

HIP liderará la Revolución en Sala del 2020

- Revolución en Sala es el Summit dirigido a profesionales del sector Horeca que tiene como objetivo poner en valor la dirección y gestión de sala como factor imprescindible del éxito de los negocios de restauración
- Expertos como Hayan Abou Assali, gerente de Cavalli Club Restaurant & Lounge Dubai; Claire Sonnet, directora de sala del restaurante Louis XV del Grupo Alain Ducasse en Montecarlo; Abel Valverde, jefe de sala del restaurante Santceloni; así como representantes del diseño de espacios como Studio Madrid in Love, debatirán sobre el presente y los retos de futuro de la gestión de sala

Madrid, 29 de enero de 2020. En 2019, la Asociación de Profesionales de Sala de España presentó Revolución en Sala, un proyecto liderado por AMYCE y promovido por Linkers, Hosteleo y Aplus Gastromarketing que busca poner en valor a todos los profesionales que trabajan por la experiencia de cliente en los establecimientos hosteleros. Ahora, por primera vez y en colaboración con HIP – Horeca Professional Expo, tendrá lugar el primer Summit de Revolución en Sala, dirigido a profesionales y directivos del sector de la restauración para debatir y analizar sobre el valor de la dirección y gestión de sala como elemento imprescindible en el éxito de la industria hostelera actual.

El próximo 25 de febrero en IFEMA (Madrid), el Summit de Dirección y Gestión de Sala arrojará luz sobre la importancia de la gestión de sala y la revolución que ya se está produciendo en este espacio para ofrecer la mejor experiencia de cliente posible en todos los tipos de establecimientos. Así, **Hayan Abou Assali**, gerente de Cavalli Club Restaurant & Lounge Dubai, primer club del mundo en lograr la codiciada distinción “Triple Excellence in Nightlife”, mostrará como la revolución tecnológica y el uso de robots en el servicio puede ayudar a conseguir una excelente experiencia de cliente en el club más exclusivo del mundo.

HIP es un evento en colaboración de:

La tecnología ha cambiado la dinámica del servicio en los restaurantes, y lo que antes el comensal valoraba, los pasos de ejecución, técnica y presentación, hoy en día está reinventándose para interpretar, comunicar y conseguir entrar en el concepto más íntimo de las expectativas del cliente. En este sentido, la Sumiller del restaurante Etxeko Martin Berasategui Hotel Bless, **Cristina de la Calle**, y la directora de sala de Paco Roncero Restaurante, con 2 Estrellas Michelin, **Sara Fort**, compartirán su visión y experiencia sobre el servicio en sala de los restaurantes Michelin. Además, el director de Châteauvieux, con 2 Estrellas Michelin, **Esteban Valle**, realizará un show en directo para mostrar las técnicas más valoradas por un cliente gastronómico y como la pericia del profesional de sala es imprescindible para que el comensal disfrute de una auténtica experiencia.

Por su lado, **Claire Sonnet**, directora de sala del restaurante Louis XV del Grupo Alain Ducasse en Montecarlo (3 Estrellas Michelin), explicará su experiencia en dirigir con excelencia los cambios en uno de los restaurantes más emblemáticos y precursores del servicio de sala de lujo. Asimismo, **Abel Valverde**, jefe de sala de Santceloni (2 Estrellas Michelin), analizará la evolución del servicio y el rol que actualmente ocupa el director de sala, mientras que **Juan Moll**, head maitre del Grupo Robuchon (32 Estrellas Michelin), repasará su carrera internacional de éxito dentro de la dirección y gestión de restaurantes que lo ha llevado a trabajar para el chef con más Estrellas Michelin del mundo. También se expondrán los nuevos procesos innovadores en el servicio en sala que llevan a cabo los restaurantes con Estrella Michelin, así como los nuevos modelos de negocio basados en una gestión centralizada del equipo.

También presentarán su experiencia los diseñadores y transformadores de espacios como **Studio Madrid in Love**, referente nacional e internacional en la creación de espacios cosmopolitas de restauración, o el **Grupo Mentidero de la Villa**, que pondrán en valor el diseño de los locales de restauración dentro la funcionalidad y operatividad del negocio.

Con el Summit Revolución en Sala, HIP 2020 se convertirá en el centro de reunión de los profesionales más destacados de un aspecto clave en la gestión y el éxito de los negocios hosteleros, la sala. Ampliando de este modo, todavía más, las temáticas del congreso Hospitality 4.0 Congress, que este año contará ya con 10 auditorios, más de 20 Summits y más de 450

HIP es un evento en colaboración de:

ponentes que convertirán a HIP y a Madrid en la capital mundial de la innovación Horeca durante sus tres días de celebración en IFEMA.

HIP es un evento en colaboración de: