

[](https://pt.smartsheet.com/try-it?trp=58177)**Exemplo de modelo de   
proposta para evento em   
Microsoft Word**

Global Culinary Fest 20XX

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ELABORADO POR |  | DATA |
| Mike Mussina | | DD/MM/AA |

índice

[1. RESUMO EXECUTIVO 3](#_Toc184915041)

[2. Visão geral do evento 3](#_Toc184915042)

[3. OBJETIVOS DO EVENTO 3](#_Toc184915043)

[4. PÚBLICO-ALVO 3](#_Toc184915044)

[5. detalhes do evento proposto 4](#_Toc184915045)

[6. ESTRATÉGIA DE MARKETING E PROMOÇÃO 4](#_Toc184915046)

[7. OPORTUNIDADES DE PATROCÍNIO 4](#_Toc184915047)

[8. visão geral do orçamento 5](#_Toc184915048)

[9. logística e operações 5](#_Toc184915049)

[10. GERENCIAMENTO DE RISCOS 5](#_Toc184915050)

[11. CONCLUSÕES 5](#_Toc184915051)

[12. ANEXO 6](#_Toc184915052)

# RESUMO EXECUTIVO

|  |
| --- |
| Imaginamos o “Global Culinary Festival 20XX” como uma celebração vibrante da culinária internacional, reunindo chefs de renome mundial, fãs de gastronomia e especialistas culinários em um ambiente festivo, envolvente e educativo. O evento tem como objetivo estimular as papilas gustativas, explorar tradições culinárias e promover uma comunidade culinária global no centro de Nova York. |

# Visão geral do evento

|  |
| --- |
| De 15 a 17 de outubro de 20XX, no Central Park, em Nova York, este festival de três dias ao ar livre contará com demonstrações de culinária, workshops interativos, degustações e apresentações culturais. Com uma participação esperada de mais de 10.000 pessoas, o festival destacará a sustentabilidade alimentar global, a inovação e a arte de cozinhar. |

# OBJETIVOS DO EVENTO

|  |
| --- |
| * Celebrar e promover a diversidade das cozinhas e técnicas culinárias mundiais. * Fornecer uma plataforma para chefs e produtores de alimentos mostrarem seus talentos e produtos. * Ensinar sustentabilidade alimentar e práticas alimentares saudáveis aos participantes. |

# PÚBLICO-ALVO

|  |
| --- |
| Nosso público-alvo inclui fãs de comida de todas as idades, profissionais de culinária, blogueiros e críticos de comida, famílias e turistas interessados em experimentar cozinhas globais e aprender sobre culturas culinárias de todo o mundo. |

# detalhes do evento proposto

DATA E HORA

|  |
| --- |
| De 15 a 17 de outubro de 20XX, das 11h às 21h. |

LOCAL

|  |
| --- |
| O evento será realizado no Central Park, em Nova York. Usaremos os amplos espaços verdes do parque para várias zonas de eventos, palcos e estandes de fornecedores. |

ESBOÇO DO PROGRAMA

|  |
| --- |
| Dia 1: cerimônia de abertura com um discurso sobre a sustentabilidade global dos alimentos, seguido por demonstrações de culinária regional.  Dia 2: workshops interativos de culinária para adultos e crianças, degustações organizadas por chefs internacionais e apresentações culturais noturnas.  Dia 3: palestras de inovação culinária, competições de chefs e festividades de encerramento, incluindo um mercado de alimentos globais. |

# ESTRATÉGIA DE MARKETING E PROMOÇÃO

|  |
| --- |
| Adotaremos uma abordagem de marketing integrada, incluindo a garantia de parcerias com influenciadores na área de alimentos e estilo de vida, execução de campanhas direcionadas de redes sociais e mídia tradicional, além de colaboração com escolas e organizações culinárias. |

# OPORTUNIDADES DE PATROCÍNIO

|  |
| --- |
| Ofereceremos pacotes de patrocínio personalizados, com benefícios que incluem visibilidade da marca, acesso VIP e oportunidades para apresentar produtos no festival. |

# visão geral do orçamento

|  |
| --- |
| Estimamos um orçamento de R$ 300.000, cobrindo as instalações no local, o marketing, as acomodações dos participantes e as operações do evento. Prevemos uma receita de R$ 450.000, com fontes que incluem vendas de ingressos, patrocínios e taxas de fornecedores. |

# logística e operações

|  |
| --- |
| Criaremos planos detalhados para coordenação de fornecedores, gerenciamento de fluxo de participantes, saneamento, segurança e serviços de emergência para garantir uma experiência segura e agradável para todos. |

# GERENCIAMENTO DE RISCOS

|  |
| --- |
| Identificaremos potenciais riscos como interferências climáticas, preocupações com saúde e segurança e problemas de segurança alimentar. Incluiremos planos abrangentes para cada cenário, a fim de garantir que o festival funcione sem problemas. |

# CONCLUSÕES

|  |
| --- |
| O “Global Culinary Festival 20XX” será uma jornada inesquecível pelas diferentes culinárias do mundo, oferecendo uma mistura única entre sabores, tradições e inovações. Convidamos todas as partes interessadas a se juntarem a nós para tornar este festival um evento marcante, que celebrará a linguagem universal da comida. |

# ANEXO

|  |
| --- |
| A: Mapa de layout do evento no Central Park.  B: Cronograma de demonstrações e workshops de culinária.  C: Lista de chefs participantes e especialistas em culinária.  D: Folheto de informações sobre patrocínio. |

## 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ELABORADO POR |  |  |
| Mike Mussina, Epicurean Events | | |

|  |
| --- |
| REVISADO POR |
| Suzyn Waldman, planejadora sênior de eventos | |

|  |
| --- |
| APROVAÇÃO |
| Paul O’Neill, diretor de eventos | |

|  |
| --- |
| **AVISO DE ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE**  Os artigos, os modelos ou as informações disponibilizados pela Smartsheet no site são apenas para referência. Nós nos esforçamos para manter as informações atualizadas e corretas, mas não damos garantia de qualquer natureza, seja explícita ou implícita, a respeito da integridade, precisão, confiabilidade, adequação ou disponibilidade do site ou das informações, dos artigos, dos modelos ou dos gráficos contidos no site. Portanto, toda confiança que você depositar nessas informações será estritamente por sua própria conta e risco. |