Hospitality Innovation Planet
HORECA PROFESSIONAL EXPO

HOSPITALITY 4.0 CONGRESS AGENDA

Horeca Professional Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

ESTÁS EN EL HALL 4

LUNES 10 DE MARZO

MAIN AUDITORIUM CAIXABANK

MEGATRENDS HIP 2025 HOST: ERIKA SILVA

- 11:00 - 11:15 — **WELCOME TO HIP 2025 BY ERIKA SILVA & MANUEL BUENO** — Manuel Bueno, Event Director HIP; Erika Silva, Congress Director Hospitality 4.0 Congress
- 11:15 - 11:45 — **VIDOC: LA REVOLUCIÓN DEL FOOD-DELIVERY QUE ESTÁ REDEFINIENDO EL HORECA** — Erika Silva, Congress Director Hospitality 4.0 Congress; Aleix Puig, Co-Fundador Vidoc
- 11:45 - 12:15 — **TENDENCIAS EMERGENTES. LO QUE ESTÁ POR VENIR** — Ignacio Gallego, Director Creativo Foro Gastronómico; Juan Braga Sandoval, Director Creativo BBDO; Minerva Tejedor, CEO Brand Love Brand
- 12:15 - 13:00 — **CEREMONIA INAUGURAL HIP 2025** — Mariano de Paco, Consejero de Cultura, Turismo y Deporte Comunidad de Madrid; Ignacio Fernández-Cuesta, Presidente Grupo Pepe Ganso; Hugo Bonita, Director General de HIP Horeca Professional Expo; Manuel Bueno, Event Director Hospitality 4.0 Congress
- 13:00 - 13:45 — **DE LA INNOVACIÓN EN PASTELERÍA A LA EVOLUCIÓN DEL CAFÉ: TENDENCIAS, EXPERIENCIAS Y EL FUTURO DEL SABOR** — Erika Silva, Congress Director Hospitality 4.0 Congress; Albert Adrià, Chef, pastelero y empresario

CULINARY ACTION! HOST: EZASKUN LIBRUZ

- 15:30 - 16:00 — **DE LA SOSTENIBILIDAD COMO MODELO DE NEGOCIO EN UN RESTAURANTE AL ACTIVISMO POR LA COCINA** — Izaskun Zurbitu, Basque Culinary Center; Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Fundación Cruz Roja Española en Madrid Humanitaria
- 16:00 - 16:30 — **PROVEEDORES PARA RESTAURANTES CONTEMPORÁNEOS** — Izaskun Zurbitu, Basque Culinary Center; Gonzalo Prous, Director de compras de la agricultura sostenible Sapere Sostenible; Alimaulina Peña, Presidenta Supermercat Ecològic Ecoalimentació; Ana Sanz, Productora
- 16:30 - 17:00 — **RETOS DE JÓVENES TALENTOS DE LA GASTRONOMÍA** — Xabier Iturralde, Master F&B, Basque Culinary Center; Vicente Lopez-Peña, Director General Restaurante Hotel Arbaba 7* Michelin; Sergio Sarmiento, Culinary Director Restaurante La Mesedera; Ángel Ruiz, Director Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin
- 17:00 - 17:30 — **LA VISIÓN DE LAS ESTRELLAS VERDES DE GUÍA MICHELIN** — Javier Olleros, Chef y propietario Culler de Pau 2* Michelin; Amaia Arzuaga, Directora de proyectos de Turismo Nacional Diseño Moda 2013. Taller Arzuaga, director gastronómico de Bodegas Arzuaga; Ignacio Medina, Chef Restaurante Ikaia 1* Michelin

CONGRESO ANUAL DE HOSTELERÍA MADRID HOST: BEGOÑA TORNERO

- 17:30 - 17:40 — **PRESENTACIÓN CUMBRE HOSTELERA MADRID** — José Antonio Apaolaza, Presidente Hostelería Madrid
- 17:40 - 18:05 — **PONENCIA: LA NUEVA GENERACIÓN DE LA HOSTELERÍA** — Begoña Torres, Periodista Telemadrid; Alejandro Sanz, Chef Restaurante Tatel 1 Estrella Michelin; Rafael Tapia, Propietario Restaurante Rafael Hotel
- 18:05 - 18:30 — **LA CUENTA PENDIENTE** — Begoña Torres, Periodista Telemadrid; Eduardo Barrasa, Socio y Director General Extra Consulting; Alejandro Sanz, Chef Restaurante Tatel 1 Estrella Michelin; Rodolfo Ruiz-Ocejo, Director Gerente Grupo Pepe Ganso; Inga M Díaz, Director Hotelería Alma Madrid
- 18:30 - 19:00 — **HOSTELERÍA EN... MÁS ALLÁ DE LA COCINA** — Begoña Torres, Periodista Telemadrid; Ignacio Fernández-Cuesta, Presidente Grupo Pepe Ganso; Laura Martínez, Directora General de Turismo y Hostelería Comunidad de Madrid; Elena León, Directora de Partners & Alianzas Estratégicas Time Out España
- 19:00 - 19:30 — **LA MOTIVACIÓN COMO MOTOR EN LA HOSTELERÍA** — Begoña Torres, Periodista Telemadrid; Miguel Gómez, Rodilla Arquitectos; Víctor Klappenz, Conferencia Motivacional

