# LUNES 19 DE FEBRERO

AGENDA HIP2018

## AUDITORIO 1

### Opening HIP2018!
### Host: Jimmy Pons. BlueBay Hotels

**11:30 - 12:00**
**OPENING - Institucional HelloHIP2018!**
**Luis Cueto.** Coordinador Alcaldía CCAA Madrid.
**Hugo Rovira.** Copresidente de HIP.
**Octavio Llamas.** Copresidente HIP.
**Manel Bueno.** Director HIP.
**Eva Ballarin** Directora Hospitality 4.0 Congress.

**12:00 - 12:30**
**Digitalización. ¿Y ahora qué?**
**Marcos Alves.** Co-founder El Tenedor.

**12:30 - 13:15**
**How millenials and Z-G want their restaurants and hotels: a new generation rules the market**
**Anne Boysen.** After The Millenials.

**13:15 - 13:30**
**Definiendo una hoja de ruta de la innovación turística. El caso de la InnoBBacción de Bluebay Hotels**
**Jimmy Pons.** Blue Bay Hotels.

**13:30 - 14:15**
**People, people & people.**
**José Guillermo Díaz.** CEO Artiem Hotels.
**Juan Carlos Sanjuan.** CEO Casual Hotels.

### Gestión y Revenue F&B
### Host: Ramón Dios. Gastrocoaching

**16:00 - 17:00**
**Introducción Gestión y Revenue F&B**
**Ramón Dios.** Gastrocoaching.

**16:30 - 17:00**
**El antes y el después de la gestión eficaz Gestión y Revenue F&B**
**Federico Fritzsch.** Gstock.

**17:00 - 17:30**
**Design Cooking, el método**
**Miquel Ristol.** Oilmotion.
**Carles Tejedor.** Oilmotion.

**17:30 - 18:15**
**¿Qué fue antes, el huevo o la tortilla? Cómo facilita la buena gestión el resto de procesos**
**Nino Redruello.** Fismuler.
**Eduardo Basanta.** Grupo La Musa.
**Miquel Ristol.** Oilmotion.
**Carles Tejedor.** Oilmotion.

## AUDITORIO 2

### Revolución Hotel Revenue
### Host: Enric López C. CETT.

**10:30 - 10:40**
**Introducción: Revolución Hotel Revenue**
**Enric López C.** CETT.

**10:40 - 11:10**
**Análisis predictivo para una estrategia efectiva de optimización de los ingresos**
**Neville Isaac.** Beonprice.
**Patricia Diana.** IDEAS - A SAS COMPANY.

**11:10 - 11:30**
**Estrategias de ingresos basadas en ofrecer "valor" a los clientes**
**Juan Julià.** Hoteles AXEL.

**11:30 - 12:15**
**Engagement Online como palanca para aumentar los ingresos**
**Toni Mascaró.** eMASCARO.
**Guille Rodríguez.** Palladium Hotel Group.

**12:15 - 12:45**
**Startups: tu I+D+i externalizado**
**Hugo Palomar.** Foodie&Tours.
**Jaume Padilla.** Greecustomers.
**Guillem Moreo.** EELP.

**12:45 - 13:15**
**Plan de Acción (Equilibrio táctico en canales, marketing y procesos)**
**Pablo Delgado.** CEO MIRAI.

**13:15 - 14:00**
**Booking.com: herramientas 360° para alojamientos**
**Koldo Sagastizabal.** Booking.com

### Smart Hotel
### Host: Roberto Torregrosa. GuitartHotels.

**16:00 - 16:20**
**Introducción: Smart Hotel**
**Roberto Torregrosa.** Guitart Hotels.

**16:20 - 17:15**
**Gestión energética competitiva**
**Oriol Xalabarder.** Electra Caldense.
**Mayte García.** HOSBEC.
**Miguel Huidobro.** Try&Buy.
**Pedro A. Prieto.** IDAE.

**17:15 - 18:00**
**Nueva economía regenerativa & colaborativa**
**Sacha Bernal Coates.** Kimiya Tactics.

**18:00 - 18:45**
**Claves de un hotel inteligente**
**César Álvarez.** Me by Melià.
**Elena Martín.** Consultora estrategia turística.
**Enrique Santiago.** Telefónica.
**Ángela Puigrrodón.** Echoinnovation Food.

