Hospitality Innovation Planet
HORECA PROFESSIONAL EXPO

HOSPITALITY 4.0 CONGRESS AGENDA

Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

LUNES 7 DE MARZO

MAIN AUDITORIUM CAXABANK

OPENING HP 2022
HOST: EVA GALLEGO
HOSPITALITY 4.0 CONGRESS DIRECTOR

11:15 - 11:30
Bienvenida HP 2022
Eva Gallego, Hospitality 4.0 Congress Director

11:30 - 12:45
Opening Ceremony HP 2022
Eva Gallego, Hospitality 4.0 Congress Director
Manuel Busso, Event Director HIP
Ana Mª Muñoz, Vicepresidenta Turismo Cantabria
Carlos Pérez-Rosales, Consejero HOTREC
Patoma Martín, Consejera de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de Cantabria
Miguel Ángel Gil Marcos, Consejero de Industria, Comercio y Hostelería de Cantabria

12:45 - 13:15
Hospitality Innovation e Identidad
Eva Gallego, Hospitality 4.0 Congress Director
Miguel Sejuel, Vicepresidente Ejecutivo AEHT

13:15 - 14:00
Factores clave para atraer al cliente premium y segmento MICE
Eva Gallego, Hospitality 4.0 Congress Director
Mario Vázquez, Director Business Travel Mar de Hispania
Ana Mª Muñoz, Vicepresidenta Turismo Cantabria
José Angel Sánchez, CEO Grupo Sanchez Flores
Javier Pérez, CEO VIP Hoteles
José Angel Esteban, NH Hotels

PERFECT RESTAURANT PROJECT
HOST: CIGUR CARIÑENA
DIRECTOR: MARTA GARCÍA

14:30 - 17:00
Gaming Culinary Action!
Iñaki Zumbita, Coordinador Area Hostelería y Restauración Centro de Innovación, Basque Culinary Center

17:30 - 19:00
Nuevos modelos 'líquidos' de negocio
Alejandro Arranz, Director Corporativo Grupo Cuatro Cuartos
Miguel Ángel Gil, Consejero de Industria, Comercio y Hostelería de Cantabria
Miguel Ángel Muñoz, Co-Propietario Vagalume
Rafael Ortiz, Cofundador Malta y GBA
Pilar Ollita, Chef y Fundadora, Virology

17:00 - 18:15
Formatos que apuestan por la sostenibilidad y la salud del consumidor
Iñaki Zumbita, Coordinador Area Hostelería y Restauración Centro de Innovación, Basque Culinary Center
Xavier Odiema, Gerente, Cafer de Paz
Roberto Cabrera, Puerta de Canalejas
Ignacio Vázquez, Delta de Costa Cocina

18:15 - 19:30
Cocina de proximidad y identidad
Carlos Casillas, Propietario, Hotel Alma Vicky Sevilla, Secretario, Amás

19:30 - 19:45
Cata de aceite: el aceite mejor restaurante del mundo y su adaptación a la restauración
Eduardo Acevedo, Chef y propietario Gorbeiar

19:45 - 20:00
Clarns Culinary Action! Edition 2022
Iñaki Zumbita, Coordinador Area Hostelería y Restauración Centro de Innovación, Basque Culinary Center

CULINARY ACTION BY ROIC
HOST: CARLOS CAMACHO
CORONAVIRUS: ERA NEGOCIOS
DIRECTOR: ROIC CULINARY ACADEMY
INNOVACIÓN ANDALUZA CULINARY CENTER

17:30 - 17:55
Coronavirus: Era Negocios
Carlos Camacho, Director Corporativo Innovación, Basque Culinary Center

17:55 - 19:05
Nuevos modelos 'líquidos' de negocio
Alejandro Arranz, Director Corporativo Grupo Cuatro Cuartos
Miguel Ángel Gil, Consejero de Industria, Comercio y Hostelería de Cantabria
Miguel Ángel Muñoz, Co-Propietario Vagalume
Rafael Ortiz, Cofundador Malta y GBA
Pilar Ollita, Chef y Fundadora, Virology

19:05 - 19:15
Formatos que apuestan por la sostenibilidad y la salud del consumidor
Iñaki Zumbita, Coordinador Area Hostelería y Restauración Centro de Innovación, Basque Culinary Center