AUDITORIUM BUSINESS & CONCEPTS

RESTAURANT MANAGEMENT HOST: NOE NIETO

- 10:30 - 10:45 — **TENDENCIAS Y DATOS DIFERENTES SOBRE LA RESTAURACIÓN - NUEVOS APRENDIZAJES** — Noa Nieto, Fundadora El Lab Es Tu Cliente; Vicente Montesinos, Socio Oficina Amelia Research
- 10:45 - 11:00 — **EL JAMÓN COMO LA TAPA MÁS RENTABLE DE ESPAÑA. CONCEPTOS, DATOS Y CLAVES** — Aarón Canalda, Marketing Manager Foodservice Rioja; Enrique Tomás, Fundador y CEO Grupo Tomás
- 11:00 - 11:30 — **CHEFS Y EMPRESARIOS: INNOVACIÓN EN LA COCINA Y EN EL NEGOCIO** — Noa Nieto, Fundadora El Lab Es Tu Cliente; Ángel Ruiz, Director Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin
- 11:30 - 12:00 — **CEREMONIA INAUGURAL HIP 2025** — Mario Gómez, Chef Propietario Magoga Gastronomía 1* Michelin; Iñigo Lavalle, Chef Iñigo Lavalle Restaurante Vino
- 12:00 - 12:30 — **EL ROL DE LA BARRA EN EL ÉXITO Y LA SOSTENIBILIDAD DE UN RESTAURANTE** — Noa Nieto, Fundadora El Lab Es Tu Cliente; Enrique Tomás, Fundador y CEO Grupo Tomás; Enrique Francia, Executive Chairman Lateral and FoodBox
- 12:30 - 13:00 — **SABORES DE FUTURO: LA VISIÓN DEL NUEVO TALENTO** — Maika Aranda, Cocinera Restaurante Hola & Tapas; Carlos Coelho, Chef Barra 1* Michelin; Víctor Gil, Director Gerente Restaurante Restaurante Arola 1* Michelin; Víctor Infantes, Chef Restaurante 1* Michelin
- 13:30 - 14:00 — **EL FUTURO DE LA RESTAURACIÓN: CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN EFICIENTE DE RECURSOS** — Noa Nieto, Fundadora El Lab Es Tu Cliente; Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Nadia Lara, Directora de Marketing ALB; Carlos Maldonado, Fundador de la fundación Chef Chef estrella Michelin Fundación Semillas; Agustín Gonzalez, 1º Gobernante Relaciones Europa Estilo

HOTEL TRENDS HOST: BRUNO NALLE

- 13:00 - 13:15 — **INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA: ¿DÓNDE ESTÁ LA OPORTUNIDAD?** — Bruno Nalle, Socio Ceo – Director de Hospitalidad Cushman & Wakefield; Víctor López-Peña, Director Gerente Restaurante Hotel Arbaba 7* Michelin
- 13:15 - 13:45 — **TENDENCIAS EN EL SEGMENTO LUJO Y AUGE DE LAS BRANDED RESIDENCES** — Bruno Nalle, Socio Ceo – Director de Hospitalidad Cushman & Wakefield; Daniel Caballero, Director Hotel Arbaba 7* Michelin; Helena Burkhalt, Regional Vice President Development Hyatt Hotels Corporation; Yuan Feng, Senior Vice President Development Europe and Americas Minor Hotels; Ignacio Gallego, Director Creativo Foro Gastronómico Hotel Arbaba
- 13:45 - 14:00 — **30 MINUTOS CON VÍCTOR MARTÍ** — Bruno Nalle, Socio Ceo – Director de Hospitalidad Cushman & Wakefield; Víctor Martí, Fundador y CEO DWA - ATOM Hotels Socio