## AUDITORIO 3

### Congreso de Derecho y Gastronomía

**10:00 - 10:30**
**Inauguración**
**Excmo. Sr. Ministro de Justicia, D. Rafael Catalá Polo.**
**Excma. Sra Dª. Benita Ferrero-Waldner.**
**Javier Cremades García.**
**Rafael Ansón.**

**10:30 - 11:30**
**¿Puedo proteger una receta?**
**Miguel Ángel Serrano Pérez.** Abogado y árbitro.
**Julio González Soria.** Abogado y árbitro.
**Francisco Millán Salas.** Profesor de Derecho Civil, UCM.
**Antonio Selas.** Socio Cremades&Calvo-Soltelo.
**Mario Sandoval.** Restaurante Coque.

**11:30 - 12:20**
**¿Es real la polémica de los stagiers?**
**José Ramón Couso.** Chávarri Abogados.
**María Ángeles Carmona Vergara.** Vocal CGPJ.
**Josep María Juliá.** Abogado. Árbitro.
**Rosa María Virolés.** Magistrada del Tribunal Supremo.
**Vicente Conde.** Ex Magistrado del Tribunal Supremo.
**Roberto Miño.** Socio Cremades&Calvo-Sotelo.
**Roberto Capone.** Chef.

**12:40 - 13:30**
**¿Quién es responsable ante los consumidores?**
**Eduardo Torres Boza.** Colegio de Abogados de Granada.
**Natalia Álvarez Lata.** Catedrática de Derecho Civil.
**Ernesto Trigueros.** Socio de Cremades & Calvo-Sotelo.
**Juan Antonio Medina.**

**13:30 - 14:30**
**¿Cómo hacer real la educación alimentaria?**
**Manuel Valero Yánez.** Ex vicedecano del ICAM.
**Fernando González Botija.** Doctor en Derecho.
**Andrés Sánchez Magro.** Juez.
**César Antonio Molina.** Ex-Ministro de Cultura.
**Rafael Ansón.** Real Academia de la Gastronomía.
**Eva Ballarín.** Directora Hospitality 4.0
**Paco Roncero.** Chef. Casino de Madrid.
**Carlos Moro.** Bodegas Matarromera.

### La despensa digital.
### Host: Beatriz Romanos. TechFoodMag

**16.00-16.30**
**Hostelería Sostenible con Víctor Viñuales**

**16.30-17.00**
**El restaurante líquido con Beatriz Romanos**

**17.00-18.00**
**Eficiencia y Sostenibilidad en la digitalización del aprovisionamiento.**
**Daniel Pina.** Philomarket.
**María José Morera.** Grup Iglesias.
**Hernán Loyza.** Grupo Palenque.

**18.00-18.20**
**Foodwaste: impacto en la cuenta de resultados.**
**Phillip Verey.** Winnow.

**18.20-18.40**
**Foodwaste: Costa Crucero, case study**
**Stefania Lallai.** Costa Cruisses.

**18.40-19.00**
**Foodwaste: food for soul, de Massimo Bottura**
**Cristina Reni.** Food for soul.

## AUDITORIO 4

### Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia

**10:00 - 10:30**
**Presentación e Inauguración**
**Ángel Rodríguez.** Congreso de Negocios y Gestión de la Dependencia.
**José María Pastor.** Director NGD.
**Cinta Pascual.** CEAPs.
**Soledad Frías.** Directora General de Personas Mayores y Servicios Sociales del Ayuntamiento de Madrid.

**10:30 - 12:00**
**Nuevas normativas y claves de futuro del sector de la dependencia**
**Moderador: Javier Cámara. Periodista, director de NGD**
**Carlos Raúl de Pablos.** Gerente de Servicios Sociales de Castilla y León.
**Diego Juez.** Presidente de ACALERTE, patronal Castilla León y Tesorero de CEAPs.
**Jorge Sainz Alas.** Presidente de Lares Castilla y León.
**Purificación Gálvez.** Secretaria General de Política Social e Igualdad de la Junta de Andalucía.
**Andrés Rodríguez.** Director General de Macrosad y miembro de la Junta Directiva de CEAPs.

**12:00 - 12:30**
**Coffee break**

**12:30 - 13:15**
**Nuevos retos que debe contener la negociación colectiva**
**Francisco Carretero.** Asesor de CEAPs.
**Luis Francisco Alvarez Angulo.** Negociación Colectiva FSS-CCOO.
**Luis Miguel Monforte.** Secretario regional de dependencia UGT Castilla la Mancha.
**Javier Gómez.** Presidente de AMADE y vicepresidente de CEAPs.

**13:15 - 14:00**
**¿Hay burbuja en el sector geroasistencial?**
**Moderador: Aitor Pérez-Artetxe. Gerokón.**
**Aquilino Miralles.** SERGESA.
**Guillermo Bell.** Grupo 5.
**Ignacio Fernández-Cid.** Grupo Casablanca y FED-Madrid.