19:15 - 19:30
Cocina de proximidad y identidad
Carlos Casillas, Propietario, Hotel Alma Vicky Sevilla, Secretario, Amás

19:30 - 19:45
Cata de aceite: el aceite mejor restaurante del mundo y su adaptación a la restauración
Eduardo Acevedo, Chef y propietario Gorbeiar

19:45 - 20:00
Clarns Culinary Action! Edition 2022
Carlos Camacho, Director Corporativo Innovación, Basque Culinary Center

PERFECT RESTAURANT PROJECT
HOST: CIGUR CARIÑENA
DIRECTOR: MARTA GARCÍA

16:45 - 17:15
Canalbank - Financiación
Ignacio Vázquez, Delta de Costa

17:15 - 17:30
El futuro inmediato Horeca
Ignacio Vázquez, Director Corporativo Canalbank

17:30 - 18:00
Real Estate, activos y rentabilidad: análisis de la demanda
Patricio Palomar, Jefe de Inversiones Expansión y Estrategia
Patricio Palomar, Jefe de Inversiones Expansión y Estrategia
Juan Pedro Sáenz Díez, Alca Capital Partners
Javier Jiménez-Cavaget, Director General, Arcadius Holding

18:00 - 18:30
Cocina 100% compatida del servicio en barra
Javier San Segundo, CEO, Palencia Brava

AUDITORIUM 2

GLOBAL EXPERTS
HOST: CONALI S.LIBRA
DIRECTOR: PATRICIA PALOMAR

10:30 - 11:00
Global Data Intelligence y Transformación Hostelería Horeca
Patricia Palomar, Jefe de Inversiones Expansión y Estrategia

11:00 - 11:30
Tendencias que determinan el sector mundial de la restauración
Ignacio Vázquez, Director Corporativo Canalbank
Tina Nielsen, Editora Restaurant Hospitality Magazine
Meredith Sandlund, Author, Delivering the Digital Restaurant

DERIVADO I GASTRONOMIA
HOST: ANTONIO MARTINEZ ROCHE
SOCIO DE OPERADORES GASTRONOMICOS

11:30 - 12:00
Bienvenida Congreso de Derivado y Gastronomía 2022
Antonio Martínez Roche, Socio de Operadores & Estrategias
Rafael Amado, Presidente, Association Europeanne des Chefs à Domicile
Javier Fernández, Presidente de Operadores & Gastronomía
Ignacio Ruiz-Jarabo, Ministro de Industria de España
Debate con ponentes

12:00 - 13:00
Nuevas vías de determinación: estudio actual de la demanda colectiva
Diego Solana, Socio de Operadores & Gastronomía
Vicente Conde, Ex Magistrado del Tribunal Supremo y del Tribunal Constitucional
Alfonso Ferrer, Coca-Cola
Rafael Martínez, Martín De Lima

13:15 - 14:15
Prevención de riesgos legales en fase de reapertura
Antonio Martínez, Operadores & Gastronomía
Rafael Martínez, Martín De Lima
Hostelería de España
Miguel Ángel Gil, Presidente de Asociaciones de Trabajadores Autónomos
Rafael Amado, Presidente, Association Europeanne des Chefs à Domicile

DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE SALA
HOST: NATANAEL ALVAREZ, CEO
DIRECTOR: ANTONIO MARTÍNEZ

16:00 - 16:20
Presentación y bienvenida
Marinela Olivares, CEO, Letters Consultoría y Formación
Pablo Rodríguez, Director de proyectos, Letters

16:20 - 17:00
La formación de la sala a debate
Abel Valverde, Grupo Pescaderías Coruñesas
Fernando Parras, Consultor Senior de Sala y Servicio, Basque Culinary Center
Ana Ortiz, Consultora
Carlos Moreno, Gerente Escuela Hostelería, Cámara de Comercio

17:00 - 17:40
Cómo crear un servicio de sala exitoso
Marinela Olivares, Gerente Grupo Decisión
Silvia Garcia, Head of Sommelier Mandarin Oriental Madrid

17:40 - 18:20
El servicio en los nuevos conceptos de restauración
Abel Valverde, Grupo Pescaderías Coruñesas
Alejandro Bugallido, CEO, MAD Gourmet Consulting
Alberto Morán, Director, MAD Gourmet Consulting
Carlos Moreno, Gerente Escuela Hostelería, Cámara de Comercio

