HOSPITALITY 4.0 CONGRESS AGENDA

Hospitality Innovation Planet — HORECA PROFESSIONAL EXPO

Horeca Professional Expo — HOSPITALITY INNOVATION PLANET

ESTÁS EN EL HALL 3

HALL 9 · HALL 7 · HALL 5 · HALL 3

LUNES 6 DE MARZO

MAIN AUDITORIUM CAIXABANK

OPENING HELLO HIP2023!
- 11:15 - 11:30 — **UNLIMITED PASSION: WHAT'S HOT HIP 2023** — Erika Silva, Congress Director Hospitality 4.0 Congress; Manuel Bueno, Event Director HIP - Horeca Professional Expo
- 11:30 - 12:00 — **CERVEZARA IMAGINARIA: HIP 2023** — Reyes Maroto, Ministra de Industria, Comercio y Turismo; Ignacio Fernández Cid, Presidente Cervezas Alhambra; Hugo Rivera, Director General de Mr Hotel Group y Copresidente de HIP Horeca Professional Expo; Carlos Pérez Tenorio, Presidente de Marcas de Restauración y Copresidente de HIP Horeca Professional Expo; Manuel Bueno, Event Director HIP Horeca Professional Expo
- 12:30 - 13:50 — **TODO ES ENTREMARCA** — Ignacio Fernández Cid, Presidente Hispanitio 4.0 Congress; Toni Nadal, Consultor de Marca y Director Toni Nadal Academy
- 12:50 - 13:45 — **CÓMO CRECER DE UNA MANERA RENTABLE EN TIEMPOS DE INCERTIDUMBRE** — Erika Silva, Congress Director Hospitality 4.0 Congress; Carlos Gonzalez, Responsable gastronomía Caixabank; Ignacio Fernández Cid, CEO Cuatro Hotels; Alex Puig, CEO Beam; Cristina Oria, Chef Cristina Oria

MEZCLA 2023 BY HOSTELERÍA MADRID
- 15:20 - 15:40 — **¿QUÉ ESTÁ PASANDO EN MADRID?** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid
- 15:40 - 15:55 — **INTRODUCCIÓN DE RADIOGRAFÍA DE LA CADENA ALIMENTARIA DE MADRID: DESCUBRIMOS SU ORIGEN Y SU FUTURO SOSTENIBLE** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid; Roberto Cabrera, Investigador
- 15:55 - 16:20 — **RADIOGRAFÍA DE LA CADENA ALIMENTARIA DE MADRID: DESCUBRIMOS SU ORIGEN Y SU FUTURO SOSTENIBLE** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid; Roberto Cabrera, Investigador; Javier Gamonal, Nexus San Miguel; Jorge Somoza, CEO Confederación Española de Transporte de Mercancías Madrid; Alejandro Fernández, Director Comercial Grupo Lafuente; Roberto Cabrera, Investigador; Ana Carballo
- 16:30 - 17:05 — **INVERSIÓN Y DESARROLLO EN LA HOSTELERÍA DE MADRID: FORTALEZAS, OPORTUNIDADES PARA LOS NUEVOS HOTELES Y LOS NEGOCIOS** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid; Alejandro Blanco, Presidente Comité Olímpico Internacional Madrid Cocaalbert; Borja Ortiz, Partner & CEO Investment Banking Arsenal Partners; Enrique Ocaña, Grupo Lanzarote
- 17:05 - 17:40 — **MADRID DESDE DENTRO: LA HOSTELERÍA COMO IMPULSORA DE LAS TENDENCIAS DE INFLUENCIA GLOBAL** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid; Alejandro Ruiz, Director Gastronomía Universidad Francisco de Vitoria; Le Cordon Bleu; Ángel Luis Yébles, Taberna DeYeso; Ignacio Fernández Cid, Cuatro Hotels; Alberto De Luna, influencer y crítico gastronómico
- 17:40 - 18:15 — **MADRID DESDE FUERA: EL CORAZÓN DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid; Rosario Berrios, Director General y Le Cordon Bleu Madrid; Alejandro Hernando, Director Comercial Grupo Hostelero Tomás Tomás; Vittorio Figurelli, Foodit Figurelli; Michel de Fuentes, Socio Fundador Madeira Catering
- 18:15 - 19:00 — **¿QUÉ ESTÁ PASANDO EN MADRID?** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid; Martín Bernardo, Director Ejecutivo Martín Berasategui Chef 5* Michelin; Pepa Muñoz, Presidenta FACYRE y chef y propietaria El Quinoco de Pepa