**14:00**
**Almuerzo**

**16:00 - 17:00**
**Una visión del sector desde la perspectiva de las asociaciones: relación con la administración y demandas de coordinación sociosanitaria**
**Moderador: Josep Martí. Inforesidencias.com**
**José Manuel Ramírez.** Asociación Directores y Gerentes de Servicios Sociales.
**Cinta Pascual.** Presidenta de CEAPs y Presidenta de ACRA.
**Eduardo R. Rovira.** Presidente del consejo Asesor de Edad y Vida.
**Alberto Gimenez.** Fundación Economía y Salud.

**17:00 - 18:00**
**Nuevas perspectivas de la concertación de servicios sociales tras la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público**
**Moderador: José Carlos Baura. Ex Secretario General del IMSERSO.**
**José María Toro.** Presidente de AERTE y Seretario General CEAPs.
**Lamberto Fresnillo.** Asesor jurídico ASADE.
**Santiago Cosculluela.** Presidente de ARADE.

## BAR & CO

### Barra de Ideas: 5 barras, 5 modelos de negocio de éxito

**10:30 - 13:30**
**Rodrigo Dominguez. Director Barra de Ideas**
**Luis Arévalo.** Kena.
**Daniel Montáñez Macera.** Taller Bar.
**Sergi Ruiz.** Bar del Pla.
**Kenny Méndez.** Brass.
**Carlos Zamora.** Grupo Deluz.

### La nueva experiencia líquida - Parte 1
### Host: Héctor Henche

**16:00 - 16:30**
**Introducción**
**Ferran Centelles.** Bullipedia. El Bulli Foundation.

**16:30 - 17:00**
**La nueva experiencia líquida - Parte 1**
**Héctor Henche.** FizzBartenders.
**Ferran Centelles.** El Bulli Foundation.
**Manel Sarasa.** Winneissocial.

**17.00 - 17.30**
**Tendencias globales... mucho más que cócteles.**
**David Ríos.** Diageo.

**17.30 - 18-00**
**Matices aplicados al servicio**
**Juan Valls.** Roosters Workshop.

**18.00-18.30**
**Crafted cocktail: herencia y tradición**
**Ángel Arruñada.** World Class Diageo.

**18.30 - 19.00**
**Combinados 3.0**
**Sergio Estévez.** LOCatamos.

## EQUIPMENT & DESIGN THEATRE

### Smart kitchens
### Host: Beatriz rodríguez. TobeGourmet

**10:30 - 11:15**
**Restaurantes Sostenibles: Product, People & Planet**
**Norberto Navarro.** Restaurantes Sostenibles.
**Sergio Gil.** Restaurantes Sostenibles.
**Isabel Coderch.** Te Lo Sirvo Verde.

**11:15 - 12:15**
**Mesa Redonda**
**Isaac del Hoyo.** Diversey.
**Alexandre Vargas.** Oms y Viñas.
**Nelson Jacinto.** Frigicoll.

**12:15 - 12:45**
**IOT: el internet de las cosas en la cocina**
**Pablo Torres.** Chef RATIONAL.

**12.45 - 13.45**
**Mesa redonda**
**Adrià Navarro.** Welbilt.
**David Delorme.** Dbmark.com.
**Carlos Garrido.** Quality Fry.
**Francisco Javier Sánchez.** Fagor Industrial.

**13:45 - 14:15**
**Optimización de costes**
**Dolores Gómez.** TOTAL.

**16:00 - 16:40**
**Diseño & Equipos: del pelotazo al acompañamiento sostenible**
**Alvaro Burgos.** MAKRO.
**Juan José Delgado.** MAKRO

**16:40 - 17:00**
**Be Inspired.**
**José Ricardo Merchán.** FRITERMIA.

**17:00 - 17:45**
**Smart Kitchens 3**
**Enrique Battistini.** TOTAL.
**Joaquin Casademont.** CASADEMONT.
**Paul Carcel López.** MYCHEF by Disform.

**17:45 - 18:15**
**Evolución de las empresas para atender las necesidades de expansión de sus clientes**
**Francisco Javier Sánchez.** Fagor Industrial.

## FOOD & RESTAURANT THEATRE

### Diferenciación y productos de tendencia.
### Host: Óscar Carrión. Gastro

**10:15 - 10:30**
**Presentación**
**Diana Pérez-Bustamante.** Universidad Rey Juan Carlos I.

**10:30 - 11:15**
**Host Revolution: El servicio total del siglo XXI**
**Didier Fertilati.** Grupo Quique Dacosta.
**Juan Moll.** Grupo Robuchon.
**Antonio Cosmen.** Restaurante Cluz Blanca.