18:20 - 19:00
Cómo crear la compañía del servicio en barra
Javier San Segundo, CEO, Palencia Brava

AUDITORIUM 3

F&B SUMMIT
HOST: EDUARDO SERRANO
PRESIDENTE, AEDAE

10:30 - 11:00
Objetivo prioritario: aprender a atraer, retener y fidelizar a los clientes
Eduardo Serrano, Presidente, AEDAE
Alejandro Sanz, Chef Propietario, 30 Rafalafa San Juan, Corporativo & Hotel Consultant, Co-Fundador, Hotel Kalos
Esther Ortega, Directora de Recursos Humanos, Hotel Alfonso

11:00 - 11:15
Nuevas estrategias para mejorar en la experiencia y la cuenta de resultados
Eduardo Serrano, Presidente, AEDAE
Alex Raigal, VP F&B, Hotel Indigo Barcelona
Emilio Suero, Vice Presidente F&B NH Hotel Group

11:15 - 11:30
Cómo mejorar el TRevPAR desde el área F&B
Eduardo Serrano, Presidente, AEDAE
Carlos Gómez, Director Operaciones, F&B Palacio Hotel&Resort
Raúl Amelo, Presidente, Association Europeanne des Chefs à Domicile
Javier Fernández, Presidente de Operadores & Gastronomía
Ignacio Ruiz-Jarabo, Ministro de Industria de España
Debate con ponentes

11:30 - 12:30
Nuevas vías de determinación: estudio actual de la demanda colectiva
Diego Solana, Socio de Operadores & Gastronomía
Vicente Conde, Ex Magistrado del Tribunal Supremo y del Tribunal Constitucional
Alfonso Ferrer, Coca-Cola
Rafael Martínez, Martín De Lima

12:15 - 14:15
Prevención de riesgos legales en fase de reapertura
Antonio Martínez, Operadores & Gastronomía
Rafael Martínez, Martín De Lima
Hostelería de España
Miguel Ángel Gil, Presidente de Asociaciones de Trabajadores Autónomos
Rafael Amado, Presidente, Association Europeanne des Chefs à Domicile

AUDITORIUM 4

CONGRESO DEPENDENCIA Y SANIDAD
HOST: ANTONIO DE LA TORRE, CEO
DIRECTOR: CARMEN CARTAGENA

10:30 - 11:00
Un sector de presente y de futuro
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores
Belén Villalba, Directora del Master en Dirección Sanitaria, Universidad Rey Juan Carlos
José de Ioana, Socio Fundador y CMO Grupo Ibersalud
Gary Limpens, Fundador, Grupo Orizonte

11:00 - 12:00
Nuevos modelos de Hub
José de Ioana, Socio Fundador y CMO Grupo Ibersalud
Carlos Alvarez, Director Desarrollo Grupo Orizonte
Mª Teresa Ruiz, Director Hub Hospitalario, Grupo Ibersalud
Carlos Gómez, CEO y Fundador, Dedalus

12:00 - 13:00
La formación profesional como clave para la empleabilidad y competitividad de la hostelería española
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores
Jaime Pérez, CEO y Fundador, Dedalus
Carlos Rodríguez, CEO, Homo Group
Alejandro Bugallido, CEO, Foundation Europeanne des Chefs à Domicile
Miguel Ángel Muñoz, Co-Propietario, Vagalume

13:00 - 13:30
Obesidad: estructura y rentabilidad aplicada a los nuevos tendencias: Delivery & Dark Kitchen
Antonio Arnáez, Restaurante La Cemada

13:30 - 14:00
Sostenibilidad y responsabilidad: la tendencia del completado como herramienta de venta
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores

14:00 - 15:00
Innovating Deliver Food Solutions. Los ingredientes para una nueva experiencia de delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta

15:00 - 16:00
Delivering Digital Restaurant: Operaciones, Marketing, Delivery
Meredith Sandlund
Carlos Gómez, Chef y Propietario Restaurante Kalos

15:00 - 16:00
El futuro del delivery y el food delivery: Operaciones, Marketing, Delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta
Angelo Di Placido, CMO, Bizom Food

16:00 - 17:00
El futuro del delivery: Operaciones, Marketing, Delivery. Cómo mejorar la rentabilidad y evitar el mayor operativo
Guillermo Galea, Cofundador, Delivery Hero