DIGITAL THEATRE

AGENDA DIGITAL & MARKETING: HOTEL HOST: VÍCTOR MAYANS / DANIEL PÉREZ
- 10:30 - 10:50 — **SEO EN EL NEGOCIO DE ALOJAMIENTO: ESTRATEGIAS QUE NUNCA TE HAN CONTADO** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels
- 10:50 - 11:10 — **Daniel Pérez Rovira**, Dirección Comercial, Revenue Management y Gestión de Proyectos Revenueformanda
- 11:10 - 11:30 — **Oscar Aguilera**, CEO Start Go-connected
- 11:30 - 11:50 — **DESCUBRE CÓMO SACAR ADELANTE TUS NUEVOS PROYECTOS UTILIZANDO LA TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN** — Daniel Pérez, Dirección Comercial, Revenue Management y Gestión de Proyectos Revenueformanda; Marta Adarve, Co-fundadora Blockchainhotels
- 11:50 - 12:10 — **Carlos Collado**, Stock Inquiet
- 12:10 - 12:30 — **CÓMO GENERAR FIDELIZACIÓN A TU WEB DE FORMA RENTABLE** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels; Daniel Pérez, Dirección Comercial, Revenue Management y Gestión de Proyectos Revenueformanda; Emiliano López, PID Agency
- 12:30 - 12:50 — **Luisa Fadual**, Responsable del área de comunicación Teapro y HotelsDot
- 12:50 - 13:10 — **EL PODER DEL CONTENT MARKETING PARA FIDELIZAR CLIENTES** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels; Emiliano López, Director de Proyectos Revenueformanda; Jorge Alvarez, Director Hotel Cool Stays; Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels

EMERGING TECHNOLOGIES
- 15:00 - 15:30 — **WHAT'S NEXT IN METAVERSO, WEB3 Y BLOCKCHAIN** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels; Daniel Pérez, Dirección Comercial, Revenue Management y Gestión de Proyectos Revenueformanda; Albert Pérez, Cofundador Hospitality3 Empresa Madera; Juan Marcello, Fundador TDEX Institute; Ignacio Fernández Cid, Presidente Cuatro Hotels; Jimmy Pereira, Co-fundador NFT Metaverse Spain

AGENDA DIGITAL & MARKETING: HOTEL HOST: NUÑO S. LIRREA
- 12:30 - 12:50 — **RETHINKING MARKETING** — Daniel Pérez, Dirección Comercial, Revenue Management y Gestión de Proyectos Revenueformanda; Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels
- 12:50 - 13:10 — **CÓMO CONSEGUIR UN CONTROL Y OPTIMIZACIÓN DE COSTES. CASO DE EXITO GRUPO QUIRÓN SALUD - RESTAURACIÓN** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels; Jorge C. Juanes, CEO y Fundador Kujaku co; Aurora Castillejos, Analítica Senior Corporativo Restauración en QuirónsaluD
- 13:15 - 13:30 — **Luis Aldana**, Chief Operating Officer Sighen Inc
- 13:30 - 14:00 — **DE LA DIGITALIZACIÓN A LA AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels; Cristina Arias, Grupo Grupar Elecnor; Marcos Gómez, CEO Grupar
- 14:00 - 14:20 — **CÓMO LA TECNOLOGÍA TE AYUDA A OPTIMIZAR LA RENTABILIDAD EN EL ENTORNO ACTUAL** — Nuño S. Lirrea, Área Manager Cloudbeds; Jorge Lanuelle, Cofundador Hotelbid
- 14:20 - 15:00 — **DE LA DIGITALIZACIÓN A LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL 4.0. INGREDIENTES, PROTOGONISTAS Y OBJETIVOS** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels
- 15:00 - 15:30 — **TECNOLOGÍA PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA Y RENTABILIDAD DE TU RESTAURANTE** — Nuño S. Lirrea, Área Manager Cloudbeds; Rodrigo Domínguez, Director Ventas Sur Europa; Christian Campillo, CEO y fundador Yumiment; Alejandro Hernández, Director Comercial Grupo Lalala; Daniel Rodríguez, Director Operaciones Grupo Lalala; Nacho Adarve, CEO Grupo Lalala
- 15:30 - 16:00 — **NOVEDADES EN LA DIGITALIZACIÓN DE LA GESTIÓN DIGITAL DEL CANAL HORECA** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels
- 16:00 - 17:30 — **CÓMO ESTAR EN LA RELACIÓN CON LOS PROVEEDORES** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels; Oscar Vilas, B & Control de Gestión - Director Familia LA Anche; Víctor Pérez, Hotels; Víctor Mayans, Hotels; Mari Mateu De Khuan, Guestbook
- 17:30 - 17:50 — **¿CÓMO AFECTA AL CANAL HORECA LA NUEVA LEY DE FACTURACIÓN ELECTRÓNICA OBLIGATORIA?** — Federico Fritzsch, CEO G-Stock; Elena Aparicio, Director General de Política Económica, Secretaría de Estado de Economía y Apoyo a la Competitividad, Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital
- 17:50 - 18:10 — **GAMIFICA Y VENCERÁS. CAMPAÑAS DE MARKETING INTERACTIVO PARA ATRAER CLIENTES** — Nuño S. Lirrea, Área Manager Cloudbeds; Alfredo Solano, CEO Food Talk
- 18:10 - 18:30 — **CASO PRÁCTICO DE DIGITALIZACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA CON APPCC HIGIENE PARA ACELERAR LA RECUPERACIÓN DE LOS PACIENTES** — Víctor Mayans, Director de Marketing Activo Hotels; María Gómez, Directora Comercial Sur de Europa Kitchen Hygiene
- 18:30 - 18:45 — **Manuel Manuel Rodríguez**, Chef Ejecutivo Hotelbid Parque Warnemunde
- 18:45 - 19:00 — **SOLUCIONES 360 PARA EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN: TPV TABLET Y TPV ANDROID** — Nuño S. Lirrea, Área Manager CloudData; Javier Fernández, Cloudbird