HORECA TALENT HOST: ALMUDENA SANCHEZ

- 15:30 - 15:40 — **EMPLEO ESTRUCTURAL: LA TRANSICIÓN DE LAS EMPRESAS TRADICIONALES HACIA MODELOS DE LIDERAZGO ÁGILES** — Almudena Sánchez, Fundadora Horeca Talent; Andrea Escribano, Fundadora Horeca Talent
- 15:40 - 16:00 — **ADAPTARSE PARA LIDERAR: SELECCIÓN, MÉTODOS DE TRABAJO Y EL ROL ESTRATÉGICO DE RRHH EN LA ERA DE LA HOSTELERÍA INTERGENERACIONAL** — Marianela Olivares, Directora General Lateral; Ana Belén Ruiz, Directora de Talento y Cultura de Recursos Humanos
- 16:00 - 16:35 — **REVOLUCIÓN TECNOLÓGICA Y APRENDIZAJE INTEGRAL** — Marianela Olivares, Directora General Lateral; Ignacio Castillo, Director de Talento Grupo Adarve; Carlos Díez de la Lastra, CEO del Nuevo Global Hospitality Educacion; Ana Belén Ruiz, Directora de Talento y Cultura
- 16:35 - 17:15 — **EVOLUCIÓN EN LA SELECCIÓN: NUEVAS TENDENCIAS EN ENTREVISTAS Y EXPECTATIVAS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN** — Marianela Olivares, Directora General Lateral; Marta Sanz, Especialista en Adquisición de Talento CLUB MES; Ignacio Fernández-Cuesta, Presidente Grupo Pepe Ganso; Juana Villanueva, Directora de RRHH Dagaya España; Paula Orueta, Directora de RRHH Grupo Tragsa
- 17:15 - 17:30 — **¿HAY UN BOOM DE EMPRENDEDORES EN ESTA HORECA? ¿ES UNA MODA PASAJERA?** — Marianela Olivares, Directora General Lateral; Marianela Nieves, CEO Las Moras

SALA XPERIENCE HOST: ALMUDEDIO SANDOVAL Y ÁNGELA ROHO

- 12:30 - 12:35 — **DECLARACIÓN DE INTENCIONES: LA SALA QUE VIVE, INTUYE MIRADA, LA SALA DEL FUTURO**
- 12:35 - 12:50 — **LA SALA DEL FUTURO SERÁ ORGÁNICA Y NATURAL** — Angela Rovo, Directora de Comunicación Chan Muñoz, Jefe Manager Madrid Innovation; Ali Mohrabgir
- 12:55 - 13:15 — **LA SALA DEL FUTURO SERÁ SOSTENIBLE 24O** — Chiara Gulla, Responsable de Experiencia de Cliente y Ventas BAYA; Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Michelin
- 13:15 - 13:35 — **LA SALA DEL FUTURO SERÁ FELIZ PARA EL CLIENTE INTERNO Y EXTERNO** — Juan Diego Sandoval, Director Creativo BBDO; Lydia Ibañez, CEO BAYA; Angela Rovo, Directora de Comunicación BAYA
- 13:35 - 14:00 — **THE RESTAURANT OF THE FUTURE WILL BE ATTRACTIVE** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Sander Verge, Industrial Alderman Ter Cedel, Proprietario 3D Restaurant*