ENERGING TECHNOLOGIES FORUM
HOST: ANTONIO DE LA TORRE
CEO & CMO GRUPO IBERSALUD

16:00 - 16:50
¿Cual es el cebado actual del mundo digital y tecnológico en la hostelería? ¿Hacia dónde va dirigido?
Martina Rodríguez, Chief Marketing Officer, Food to Robots

16:50 - 17:40
Nuevas tendencias hyberdrid NFT, Metaverso y metaverso en estado puro
Alberto Gil, CEO, La Crypto Club

17:40 - 18:30
Nuevas tendencias en la cocina: Nuevas industrias en las que Xperos en Cocina Hostelería, Cocina Industrial, Cocina Industrial y las criptomonedas
Xavier Romero, El Economista
Alberto Gil, CEO, La Crypto Club
Jimmy Pons, Innovador Maker Roundcubers.com
Carlos Salazar, Digital Fashion Senior Advisor

17:30 - 17:40
¿Es posible tokenizar un restaurante? ¿Es posible tokenizar capital en la gastronomía?
Alberto Gil, CEO, La Crypto Club

17:40 - 18:30
Metaverso y burbuja? Debate del potencial real y futuro del cripto-metamundo que se avecina
Alberto Gil, CEO, La Crypto Club
Xavier Romero, El Economista

18:30 - 19:00
Qué es la Web 3 y cómo aplicación práctica de normativas anti-dependencia
Alberto Gil, CEO, La Crypto Club
Alejandro Arranz, Director Corporativo Grupo Cuatro Cuartos
Miguel Ángel Gil, Consejero de Industria, Comercio y Hostelería de Cantabria
David Gonzalez, Corporate Accounts Manager, Zoom

COOK ROOM

COOK ROOM
HOST: EVA HAUSMANN
DIRECTOR: MARIO MORILLO
CONGRESO GASTRONOMIC EVENTS

10:30 - 11:00
Dorsch Now
Mario Morillo, Grupo Bimbo

11:00 - 11:30
Taste Tomorrow
Daniel Garaia, Responsable Area Marketing Gastronomía, Bimbo
Verena Pfeil, Product Manager, Puratos

11:30 - 12:00
Tahini de pastra con el HOP
Jonathan Haugen, Chef Propietario, Restaurante Pontejos

12:00 - 12:30
Clavos para soler el ticket medio vía Gastronomía Delivery
Jon Ruiz, Chef Ejecutivo, Grupo Ibersalud
Unilever Food Solutions

12:30 - 13:00
3º Sabor y creatividad: Revivamos la Gastronomía Española
Sergio Fernández, Carpe Diem Lounge & Restaurant

13:00 - 13:30
Cómo diferenciarse y rentabilizar adaptando a los nuevos tendencias: Delivery & Dark Kitchen
Antonio Arnáez, Restaurante La Cemada

13:30 - 14:00
Sostenibilidad y responsabilidad: La tendencia del completado como herramienta de venta
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores

14:00 - 15:00
Innovating Deliver Food Solutions. Los ingredientes para una nueva experiencia de delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta

15:00 - 16:00
Delivering Digital Restaurant: Operaciones, Marketing, Delivery
Meredith Sandlund
Carlos Gómez, Chef y Propietario Restaurante Kalos

15:00 - 16:00
El futuro del delivery y el food delivery: Operaciones, Marketing, Delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta
Angelo Di Placido, CMO, Bizom Food

16:00 - 17:00
El futuro del delivery: Operaciones, Marketing, Delivery. Cómo mejorar la rentabilidad y evitar el mayor operativo
Guillermo Galea, Cofundador, Delivery Hero

SAN HORECA
HOST: LUIS VIEIRA
CEO: SAN

16:00 - 16:30
El (impagable) precio del desperdicio alimentario
Luis Vieira, Director, Sao - Consultoría en Seguridad Alimentaria
Mª Teresa Ruiz, Vicesecretaria General de Calidad Agroalimentaria, MAPA
Ana Belén Ruiz, Director de Proyectos Sostenibilidad, Grupo Ibersalud

16:30 - 17:00
Cómo mejorar la Inspección y Control Agroalimentario
Luis Vieira, Director, Sao - Consultoría en Seguridad Alimentaria
Luis Vieira, Director, Sao - Consultoría en Seguridad Alimentaria
Marta Alvarez, Responsable de Calidad, Grupo Ibersalud
David Gonzalez, Corporate Accounts Manager, Zoom