EL PAPEL DE LAS REDES SOCIALES EN EL MARKETING DEL RESTAURANTE
- 19:00 - 19:20 — **Silvia Fonseca**, Cofundadora Professeats; **Silvia Sánchez**, Cofundadora Thinkovate

BUSINESS & CONCEPTS STAGE

DERECHO Y GASTRONOMÍA HOST: ALFREDO GÓMEZ-ACEBO
- 10:30 - 10:45 — **INAUGURACIÓN VI CONGRESO EUROPEO DERECHO Y GASTRONOMÍA** — Alfredo Gómez-Acebo, Director Congreso Europeo Derecho y Gastronomía; Rafael Anaón, Presidente Asociación Europea Derecho y Gastronomía; Ignacio Fernández Cid, Presidente Cuatro Hotels
- 10:45 - 11:10 — **José Luis Pinelo**, Presidente Hostelería de Madrid; **Fernando Ruiz**, Director Relaciones Institucionales Lilliers
- 11:10 - 11:35 — **Palloma Arias Pereira**, Director of People and Culture Hotel Four Seasons Madrid; **Carlos Díez de la Lastra**, CEO Las Rozas Global; **Ana Ruiz**, Chef Ejecutiva Restaurante Ruiz Jiménez; **Jorge Dávila**, Business and Executive Service Manager Rafaelhoteles
- 11:35 - 12:00 — **DIÉGO FERNÁNDEZ PARA PUESTOS DE DIRECCIÓN EN HORECA** — Camilo Osorio, Director de Relaciones Institucionales Lilliers; Lina Isaza, Directora Diseño de Negocio Lilliers Arquitectura y Interiorismo
- 12:00 - 12:25 — **EL 1+D EN LA SELECCIÓN DEL TALENTO Y LAS NUEVAS HERRAMIENTAS DE RRHH** — Camilo Osorio, Director de Relaciones Institucionales Lilliers; Eva García, Líder Recursos Humanos Espacio de Emagicbridge
- 12:25 - 12:50 — **RETENER Y POTENCIAR EL TALENTO. TODAS LAS CLAVES QUE NECESITA TU NEGOCIO** — Camilo Osorio, Director de Relaciones Institucionales Lilliers; Diego Olmedilla, Presidente Ejecutivo Aplus Gastronomía; Ángel Crespo, Director de Desarrollo de Negocio MAPFRE - Vida; Donnato Bendito, Restaurantes Gallegos
- 12:50 - 13:15 — **LA CAPACIDAD DE INFLUENCIA EN EL LIDERAZGO DE EQUIPOS** — Marianela Olivares, Directora General Linkers; Óscar Fernández, Fundador de Habilidades Interpersonales y Liderazgo Interacción humana
- 13:15 - 13:35 — **RECONOCIMIENTO Y COMUNICACIÓN CÓMO CLAVES DE LA FIDELIZACIÓN DEL TALENTO** — Marianela Olivares, Directora General Linkers; Jaime Fernández, Director Marketing & Engagement
- 13:35 - 13:50 — **DIVERTIRSE TRABAJANDO** — Marianela Olivares, Directora General Linkers; Sergio de la Calle, Director Comercial Linkers
- 13:50 - 14:15 — **CAMBIO DEL MODELO DE OPERACIONES EN EL LIDERAZGO DE PROCESOS Y PERSONAS** — Camilo Osorio, Director de Relaciones Institucionales Lilliers; Eduardo Gómez, CEO / Director de Marca Grupo Malilla, Pollo
- 14:15 - 14:35 — **EL FUTURO DE LA GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS** — Marianela Olivares, Directora General Linkers; Camilo Osorio, Director de Relaciones Institucionales Lilliers; Donnato Bendito, Restaurantes Gallegos