DIGITAL THEATRE

AGENDA DIGITAL & MARKETING HOTELERO HOST: FABIAN GONZÁLEZ Y ANTONIO LLORENS

- 10:30 - 10:45 — **LAS ANTILTEES DEL MARKETING EN EL SEGMENTO LUJO** — Fabián González, Consultor Hotelero
- 10:45 - 11:00 — **SET JETTING. PRODUCT PLACEMENT A FUAN SEASON** — Fabián González, Director Consultor Hotelero; Consuelo Arias, Freelance
- 11:00 - 11:15 — **Consultor Hotelero**; Hospitality and Leisure Manager Four Seasons Hotel Madrid
- 11:15 - 11:45 — **CÓMO LLEGAR A TU AUDIENCIA CON PRESUPUESTOS RAZONABLES** — Fabián González, Consultor Hotelero; Adrián Gómez, CEO Hotel Mediterráneo; Antonio Llorens, SEO
- 11:45 - 12:00 — **BRAND POSITIONING: STANDING OUT IN A COMPETITIVE MARKET** — Fabián González, Consultor Hotelero; José Ignacio Sánchez, Managing Partner Brainhub Hospitality; Ignacio Ruiz, Director Hotel Mediterráneo; Víctor Ivan Berg, CFO DMS Distrinovis
- 12:00 - 12:30 — **IA EN HOSPITALITY** — Fabián González, Consultor Luxury Brainhub; Enrique Ortiz, Director Hotel Mediterráneo; Enrique Ortiz, Director Hotel Mediterráneo
- 12:30 - 13:00 — **LA IA AL SERVICIO DE TU NEGOCIO: OPTIMIZA OPERACIONES Y MEJORA TUS RESULTADOS** — Antonio Llorens, Director Operaciones de Hoteles y Alojamientos; Manuel Romero, Socio Fundador MRM Solutions; Víctor Eduardo Aguilar, Responsable de Transformación Digital La Cachapera
- 13:00 - 13:30 — **CÓMO TRANSFORMAR LA INNOVACIÓN EN RENTABILIDAD** — Antonio Llorens, Director Operaciones de Hoteles y Alojamientos; Carlos Alberto Hernández, Director Food Design Company; Víctor Eduardo Aguilar, Responsable de Grupo 7 Michelin; Noelia Nieto, Fundadora El Lab Es Tu Cliente; Bergi Freitas, Director de Contenido Digital Grupo Arbaba
- 13:30 - 14:00 — **ESTRATEGIAS DE EXITO EN EL CLAVES 2025 EN HOSTELERÍA** — Antonio Llorens, Director Corporativo de Alimentos y Bebidas Rosa Group; Ana Díaz del Río, Global F&B Comm Manager Melinda; Antonio Llorens, Director Operaciones de Hoteles y Alojamientos
- 14:00 - 14:30 — **ESTRATEGIAS CREATIVAS DE MARKETING GASTRONÓMICO** — Fabián González, Consultor Hotelero; Carlos Alberto Hernández, Director Food Design Company; Sergio Sarmiento, Director Gerente Restaurante La Mesedera; Minerva Tejedor, CEO Brand Love Brand; Ruben Bernardino, Co-Fundador El Mburi Gourmet

IA HORECA HOST: DANIEL PÉREZ

- 15:30 - 15:50 — **CREATIVIDAD Y MARKETING: LA FÓRMULA PARA ESCALAR NEGOCIOS GASTRONÓMICOS** — Carlos Alberto Hernández, Director Food Design Company; Carlos Gonzalez, Director Creativo Grupo Arbaba; Gabriel Bueno, Director Creativo y Chef Ejecutivo Sandoo
- 15:50 - 16:20 — **INNOVACIÓN EN EL SERVICIO: CÓMO LA TECNOLOGÍA ESTÁ TRANSFORMANDO LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE CON IA** — Carlos Alberto Hernández, Director Food Design Company; Álvaro Lopez, Chief Unilever Food Solutions España; Pablo Esteban, Director Ventas Alfaparf Milano; Jordi Vila, CEO Bellavista
- 16:20 - 16:40 — **LA TORMENTA PERFECTA QUE ASECHA LA HOSTELERÍA: CÓMO SOBREVIVIR EN ERRIN EN LA ERA DE LA HOSTELERÍA INTERGENERACIONAL** — Daniel Pérez, Consultor Revenue Management The Revenue Run Rate; Ana Belén Ruiz, Directora de Talento y Cultura de Recursos Humanos
- 16:40 - 17:00 — **REVOLUCIÓN TECNOLÓGICA Y APRENDIZAJE INTEGRAL: CÓMO ATRAER Y FIDELIZAR A LOS CLIENTES** — Daniel Pérez, Consultor Revenue Management The Revenue Run Rate; José de Juan, Director Comercial Grupo Tragsa

DELIVERY AND READY TO EAT HOST: MANEL MORILLO Y SÓNIA SOLDEVILA

- 17:00 - 17:30 — **LA MADUREZ DEL FOODDELIVERY: ¿CÓMO SE HA ADAPTADO EL SECTOR A LOS NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO?** — Manel Morillo, Director Operaciones CoriCoulis Consulting y Confest; Sónia Soldevila, Consultora Consulting y Confest
- 17:30 - 17:55 — **LA ACTUALIDAD Y TENDENCIAS DEL DELIVERY: EL ESCANDALLO** — Manel Morillo, Director Operaciones CoriCoulis Consulting y Confest; Jaime Montesa de Velasco, Editor El Escandallo
- 17:55 - 18:05 — **EL EXITO DE GOMO A DOMICILIO** — Manel Morillo, Director Operaciones CoriCoulis Consulting y Confest; Sónia Soldevila, Consultora Consulting y Confest; Alberto Flores, Responsable Food Delivery Gomo
- 18:05 - 18:25 — **COMIDA PREPARADA PARA LLEVAR, EL ÉXITO DE AMETLLER ORIGEN** — Manel Morillo, Director Operaciones CoriCoulis Consulting y Confest; Sónia Soldevila, Consultora Consulting y Confest; Alma Bacallao, Directora de compras Ametller Origen; Begoña Herrera, Chefte Fundadora Comida Ametller Origen
- 18:25 - 18:35 — **CÓMO EVOLUCIONARÁ EL DELIVERY EN LOS PRÓXIMOS AÑOS: TENDENCIAS Y NUEVAS OPORTUNIDADES** — Manel Morillo, Director Operaciones CoriCoulis Consulting y Confest; Hugo Bonita, Director General HIP Horeca
- 18:35 - 18:55 — **EL AUGE DE LAS MILANESAS: ÉXIMLITO** — Manel Morillo, Director Operaciones CoriCoulis Consulting y Confest; Sónia Soldevila, CEO CoriCoulis Consulting y Confest; Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo
- 18:55 - 19:00 — **TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN EL DELIVERY** — Manel Morillo, Director Operaciones CoriCoulis Consulting y Confest; Gerard Moreno, Dibbio

