



RESTAURANIZA

CONTEMPORARY FOOD AGENCY

#WeLoveFoodCommunication

Somos una

Agencia de Comunicación Creativa Digital

Maridamos diseño, creatividad y estrategia.

Cocinamos emociones.

Excitamos al consumidor.

Generamos experiencia y comunicamos
sensaciones con contenido que alimenta.



¿Cómo lo hacemos?

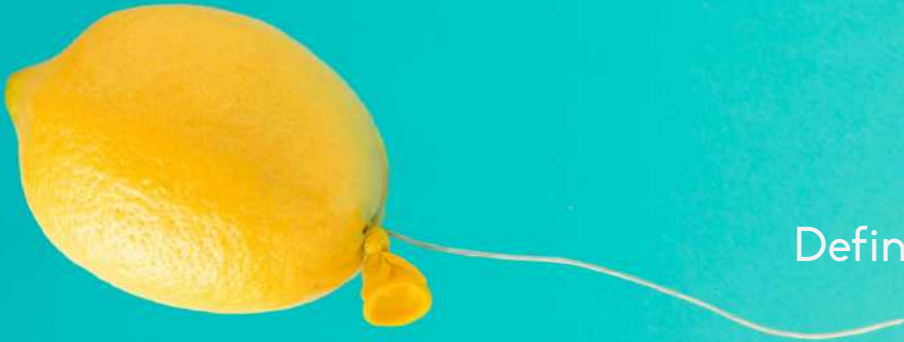
Definimos ventajas competitivas en el mercado y creamos soluciones para las marcas que buscan tribus y quieren influir en las personas para conseguir resultados.



Lo que hacemos

Somos Creativos: FoodDesign

Ideas, Creatividad,
Definición de conceptos, Fotografía,
Talent & Visual Arts,
Dirección de arte, Storytelling,
Content Marketing & Audiovisual Content





Lo que hacemos

Somos Branders: FoodBranding

Creación de marca, Brand Activation,
Gestión de marca & Brand Guardian
Identidad & Posicionamiento

Lo que hacemos

Somos Foodies: FoodExperiences

Generamos acciones
y activaciones que expresan cultura,
cuentan historias que atraen,
contagian, conectan, posicionan
y consiguen resultados.

Chefs, Fanslover, Lovemarks,
Desing Action Plan & Contenido que Alimenta





Lo que hacemos

Somos Comunicadores: FoodCommunication

Plan de comunicación & Estrategia de marca,
Branded Content, Activación,
Eventos, PR & Medios



Lo que hacemos

Somos Below The Line: Trade Activation

Acciones promocionales on y off trade,
Sampling & Incentivos al consumidor
Call promos & Path to Purchase
Horeca marketing



Lo que hacemos

Somos **Gastromarketing** **y Gastropólogos:** **FoodConsulting**

Estrategia Creativa Gastronómica
Marketing gastronómico:
Hotel & Restaurants
Kitchen & Food Consulting



Lo que hacemos

Somos Online: Digital Talking

Estrategia Digital & Social Media,
Diseño & Desarrollo Web,
Digital Marketing,
Gestión de RRSS & Creación
de contenido online.
Influencers Marketing
SEM & Social ADS
Performance Marketing
Digital Traffick Strategy



Por Nuestra Experiencia

Por el amor a la creatividad, la pasión
y la dedicación que le ponemos
a todos nuestros proyectos, hemos tenido el
gusto y placer de colaborar con

Marcas Interesantes y Clientes Molones

OUR COOKING BRANDS


CORCHOS
BARCELONA

NESPRESSO



b,olibòl
practica comer bien



MATSURI
BY EDO KOMORI

Arado
Grocery & Restaurant
- EST. 2017 -



INNSIDE
BY MELIÀ

MELIÀ
HOTELS
INTERNATIONAL



GOURMET *tapas*
by **SENSI**

BOMBILATE
SENCILLEZ EXQUISITA

CAÑA
DE
AZÚCAR

VzLa - Ben

TORRES



1870

• • • •
PERELADA


SUSHISHOP

LA CUINA DEL
NINOT
ESPAI DE CUINA MODERNA

BACARDÍ

NESCAFÉ




MOM
GOD SAVE THE GIN



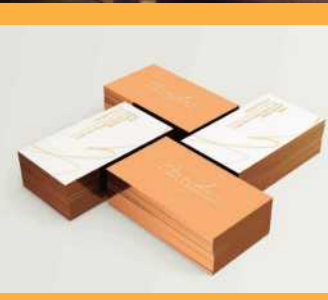
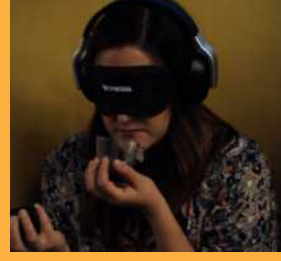
Our Projects

