

AgenciaCom



BASES TAPALMA 2023



TaPalma 2023

Concurso y Ruta de Tapas y Cócteles

Concurso: 20 de noviembre
Ruta: del 22 al 26 de noviembre

tapalma.com



TaPalma

TAPALMA 2022

TaPalma 2022 finalizó con récord de participación y ventas, siendo así la edición de mayor nivel gastronómico de la historia gracias a la calidad tanto de las tapas como de los cócteles, así como por el prestigio de los chefs y barmans que participaron.

Además, gran parte del éxito de la pasada edición fue gracias a la celebración, por quinto año consecutivo, del concurso en directo en el Palau de Congressos de Palma, dos días antes del inicio de la ruta de tapas y cócteles.

Los ganadores de la pasada edición fueron:

Categoría Tapa TaPalma:

- Oro: Rosa del Mar por su tapa 'Pulguita de Otoño' del chef Tito Verger.
- Plata: Arume Sake Bar por su tapa 'Ca l'Amar' del chef Albert Marín.
- Bronce: Cor Barra i Taula por su tapa 'Otoño' del chef Jaume Comas.

Categoría Tapa Temática:

- Oro: Restaurante Los Maños por su tapa Panellet de Sobrassada del chef Andrés Moreno.
- Plata: Tasca y Arroces El Puente por su tapa 'Crujiente de Matanza Mar y Tierra' del chef Enrique Erazo.
- Bronce: La Moderna por su tapa 'Coulant de Sobrassada' del chef Luis Trives.

Categoría Cóctel TaPalma:

- Oro: Weyler Bonaire por su cóctel 'La Manzana de Ortiz' de Maygret Molina.
- Plata: Katagi Blau por su cóctel 'TaPalma-ito' de Fernando Calderón.
- Bronce: Xalest Restaurant por su cóctel 'Nirvana' de Davide Fiore.

Accésits 2022:

- Accésit a la mejor tapa maridada con Mahou: Shaka por su tapa 'Xocolata amb Xurros' del chef Matías Providenti.
- Accésit a la mejor tapa elaborada con DO Oli de Mallorca: Maleva por su tapa 'Terra' del chef Sebastián Cortés.
- Accésit al mejor cóctel elaborado con producto Antoni Nadal: Weyler Bonaire por su cóctel 'La Manzana de Ortiz' de la bartender Maygret Molina.

TaPalma

INFORMACIÓN GENERAL

1. AgenciaCom junto con Restauración Caeb y la colaboración de la Asociación de Barmans de Baleares convocan y organizan una nueva edición de TaPalma, Concurso y Ruta de Tapas y Cócteles.
2. TaPalma 2023 se divide en dos categorías: tapas y cócteles. Todos los establecimientos pueden participar en ambas categorías o bien seleccionar una de las dos.
3. TaPalma 2023 se divide, además, en dos modalidades: concurso y ruta. El concurso (tanto de tapas como de cócteles) tendrá lugar el lunes 20 de noviembre de 2023 en el Palau de Congressos de Palma. Y la ruta (tanto de tapas como de cócteles) tendrá lugar desde el 22 al 26 de noviembre por diferentes zonas de Palma.
4. Todos los establecimientos de TaPalma 2023 (tapas y cócteles), tanto si concursan como si solo forman parte de la ruta, están obligados a elaborar, en el caso de las tapas, una tapa oficial (Tapa TaPalma 2023) así como una tapa temática elaborada con **sobrasada que pertenezca al Consell Regulador IGP Sobrassada de Mallorca** (Tapa TaPalma Temática 2023). En el caso de los cócteles todos los participantes están obligados a elaborar un único cóctel (Cóctel TaPalma 2023).
5. Tanto las tapas como el cóctel deberán estar en los establecimientos a disposición del público durante los días que dura la ruta.
6. Todos los establecimientos que se inscriban en TaPalma 2023 formarán parte de la ruta TaPalma 2023 y tienen el derecho de participar en el concurso pero, en ningún caso, la obligación.
7. Podrán participar en TaPalma 2023 todos los establecimientos del sector de la restauración - bares, cafeterías y restaurantes - que acepten estas bases y rellenen debidamente el formulario de inscripción antes del **30 de octubre de 2023 a las 14.00 horas**.
8. Todos los participantes de TaPalma 2023 deberán rellenar, antes del 30 de septiembre de 2023, el formulario de inscripción indicando:
 - a. Si participan en el concurso de tapas y/o cócteles, si participan en la ruta de tapas y/o cócteles o si participan en ruta y concurso a la vez de tapas y/o cócteles.
 - b. Los datos del establecimiento.
 - c. Nombre de las tapas y/o cóctel.
 - d. Ingredientes de la tapa y/o cóctel.

