidad visual**, con señalética clara y staff formado.
- Ofrecer estaciones de hidratación con aguas infusionadas, kombuchas y mocktails funcionales, en lugar de solo refrescos o alcohol.
- Controlar volumen de música ambiental para **permitir conversaciones sin esfuerzo**.

Integrar bienestar y accesibilidad demuestra que la empresa se preocupa genuinamente por sus invitados.

5. Espacios que potencian la experiencia

La elección de espacios es esencial para el éxito y consecución de objetivos de un evento de networking. No solo se trata de elegir un espacio con capacidad suficiente, se trata de **escoger un lugar que conecte con el público y la esencia del evento**.

5.1 Claves para elegir la localización perfecta

Para asegurar una localización perfecta es esencial cumplir los siguientes requisitos:

- **Accesibilidad:** debe ser un espacio con fácil acceso, bien comunicado y a poder ser con parking o transporte público disponible. Si llegar a la localización es complicado, el inicio del evento y su percepción global puede verse afectado.
- **Capacidad:** un espacio demasiado amplio puede verse vacío, mientras que uno demasiado pequeño puede causar sensación de agobio. Lo ideal es escoger un lugar que se adapte a los asistentes y les permita moverse libremente y conectar.
- **Conexión:** el espacio debe ser uno con el mensaje que se quiere transmitir y la imagen de marca. Un venue histórico comunica solidez y prestigio; un espacio industrial transmite modernidad y creatividad; un rooftop con vistas proyecta exclusividad. **No todos los venues transmiten lo mismo.**
- **Personalización:** es muy importante verificar la posibilidad de personalización, ya sea la adaptación de la iluminación, implantación de pantallas, rollups, señalética o decoración personalizada.



5.2 Escenografía, ambientación y layout gastronómico

El ambiente transforma la energía del evento. La música, la luz, los aromas y la disposición de los espacios son tan fundamentales como el menú.

Escenografía y ambientación

Incorporar elementos como decoración floral, velas, proyecciones o piezas de arte que se alineen con la historia que se quiere contar en el evento generará una percepción superior.

Layout gastronómico

Para diseñar y distribuir la gastronomía es primordial pensar primero en la experiencia a ofrecer. Colocar rincones interactivos en lugares estratégicos para facilitar el flujo de personas y evitar aglomeraciones. Además, crear áreas de descanso con asientos cómodos donde los invitados puedan charlar mientras disfrutan de su comida o bebida.



CASOS

6. Espacios icónicos gestionados por Singularis Catering

WTC Barcelona – Restaurante Club WTC

Situado en el icónico World Trade Center de Barcelona, este restaurante ofrece impresionantes vistas al puerto y una **atmósfera elegante y moderna**. Es el lugar ideal para eventos corporativos, cócteles de alta gama y encuentros de networking con un perfil ejecutivo.

La versatilidad de sus salas y terrazas, junto con los servicios de alta gastronomía de Singularis Catering, permite crear **experiencias memorables en un entorno profesional pero acogedor**.



Teatre Nacional de Catalunya

Este emblemático espacio cultural de Barcelona se convierte en un escenario perfecto para eventos que buscan un **ambiente sofisticado, creativo y lleno de alma**. Singularis Catering se encarga de la barra principal y ofrece servicios de catering exclusivos para eventos en sus diversos espacios, desde el amplio vestíbulo acristalado hasta las salas teatrales.

Es ideal para eventos institucionales, culturales o empresariales que desean transmitir **elegancia, valor artístico y una conexión emocional**.



Café-restaurante CaixaForum

Con presencia en **Barcelona, Madrid, Palma, Sevilla y Zaragoza**, los cafés-restaurantes CaixaForum, gestionados por Singularis, ofrecen una fusión única de **cultura, arquitectura y gastronomía**.

Además de los servicios en sala, Singularis organiza eventos y catering en estos espacios culturales y en el impresionante Palau Macaya, creando el contexto perfecto para eventos con un enfoque **social, creativo o institucional**.



Rioja Forum (Logroño)

En uno de los centros de congresos más destacados del **norte de España**, Singularis Catering proporciona servicios integrales de gastronomía para eventos de todo tipo.

Con capacidad para eventos empresariales, congresos y encuentros institucionales, el Rioja Forum se distingue por su funcionalidad y la posibilidad de ofrecer una con productos locales, realzando así la narrativa de la región.



En Singularis, entendemos que un buen espacio potencia la experiencia, pero que el verdadero valor está en lo que ocurre dentro: **las conexiones, las emociones y los detalles que quedan en la memoria**.

Por eso, más allá de ofrecer escenarios únicos, **diseñamos eventos gastronómicos que comunican, emocionan y proyectan la esencia de tu marca**. Lo hacemos desde la excelencia, con un equipo experto, una cocina creativa y un compromiso total con la calidad.

Sea cual sea tu objetivo, fidelizar, captar, inspirar o posicionar, estamos preparados para ayudarte a crear un evento que funcione de verdad.

SINGULARIS CATERING

Hablemos de tu próximo networking.

¡No lo dudes! Contacta con nosotros para llevar a cabo un evento memorable.

Singularis, catering de alta gastronomía para eventos que conectan.

Contáctanos →