**11:15 - 11:45**
**Rock & Roll, la revolución del bocadillo**
**Jordi Caballero.** Europastry.
**Carles Tejedor.** Oilmotion.

**11:45 - 12:15**
**Larrumba, un antes y después en la experiencia al cliente**
**Chiqui Calleja.** Grupo Larrumba.

**13:00 - 14:00**
**Lanzamiento Concurso Mejores Arroces 2018**
**Kiko Moya.** Unilever.
**Sara Nicolás.** Restaurante Voramar.
**Ramón Arangüena.** Comunicador.

**16:00 - 16:30**
**La venta sugerida: pon la guinda a tu cuenta de resultados**
**Nicolás Ayela.** Grupo APS Hostelería.

**16:30 - 17:00**
**El éxito de la restauración de lujo**
**Cristian García.** SHA Wellness.

**17:00 - 17:30**
**Cómo construir credibilidad de marca en hostelería**
**Chema León Franco.** MAKRO.
**Iñigo Lavado.** Restaurante Singular.

**17:30 - 18:15**
**Productos de Tendencia**
**Angels Solans.** Unilever Food Solution.s
IPREL
**Antonio Henares.** Nueva Pescanova.

**18:15 - 18:45**
**¿Existe algún distintivo de calidad y seguridad alimentaria que me diferencie ante el cliente para mi restaurante?**
**Patricia Mota.** La Viña.
**Pablo de Vicente.** AENOR Laboratorio.
**Juan Pozuelo.** Asesor Gastronómico.
**Joaquín Felipe.** Florida Retiro.
**Michel de Fuentes.** Medems Catering.

## DIGITAL THEATRE

### Marketing y experiencia digital.
### Host: Diego Coquillat. 10restaurantes.com

**10:30 - 11:00**
**Cómo posicionarse en Google: los trucos del buscador**
**Oskar García.** Food Fighters.

**11:00 - 11:30**
**Cómo conseguir reservas en Facebook**
**Juan José Sánchez.** Faceclub Social Media.

**11:30 - 12:00**
**Cómo vender en Instagram con fotos bonitas**
**Adrian Mayorga.**
**Pablo Bellend.** Aplus Gastromarketing.

**12:00 - 12:30**
**Marketing y Experiencia Digital**

**12:30 - 13:15**
**Cómo escuchar a tus clientes online**
**Leyre Cabañas.** Brandwatch.

**13:00 - 13:30**
**Cómo generar reputación positiva para tu negocio**
**Ruth María Talaya.** Theysay Tracking.
**Francisco Muñoz.** Theysay Tracking.

**13:30 - 14:00**
**Cómo medir y analizar la reputación omnicanal**
**Armand Ruiz.** CloudReputation.

**16:00 - 16:30**
**Delivery: El caso de éxito de INSTAMAKI**
**Alberto Bonhomme.** Instamaki.

**16:30 - 17:00**
**Waitry, mejorando la experiencia del cliente con la tecnología.**
**Alejandro Etchegoyen.** Waitry.

**17:00 - 17:30**
**Seguridad informática en el TPV y retos del nuevo RGPD**
**Melchor Sanz.** HP.

**17:30 - 18:00**
**Cómo hacer una campaña con influencers**
**Ismael El-Qudsi.** Social Publi.

**18:00 - 18:30**
**Cómo tener a Tripadvisor como aliado de marketing**
**Blanca Zayas.** TripAdvisor.

**18:30 - 19:00**
**Cómo funcionan las redes y los influencers**
**Edita Bote.** Marvelcrowd.
**Beatriz Ruiz.** Marvelcrowd.

# MARTES 20 DE FEBRERO

AGENDA HIP2018

## AUDITORIO 1

### Hotel Trends
### Host: Bruno Hallé. Magma Hospitality Consulting

**09:30 - 10:00**
**Apertura: Hotel Trends**
**Marta Blanco.** Secretaria General de Turismo Comunidad de Madrid.
**Miguel Sanz.** Turismo de Madrid Destino.
**Hugo Rovira.** Director General de Southern Europe & USA NH Hotel Group.

**10:00 - 11:00**
**Hospitality Vision 2030**
**Javier Serrano.** STR.
**Jordi Schoenenberger.** Deloitte.
**Marco Benvenutti.** Duetto.

**11:30 - 11:45**
**Keynote Kike Sarasola. Room Mate Hotels**

**11:45 - 12:30**
**Reinvención Hotelera.**
**Jorge Aguilar.** Experia.
**Jordi Sanchís.** Melià Hotels.
**Carlos Calero.** Vincci Hoteles.
**Luis Arsuaga.** NH Hotel group.