THE KITCHEN LAB BY ESTRELLA DAMM

NEW FOOD TRENDS HOST: MÍNXI BALÁNZKO Y EVA HAUSMANN

- 11:00 - 11:30 — **LA PASTELERÍA SI ES RENTABLE. SHOWCOOKING** — Mario Gómez, CEO Pastelería Mario Gómez; Cristina Rodríguez, Chef Ejecutiva Pastelería Mario Gómez; Francisco Torres, Responsable Pastelería Mario Gómez
- 11:30 - 12:00 — **REINVENTANDO LA INSULGENCIA: LA COCREACIÓN COMO CLAVE PARA LA INNOVACIÓN EN POSTRES** — Paula Subiñigo, Chef Ejecutiva Pastelería Mario Gómez; Anabel Sobaluzea, Directora de Marketing Puralea; Ana Belén Ruiz, Directora de Talento y Cultura de Recursos Humanos; Andrea García, CMO Sacilas; Juan Pablo Leal, Manager DSR & Innovation Modelo Estrella
- 12:00 - 12:30 — **LAS TAPAS EL IMPULSO A TUS VENTAS + DEGUSTACIÓN EXCLUSIVA DE LA TAPA GANADORA. SHOWCOOKING** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin; Cristina Villalón, Periodista gastronómica, divulgadora y cocinera; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz; Isabel Navarro, Jefa Comercial Café Balmes; María Cárdenas, Jefa Comercial Café Balmes
- 12:30 - 13:05 — **LA COCINA QUE CONECTA CON LAS DEMANDAS DE LOS CLIENTES MÁS EXIGENTES. SHOWCOOKING** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin; Cristina Rodríguez, Chef Ejecutiva Pastelería Mario Gómez
- 13:05 - 13:35 — **HOREARIO EL FUTURO JUNTOS. NUEVOS CONCEPTOS Y NEGOCIOS FRACTIONALES TRANSFORMANDO EL SECTOR** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin; Borja Sánchez-Cabezudo, CFO Pastelería Mallorca; Luis Barrios, Co-Fundador Horeary
- 13:35 - 14:00 — **TENDENCIAS EN CAFETERÍA: NUEVOS MOMENTOS DE CONSUMO Y NUEVOS CONCEPTOS** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin; Juan Lopez-Guerrero, Fundador Xinqoo Galery; Juan Antonio del Castillo, Director Marketing Mesón Bilbao
- 14:00 - 14:30 — **FRANQUICIA A CO- UN LUJO DE PASTELERÍA** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Eva Bolívar, Director Franquicias Pastelería Mario Gómez; Francisco Tragsa, CEO Tragsa
- 14:30 - 15:00 — **EL SECRETO DETRÁS DEL ÉXITO DE LA GALLETA BISCOFF: CÓMO UN SABOR UNICO REVOLUCIONA GRANDES COLABORACIONES** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Rosa Lopez, Co-Fundadora de Biscoff Spain; Carlos Cortes, Director de Marketing Europalimpio; Ignacio Ruiz, Director Hotel Mediterráneo; Joaquín Rosa, Director General Frutas Pomona Iberia; Grupo Pomona; Carlos Lopez, CEO Europalimpio
- 15:00 - 15:30 — **REINVENTANDO LA PANADERÍA: DE UNA PEQUEÑA TIENDA A UNA CADENA DE EXITO** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Mario Gómez, CEO Pastelería Mario Gómez; Manuel Díaz, Director Operaciones Pastelería Mario Gómez
- 15:30 - 16:00 — **EVA CORTÉS - DEMOCRATIZACIÓN DE LA CALIDAD DE ESPECIALIDAD** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Eva Cortés, Fundadora Eva Cortés; Tassel Ruiz, CEO Tassel Coffee