TaPalma

- e. Escandallo de la tapa y/o cóctel.
 - f. Fotografía de buena calidad de la tapa y/o cóctel.
9. AgenciaCom facilitará a través de la web www.tapalma.com el formulario de inscripción (que incluye los apartados a rellenar mencionados en el punto 8) y que una vez cumplimentado y realizado el pago pasará a formar parte de la actual edición.
 10. La aceptación de estas bases y la participación en TaPalma 2023 incluye, automáticamente y de forma obligatoria, la suscripción del establecimiento a Restauración Caeb.
 11. Todos los participantes en TaPalma 2023 deberán atender durante el periodo de duración de TaPalma a los clientes de la ruta.
 12. Durante los días de la feria queda terminantemente prohibido dejar de atender a los visitantes de TaPalma bajo ninguna excusa. En caso de no cumplir con este punto, el establecimiento, en función de lo que decida la organización, podría dejar de formar parte de TaPalma 2023 de forma inmediata.
 13. Un equipo de la organización supervisará, previamente al evento, la calidad gastronómica de las tapas que se presentan a TaPalma (tanto al concurso como a la ruta), así como la presentación de las mismas, incluyendo los materiales (vajilla) que se utilicen para su servicio. La organización se reserva el derecho de no admitir tapas y presentaciones que no reúnan la calidad requerida para el evento, haciendo devolución inmediata de la cuota de suscripción y del abono pagados por el participante.
 14. Los ganadores del concurso de tapas y del concurso de cócteles, en caso de que se lleve a cabo algún evento de comunicación y/o promoción el martes a partir de las 19.00 horas, tendrán que elaborar una degustación de las tapas y/o cóctel ganadores (un total de 150 tapas y/o 150 cócteles). La organización asumirá el coste de la materia prima para la elaboración de las 150 unidades de la Tapa TaPalma 2023, 150 unidades de la Tapa TaPalma Temática 2023 y 150 unidades del Cóctel TaPalma 2023.
 15. Los ganadores del concurso de tapas y del concurso de cócteles deberán estar disponibles para la organización para eventos de promoción que surjan durante el año (Fitur, Horeca u otros).
 16. Los datos ofrecidos por los establecimientos a través del formulario de inscripción serán utilizados por la organización con fines de promoción y/o difusión.
 17. Todos los participantes de TaPalma 2023 serán convocados a una reunión para explicar todas las bases de participación. Les llegará una invitación por email indicando el día, hora y lugar

TaPalmá

definitivos.

18. En dicha reunión la organización explicará a los participantes la dinámica del concurso y las normas de participación (resumidas en este documento) y se realizará el sorteo del orden de participación de los concursantes. Además, se hará entrega de los cheques descuento de Makro y del material necesario para la participación en la ruta de tapas y cócteles.
19. **MUY IMPORTANTE:** Para una correcta comunicación con los participantes es **INDISPENSABLE** que todos los establecimientos aporten un número de teléfono móvil a través del cual la organización irá informando de las reuniones, fechas, horarios y eventos que se llevarán a cabo así como cambios en la normativa y/o organización del evento.