Nuestros Proyectos

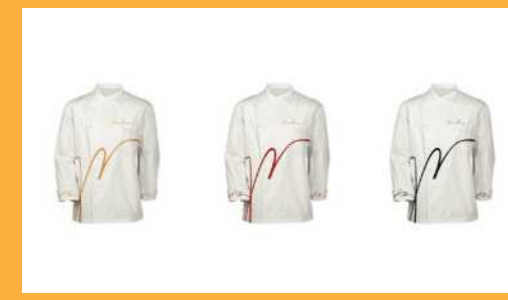
Nuestra creatividad es infinita, y quienes confían en nosotros valoran nuestro criterio para reinventarse, diseñando las mejores estrategias, construyendo marcas de primera y comunicando productos innovadores.



NESPRESSO



Arado Grocery & Restaurant - EST 2017



BOMBILATE SENCILLEZ EXQUISITA



MATSURI BY EDO KOMORI

LA CUINA DEL NINOT ESPAI DE CUINA MODERNA

Matsuri, el japo con acento brasileño al que hay que ir en Barcelona

El de Edo Komori es un nombre reconocido en el mundo de la gastronomía barcelonesa, pues se encuentra desde hace tiempo al frente del restaurante Matsuri del Gòtic. Recientemente acaba de abrir un nuevo restaurante, también llamado Matsuri, en un local más grande y con la misma oferta que el anterior. Visita obligada, sin duda, para los amantes del sushi y de la fusión.



COCINATIS Antena 3

La fusión es la seña de identidad de este recomendable restaurante. | Cocinatis

PERELADA



GRUPO

TABERNA Y CAFETIN BARCELONA



Carlos Aguilá Sin palabras!! Que finca 'Can Garbet' @Perelada @DOEmporda



RESTAURANIZA CONTEMPORARY FOOD AGENCY ATRÁPALO





Aforo limitado
Reservas en el 604 876 696

25 de Febrero
19:30

MARIDAJE DE EXPERIENCIAS:

Degusta el sabor de la tradición
(cena maridaje + degustación vinos)

19:30-20:30
Cata de 4 vinos

Cata de 4 vinos dirigida por Francisco José Rodríguez, enólogo de Bodegas Torres

TORRES

50 euros por persona (I.V.A. incluido (pan y agua incluido))

20:30-23:00
Cena maridaje

Menú degustación elaborado en exclusiva para la ocasión por el Chef Juan Carlos Dorado, maridado con los vinos!

Turkey, queso fresco, queso parmesano, tomate, cebolla.

C/ Sagasta 30 - 105 - www.laera.es



Restaurante Arado está aquí. Restaurante Arado. Publicado por Olga Pérez Díez (7) · 19 de febrero · Madrid · €

"Ser de Serrano" es un sentimiento de pertenencia a Madrid, sensibilidad por nuestra cultura, por sus detalles, por ser tradicional y cosmopolita. Nuestro equipo es de Arado. Si eres de Arado, eres de Serrano. #YoSoydeSerrano

Rendimiento de tu publicación

844 Personas alcanzadas

77 Reacciones, comentarios y veces que se ha compartido

60 Me gusta	9 En la publicación	51 En veces compartido
9 Me encanta	2 En la publicación	7 En veces compartido
1 Me divierte	0 En la publicación	1 En veces compartido
0 Comentarios	0 En la publicación	0 En el contenido compartido
7 Veces compartido	7 En la publicación	0 En el contenido compartido

128 Clics en publicaciones

30 Visualizaciones de fotos	0 Clics en el enlace	98 Otros clics
-----------------------------	----------------------	----------------

COMENTARIOS NEGATIVOS

0 Ocultar publicación 0 Ocultar todas las publicaciones



Restaurante Arado. Publicado por Olga Pérez Díez (7) · 4 de mayo a las 19:09 · €

CONCURSO

¿Quieres ganar una cena para dos en #Arado? ¡Buscamos los mejores Retratos de Madrid! Captura tu mejor foto de la ciudad y participa en nuestro #concurso subiendo tu foto a Facebook o Instagram... Ver más

Retratos de Madrid #YoSoydeSerrano

RESTAURANTEARADO.COM

Buscamos los mejores retratos de Madrid | Restaurante Arado

Rendimiento de tu publicación

2243 Personas alcanzadas

89 Reacciones, comentarios y veces que se ha compartido

69 Me gusta	67 En la publicación	2 En veces compartido
5 Me encanta	5 En la publicación	0 En veces compartido
8 Comentarios	6 En la publicación	2 En el contenido compartido
7 Veces compartido	7 En la publicación	0 En el contenido compartido