**12:30 - 13:00**
**Sobrevivir como hotelero a la nueva economía**
**Larry Mogelonsky.** Hotel Mogel Consulting.

**13:00 - 14:00**
**Global Strategy 2030**
**Hugo Rovira.** NH Hotel group.
**Juan Serra.** Ayre Hoteles - Only You Hotels.
**Jesús Seseña.** Accor.
**Aurelio Vázquez.** IBEROSTAR.
**Carlos Miró.** Hilton.

**16:00 - 16:30**
**Impacto del Blockchain e Inteligencia Artificial en la industria hotelera**
**Xavier Trias.** EY.

**16:30 - 17:30**
**Cambios generados por los nuevos modelos de negocio.**
**Laia Lahoz.** NH Hotel group.
**Alejandro Puértolas.** HI Partners.
**Anders Niessen.** Pandox.
**Keith Evans.** Starwood.
**Jochen Schaefer-Suren.** Internos.
**Javier Arús.** Hispania.

**17:30 - 18:80**
**Keynote tecnológica**

## AUDITORIO 2

### Summit de Compras
### Host: Mayte Ballesteros. SCH & Project Manager HIP

**10:30 - 11:00**
**Gestión por categorías: la rentabilidad de las bebidas.**
**Mayte Ballesteros. SCH & Project.** Manager HIP.
**Alicia Orden.** Coca-Cola European Partners.
**Emilio Massa.** Grupo Restalia.

**11:00 - 11:45**
**Digitalización en la gestión de SCH como acelerador de resultados**
**Juan José Jiménez.** Aramark.
**Toni Mestres.** Restaurantes Nuria, Santa Anna y Bacco.
**Javier Marín.** Abbasid Mediterranean Kebab.

**12:00 - 12:30**
**¡Hagan juego, señores! Transformación de la rentabilidad en el sector juego y ocio**
**Carlos Reig.** CIRSA.

**12:30 - 13:15**
**Green Public Procurement UE: un nuevo reto en la gestión de compras de colectividades**
**Raimon Bagó.** SERHS FOOD.
**Clara Morán.** Globalpacta.
**Enrique Ordóñez.** Gastronomic-Hoycosa.
**Mario Cañizal.** Restaurantes Sostenibles.

**13:15 - 14:00**
**Chef & Buyer: rentabilidad de la colaboración entre compras y cocina**
**Asier Bárcenas.** MAKRO.
**Iñigo Lavado.** Restaurante Singular.

### Culinary Action!
### Host: José Francisco Peláez. Basque Culinary Center

**16:00 - 16:10**
**Introducción: Culinary Action! by BCC**
**José Francisco Peláez.** Basque Culinary Center.

**16:10 - 16:40**
**El caso de éxito del primer mexicano con estrella Michelin de Europa**
**Roberto Ruiz.** Punto MX,

**16:40 - 17:20**
**La construcción creativa de un proyecto de alta cocina**
**José Francisco Peláez.** Basque Culinary Center.
**Diego Guerrero.** DSTAgE.

**17:20 - 18:15**
**Cinco agitadores gastronómicos del mercado madrileño**
**Javier Bonet.** Sala de Despiece y Muta Club.
**Javier Goya .**TriCiclo.
**Carlos Crespo.** La Maruca.
**Carlos Zamora.** Grupo Deluz y Compañía.
**Marta Fernández.** Gastroeconomy.
**Diego Cabrera.** Salmón Gurú.

**18:15 - 18:45**
**Niveles estratégicos para la Innovación en Restauración**
**Elena Pozueta.** Basque Culinary Center.

## AUDITORIO 3

### Cooking the business
### Host: Manu Balanzino. The Gourmet Journal

**10:30 - 11:00**
**Análisis de las tendencias globales Cooking the Business**
**Manu Balanzino.** The Gourmet Journal.

**11:00 - 11:30**
**Ubicación y distribución del local: dónde comienza el éxito**
**Gonzalo Mateos.** Expansión y Estrategia.

**11:30 - 12:00**
**La dieta mediterránea como valor gastronómico en la restauración**
**Ramón Estruch.** Hospital Clinic, UB.

**12:00 - 12:45**
**Tendencias = ¿Rentabilidad?**
**Pedro Tur.** Restaurante Sa Nansa.
**Ivan Surinder.** Restaurante Tandoor.
**Miguel Angel Mayor.** Restaurante Sucede.
**Álvaro Arbeloa.** Restaurante Ta-kumi.
**Armando Saldanha.** Restaurante Gato Negro.

**12:45 - 13:15**
**La rentabilidad del emplatado**
**Eva Hausmann.** Hausmann Gastronomic.

**13:15 - 14:00**
**Your Restaurant Sucks! Acéptalo. Desata tu restaurante. Conviértelo en excepcional.**
**Donald Burns.** TheRestaurantCoach.