TaPalma

CONCURSO

- **Día: lunes 20 de noviembre de 2023**
- **Lugar: Palau de Congressos**
- **Horario concurso:**
 - o 16.00 h: Concurso Tapa Temática 2023.
 - o 17.00 h: Concurso Cóctel TaPalma 2023.
 - o 18.00 h: Concurso Tapa TaPalma 2023.
 - o 19.00 h: Entrega de premios.
 - o 20.00 h: Clausura del evento.

METODOLOGÍA CONCURSO TAPAS

1. Aquellos establecimientos que hayan escogido la opción de presentarse al concurso de tapas tienen la obligación de presentarse al concurso tanto de la Tapa TaPalma 2023 como Tapa TaPalma Temática 2023, y estas tapas deben ser las mismas que tengan a disposición de los clientes durante los días de la ruta. En ningún caso pueden ser diferentes.
2. Para cada uno de los concursos (Tapa TaPalma y Tapa TaPalma Temática) se hará una preselección entre todos los establecimientos que decidan presentarse al concurso y **sólo irán a la fase final los ocho finalistas que el jurado decida**. Para ello es muy importante que con el formulario de inscripción nos enviéis una **foto en alta calidad, ficha técnica y escandallo de la tapa con un coste máximo de 1'50€**.
3. Los concursantes podrán acceder al recinto del concurso dos horas antes del inicio del mismo.
4. Habrá dos zonas habilitadas: La zona de la cocina de apoyo y la zona de los boxes frente al jurado y el público.

Los boxes dispondrán del siguiente material:

- a. 1 placa de vitrocerámica.
- b. 1 microondas
- c. 1 freidora
- d. 1 tabla de cortar.

Junto a los boxes habrá una mesa común que podrán utilizar todos los concursantes y que dispondrá del siguiente material:

- a. 1 horno.

TaPalma

5. Los cocineros podrán preparar el grueso de la tapa en la zona de la cocina de apoyo, ubicada en el back office, pero tendrán que finalizar la cocción y/o preparación de la tapa en los boxes ubicados frente al jurado y el público que asistirá al evento.
6. Cada uno de los participantes deberá elaborar un total de 8 Tapas TaPalma y 8 Tapas TaPalma Temática (7 para el jurado y 1 de exposición).
7. Los concursantes se colocarán en los boxes a la hora establecida (mirar horario concurso) y siguiendo un orden acordado previamente.
8. Para la elaboración de las 8 tapas tendrán un tiempo de 5 minutos. Una vez finalizada la tapa, cada cocinero deberá presentarla al jurado explicando los detalles de su elaboración.
9. A disposición de los participantes habrá un representante técnico de la organización que velará por el control de tiempos y el auxilio en todo lo que los participantes puedan necesitar relativo a material y/o organización.
10. Cada participante deberá traer su propio material de cocina y menaje para cocinar y presentar las tapas al jurado.
11. La organización tomará una fotografía de cada una de las tapas presentadas y se reserva los derechos de la imagen y difusión con el fin de utilizarlas con objetivos de promoción y comunicación del evento TaPalma.
12. El jurado estará integrado por prestigiosos especialistas en gastronomía así como reconocidos chefs bajo la presidencia de Igor Rodríguez.
13. El mismo lunes 20 de noviembre se dará a conocer los ganadores y tendrá lugar la entrega de premios en el mismo recinto del concurso.
- 14. Requisitos y bases de elaboración de las tapas para la ruta y/o concurso:**
 - Se puede utilizar cualquier tipo de plato y presentación.
 - Las decoraciones deben ser comestibles.
 - Se valorarán los siguientes aspectos: sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial.
 - Se podrá utilizar cualquier técnica de elaboración.
 - No hay limitación del número de ingredientes.
 - Se podrán utilizar ingredientes de elaboración propia.