LIQUID EXPERIENCE - BAR&CO

HORECA MIX & SPIRITS
HOST: ELISAMA MOLINA
ENDPASSION

10:30 - 10:50
Tu carta de vino también es tu oferta delivery
Elisama Molina, CEO, Endpassion

10:50 - 11:20
Perfect serve: vinos y cávalos para maridar con platos de alta cocina
Lola Rodríguez, Head of Beverage Expert, Nabrand
Elisama Molina, CEO y Fundadora, Zeera
Ernesto Bueno, CEO & CO-Founder, FOODXPLORE

11:20 - 11:40
Vermut: Tradición, Responsable creativo
Jesús Pastor, Responsable creativo Grupo Cosmopolita, CEO Pastor Food & Drink

11:40 - 12:00
Nuevas tendencias en los cócteles
Jesús Pastor, Responsable creativo Grupo Cosmopolita, CEO Pastor Food & Drink
Clovers para soler el ticket medio vía Gastronomía Delivery
Jon Ruiz, Chef Ejecutivo, Grupo Ibersalud
Unilever Food Solutions

12:00 - 12:20
3º Sabor y creatividad: Revivamos la Gastronomía Española
Sergio Fernández, Carpe Diem Lounge & Restaurant

12:20 - 12:40
El cocktail, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

12:40 - 13:00
Maridar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

13:00 - 13:20
Cócteles deliciosos y rentables adaptados a los nuevos tendencias: Delivery & Dark Kitchen
Antonio Arnáez, Restaurante La Cemada

13:20 - 13:40
El cocktail, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

13:40 - 14:00
Maridar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

14:00 - 15:00
Innovating Deliver Food Solutions. Los ingredientes para una nueva experiencia de delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta

15:00 - 16:00
Delivering Digital Restaurant: Operaciones, Marketing, Delivery
Meredith Sandlund
Carlos Gómez, Chef y Propietario Restaurante Kalos

15:00 - 16:00
El futuro del delivery y el food delivery: Operaciones, Marketing, Delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta
Angelo Di Placido, CMO, Bizom Food

16:00 - 17:00
El futuro del delivery: Operaciones, Marketing, Delivery. Cómo mejorar la rentabilidad y evitar el mayor operativo
Guillermo Galea, Cofundador, Delivery Hero

AUDITORIUM CONGRESO DEPENDENCIA Y SANIDAD

CONGRESO DEPENDENCIA Y SANIDAD
HOST: ANTONIO DE LA TORRE, CEO
DIRECTOR: CARMEN CARTAGENA

10:30 - 11:00
Un sector de presente y de futuro
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores

11:00 - 11:30
Nuevas vías de 2º casas para vivir con perfil, rehabilitación neurológica y funcional y residencias de barrio
Belén Villalba, Directora del Master en Dirección Sanitaria, Universidad Rey Juan Carlos

11:30 - 12:00
La salud integral de salud y cuidados en casa
Carlos Alvarez, Director Desarrollo Grupo Orizonte

12:00 - 13:00
Transformación de los cuidados
Carlos Alvarez, Director Desarrollo Grupo Orizonte
Carlos Gómez, CEO y Fundador, Dedalus
Mª Teresa Ruiz, Director Hub Hospitalario, Grupo Ibersalud
Carlos Rodríguez, CEO, Homo Group

13:00 - 13:30
Clavos para soler el ticket medio vía Gastronomía Delivery
Jon Ruiz, Chef Ejecutivo, Grupo Ibersalud
Unilever Food Solutions

13:30 - 14:00
Sostenibilidad y responsabilidad: La tendencia del completado como herramienta de venta
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores

14:00 - 15:00
Innovating Deliver Food Solutions. Los ingredientes para una nueva experiencia de delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta

15:00 - 16:00
Delivering Digital Restaurant: Operaciones, Marketing, Delivery
Meredith Sandlund
Carlos Gómez, Chef y Propietario Restaurante Kalos

15:00 - 16:00
El futuro del delivery y el food delivery: Operaciones, Marketing, Delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta
Angelo Di Placido, CMO, Bizom Food

16:00 - 17:00
El futuro del delivery: Operaciones, Marketing, Delivery. Cómo mejorar la rentabilidad y evitar el mayor operativo
Guillermo Galea, Cofundador, Delivery Hero