### Innovación tecnodigital
### Host: Luís Altés. Digital Business World Congress

**16:00 - 16:30**
**Mega-Tendencias Tecnológicas y Digitales 2018**
**Sonia Pacheco.** Digital Business World Congress.

**16:30 - 17:15**
**Prioridades en tu budget (Parte 1): Captación, Venta y Fidelización**
**Sara Ranghi.** Meliá Hotels International.
**Fabián González.** The Digital Band.
**Jaime Pelegrí.** Twitter.

**17:15 - 17:45**
**Pesadilla en la oficina**
**Javier Sirvent.** Technology Evangelist.

**17:45 - 18:30**
**Prioridades en tu budget (Parte 2): Big Data Analytics, Inteligencia Artificial y Analítica Predictiva**
**Cayetano Soler.** PWC.
**Fernando Meco.** SAS Institute.

**18:30 - 19:00**
**Restaurante 4.0**
**Diego Coquillat.** Diegocoquillat.com

## AUDITORIO 4

### Congreso Nacional de Negocios y Gestión de la Dependencia

**10:00 - 11:30**
**Hablando de Atención Centrada en la Persona**
**Moderador: Pablo Martín Calderón. Asesor de Ilunion Sociosanitario**
**Fundacio Aymar i puig.**
**Gustavo García.** Fundación Vitalia.
**Josep Martí.** Inforesidencias.com

**11:30 - 12:30**
**Coffee break**

**12:30 - 14:00**
**Explicando experiencias novedosas y avances tecnológicos**
**José María Pastor.** NGD.
**Karin Palmlöf.** Jardines terapéuticos Palmlöf.
**Mateo Díez.** Grupo Vitalia.
**Antonio de Marcos.** Hipervínculo.

**14:00 - 15:00**
**Almuerzo**

**16:00 - 17:00**
**Trabajar sin contenciones en los últimos años**
**Moderadora : Pilar Rodríguez, Presidenta de la Fundación Pilares.**
**Ana Urrutia.** Fundación Cuidados Dignos.
**Antonio Burgueño.** Programa Desatar al Anciano y al Enfermo de Alzheimer.
**José Pascual.** Fundación Dignitas Vitae.

**17:30 - 18:00**
**El sector de atención a la dependencia como generador de puestos de trabajo. Experiencias europeas**
**Ángel Rodríguez.** Congreso de Negocios y Gestión de la Dependencia.

## BAR & CO

### Rentabilidad de negocio.
### Host: Héctor Henche. Fizz Bartenders

**10:30 - 11:00**
**Un café con...**
**Salvador Sans.** Cafés El Magnífico.

**11:00 - 11:30**
**Sabores imposibles**
**Adal Márquez.** Grupo Deleitas.

**11:30 - 12:15**
**La nueva experiencia líquida - Parte 2**
**Jon Giraldo.** Chef y propietario. Spoonik.
**Unai Mata.** Sommellier. Spoonik.

**12:15 - 13:00**
**Antropología de bar**
**Sergio Gil.** Barcelona Restaurantes Sostenibles.

**13:00 - 14:00**
**¿Es el frío bueno para todos?**
**Jorge Verástegui.** Heineken.

**16:00 - 16:30**
**#aprendeentendiendo**
**Javier Caballero.** Liquid Group BCN.

**16:30 - 17:00**
**Cocktail Bar en Hoteles: un centro de ingreso rentable**
**Luca Anastasio.** Diageo.

**17:00 - 18:00**
**La Carta sin Carta**
**Oscar Solana.** MASQCOCTEL.

**18:00 - 19:00**
**Química: una herramienta para la coctelería de vanguardia**
**Ramon Parra.** Diageo.
**Jose Luis Priego.** UCM.
**Emilio Elvira.** UCM.
**Ruben del Olmo.** UCM.
**Oscar Molina Nieto.** The Drink Show.
**Francisco Javier García.** UCM.

## EQUIPMENT & DESIGN THEATRE

### Experiencia en la sala.
### Host: Beatriz Rodríguez. TobeGourmet

**10:30 - 11:20**
**Cinco claves de la experiencia en sala**
**Beatriz Rodríguez.** TobeGourmet.

**11:20 - 11:40**
**La innovación de tostado y asado completamente automatizado para HORECA como nunca lo habías visto antes**
**Alexandre Vargas.** Oms y Viñas.

**11:40 - 12:30**
**Las estrellas de la sala**
**Santiago Barambino.** Epicurean.
**Ramón García.** VAYOIL TEXTIL.
**Delfí Robinat.** Casa Delfín.
**Josep M. Francolí.** Casa Delfín.