TaPalmá

METODOLOGÍA CONCURSO CÓCTELES

1. Aquellos establecimientos que hayan escogido la opción de presentarse al concurso de cócteles deberán tener esos mismos cócteles a disposición de los clientes durante los días de la ruta. En ningún caso pueden ser diferentes.
2. Para el concurso de cócteles se hará una preselección entre todos los establecimientos que decidan presentarse al concurso y **sólo irán a la fase final los ocho finalistas que el jurado decida**. Para ello es muy importante que junto al formulario de inscripción nos enviéis una **foto en alta calidad, ficha técnica y escandallo del cóctel con un coste máximo de 1'50€**.
3. Los concursantes podrán acceder al recinto del concurso dos horas antes del inicio del mismo.
4. Habrá dos zonas habilitadas: La zona de la cocina de apoyo y la zona de los boxes frente al jurado y el público.

Los boxes dispondrán del siguiente material:

- a. 1 tabla de cortar.
 - b. 1 cubitera con hielo.
5. Los barmans podrán utilizar la zona de las cocinas del back office si fuera necesario pero la preparación del cóctel tendrá que elaborarse en los boxes ubicados frente al jurado y el público que asistirá al evento.
 6. Cada participante deberá aportar todos los materiales e ingredientes necesarios para la realización de los cócteles, a excepción de hielo.
 7. Cada uno de los participantes deberá elaborar un total de 6 cócteles (5 para el jurado y 1 de exposición).
 8. Los concursantes se colocarán en los boxes a la hora establecida (mirar horario concurso) y siguiendo un orden acordado previamente.
 9. Para la elaboración de los 6 cócteles tendrán un tiempo de 5 minutos. Una vez finalizado el cóctel, cada barman deberá presentarla al jurado explicando los detalles de su elaboración.
 10. A disposición de los participantes habrá un representante técnico de la organización que velará por el control de tiempos y el auxilio en todo lo que los participantes puedan necesitar relativo a material y/o organización.

TaPalma

11. Cada participante deberá traer su propio material de coctelería y cristalería, así como todo lo necesario para la realización del cóctel.
12. La organización tomará una fotografía de cada uno de los cócteles presentados y se reserva los derechos de la imagen y difusión con el fin de utilizarlas con objetivos de promoción y comunicación del evento TaPalma.
13. El jurado estará integrado por expertos en coctelería.
14. El mismo lunes 20 de noviembre se dará a conocer los ganadores y tendrá lugar la entrega de premios en el mismo recinto del concurso.
- 15. Requisitos y bases de elaboración de los cócteles para la ruta y/o concurso:**
 - Los cócteles deberán llevar como mínimo dos bebidas alcohólicas.
 - Una de ellas con una gradación mínima 37,5%.
 - Se puede utilizar cualquier tipo de recipiente y presentación.
 - Las decoraciones deben ser comestibles.
 - Se valorarán los siguientes aspectos: sabor, originalidad, presentación y aplicación comercial.
 - Se podrá utilizar cualquier técnica de elaboración
 - No hay limitación del número de ingredientes.
 - Se podrán utilizar ingredientes de elaboración propia o bases alcohólicas infusionadas.
 - Se permiten técnicas de mixología molecular.

TaPalma

RUTA

GENERAL

1. La duración de la ruta de las tapas y los cócteles será desde el miércoles 22 de noviembre a partir de las 13.00 horas hasta el domingo 26 de noviembre hasta la hora de cierre de cada local.
2. Los establecimientos deberán mantener abierto un mínimo de cuatro horas diarias durante los días en los que se celebra la feria gastronómica.
3. Desde la organización se recomienda el siguiente horario: **de 13.00 a 16.00 h y de 19.30 a 24.00 h. Los establecimientos que participan en la ruta de cócteles recomendamos que abran, mínimo, a partir de las 20.00h.**
4. Todos los participantes deberán comunicar a la organización el horario previsto para estos días a la organización, horario que se comprometen a cumplir.