70 Clics en publicaciones

0 Visualizaciones de fotos	27 Clics en el enlace	43 Otros clics
----------------------------	-----------------------	----------------

COMENTARIOS NEGATIVOS



LA HAMBURGUESA SOLIDARIA BCN SEPTIEMBRE 2016

SUMAROCA

INGREDIENTES

1. THE PLACE TO BE

¿ preguntas de restaurantes amigos por su UBICACIÓN, por su PODER MEDIÁTICO en redes sociales, sus conexiones propuestas gastronómicas: TOP CHEFS

Tipología: CASA BONAY, MURRAY, BOGART, CASA GRACIA, BUBO PULPIN, CHEZ COCO, CEVICHE 103



¿TE APUNTAS A ALGO "CRAZY"?

COMPARTE TU FOTO DISFRUTANDO DE NUESTRA COMIDA DURANTE EL EVENTO CON EL HASHTAG #LaMenudaCrazyFood

¿Y GANA UN TACO GRATIS!

RESTAURANZA LAMENUA

COMUNICACIÓN

1. EJES COMUNICACIÓN Gastronomía y Solidaridad

2. RETOS Naturaleza y continuidad

3. EJES COMUNICACIÓN Influencers, Embajadores, Medios

4. SOPORTES Medios masivos, Medios propios: microsite, redes sociales, desplegable informativo, Material en los restaurantes

eat & BLOG

MOODIE

NESPRESSO

¿CELEBRAMOS LAS FIESTAS JUNTOS?

GAMA ESSENZA MINI

49€*

+20€ DE DESCUENTO DIRECTO EN CAFÉ NESPRESSO®

NESPRESSO

TU REGALO PERFECTO ESTAS NAVIDADES

GAMA ESSENZA MINI 59€ +20€ DE DESCUENTO*

ACOMPÁÑALO CON UNA EXCLUSIVA SHOPPING BAG



GREETINGS FROM OUR CREW

Somos entusiastas y multidisciplinares.
Ágiles con actitud y visión de negocio.
Creemos en el poder de
las ideas y de las historias.
Conectamos marcas con personas.
Creamos tendencias que impactan
para conseguir resultados.

HELLO





SIILVANO MEDEHUE
RRPP DIRECTION
& FOUNDER



LYDIA MUÑOZ
STRATEGY
MANAGER



OUR TEAM

Family Team



MARY SOL RAMÍREZ
FOOD SOCIAL DESIGN

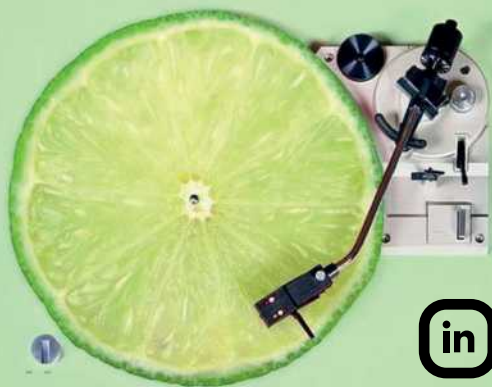


SARA DUCRÒS
MARKETING ASSISTANT & CM



CARLOS JAVIER DÍEZ
ACCOUNT EXECUTIVE

OUR NOMADS



OSCAR OLMO
CREATIVO



CÉSAR OSORIO
DIGITAL PLANNER



ÁLEX CLAVIJO
CHEF &
CONSULTANT



PABLO DEL CASTILLO
FOOD DESIGN



OUR NOMADS



ALEX YUSO
VIDEO ART



MARINA BARINOVA
SEO & WEB
DEVELOPMENT



ÁNGEL DOMÍNGUEZ
DESIGN & ART DIRECTOR



DAVID FARRAN DE MORA
PRESS MEDIA & RRPP



5 REASONS TO CHOOSE US



1
COMEMOS. BEBEMOS
Y VIAJAMOS

2
TALENTO Y EXPERIENCIA

3
CRAZY PEOPLE

4
SMALL AGENCY, BIG IDEAS

5
CONECTAMOS ON & OFF

Contact Us

Pop Up Office

Barcelona – Madrid – Valencia – México

www.restauraniza.com

info@restauraniza.com

Teléfono 00 34 932652078



 [@Restauraniza_Agency](https://www.instagram.com/Restauraniza_Agency)  [Restauraniza](https://www.facebook.com/Restauraniza)  [Restauraniza](https://www.twitter.com/Restauraniza)



Creatividad + tendencias + innovación nosotros lo llamamos: ÉXITO

¿Hacemos un café?