**12:30 - 13:00**
**Maestros cuberteros made in Spain**
**Pablo Sayas.** GRUPO RHOINTER ESPAÑA.

**13:00 - 14:00**
**Beneficios de los sistemas digitales de gestión de Seguridad Alimentaria en cadenas de restauración organizada**
**Eduardo Ordóñez.** TESTO.

**16:00 - 16:30**
**Redefiniendo la mesa moderna**
**Ana Roquero.** Cookplay.

**16:30 - 17:00**
**Tendencias y nuevos productos del packaging de Comida Para Llevar**
**Alfons Durany Pla.** GARCIA DE POU.

**17:00 - 17:45**
**Foodtrucks y eventos de operativa efímera**
**Ivan Morales.** ARZABAL.
**Josep Costa.** Effimer.

**17:45 - 18:15**
**Tecnología para el mundo real en la mejora de experiencia de cliente en restauración**
**Miguel Moya.** YAMELAS.

## FOOD & RESTAURANT THEATRE

### Gestión y productos de nueva generación.
### Host: Óscar Carrión. Gastrouni

**10:30 - 11:00**
**Cómo franquiciar un restaurante: El sueño de todo restaurador**
**Sergio Marín.** Grupo Beer & Food.

**11:00 - 11:30**
**El insólito caso del grupo Tragaluz, no hay dos iguales**
**Iván Salvado.** Grupo Tragaluz.

**11:30 - 12:15**
**Productos de Nueva Generación**
**Eva Rodrigo.** Vayro Marketing Gastronómico.
**João Baldaia.** Bonduelle.
**Ricardo Clavel.** Gallina Blanca.

**12:15 - 12:45**
**Goofretti: la reinvención del postre**
**Santiago Ruete.** Goofretti.

**13:00 - 14:00**
**Cocina tradicional y creativa: Reinterpretando la Casquería**
**Javi Estévez.** Unilever.

**16:00 - 17:00**
**Cocina creativa práctica y sin complejos**
**Antonio Arrabal.** Unilever.

**17:00 - 17:30**
**La pelea de los costes en cocina: cómo lograr que no abrasen tus resultados**
**Manu Balanzino.** The Gourmet Journal.

**17:30 - 18:15**
**Tendencias On The Go**
**Miguel Angel Alegre.** Nestlé Helados.
**Cristina Zapico.** Mccain.
**Jesús Puig.** CAMPOFRÍO.

**18:15 - 18:45**
**Gestión inteligente para los tiempos modernos**
**Nicolás Ayela.** Grupo APS Hostelería.

## DIGITAL THEATRE

### Gestión digital
### Host: Diego Coquillat. 10restaurantes.com

**10:30 - 11:00**
**Gestión digital**
FHIOS.

**11:00 - 11:30**
**Gestión de reservas en el siglo XXI**
**José Antonio Pérez.** CoverManager.

**11:30 - 12:00**
**El poder de los datos en un restaurante**
**Juan Alberto Vecino.** HI IBERIA.

**12:00 - 12:30**
**Las oportunidades de los datos de tu negocio**
**Eva Rodríguez.** Cooking Data.

**12:30 - 13:00**
**Cómo aumentar tus ingresos a partir de la reputación**
**RJ Friedlander.** Reviewpro.

**13:00 - 13:30**
**Cómo adaptar los métodos de pago al canal Horeca**
**Miguel Angel Cuesta.** UNIVERSAL PAY.
**Diego Olmedilla.** APLUS.

**17:00 - 17:30**
**SmartPOS: La digitalización del punto de venta**
**Dimitri Farber.** Tyller Systems.
**Louis Vallbona.** Tiller Systems.

**17:30 - 18:00**
**St Cubic Restaurantes**
**Raul Fernández.** ST Grupo Innova.

**18:00 - 18:30**
**Cómo digitalizar el punto de venta con el TPV**
**Maria Kueppers.** Miss Tipsi.

**18:30 - 19:00**
**Salvar el mundo comiendo, la gestión digital de foodwaste**
**Eva Jorge.** Wesaveeat.

# MIÉRCOLES 21 DE FEBRERO

AGENDA HIP2018

## AUDITORIO 1

### Restaurant Trends
### Host: Pedro Carreño. Periodista

**9:50 - 10:15**
**Inauguración y bienvenida**
**Alessandra De Gaetano.** Presidenta Marcas de Restauración.

**10:15 - 11:00**
**Donde esta el sector y perspectivas 2019**
**Vicente Montesinos.** NPD.
**Antonio Pérez.** Compañía del Trópico.
**Edita Pereira.** CEOE.
**Carlos Peregrina.** KPMG.