RUTA DE TAPAS

1. Durante los días de la ruta (del 22 al 26 de noviembre) es obligatorio tener a disposición del público, además de su carta habitual, estas dos tapas:
 - a. **Tapa TaPalma 2023** (que en caso de participar en el concurso sería la misma tapa a presentar).
 - b. **Tapa TaPalma Temática 2023** (elaborada con **sobrasada que pertenezca al Consell Regulador IGP Sobrassada de Mallorca** y que en caso de participar en el concurso sería la misma tapa a presentar).
2. **Las tapas (TaPalma y Temática) servidas al público durante los días de celebración de la ruta, tanto si se presentan al concurso como si no lo hacen, deben tener un precio de 2,50€. Y el precio máximo de la materia prima utilizada para esta tapa queda fijado en 1,50€.**
3. La tapa temática, obligatoria en cada uno de los establecimientos que participen en TaPalma, tendrá como principal materia prima la **sobrasada, que pertenezca al Consell Regulador IGP Sobrassada de Mallorca.**
4. Los establecimientos participantes en la ruta podrán ofrecer, además de la Tapa TaPalma 2023 y la Tapa TaPalma Temática 2023, tapas libres a precio libre.

TaPalma

5. Un equipo de la organización supervisará, previamente al evento, la calidad gastronómica de las tapas que se presentan a TaPalma (tanto al concurso como a la ruta), así como la presentación de las mismas, incluyendo los materiales (vajilla) que se utilicen para su servicio. La organización se reserva el derecho de no admitir tapas y presentaciones que no reúnan la calidad requerida para el evento, haciendo devolución inmediata de la cuota de suscripción y del abono pagados por el participante.
6. En caso de que a lo largo del evento la tapa aprobada fuera modificada en detrimento de su calidad, esto será motivo de exclusión definitiva en futuras ediciones de TaPalma.

RUTA DE CÓCTELES

1. Durante los días de la ruta (del 22 al 26 de noviembre) es obligatorio tener a disposición del público, además de su carta habitual, el cóctel acordado:
 - a. **Cóctel TaPalma 2023** (que en caso de participar en el concurso sería el mismo a presentar).
2. **El cóctel TaPalma 2023 servido al público durante los días de celebración de la ruta, tanto si se presentan al concurso como si no lo hacen, deben tener un precio de 4€. Y el precio máximo de la materia prima utilizada para esta tapa queda fijado en 1,50€.**
3. Los establecimientos participantes en la ruta podrán ofrecer, además del Cóctel TaPalma 2023, cócteles libres a precio libre.
4. Un equipo de la organización supervisará, previamente al evento, la calidad de los cócteles que se presentan a TaPalma (tanto al concurso como a la ruta), así como la presentación de los mismos, incluyendo los materiales (vajilla) que se utilicen para su servicio. La organización se reserva el derecho de no admitir cócteles y presentaciones que no reúnan la calidad requerida para el evento, haciendo devolución inmediata de la cuota de suscripción y del abono pagados por el participante.
5. En caso de que a lo largo del evento el cóctel aprobado fuera modificado en detrimento de su calidad, esto será motivo de exclusión definitiva en futuras ediciones de TaPalma

TaPalma

SERVICIO DE BEBIDA EN RUTA TAPAS

1. Los participantes deberán ofrecer a los usuarios de TaPalma al menos, una medida de bebida corta con un precio máximo de 1,50 € (agua, refresco, caña o copa de vino), y teniendo siempre en cuenta la elección del cliente.
2. Los establecimientos participantes en TaPalma deberán tener a disposición de los clientes producto de Mahou, patrocinador del evento. De este modo, la marca se pondrá en contacto con los establecimientos para proponerles una oferta especial TaPalma.

TaPalma

PREMIOS TAPALMA 2023

Premio 'Tapa TaPalma 2023' (oro, plata y bronce)

- Elegido por un jurado profesional compuesto por cocineros de fama nacional e internacional.
- El premio a la mejor tapa libre, Tapa TaPalma de Oro 2023, consiste en:
 - o La financiación del viaje al Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid (billete, traslados y hotel) en el caso de que sean seleccionados por la comisión del concurso nacional ajena a la organización de TaPalma.
 - o Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 600€.
 - o Un premio en metálico de 600€.

Premio 'Tapa TaPalma Temática 2023' (oro, plata y bronce)

- Elegido por un jurado profesional compuesto por cocineros de fama nacional e internacional.
- El premio a la mejor tapa temática, Tapa TaPalma Temática de Oro 2023, consiste en:
 - o Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 500€.
 - o Un premio en metálico de 500€.

Premio 'Cóctel TaPalma 2023' (oro, plata y bronce)

- Elegido por un jurado profesional compuesto por expertos en el sector y barmans de fama nacional e internacional.
- El premio al mejor cóctel, Cóctel TaPalma de Oro 2023, consiste en:
 - o Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 500€.
 - o Un premio en metálico de 500€.

TaPalmá

Accésit a la mejor tapa maridada con Mahou

- Elegido por un jurado profesional compuesto por cocineros de fama nacional e internacional.
- El accésit a la mejor tapa maridada con Mahou consiste en:
 - Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 300€.

Accésit a la mejor tapa elaborada con DO Oli de Mallorca

- Elegido por un jurado profesional compuesto por cocineros de fama nacional e internacional.
- El accésit a la mejor tapa elaborada con DO Oli de Mallorca consiste en:
 - Un cheque de compra cortesía de Makro por valor de 300€.

Accésit al mejor cóctel elaborado con producto Antonio Nadal (KM1, Hierbas, Hierbas Túnel, Vermut Muntaner)

- Elegido por un jurado profesional compuesto por expertos en el sector y barmans de fama nacional e internacional.
- El accésit al mejor cóctel elaborado con producto Antonio Nadal (KM1, Hierbas, Hierbas Túnel, Vermut Muntaner) consiste en:
 - Un cheque de compra cortesía de Distributions Túnel, a recoger en Drinks Boutique (nuestra tienda en el polígono), por valor de 300€ en producto Antonio Nadal (KM1, Hierbas, Hierbas Túnel, Vermut Muntaner).

TaPalma

PUBLICIDAD, COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN

1. La celebración del evento se da a conocer al público a través del Gabinete de Comunicación Marketing de AgenciaCom que desde hace semanas ya está trabajando en el evento.
2. Se llevará a cabo la promoción del evento a través de medios de comunicación, carteles y folletos, página web, redes sociales, publicidad y diferentes soportes tanto off line como on line.
3. Este año la organización seguirá apostando por las nuevas tecnologías con una app que incluirá toda la información relativa de todos los establecimientos participantes y que se podrá descargar de forma gratuita.
4. La organización plasmará, en la website, la información que los establecimientos hayan enviado **(a través del formulario de inscripción antes del 30 de octubre de 2023)** junto con una fotografía de las tapas y/o cóctel a realizar. Pasada esta fecha, y en caso de no haber recibido la documentación necesaria, la organización decidirá qué publica y qué no publica sobre el establecimiento que no haya enviado la información que aquí se solicita.
5. Las redes sociales tendrán un papel destacado en esta edición de TaPalma a través del hashtag #tapalma2023. A lo largo del evento contaremos con la colaboración de diferentes bloggers e influencers que se encargarán de dar a conocer el evento en Facebook, Twitter e Instagram.
6. TaPalma 2023 dispone de 2 redes sociales oficiales: Facebook e Instagram y contarán con el apoyo de las redes sociales de Restauración Caeb, así como de todos los patrocinadores y colaboradores del evento. Animamos a todos los participantes a que utilicen sus propias redes para dar difusión del evento.
7. Para la correcta promoción del evento, la organización entregará a los establecimientos una serie de material promocional como: roll ups, carteles y soportes varios de TaPalma 2023. En todos los casos los establecimientos se comprometen a colocar en un lugar visible del local dicho material.

TaPalma

CUOTAS PARA PARTICIPAR EN TAPALMA 2023

Cuota de participación (incluye participación obligatoria en la ruta gastronómica y derecho a elegir si quieren participar, o no, en el concurso TaPalma 2023).