NIGHTLIFE HOST: CAMILO OSPINA

- 16:00 - 16:25 — **ASOCIACIÓN NACIONAL DE PASTELERÍA: REVIVIENDO UNA ERA DORADA** — Camilo Ospina, Presidente Asociación Española de Hospitalería Hospitalaria; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin
- 16:25 - 16:45 — **HIPERCLUBS: NACE UN GIGANTE DISRUPTIVO** — Camilo Ospina, Presidente Asociación Española de Hospitalería Hospitalaria; Juan Miguel Costa, Co-Fundador Hiperclubs; Jorge de Marti, Socio Fundador Lowest Consulting
- 16:45 - 17:25 — **LA PRIMERA EDICIÓN DE LA PLATAFORMA LOGÍSTICAS EN HOSPITALES** — Camilo Ospina, Presidente Asociación Española de Hospitalería Hospitalaria; Jorge Fernández, Director Comercial Grupo Bunge; Cristina Pinedo, Director de Ventas Grupo Bunge
- 17:25 - 17:45 — **LAS OPORTUNIDADES QUE NO PUEDES DEJAR ESCAPAR** — Camilo Ospina, Presidente Asociación Española de Hospitalería Hospitalaria; Jorge Fernández, Director Comercial Grupo Bunge
- 17:45 - 18:25 — **EXPO TURISMO: CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO: DE LA MESA A LA FIESTA!** — Camilo Ospina, Presidente Asociación Española de Hospitalería Hospitalaria; Jorge Martín Vélez, CEO Chef Restaurant Redbull; Samuel Sinayoka, Chef Restaurante Sinayoka
- 18:25 - 19:00 — **EXPO TURISMO: EL MUNDO SE TOMAN SUP: ESPAÑA, VENEZUELA, NICARAGUA, COLOMBIA, CHILE, ECUADOR SIN UN SOLO GOLETAZO DE EXPERIENCIAS.** — Camilo Ospina, Presidente Asociación Española de Hospitalería Hospitalaria; Jhonnatan Mejias, Director JMCocktails; José Luis Gutiérrez, Chef/Barista/Sommelier Pepe Gutiérrez

AULA MAKRO

AULA MAKRO

- 15:00 - 15:45 — **EL MESTIZAJE EN LA COCINA** — Julián Bravo, Chef Restaurante Latasia Casa de Comidas; Sergio Hernández, Propietario y Chef Restaurante Latasia Casa de Comidas
- 16:00 - 16:30 — **COMENZO DE LA TEMPORADA** — Ignacio Montes, Chef y propietario Restaurante Tipsy
- 17:00 - 17:30 — **PETIT FOUR DELUXE** — Ricardo Vélez, Chef Executive Vélez Ventures - Food Creators

HALL 6

F&B STAGE

COFFEE & BAKERY HOST: MARTA GÓMEZ

- 10:30 - 11:00 — **ATRAE CLIENTES DE CALIDAD: EL PODER DE LA LECHE EN EL CAFÉ** — Marta Gómez, CEO Consultora Gastronómica; Alejandro Gómez, Director Comercial Grupo Cultivo de Calve Soleio; Francisco Torres, Responsable Pastelería Mario Gómez; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin; Carlos Gallardo, Director Comercial Grupo Cultivo de Calve Soleio
- 11:00 - 11:15 — **TOP SPECIALTY COFFEE, POR FIN UN BUEN CAFÉ!!!** — Marta Gómez, CEO Consultora Gastronómica; Alejandro Gómez, Director Comercial Grupo Cultivo de Calve Soleio; Alberto Velasco, CEO Café Dome; Massimo Saggese, Socio Fundador Italian Artisan Roasting Coffee
- 11:25 - 11:40 — **CAFETERÍAS DE ÉXITO, CÓMO RENTABILIZAR UN NEGOCIO DE ALTA EXPERIENCIA. SHOWCOOKING** — Alejandro Gómez, Director Comercial Grupo Cultivo de Calve Soleio; Carlos Villalón, Periodista gastronómico, divulgador y cocinero; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz; Isabel Navarro, Jefa Comercial Café Balmes; María Cárdenas, Jefa Comercial Café Balmes
- 11:40 - 12:00 — **HOREARIO EL FUTURO JUNTOS. NUEVOS CONCEPTOS Y NEGOCIOS FRACTIONALES TRANSFORMANDO EL SECTOR** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin; Borja Sánchez-Cabezudo, CFO Pastelería Mallorca; Luis Barrios, Co-Fundador Horeary
- 12:00 - 12:20 — **TENDENCIAS EN CAFETERÍA: NUEVOS MOMENTOS DE CONSUMO Y NUEVOS CONCEPTOS** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Ángel Ruiz, Chef Restaurante Ruiz 1 Estrella Michelin 1* Michelin; Juan Lopez-Guerrero, Fundador Xinqoo Galery; Juan Antonio del Castillo, Director Marketing Mesón Bilbao
- 12:20 - 12:50 — **ESTRATEGIA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Eva Bolívar, Director Franquicias Pastelería Mario Gómez; Francisco Tragsa, CEO Tragsa
- 12:50 - 13:20 — **EL SECRETO DETRÁS DEL ÉXITO DE LA GALLETA BISCOFF: CÓMO UN SABOR UNICO REVOLUCIONA GRANDES COLABORACIONES** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Rosa Lopez, Co-Fundadora de Biscoff Spain; Carlos Cortes, Director de Marketing Europalimpio; Ignacio Ruiz, Director Hotel Mediterráneo; Joaquín Rosa, Director General Frutas Pomona Iberia; Grupo Pomona; Carlos Lopez, CEO Europalimpio
- 13:20 - 13:40 — **REINVENTANDO LA PANADERÍA: DE UNA PEQUEÑA TIENDA A UNA CADENA DE EXITO** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Mario Gómez, CEO Pastelería Mario Gómez; Manuel Díaz, Director Operaciones Pastelería Mario Gómez
- 13:40 - 14:00 — **EVA CORTÉS - DEMOCRATIZACIÓN DE LA CALIDAD DE ESPECIALIDAD** — Ignacio Ruiz-Ocejo, Director Gerente Barta Estilo; Eva Cortés, Fundadora Eva Cortés; Tassel Ruiz, CEO Tassel Coffee