AULA MAGNO

11:00 - 11:45
Wellalo - Plataforma digital de bienestar para empresas
Olga Lanada, Business Expo Leads

11:45 - 12:00
Finca Alfalfa, un modelo sostenible reflejo de la asignatura pendiente del turismo
Aarón Eiras, CEO, Grupo Yerty Eiras

12:00 - 12:45
Cocina geográfica oraganosa
Ramona Gonzalez, Chef y Co-Fundador Grupo

12:45 - 13:00
Cocina Hechiza de barro
Carlos Maldonado, Chef y propietario, Grupo

14:00 - 14:45
Nuevas tendencias en los estereotipos: marketing con nuevos generales
Marta Garaia, Asesora de marketing, Bimbo
Verónica Gonzalez, Chef y Co-Fundadora Grupo
Sergio Robleson, Notman

15:00 - 15:30
Cómo mantener tener una mala carta de vinos?
Xavier Gutiérrez, Vinoteca Tiene
Jesús Pastor, Responsable creativo, Grupo Cosmopolita
Jesús Pastor, Chef, Grupo Cosmopolita

15:30 - 16:00
El cocktail, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

16:00 - 17:00
Maridar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

16:30 - 17:00
Cómo mantener tener una mala carta de vinos?
Xavier Gutiérrez, Vinoteca Tiene
Jesús Pastor, Responsable creativo, Grupo Cosmopolita
Jesús Pastor, Chef, Grupo Cosmopolita

17:00 - 17:30
El cocktail, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

17:30 - 18:00
Maridar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

18:00 - 19:00
Descubriendo el Perú escondido: Masterclass y cata

MARTES 8 DE MARZO

MAIN AUDITORIUM CAXABANK

EDY'S SUMMIT
HOST: OCTAVIO LLUMAS
CEO EDUARDO LAVAYE

10:00 - 10:20
La hostelería al desnudo
Alvaro Maximiliano, Socio, Edys

10:20 - 10:40
Una mente maestriana
Alvaro Maximiliano, Socio, Edys

10:40 - 11:00
Cómo ser un cocinillas
Sergio Ríos, CEO, Cocinillas

11:00 - 11:30
Nuevas tendencias económicas para el sector de la restauración
Javier Ibáñez de Aldecoa, Economista, Edys

12:10 - 12:30
Cocina de Sergio
Carlos Gómez, CEO, The Filmgood Burger Company
Jesús María Carrillo, CEO, Tasta Group
Joaquín Espel, CEO Steak Burger

12:30 - 12:45
Cocina de Sergio
Carlos Gómez, CEO, La Mondola
Carlos Ortiz, Co-Fundador, Alma Pilot Bar & Kitchen
Luis Ríos, Director Comercial, Grupo Alhambra

12:45 - 13:00
El verdel, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

13:00 - 13:15
Marinar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

13:15 - 13:30
El verdel, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

13:30 - 14:00
Marinar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

14:30 - 17:00
El verdel, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

HORECA TALENT
HOST: ANTONIO LLAMAS
DIRECTOR: ANTONIO LLAMAS

16:00 - 16:10
Presentación
Marianela Olivares, CEO, Letters
Antonio Llamas, Director de Talento, Letters

16:10 - 16:40
Hacia la gestión de equipos en la realidad actual
Antonio Llamas, Director de Talento, Letters
Pablo Rodríguez, Director de Proyectos, Letters
Eduardo Basanta, Director General, Grupo Ibersol
Aquilo Navarro, CTO & HR Director, Grupo Larumbe

16:40 - 17:10
Nuevas tendencias en la gestión de equipos
Antonio Llamas, Director de Talento, Letters
Pablo Rodríguez, Director de Proyectos, Letters
Carlos Pegueros, Vips
Luis Ríos, Director Comercial, Grupo Alhambra

17:10 - 17:40
Los jóvenes, la importancia del pan y el cliente
Eduard Tomasa, Kitt Foodservice & Consultoría Gastronómica, Grupo Tomasa
Carlos Pegueros, Vips
Antonio Llamas, Director de Marketing y Comunicación, Alhambra Grupo
José Manuel Rodríguez, Parques Reunidos