- RUTA (y/o concurso, es opcional) **Tapas: 300€ + IVA**
- RUTA (y/o concurso, es opcional) **Cócteles: 300€ + IVA**
- RUTA (y/o concurso, es opcional) **Tapas y Cócteles: 500€ + IVA**

INCLUYE

Categoría Tapas:

- **Vale 100€ Makro**
- **Descuento de un 5%** en compras inferiores a 1.000€ y del **10%** en compras superiores a 1.000€ en Makro en un periodo de tiempo determinado.
- Publicidad general del evento con la promoción que implica (campaña – publicitaria – campaña comunicación).
- Soportes visuales previstos para la campaña: roll ups, posters, cartelería.
- Presencia en la web de la ruta con información básica (ubicación y nombre).

Categoría Cócteles:

- **Vale 100€ Makro**
- **Descuento de un 5%** en compras inferiores a 1.000€ y del **10%** en compras superiores a 1.000€ en Makro en un periodo de tiempo determinado.
- Publicidad general del evento con la promoción que implica (campaña – publicitaria – campaña comunicación).
- Soportes visuales previstos para la campaña: roll ups, posters, cartelería.
- Presencia en la web de la ruta con información básica (ubicación y nombre).

Categoría Tapas y Cócteles a la vez:

- **Vale 100€ Makro**
- **Descuento de un 5%** en compras inferiores a 1.000€ y del **10%** en compras superiores a 1.000€ en Makro en un periodo de tiempo determinado.
- Publicidad general del evento con la promoción que implica (campaña – publicitaria – campaña comunicación).
- Soportes visuales previstos para la campaña: roll ups, posters, cartelería.
- Presencia en la web de la ruta con información básica (ubicación y nombre).

TaPalma

CONCLUSIÓN

AgenciaCom, junto con Restauración Caeb y la Asociación de Barman de Baleares, es muy consciente del esfuerzo que en algunos casos puede suponer para vosotros formar parte de TaPalma por el cambio de rutinas que puede implicar para el establecimiento. Por ello no sólo os agradecemos vuestra participación, sino que esperamos y deseamos que el esfuerzo y dedicación invertido valga la pena y se traduzca en un exitoso TaPalma para todos.

Desde la organización os animamos a que participéis de una forma activa tanto en el concurso como en la ruta, con ganas e ilusión y que utilicéis todas las herramientas que las nuevas tecnologías y las redes sociales ponen a nuestro alcance para promocionar y difundir vuestro establecimiento y TaPalma 2023. Nuestro objetivo es dar a conocer, cada vez más, y consolidar TaPalma como un referente entre las citas gastronómicas a nivel nacional.

MUY IMPORTANTE: se recuerda a todos los participantes que para la correcta inscripción es indispensable rellenar, antes del 30 de octubre a las 14.00 horas, el formulario de inscripción a través de la web www.tapalma.com. Sin esta documentación la inscripción no se hará efectiva y por lo tanto no será posible la participación en el evento.

MUY IMPORTANTE: Para una correcta comunicación con los participantes es **INDISPENSABLE** que todos los establecimientos aporten un número de teléfono móvil a través del cual la organización irá informando de las reuniones, fechas, horarios y eventos que se llevarán a cabo así como cambios en la normativa y/o organización del evento.

TaPalma

ACEPTACIÓN DE ESTAS BASES POR LOS PARTICIPANTES

El envío del formulario de inscripción implica la aceptación de todos los puntos incluidos en el reglamento. Cualquier aspecto no recogido en este reglamento será resuelto por la organización y será inapelable.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Puedes pedir más información contactando en los siguientes teléfonos:

Alberto Hernández
tapalma@agenciacom.com
ahernandez@agenciacom.com
Móvil: 620 155 767
Tel: 971 432 220

Miguel Ángel Galeote
tapalma@agenciacom.com
agaleote@agenciacom.com
Móvil: 644 510 183
Tel: 971 432 220

Caterina Tugores
tapalma@agenciacom.com
ctugores@agenciacom.com
Móvil: 685 846 872
Tel: 971 432 220