AULA MAKRO

AULA MAKRO

- 11:00 - 11:45 — **COCINA AUTUMNERA** — Ricardo Bellveser, Terrazas Restaurante
- 12:00 - 12:45 — **COCINA CON FRUTOS SECOS Y VEGETALES** — Carlos Lozano, Chef Ejecutivo Frutos Secos Carlos Lozano
- 13:00 - 13:45 — **ELKAR POSTRES DE ALTURA** — Fran Vicente, Chef
- 14:00 - 14:45 — **A - TEMPORADA** — Xabier Cantalejo, Arzak; Bóger Julian, Chef y propietario Restaurante Simposio
- 15:00 - 15:40 — **ELI-10 PARA LA ALTA GASTRONOMÍA DE EVENTOS** — Bergi Freitas, Director de Contenido Digital Grupo Arbaba; Antonio Montesinos & Emotions
- 16:00 - 16:40 — **UKIYO: ALTA COCINA JAPONESA, MÁS ALLÁ DE LOS NIGIRIS Y LOS SASHIMIS** — Andrea Rios, CEO Food Image & Chef Ukiyo Sushi
- 17:00 - 17:40 — **COCINANDO MENORCA EN MENORCA** — José María Borda, Gerente Hotel Sol Menorca

HALL 8

INNOVATION THEATRE BY MAPFRE

DERECHO Y GASTRONOMÍA HOST: ALFREDO GÓMEZ-ACEBO

- 10:45 - 11:00 — **LEGISLACIÓN Y NUEVOS DESAFÍOS EN EL SECTOR HORECA 2025** — Alfredo Gómez-Acebo, Director Jurídico de la ASEDH; Fernando de Calvo Soleio; Rafael Anaya, Presidente Asociación Europea de Derecho y Gastronomía; Javier Granados, Presidente Cervezas S. Calvo Soleio; Presidente Hotel Arte Association
- 11:00 - 11:30 — **EL RETO DE LA INVERSIÓN Y APERTURA DE NEGOCIOS DE GASTRONOMÍA: ASPECTOS LEGALES, FISCALES Y ESTRATÉGICOS DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD EN LA COMUNIDAD DE MADRID** — Alfredo Gómez-Acebo, Secretario General de la ASEDH; Socio de Cremades & Calvo Soleio; Rafael Anaya, Presidente Asociación Europea de Derecho y Gastronomía
- 11:30 - 12:00 — **CONTRATACIÓN DE PERSONAL EN LA HOSTELERÍA: RETOS Y EFECTOS DE LA LEY DE RIDERS 2025** — Alfredo Gómez-Acebo, Director Jurídico de la ASEDH; Fernando de Calvo Soleio; Gerardo Amarante, Director General Bodegas Bocopa
- 12:00 - 12:30 — **LONGEVIDAD Y DEMENCIA, RETOS Y NUEVAS RESPUESTAS** — Alfredo Gómez-Acebo, Director Jurídico de la ASEDH; Fernando de Calvo Soleio; Rafael Anaya, Presidente Asociación Europea de Derecho y Gastronomía
- 12:30 - 13:00 — **REINVENTANDO EL CUIDADO** — Begoña Carrasco, Jefa Unidad Atención Intermedia Pacc Sanitas Salut Joan de Deu; Alfredo Gómez-Acebo, Director Jurídico de la ASEDH; Fernando de Calvo Soleio
- 13:00 - 13:30 — **EL IMPACTO DE LA GESTIÓN FAMILIAR EN EL ÉXITO DE UNA EMPRESA SOCIOSANITARIA: EL CASO DE GRUP LANTUS** — Ana Sabanés, Jefa de Marketing Grup Lantus; Alfredo Gómez-Acebo, Director Jurídico de la ASEDH; Fernando de Calvo Soleio
- 13:30 - 14:00 — **LOS NUEVOS RETOS DEL SECTOR SOCIOSANITARIO** — Antonio A. Burguete, Presidente de la Comisión de Salud CEOE

