

HORECA FUTURA




Madrid
20.02.2024

PROGRAMA

#HorecaFutura

 HOSTELERÍA
DE ESPAÑA ©

UBICACIÓN:
Main Auditorium
Caixa Bank

 Horeca
Professional
Expo

Patrocinador oficial

 MAHOU
SANMIGUEL

Partner colaborador


Pernod Ricard España

 Sabadell
Professional



Programa



JOSÉ LUIS
YZUEL



EMILIO
GALLEGO



DAVID
DOMÍNGUEZ



DAVID
DE LAS HERAS



BÁRBARA
FDEZ. OCHOA



CRISTINA
GARCÍA



MARÍA
MARTE



JORGE
MATUTE



PACO
MORALES



NOE
NIETO



MARC
VIDAL

#HorecaFutura

HORECA FUTURA

UBICACIÓN:
Main Auditorium
Caixa Bank
(Pabellón 3 - IFEMA)

HORECA FUTURA surge como una iniciativa de HOSTELERÍA DE ESPAÑA en el marco de HIP (Hospitality Innovation Planet), con el propósito de establecer un espacio único y especializado donde el mundo de la empresa, las asociaciones y el sector de la hostelería puedan explorar las últimas tendencias y desafíos emergentes.

16:00 - 16:15 - Inauguración y bienvenida

JOSÉ LUIS YZUEL

Presidente de Hostelería de España

16:15 - 17:00 - Consumidor HORECA: Actual y tendencias

Se expondrán las últimas tendencias de consumo en los negocios de hostelería y los insights más destacados del comportamiento en el consumo. Y sobre todo qué nuevas oportunidades se concluyen para todo tipo de negocios de hostelería.

CRISTINA GARCÍA

Directora OOH, restauración y foodservice Kantar

EMILIO GALLEGO

Secretario general de Hostelería de España

17:00 - 17:45 - La experiencia de Noor

Paco Morales expondrá el origen de su idea, el diseño de la experiencia que ofrece y las luces y sombras a la hora de ponerla en marcha, hasta su éxito actual.

Se dará paso a la mesa redonda "Creando valor a través de la experiencia de cliente".

PACO MORALES

Chef y empresario Noor 3* Michelin

Creando valor a través de la experiencia de cliente

En esta mesa redonda se debatirá cómo la experiencia de cliente es una palanca para crear valor tanto para el consumidor como para el negocio hostelero. Exponiendo la visión de grandes profesionales de la restauración que ofrecen una experiencia diferencial y la de un gran fabricante que comentará cómo apoyan estos cambios en el negocio hostelero.

DAVID DE LAS HERAS

Director General de Teatro Kapital y QuintoElemento

JORGE MATUTE

Director experiencia y crecimiento de cliente Mahou San Miguel

PACO MORALES

Chef y empresario Noor 3* Michelin

NOE NIETO

Consultora estratégica de experiencia de cliente y Neurogastrónoma

17:45 - 18:15 - La gestión de negocio

Hablaremos de temas de actualidad en relación con la gestión del negocio como la gestión del talento y la sostenibilidad, contando la visión del profesional de hostelería y del fabricante.

BÁRBARA FDEZ. OCHOA

Dirección de e-commerce y Nuevos Modelos de Negocio en Pernod Ricard

MARÍA MARTE

Chef estrella Michelin

DAVID DOMÍNGUEZ

Director de Horeca Data y Digitalización de Hostelería de España

18:15 - 19:00 - Unboxing the Future: Nuevas tecnologías y su impacto social

Un viaje inspirador hacia el corazón del futuro tecnológico. Una invitación a imaginar, crear y liderar en la era de la transformación digital, uniendo a personas visionarias, innovadoras, soñadoras y líderes empresariales en un diálogo estimulante sobre el futuro.

MARC VIDAL

Analista económico y divulgador tecnológico