CULINARY ACTION! HOST: ANAIS ESLAVIEN
- 15:30 - 16:00 — **EL ROL COMO EMPRESARIO DE UN CHEF DE ALTA COCINA** — Anaís Eslavien, Profesora Investigadora Basque Culinary Center; Eneko Atxa, Chef 1 estrella Michelin Restaurante Azurmendi (Larrabetzu)
- 16:00 - 16:20 — **LA MAGIA DE UN RESTAURANTE CON EMPLEADOR** — Anaís Eslavien, Profesora e Investigadora Basque Culinary Center; Ángel Palomino, Director Operaciones Arzak; Miguel Carretero, Director
- 16:20 - 17:00 — **LOS DESAFÍOS DEL TALENTO JOVEN** — Anaís Eslavien, Profesora e Investigadora Basque Culinary Center; Laura Rey, Restaurante DSTAgt; Ángel Palomino, Director Operaciones Cebe; Eneko Atxa, Chef 1 estrella Michelin Azurmendi; Juan Ignacio Jiménez-Cossío, La Uma Cru Pub
- 17:00 - 17:30 — **LIDERAR EN VARIAS GENERACIONES** — Anaís Eslavien, Profesora e Investigadora Basque Culinary Center; Ángel Palomino, Director Operaciones Cebe; Elisabeth Hershon, Gerente Hyatt Ziva

RESTAURANT MANAGEMENT HOST: RAMÓN DIOS
- 17:30 - 18:15 — **OPTIMIZA TU NEGOCIO A TRAVÉS DE LA GESTIÓN ENERGÉTICA Y LA FORMACIÓN** — Ramón Dios, Director Comercial Grupo Ibérico; Javier Manchón, Responsable del Proyecto Campus Hostelería; Ignacio Fernández, Presidente de Horeca Data y transformación digital Hosteleria de España; Fausto Dios, Gerente Restaurante
- 18:15 - 18:40 — **¿CÓMO ESTÁ IMPACTANDO LA SITUACIÓN SOCIOECONÓMICA EN LA RESTAURACIÓN?** — Ramón Dios, Director Comercial Grupo Ibérico; Xavier Mallol, CEO & cofounder Dekoctetech

AULA MAKRO

AULA MAKRO
- 11:00 - 11:45 — **VINENGO FRONTERAS** — Iñigo Lasada, Vigo Lasada
- 12:00 - 12:45 — **ARBEROA** — Ricardo Sañorea, Kimique
- 13:00 - 13:45 — **LA NINJAA SUIZA** — Sergio Pérez, Arco Manzaba
- 14:00 - 14:45 — **GALICIA COMO PUNTO DE PARTIDA** — Lydia del Olmo y Xoa Magalhaes, Delte