CAREHUB THEATRE

CONGRESO DEPENDENCIA Y SANIDAD HOST: VANESSA VALVERDE

- 11:00 - 12:00 — **CAPTACIÓN Y RETENCIÓN DE TALENTO EN EL SECTOR SOCIOSANITARIO** — Marta Villanueva, Gerente Grupo Residencial Sanitas; Marlon Bautista, Director de Recursos Humanos Amavir; Ana Belén Ruiz, Directora de Talento y Cultura Grupo Tragsa; Antonio Martínez, Gerente España
- 12:30 - 13:00 — **FUTURO DE LA SANIDAD: INNOVACIÓN, INTEGRACIÓN Y SOSTENIBILIDAD** — Juan Abarca, Presidente Ametsa
- 13:00 - 14:00 — **IDEOGERIACIÓN Y CULTURA EMPRESARIAL EN LA GESTIÓN GERIÁTRICA** — Adrian Perez, Socio Director Ideogeriatrics; Lluis Viguera, Director General Corporativo IBSO; Gerardo Amarante, Director General Bodegas Bocopa; Gerardo Amarante, Director General Bodegas Bocopa
- 14:00 - 14:30 — **LONGEVIDAD Y DEMENCIA, RETOS Y NUEVAS RESPUESTAS** — Adrian Perez, Socio Director Ideogeriatrics; Rafael Anaya, Presidente Asociación Europea de Derecho y Gastronomía
- 16:30 - 17:00 — **REINVENTANDO EL CUIDADO** — Begoña Carrasco, Jefa Unidad Atención Intermedia Pacc Sanitas Salut Joan de Deu; Alfredo Gómez-Acebo, Director Jurídico de la ASEDH; Fernando de Calvo Soleio
- 17:00 - 18:00 — **EL IMPACTO DE LA GESTIÓN FAMILIAR EN EL ÉXITO DE UNA EMPRESA SOCIOSANITARIA: EL CASO DE GRUP LANTUS** — Ana Sabanés, Jefa de Marketing Grup Lantus; Alfredo Gómez-Acebo, Director Jurídico de la ASEDH; Fernando de Calvo Soleio
- 18:00 - 18:30 — **LOS NUEVOS RETOS DEL SECTOR SOCIOSANITARIO** — Antonio A. Burguete, Presidente de la Comisión de Salud CEOE

CAREHUB THEATRE

- 10:30 - 11:00 — **CEGOS - GRUPO CEGAVEGE APUESTA POR LA EVOLUCIÓN TECNOLÓGICA EN BUSCA DE LA EXCELENCIA OPERATIVA CON EDALOS Y CEGID** — Juan Mari Llenas, Business Line Director MM Iberia Cegid; Toni Gudiña, CEO Vidoc; Adrián de Paz, Director de Operaciones Grupo Cavegase
- 11:00 - 11:30 — **ANAYA - CLOUDIA: EL REENCUENTRO CON EDALOS Y CEGID PARA MEJORAR LA ATENCIÓN CENTRADA EN LA PERSONA** — Xavier Mallol, Director Comercial Sector Salud Grupo Anaya; Joaquín Rosa, Director General Frutas Pomona Iberia; Grupo Pomona; Carlos Lopez, CEO Europalimpio
- 11:30 - 12:00 — **MEDICIP HEALTH - TECNOLOGÍA PARA CUIDAR PERSONAS. LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL YA ESTÁ AQUÍ.** — José Ignacio Calles, Director Comercial Medicip Health
- 12:30 - 13:00 — **SAVE UP MAKEY - LOGÍSTICA Y ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA DE COMPRAS FOOD ON DEMAND (DECOD)** — Mayte Bellesteros, CEO & Fundadora Bellesteros Consulting
- 13:00 - 13:30 — **UNIK