17:40 - 18:10
El factor humano: Empleados del mundo de la restauración
Antonio Llamas, Director de Talento, Letters
Álvaro Lagares, Director Comercial, Grupo Ibersol
Ángel Rodríguez, Director de Recursos Humanos, Grupo Larumbe
Ana Belén Ruiz, Director de Proyectos Sostenibilidad, Grupo Ibersalud
Elena Ortiz, Director Area Human Resources, Grupo Tomasa

AUDITORIUM 2

THE VIP ROOM HOTEL TRENDS
HOST: INGO AMELLA
CEO: ALBERT GRAU

10:30 - 10:45
Welcome to The VIP Room 2022
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Tendencias Gastronomía y Servicios, Deloitte

10:45 - 11:15
Presentación "España destino global"
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad

11:15 - 11:45
Nuevas tendencias gastronómicas
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Monica Cuesta
Alfonso Carpintero, Radisson Hotel Group
Carlos Dávila, VP de Estrategia y Financial Director, Grupo Ibersol
Javier Ibáñez, VDD - Legitimet

11:45 - 12:15
La gestión de las personas en un mundo impactado y en transformación
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Diego Tarrera, Director Gral. Grupo Vincci
Manuel Domínguez, Viajes El Corte Inglés
Alfonso Carpintero, Director, Radisson Hotel Group

12:15 - 12:45
Hitos, retos y oportunidades en el mercado
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Víctor Martín, Fundador, DBS, Hotels Design & Beyond
Ana Belén Ruiz, AA AM Resort Hyatt Hotels Barcelona, Alsetia Inmobiliaria

12:45 - 13:15
Nuevas tendencias de digitalización y los riesgos asociados
Pablo Ferrer, Director Comercial, Grupo Ibersol
Rodrigo Dorado, VP Business Hub Management, Itel Hotel Group
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol

13:15 - 13:45
La sostenibilidad en la agenda del CEO
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Elisavetta Pilleno, CEO Grupo Piñero
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol

13:45 - 14:15
Nuevas tendencias en la gestión de personas
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Pablo Ferrer, Director Comercial, Grupo Ibersol
Rodrigo Dorado, VP Business Hub Management, Itel Hotel Group
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol

14:30 - 17:00
La sostenibilidad en la agenda del CEO
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Elisavetta Pilleno, CEO Grupo Piñero
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol

16:30 - 17:00
Nuevas tendencias en la gestión de personas
Ingo Amella, CEO, Grupo Presidente
Pablo Ferrer, Director Comercial, Grupo Ibersol
Rodrigo Dorado, VP Business Hub Management, Itel Hotel Group
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol

AUDITORIUM 3

SUPPLY CHAIN SUMMIT
HOST: MARTA BALLESTEROS
PROJECT DIRECTOR HIP

10:30 - 10:55
Retos y claves de la reingeniería de compras
Marta Ballesteros, Director, Supply Chain Consultants

10:55 - 11:20
¿Pues faltaos años 201. Desarrollo de nuevos productos y proveedores
Marta Ballesteros, Director, Supply Chain Consultants
Fernando Gómez, Director, Kantar Worldpanel

11:20 - 11:45
Hacia un ecosistema primero, ¿oportunidad o realidad?
Marta Ballesteros, Director, Supply Chain Consultants
José María Gómez, Presidente Representación Nacional, Kantar Worldpanel

11:45 - 12:10
Tendencias en el consumo
Marta Ballesteros, Director, Supply Chain Consultants
Fernando Gómez, CEO Kantar Worldpanel

12:10 - 12:35
La relación integral de salud y cuidados en casa
Carlos Alvarez, Director
Carlos Gómez, Director

12:35 - 13:00
Transformación de los cuidados
Carlos Alvarez, Director, Grupo Orizonte
Grupo Ibersalud

14:00 - 14:45
Tendencias en los estereotipos: marketing con nuevos generales
Marta Garaia, Asesora de marketing, Bimbo
Verónica Gonzalez, Chef y Co-Fundadora Grupo
Sergio Robleson, Notman

15:00 - 15:30
Cómo mantener tener una mala carta de vinos?
Xavier Gutiérrez, Vinoteca Tiene
Jesús Pastor, Responsable creativo, Grupo Cosmopolita
Jesús Pastor, Chef, Grupo Cosmopolita

