



30- Septiembre
1 - 2 Octubre

Pabellón
vida **Sustentable**
Orgánico &
Regenerativo

Organizador



AOA
CHILE

AGRO | ORGANICA | ALIMENTOS SALUDABLES

ESPACIO
FOOD
SERVICE

Espacio Riesco
Santiago, Chile



Pabellón vida **Sustentable** **Orgánico &** **Regenerativo**

En un entorno donde la sostenibilidad es imprescindible, surge el **Pabellón Vive Sustentable, una ruta orgánica y regenerativa que se presentará en Food & Service 2025**, el evento alimentario más importante de Chile. **Creado por AOA Chile, en alianza con Carlo Von Mühlenbrock**, este espacio busca redefinir la forma en que entendemos y practicamos la alimentación y el desarrollo de negocios conscientes.

Es un viaje que nos invita a **conectarnos, educarnos** y generar oportunidades con una **conciencia plena** de los impactos que genera

Chef Carlo Von Mühlenbrock



¿Qué es el Pabellón vida **Sustentable** **Orgánico &** **Regenerativo?**

Un espacio de más de 600 m² dentro de la feria alimentaria más importante de Chile, **diseñado especialmente para marcas, productores, certificadoras, chefs, emprendedores e instituciones que impulsan la alimentación orgánica, regenerativa y sustentable.** Organizado por **AOA Chile**, este pabellón será una vitrina dinámica e innovadora para marcas con propósito.

ESPACIO **FOOD**
SERVICE



Público Objetivo

+35.000 Asistentes Profesionales

+20 Países



Alta Visibilidad Internacional



Pabellón Nuestra Historia

AOA Chile nace en el sur de Chile, entre raíces mapuche lafkenche, fe profunda y amor por la tierra. **Fundada por Rodrigo Rojas y Geraldine Olmedo**, la plataforma busca conectar personas, marcas y territorios a través de la agricultura orgánica, los alimentos saludables y la regeneración. Desde 2016 han creado eventos y seminarios y 2024 con iniciativas como la Revista Agro Orgánica, la Ruta Orgánica en Moto y el Pabellón Vida Sustentable, visibilizando historias reales con propósito, innovación y compromiso. **AOA Chile es más que una empresa: es un movimiento con alma.**



La Ruta tres **Paisajes** para la **Sostenibilidad**

Innovación Sostenible: Tecnología limpia, alimentos regenerativos y empaques ecológicos.

Red de Colaboración: Conectamos productores, chefs y marcas para crear alianzas con propósito.

Educación y Concientización: Charlas y talleres brindan herramientas prácticas para integrar la sostenibilidad en negocios y vida cotidiana.

Impacto del Pabellón

- ✓ **Formación y visibilidad** para productores orgánicos y tecnologías verdes.
- ✓ **Enseñanza activa** sobre cocina regenerativa y consumo consciente.
- ✓ **Espacios para generar negocios** con valores compartidos.
- ✓ **Una experiencia inmersiva** que deja huella en marcas, instituciones y visitantes.





Pabellón

Show de Cocina Orgánico y Regenerativo

Un espectáculo culinario con **15 chefs nacionales e internacionales** que prepararán recetas con ingredientes orgánicos, regenerativos o sustentables. Habrá **cocina ancestral, vegetariana, carnes agroecológicas y productos del mar sostenibles**. Cada presentación será acompañada de relatos, técnicas y degustaciones. Ideal para marcas de alimentos, productores, condimentos y utensilios.

Este espacio puede ser patrocinado por marcas interesadas en asociar su imagen con el showcooking.

Pabellón
Show de Cocina
Orgánico y
Regenerativo

Plancha en madera
prensada
2.12 x 1.22 m.



Mueble en melamine
blanco super mate
Vesto

Mueble en melamine
blanco super mate
Vesto



ESC 1/25

Pabellón

Conversatorios Temáticos

3 Jornadas

Durante los tres días del evento se realizarán **conversatorios con panelistas y expertos** sobre: - E-commerce y marketplaces digitales - Nutrición y alimentos funcionales - Certificación, trazabilidad y normativas.

Moderados por especialistas del sector, incluyendo al Chef **Carlo Von Mühlenbrock** como rostro oficial del pabellón, estos espacios combinan reflexión, conocimiento y vinculación con marcas presentes.



**PODCAST
NOTAS Y
CONVERSATORIO**
16 m²

Plancha en madera
prensada
2.12 x 1.22 m.