COOK ROOM

NEW FOOD TRENDS HOST: EVA HAUSMANN / ANGELS PUNTAS
- 10:30 - 10:50 — **DEL RESTAURANTE O DEL SUPERMERCADO - ¿DÓ DÓNDE VENDRÁ LA PRÓXIMA INNOVACIÓN?** — Eva Hausmann, Gerente y Chef Hausmann Gastronomic Events; Beatriz Romana, Profesional independiente - Inversora - Fundadora Tech food Magazine
- 10:50 - 11:05 — **EL CHOCOLATE: EL ALIMENTO MÁS SEXY DEL MUNDO ¿CÓMO LO TOMAMOS DESPUÉS DE 5.000 AÑOS?** — Dorian Lopez, Director Ventas Cacao Barcelona; Christopher Rus, Jefe de Ventas Maestrou Cofounder, Pickle Dr
- 11:05 - 11:40 — **KOCOLATI, CHOCOLATE A LA TAZA O CACAO CEREMONIAL. ¿CÓMO ES EL CHOCOLATE QUE TOMAMOS?** — Elizabeth Vazquez, Elizabeth Vazquez Chocolatier; Ida Tamm, Xocaci Chocolate
- 11:40 - 12:00 — **TENDENCIAS EN BEBIDAS: QUÉ BEBEN LAS NUEVAS GENERACIONES** — Jorge Navarro, CEO TOB Strategy; Cristina Garcia, Director de Ventas Horeca, Foodservice & Restauración Kantar Worldpanel
- 12:00 - 12:20 — **LAS BEBIDAS SIN / LIGHT: REALIDAD O FICCIÓN** — Jorge Navarro, CEO TOB Strategy; Cristina Garcia, Director de Ventas Horeca, Foodservice & Restauración Kantar Worldpanel; Manuel Jiménez, Responsable cocteleria de Almotta Restaurante; Xavier Caballero, Director Comercial Grupo Experience
- 12:20 - 12:35 — **¿Y LOS JÓVENES QUE? Miedo en hospitality** — Jorge Navarro, CEO TOB Strategy; Juan Mora, Responsable de Eurofirms; Lázaro Fernández, Desarrollo empresarial Wine & Social - Periodista2Choice; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Xavier Becerra, Cofundador
- 12:35 - 12:50 — **LOS NUEVOS INVITADOS A LA MESA** — Jorge Navarro, CEO TOB Strategy; Mauro Ruiz, BDO; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Albert Barceló, Chef Ambassador de Lavazza
- 12:50 - 13:05 — **CÓMO CREAR LA HAMBURGUESA QUE ESTÁ BUSCANDO** — Angels Puntas, CEO La Patería Barcelona; Eva Pagès, Chef Executiva cadena Hiedra&Espelta
- 13:05 - 13:20 — **INNOVACIÓN, LABORATORIO DE CREATIVIDAD** — Joaquim Serrano, CEO Food Training Service Food & Drink
- 13:20 - 13:40 — **CÓMO HACER LOS CÓCTELES PERFECTOS PARA HACER CRECER TU NEGOCIO CON BACARDÍ** — Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Jaume Serrano, CEO Food Training Service Food & Drink
- 13:40 - 14:00 — **REINVENTANDO EL AGUA CON GIN CON ALTA COCTELERÍA** — Sergio Estévez, Jefe Mixologia y Cocktails LOCalcomas; Julia De la Torre, Presidenta De la Torre Moreta de Tapas; Luis Fernández, Director Horeca of Mercadona
- 14:00 - 14:20 — **BAKERY & BUSINESS - CASO DE ÉXITO: CHARLA DEL MAESTRO CHOCOLATERO** — Pedro Urraca, Director Comercial Grupo Bakery Center; Oscar Rioseco, Head Pastry and Sugar Area Bery Colatas; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Xavier Becerra, Cofundador
- 14:20 - 14:40 — **BAKERY & BUSINESS - CÓMO LA INNOVACIÓN Y EL I+D AYUDAN A CREAR LOS PRODUCTOS PERFECTOS PARA EL MERCADO** — Pedro Urraca, Director Comercial Grupo Bakery Center; Carlos Rio, Director I+D de Nuevos Negocios Grupo Bimbo; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Xavier Becerra, Cofundador
- 14:40 - 15:00 — **BAKERY & BUSINESS - LOS DESPERTADOS DEL FUTURO DEL SECTOR PASTELERO** — Pedro Urraca, Director Comercial Grupo Bakery Center; Juan Antonio Martín, Presidente Asociación de Empresas Artesanas del Sector de Pastelería de Madrid; Clara Llovera, Dropspop; Antonio Lence, Director General Vine Capellanes

AULA MAKRO

AULA MAKRO
- 15:00 - 15:45 — **LA COCINA LLEVADA A LA SALA** — Malik Kibbou, Lobito
- 16:00 - 16:45 — **TIERRA Y SAL 2023** — Enrique Rivas, El Gaucho
- 17:00 - 17:45 — **"CAMINAR" LA ISLA SE COME, TENERIFE BOCADO A BOCADO** — Alberto González, El Sabor
- 18:00 - 18:45 — **CELLARIUM: TRADICIÓN Y EVOLUCIÓN** — Cristóbal Muñoz, Arzuaga
- 19:00 - 19:45 — **MÉTODO TÁNDEM Y EL CRECIMIENTO GASTRONÓMICO** — Carlos Lourenço y Germán Carrillo, Tasca