15:30 - 16:00
El cocktail, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

16:00 - 17:00
Maridar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

16:30 - 17:00
Cómo mantener tener una mala carta de vinos?
Xavier Gutiérrez, Vinoteca Tiene
Jesús Pastor, Responsable creativo, Grupo Cosmopolita
Jesús Pastor, Chef, Grupo Cosmopolita

17:00 - 17:30
El cocktail, más que una simple mezcla
Oscar Lafuente, Docente Deletras

17:30 - 18:00
Maridar Fuera de horas
Elisama Molina, CEO, Endpassion

18:00 - 19:00
Descubriendo el Perú escondido: Masterclass y cata

PERFECT RESTAURANT PROJECT

PERFECT RESTAURANT PROJECT
HOST: CIGUR CARIÑENA
DIRECTOR: MARTA GARCÍA

10:30 - 10:45
El camino hacia el nuevo consumidor
Marta García, Directora de Marketing y Comunicación, P.R Beach

10:45 - 11:30
Innovación y realidad en restauración
Ignacio Vázquez, Director Corporativo Canalbank
Belén Villalba, Directora del Master en Dirección Sanitaria, Universidad Rey Juan Carlos
José de Ioana, Socio Fundador y CMO Grupo Ibersalud
Gary Limpens, Fundador, Grupo Orizonte

11:30 - 12:00
Nuevos modelos de Hub
José de Ioana, Socio Fundador y CMO Grupo Ibersalud
Carlos Alvarez, Director Desarrollo Grupo Orizonte
Mª Teresa Ruiz, Director Hub Hospitalario, Grupo Ibersalud
Carlos Gómez, CEO y Fundador, Dedalus

12:00 - 13:30
La formación profesional como clave para la empleabilidad y competitividad de la hostelería española
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores
Jaime Pérez, CEO y Fundador, Dedalus
Carlos Rodríguez, CEO, Homo Group
Alejandro Bugallido, CEO, Foundation Europeanne des Chefs à Domicile
Miguel Ángel Muñoz, Co-Propietario, Vagalume

13:30 - 14:00
Sostenibilidad y responsabilidad: La tendencia del completado como herramienta de venta
Carmen Cartagena, Directora, Cartagena Consultores

14:00 - 15:00
Innovating Deliver Food Solutions. Los ingredientes para una nueva experiencia de delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta

15:00 - 16:00
Delivering Digital Restaurant: Operaciones, Marketing, Delivery
Meredith Sandlund
Carlos Gómez, Chef y Propietario Restaurante Kalos

15:00 - 16:00
El futuro del delivery y el food delivery: Operaciones, Marketing, Delivery
Mariano Zumaquero, Director Comercial, Sander Embalaje, La Tabagueta
Angelo Di Placido, CMO, Bizom Food

16:00 - 17:00
El futuro del delivery: Operaciones, Marketing, Delivery. Cómo mejorar la rentabilidad y evitar el mayor operativo
Guillermo Galea, Cofundador, Delivery Hero

BUSINESS & CONCEPTS STAGE

AGENDA DIGITAL

10:30 - 11:10
Horas y restauración: nutrimento y ocio
Manuel Romero, Presidente de Club Gourmet Delivery

10:30 - 11:15
La restauración en 2022 y más allá
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol

11:10 - 11:30
Cómo ser exclusivo primero, ¿oportunidad o realidad?
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Carlos Gómez, CEO Kantar Worldpanel

11:30 - 11:45
Hacia un ecosistema primero, ¿oportunidad o realidad?
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Fernando Gómez, CEO Kantar Worldpanel

11:45 - 12:00
Tendencias en el consumo
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Fernando Gómez, CEO Kantar Worldpanel

12:00 - 12:15
Cómo ser exclusivo primero, ¿oportunidad o realidad?
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Fernando Gómez, CEO Kantar Worldpanel

12:15 - 12:30
Cómo ser exclusivo primero, ¿oportunidad o realidad?
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Fernando Gómez, CEO Kantar Worldpanel

12:30 - 12:45
Cómo ser exclusivo primero, ¿oportunidad o realidad?
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Fernando Gómez, CEO Kantar Worldpanel

12:45 - 13:00
Cómo ser exclusivo primero, ¿oportunidad o realidad?
Ana Belén Ruiz, Director Sostenibilidad, Grupo Ibersol
Fernando Gómez, CEO Kantar Worldpanel

13:00 - 13:15
Cómo ser exclusivo primero, ¿oportunidad o realidad?
Ana