Tubo metálico rectangular
2x4" plg



Pabellón Conversatorios Temáticos



Un estudio abierto para grabación de cápsulas en formato entrevista o podcast en vivo. Espacio ideal para dar **visibilidad a marcas, productores, iniciativas e historias inspiradoras**. Transmitido por AOA Chile TV y redes sociales.

Este espacio también puede ser patrocinado por medios, radios o marcas que deseen asociarse con contenidos de alto impacto.

Zona
de **Entrevistas
& Podcast “Voces
del Orgánico”**

Zona de **Negocios & Networking**

Espacio exclusivo para **encuentros entre expositores y compradores:** tiendas gourmet, distribuidores, food service, supermercados y proyectos de alimentación consciente. Equipado para reuniones programadas.

Disponible para patrocinio o activaciones asociadas a marcas que quieran destacar en el mundo B2B.

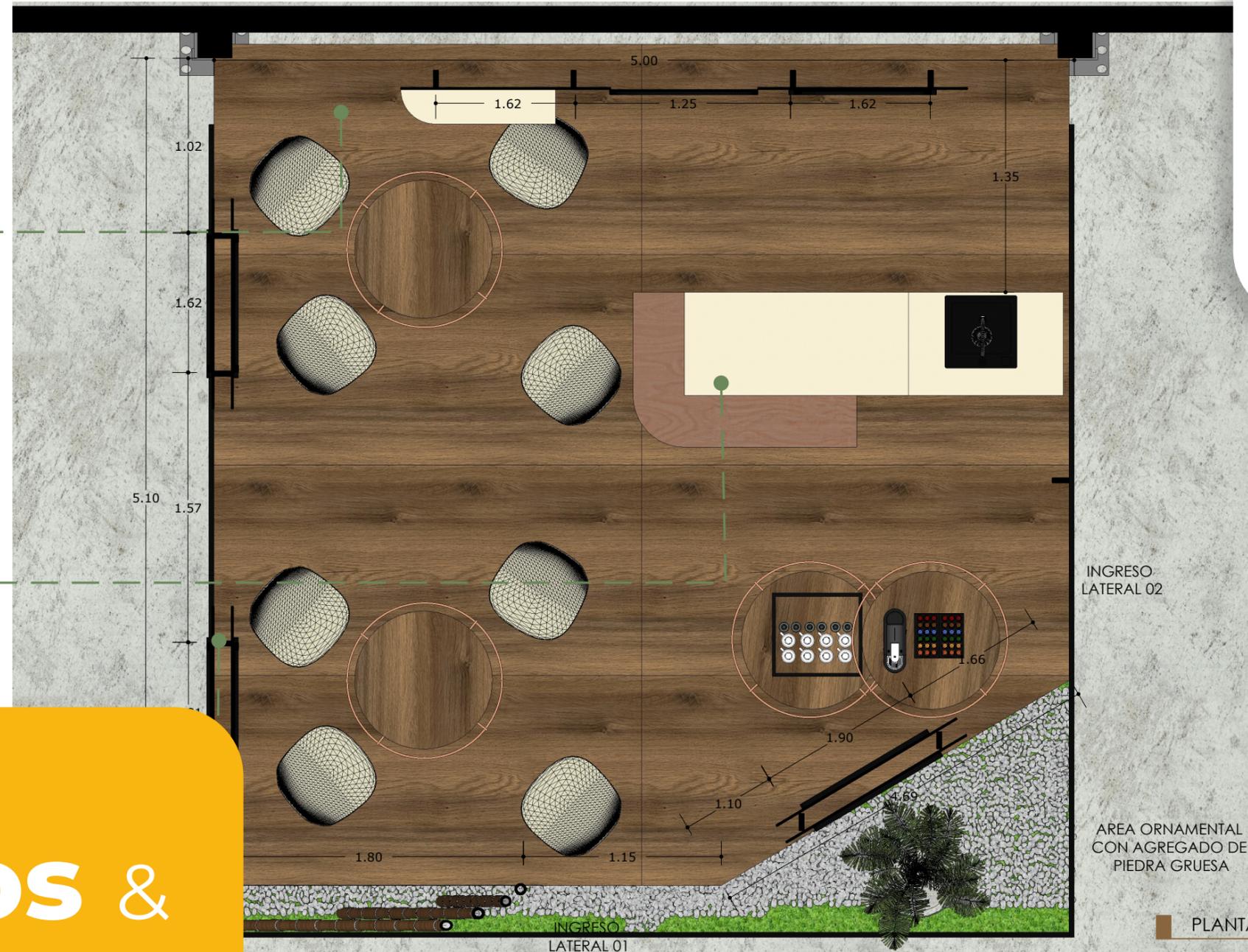


Zona de **Negocios & Networking**

Plancha en madera
prensada
2.12 x 1.22 m.



Mueble en melamine
blanco super mate
Vesto



**ZONA DE
REUNIONES/
RUTA DEL
CAFE ORGÁNICO
25 m²**



Pabellón **AOA Chile** **Tv**

Durante el evento , se desarrollará una experiencia mixta de entrevistas en vivo y cápsulas grabadas. Las entrevistas en vivo ofrecerán un espacio inspirador para marcas, chefs y expertos . Luego se editarán y publicarán como contenido de alto valor para difusión post - evento. El objetivo es amplificar historias de impacto, proyectos sostenibles y aprendizajes del sector.

El **Chef** como **Agente** de **Cambio**

Carlo von Mühlenbrock con su carisma y talento ha marcado presencia en la cultura gastronómica chilena, su carrera profesional se ha basado en el **amor por la cocina y el respeto a las tradiciones culinarias de cada pueblo**. Carlo tiene un ingrediente especial, una cocina basada en la preservación caracterizando su propósito de vida sustentable, donde cada detalle está pensado perfectamente. Recientemente la ministra de Medio Ambiente, Maisa Rojas, reconoció al programa “Vive Sustentable por Carlo Cocina”, al ser el primer programa de la TV chilena en alcanzar el nivel de cuantificación de sus gases de efecto invernadero (GEI) a nivel de eventos, del Programa Huella Chile del Ministerio del Medio Ambiente.



Pabellón vida **Sustentable** **Orgánico &** **Regenerativo**

Es el espacio dentro de **Food & Service 2025** que conecta a productores, marcas, emprendedores y proyectos comprometidos con una alimentación saludable, regenerativa y con propósito.

Hoy tienes la oportunidad de **sumarte con tu stand** a una experiencia única que combina visibilidad, contenido de valor, networking estratégico y una comunidad alineada con los nuevos desafíos del sector.

INCLUYE

- ✓ Stand con excelente ubicación en Espacio Riesco
- ✓ Participación en actividades como cocina en vivo, zona de negocios, entrevistas y podcast
- ✓ Presencia en medios digitales, revista y redes sociales

Ideal para marcas con impacto que quieren destacarse en el mayor evento alimentario del país.

Escribinos para recibir el brochure comercial actualizado y asegurar tu espacio.



Pabellón Distribución Visual del Pabellón

Disponible como anexo para cotización
y evaluación de patrocinio por área
temática.



Pabellón

Planes Comerciales

Los siguientes planes están disponibles para las marcas interesadas. **Actualmente quedan stands de 6 m² disponibles**, los cuales pueden ser adquiridos con cualquiera de los planes comerciales. Una vez vendidos, los planes se mantendrán vigentes, sin stand, como opción publicitaria con beneficios.

Para más detalles, revisa el brochure oficial o media kit.

Plan Platinum

Plan Platinum

- ✓ Stand de 6 m² (ubicación preferencial)
- ✓ 1 página completa en revista digital
- ✓ Post mensual en redes AOA (hasta dic. 2025)
- ✓ Participación en Show de Cocina o Degustación
- ✓ Presencia en pantallas LED del evento Podcast/entrevista de 10 min en vivo Inclusión en la Ruta Orgánica (YouTube)
- ✓ Publicación en web como "Aliado Estratégico"

Valor: UF 150 + IVA





Plan Gold

Plan Gold

- ✓ Stand de 6 m²
- ✓ 1 página completa en revista digital
- ✓ Participación en zona de negocios
- ✓ 2 post en redes sociales
- ✓ Publicación en web como "Aliado Estratégico"

Valor: **UF 100 + IVA**

Contacto Comercial

Rodrigo Rojas – Fundador AOA Chile

✉ rodrigo@aoachile.com

☎ +56 9 9900 8445

Geraldine Olmedo – Co-Fundadora AOA Chile

✉ geraldine@aoachile.com

☎ +56 9 7860 9224

Brenda Musimessi – Coordinación Comercial

✉ comunicaciones@aoachile.com

Ignacio Fuentes – Asesor Sostenibilidad

☎ +56 9 7667 9322