MARTES 7 DE MARZO

MAIN AUDITORIUM CAIXABANK

THE VIP ROOM HOST: DAVID RODRIGUEZ
- 10:30 - 10:40 — **BIENVENIDA** — Ignacio Rodríguez, Socio de Deloitte
- 10:40 - 10:50 — **Cristina Arrimadas**, Socia Director de Transporte, Hospitalidad y Servicios Deloitte
- 10:50 - 11:10 — **LOS RETOS DEL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN** — Patricia Rub, Senior Manager Hospitality Deloitte
- 11:10 - 11:30 — **LIDERAR LA TRANSFORMACIÓN DEL SECTOR** — Jorge Gilabert, Socio Responsable Consumo Minorista Deloitte; Jorge Schwarzenberger, CEO de Vapiano SE (Online Video)
- 11:30 - 12:05 — **EL CLIENTE EN EL CENTRO DE LA ESTRATEGIA: B2B2C, EVOLUCIÓN DE LOS MODELOS DE RELACIÓN** — Antonio Ibañez, Socio Deloitte Digital; Ignacio Rodríguez, Socio Responsable Consumo Minorista Deloitte; Cristina Serra, EVP Global Revenue y Distribución Deloitte; Guillermo Arriola, Director Desarrollo Comercial y Marketing Clientes Iberia Deloitte Digital
- 12:05 - 12:40 — **EL TALENTO CONSIGUE SALIR PARA EL NUEVO MODELO: RETOS Y OPORTUNIDADES EN UN ENTORNO DE ESCASEZ** — Ignacio Rodríguez, Socio Responsable Consumo Minorista Deloitte; Ignacio Gerardo, Socio Deloitte; Jorge Sanz, Chief executive Restaurante Bibiloni; Carlos Torres, Chief Human Resources Officer, Director Global de Personas de Food Delivery Brands (Telepizza) Daniel Martínez, Director Deloitte Digital; Víctor Segura, Director Regional de JOCOQUE
- 12:40 - 13:15 — **LA PRECUPACIÓN POR EL ENTORNO: ESG Y LOS RETOS DE LA NUEVA LEY DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO** — Ignacio Gerardo, Socio Deloitte; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Responsable de Sostenibilidad o RSC de Serunion; José Miguel Herrero, Director General Industria Alimentaria MAPA
- 13:15 - 14:00 — **DÁBIZ MUÑIZ: UN UNIVERSO DE EXITO** — Jaume Albiach, Chief Food Technology Officer Damm; Dabiz Muñoz, Chef y Dueño Diverxo
- 15:30 - 16:00 — **HOTEL TRENDS** HOST: BRUNO HALLE / ALBERT GRAU — **ESG COMO MOTOR DE LA INVERSIÓN** — Bruno Halle, Socio Director Cushman & Wakefield; Miquel Estadella, Consultor Senior de Sostenibilidad Cushman & Wakefield
- 16:00 - 16:40 — **EL ESG EN EL SECTOR HOTELERO** — Bruno Halle, Socio Director Cushman & Wakefield; Laura Danzig, Associate Head of Sustainability & Wellbeing Spain & Southern Europe Cushman & Wakefield; Ignacio Fernández Cid, Presidente Cuatro Hotels; Director Segundo Mundo; José Luis Santos, CEO Scalizer; Sara Sánchez, CEO Realcase; Paya Díaz Montañés, CEO Arkein Hotels
- 16:40 - 17:20 — **INNOVACIÓN EN EL SECTOR HOTELERO** — Bruno Halle, Socio Director Cushman & Wakefield; Albert Gola, Director Cushman & Wakefield; Albert Montesinos, Co-Founder y CEO Wecamp Wecamp; Ignacio Fernández Cid, Cuatro Hotels; Marc Molas, Cofundador and Partner Be Alfree
- 17:20 - 18:00 — **LOBBY TALKS: ENTREVISTA A KIKE SARASOLA** — Bruno Halle, Socio Director Cushman & Wakefield; Rodrigo Martínez, Chief Executive Director Lobby talks; Kike Sarasola, Fundador & CEO Room Mate Hotels & Mr Kate Apartments
- 18:00 - 18:40 — **LA VISIÓN DE LOS INVERSORES** — Bruno Halle, Socio Director Cushman & Wakefield; Begoña Menendez Valdés, Directora de Inversiones NAVIS CAPITAL; Luis Miguel Martín, Managing Director Hospitality Area; Alejandro Adán, Socio Arcano Partners
- 19:00 - 20:00 — **CEREMONIA DE ENTREGA DE LOS HORECA NEW BUSINESS MODELS AWARDS 2023**

DIGITAL THEATRE

DIGITAL GASTRONOMY & HOSPITALITY STARTUP FORUM HOST: JOSÉ PELÁEZ
- 10:30 - 10:45 — **GASTRONOMÍA Y NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ERA DEL DATO** — José Peláez, Director de Transformación Digital e Innovación BCC Innovation & Lab Digital Gastronomy lab; José Schwarzenberger, CEO de Vapiano SE (Online Video)
- 10:45 - 11:10 — **INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN GASTRONOMÍA: UN NUEVO PARADIGMA** — José Peláez, Director de Transformación Digital e Innovación BCC Innovation & Lab Digital Gastronomy lab; Fred Difilippi, Estratega SOFIA ai
- 11:10 - 12:00 — **ESTADO DE LA INVERSIÓN EN LA COYUNTURA ECONÓMICA ACTUAL** — José Peláez, Director de Transformación Digital e Innovación BCC Innovation & Lab Digital Gastronomy lab; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Jorge Lanuelle, CEO y Fundador Hotelbid; Pedro Ojos, CEO y Co-fundador del Grupo de Restauración Galven; Alejandro Ruiz, Partner Capital VC; José Peláez, Co-fundador Capitalia
- 12:00 - 13:40 — **STARTUP PITCHES** — José Peláez, Director de Transformación Digital e Innovación BCC Innovation & Lab Digital Gastronomy lab; Ander Lopez, Responsable de Emprendimiento Basque Culinary Center; Alejandro Ruiz, Partner Capital VC; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; José Peláez, Co-fundador Capitalia
- 13:40 - 14:00 — **ENTREGA DE PREMIOS STARTUP FORUM**

AGENDA DIGITAL & MARKETING HOST: TONI LLORENS
- 13:00 - 13:20 — **2023 RESTAURANT REVOLUTION: NAVIGATING THE LATEST TRENDS AND INNOVATIONS** — Toni Llorens, Director Comercial Grupo Arche; Donald Burns, Founder & CEO The Restaurant Coach
- 13:30 - 13:45 — **CÓMO LLEGAR A SER UN RESTAURANTE 2.0** — Antonio Llorens, Director Comercial Grupo Arche; Francisco Navarro, CEO Grupo Navarro
- 13:45 - 14:15 — **HOW CHATGPT WILL CHANGE THE HOSPITALITY BUSINESS** — Antonio Llorens, Director Comercial Grupo Arche; Ignacio Fernández Cid, Presidente Cuatro Hotels; Michael Wolf, Fundador y Consejero Delegado, Reducer; Alfa The Spoon
- 15:30 - 15:35 — **UNLOCKING THE FUTURE OF FOODSERVICE ROBOTICS** — Francisco Javier Martín, Director Ventas Robotics
- 15:35 - 15:50 — **ROBOTS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES EN HOTELES** — Francisco Javier Martín, Director Ventas Robotics; Ignacio Fernández Cid, Presidente Cuatro Hotels; Maurizio Sesia, Director y Fundador Wonga
- 15:50 - 16:20 — **FOODSERVICE AUTOMATION - PAST, PRESENT & FUTURE** — Francisco Javier Martín, Director Ventas Robotics; Ignacio Fernández Cid, Presidente Cuatro Hotels; Maurizio Sesia, Director y Fundador Alfa The Spoon
- 16:20 - 16:40 — **SPARK, LES ROCHES: INNOVACIÓN Y ROBÓTICA** — Francisco Javier Martín, Director Ventas Robotics; Pablo Jesús García, Spark, Innovation Sphere by Les Roches
- 16:40 - 17:05 — **STATE OF HOSPITALITY ROBOTS** — Francisco Javier Martín, Director Ventas Robotics; Jasper Christiansen, LeBlanc Robotics
- 17:05 - 17:25 — **LOS MEJORES FONDOS, SUBVENCIONES Y PROGRAMAS DE APOYO A LA ADOPCIÓN DE TECNOLOGÍA 4.0** — Francisco Javier Martín, Director Ventas Robotics; José González, CEM Robots
- 17:25 - 17:35 — **ROBÓTICA PARA UN FUTURO MÁS SOSTENIBLE: OPORTUNIDADES Y DESAFÍOS** — Francisco Javier Martín, Director Ventas Robotics

AGENDA DIGITAL & MARKETING: RESTAURANTE HOST: FEDERICO FRITZSCH
- 11:30 - 11:50 — **CÓMO GESTIONAR LAS COMPRAS Y GARANTIZAR EL SUMINISTRO EN UN ENTORNO DINÁMICO** — Federico Fritzsch, CEO G-Stock; Fau Minnerval, Director Administración y Procesos Copamina Holding; Ignacio Fernández Cid, Responsable de Mr HOTEL GROUP; Rosa Coll, CEO Ordesa
- 11:50 - 12:20 — **DIGITALIZACIÓN, REALIDAD Y FICCIÓN** — Federico Fritzsch, CEO G-Stock; David Domínguez, Director de Horeca Data y transformación digital Hosteleria de España; Xavier Cortés, CEO Mirlo
- 12:20 - 12:50 — **¿CÓMO ESCALAR UNA IDEA EN EL SECTOR RESTAURACIÓN?** — Federico Fritzsch, CEO G-Stock; Axel Pelaudo, CEO Food Market; Arnau Navarro, Hadock

BUSINESS & CONCEPTS STAGE

RESTAURANT MANAGEMENT HOST: JUAN FERNÁNDEZ
- 10:30 - 10:45 — **REDUCIR LA HUELLA DE CARBONO DE LA RESTAURACIÓN Y CAMBIAR LOS PATRONES DE CONSUMO ASEQUIBLE** — José Antonio Ferrer, Director Comercial Grupo Ibérico; Juan Fernández, CEO Food Training Service; Maite Vidal, Secretaria de Sujeta Chan y Cofidal Grupo Serna
- 10:45 - 11:10 — **Albert Iglesias**, Director Marketing, Innovación y Sostenibilidad Burel Distribution Spain
- 11:10 - 11:40 — **LA NUEVA GESTIÓN DE LOS RESTAURANTES PARA SEGUIR SIENDO RENTABLES** — Juan Fernández, CEO Food Training Service; Jaime Cardona, Director Gastronómico
- 11:40 - 12:00 — **GESTIÓN VS EXPERIENCIA** — Juan Fernández, CEO Food Training Service; Rafa Recuerda, CEO Gastrobotica
- 12:00 - 12:20 — **EL MARKETING DE LA RESTAURACIÓN** — Fernando Ramírez, Director Inteligencia y Distribución Calidad Pascual; Jorge Maria Kim, Chef Executive Photomaton Group
- 12:20 - 12:35 — **LOS PRINCIPALES RETOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS NEGOCIOS HOSTELEROS** — Juan Fernández, Director SEDHO Consulting de Hosteleria; Ignacio Blanco, CEO Grupo Lanzarote
- 12:35 - 12:50 — **Mireia Rodriguez**, Responsable Comercial Grupo La Anche
- 12:50 - 13:10 — **Paco Gual**, The Food Manager
- 13:10 - 13:30 — **LA REVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA LÚDICA** — Juan Fernández, Director SEDHO Consulting de Hosteleria; Ignacio Blanco, CEO Grupo Lanzarote; Ana Cristina Ortiz, Chef Executive Grupo Genial Hosteleria de España; Eva Agueda, Consultant Quality
- 13:30 - 13:50 — **FUSIÓN DE ESTILOS** — Juan Fernández, Director SEDHO Consulting de Hosteleria; Ignacio Blanco, CEO Grupo Lanzarote
- 13:50 - 14:20 — **CÓMO AUMENTAR LA FACTURACIÓN DE UN RESTAURANTE EN TIEMPO RÉCORD. CASOS DE ÉXITO** — Juan Fernández, Director SEDHO Consulting de Hosteleria; Jaime Martínez de Marco, CEO Cuatro; Miguel Bon, CEO Food Market
- 14:20 - 14:40 — **COCINANDO JUNTOS** — Juan Fernández, Director SEDHO Consulting de Hosteleria; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Miguel Bon, CEO Food Market
- 14:40 - 14:55 — **PANDA & GO Y EL MODELO LOGÍSTICO INTEGRADO Y SOSTENIBLE** — Andrés Solís, Fundador

SMART KITCHENS HOST: JUAN FERNÁNDEZ
- 15:30 - 15:50 — **LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL DE LAS COCINAS PROFESIONALES** — Juan Fernández, Director SEDHO Consulting de Hosteleria; Roberto Rodríguez, Fundador y CEO Kitchen Consult
- 15:50 - 16:20 — **EXPERIENCIAS DE LA COMUNIDAD REPSOL HORECA SOSTENIBLE** — Diego Sandoval, Director Comercial Repsol; Carlos Echaperena, Venta Moncayo; Ignacio Ruiz, Director Comercial Grupo Arche; Mariano Gil, Director Comercial Repsol
- 16:20 - 16:50 — **LA AUTOMATIZACIÓN DE COCINA A TRAVÉS DE ASISTENTES VIRTUALES** — Nagore Aranegui, Director de Marketing de Ecolinks; Marcos Gómez, CEO Grupar
- 16:50 - 17:05 — **EL MARKETING GASTRONÓMICO Y B2B EN UN S'OL. CASO DE ÉXITO HOTEL CANFRANC ESTACIÓN** — Juan Fernández, Director SEDHO Consulting de Hosteleria; Abel Valverde, Director Restaurante Desde 1917; Agustín Grillo, CHACO Consulting
- 17:05 - 17:35 — **CÓMO EL EQUIPAMIENTO INTELIGENTE GARANTIZA EL MÁXIMO ESTÁNDAR EN COCINAS DE ALTA RESTAURACIÓN** — Pablo Ocaña, Director Comercial Grupo Ibérico; Enrique Pérez, Responsable de Ventas de Equipalia
- 17:35 - 17:55 — **CÓMO DISEÑAR UNA COCINA PARA RESTAURANTE: LAS REGLAS FUNDAMENTALES PARA OPTIMIZAR LA PRODUCTIVIDAD** — Pablo Ocaña, Director Comercial Grupo Ibérico; Juan Fernández Estrada, Director Estratégico y Director Creativo Iván Cotado Diseño de Interiores
- 17:55 - 18:20 — **GRANDES COCINAS: ¿CÓMO SE GESTIONA LA ALIMENTACIÓN DIARIA DE MILES DE PERSONAS?** —