**11:00 - 12:15**
**Los trendy de madrid**
**Javier Rueda.** Grupo La Máquina.
**Chiqui Calleja.** Grupo Larrumba.
**Miguel Nicolás.** Grupo LALALA.
**Juan Planes.** Pollos Planes.

**12:15 - 12:45**
**Tendencias internacionales: el modelo Shake Shack**
**Jeffrey Amoscato.** Shake Shack.
**Joska Pinsker.** NPD.

## AUDITORIO 1

**12:45 - 13:30**
**SurPlusFood. El excedente alimentario**
**Miguel Garaulet.** Diputado Ciudadanos.
**Juan Ignacion Díaz.** Marcas de Restauración.
**Mº Jesús Bonilla.** Diputada PP.
**Begoña Tundidor.** Diputada PSOE.
**Jesús Cubero.** KFC Iberia.
**Ángela Frigo.** FEBA.

**13:30 - 14:00**
**El futuro de la restauracion**
**Keynote**

**15:00 -15:45**
**Las porciones de la pizza, tendencias de futuro**
**José María Carrillo.** Muerde La Pasta.
**Fernando Frauca.** Telepizza.
**Javier Floristán.** La Mafia se Sienta a la Mesa.
**Pedro López.** Brasa y Leña.
**Alberto Chamorro.** GINOS.
**Carlos Pérez Tenorio.** FoodBox.

**15:45 - 16:30**
**La nueva restauración**
**Moderador: Manuel Robledo. Comess Group.**
**Marius Robles.** Reimagine Food.
**Diana Morato.** Deliveroo Spain.
**Representante de LG**
**Paco Pérez.** Cocinero y propietario restaurante con 5 estrellas Michelin y 4 Soles Repsol.
**Matthieu Heusch.** Fundador GourmetPay.

**16:30 -17:00**
**De 0 a 100 en la excelencia**
**Ricard Camarena.** Cocinero y propietario restaurante con 1 estrella Michelin y 4 Soles Repsol.

## AUDITORIO 2

### Hospitality Tech
### Host: Delfí Torn. Prodeotorism. Mabrian

**10:30 - 10:50**
**Introducción: Hospitality Tech**
**Delfí Torns.** Prodeotourism. Mabrian.

**10:50 - 11:30**
**Blockchain, la próxima revolución de la industria turística**
**Fernando Gallardo.** Hotel Analyst at El País

**11:30 - 12:00**
**Chatbots y tendencias en apps**
**Juan Daniel Nuñez.** Smart Travel News.
**Juan Lladó.** Stay.

**12:00 - 12:30**
**¿De qué hablamos cuando decimos Big Data?**
**Mammel Redondo.** MAKRO.

**12:30 - 13:00**
**Hospitality Tech**
**Gina Martheis.** Paraty Hoteles.
**Nicolàs Lleixà.** Sercotel.
**Franz Martheis.** Seekers.

**13:00 - 13:30**
**Operaciones para el guest-centric: wifi analytics, IA automatización de procesos**
**Rodrigo Martínez.** Hotelservicers.

## AUDITORIO 3

### Talento & Equipos 4.0
### Host: Manel Morillo. Congustosm.com

**10:30 - 10:45**
**Introducción: Talento & Equipos 4.0**
**Manel Morillo.** Congustosm.com

**10:45 - 11:15**
**Por qué fracasan los proyectos de digitalización y cómo evitarlo: la importancia de poner a las personas en el centro de cambio**
**Carlos Gamallo.** Mapal software.

**11:15 - 11:45**
**El reto de captar y retener talento: smart employer branding para restaurantes**
**Óscar Carrión.** Gastrouni.

**11:45 - 12:15**
**La rentabilidad de la Felicidad by Room Mate: HR-Revolution**
**Rosana Fernández.** RoomMateHotels.

**12:15 - 13:15**
**Tu equipo liderará tu negocio, ¿estás preparado?**
**Lluís Codó.** ISGEG
**Xavier Martín.** Turijobs.
**Marcos Valera.** Vincci Hoteles.
**Esther Ortega.** Petit Palace Hoteles.
**Patricia Jaén.** Melià Hotels International.
**Carlos Díez de la Lastra.** Les Roches Marbella.

**16:00 - 17:00**
**Entrega de premios Diego Coquillat. The Best Digital Restaurants 2018**

## AUDITORIO 4

### Summit de Colectividades

**10.30 - 11.00**
**Realidad y tendencias de las colectividades en España**
Diego Olmedilla. FACYRE

**11.00 - 11.30**
**Colectividad Social: integración e inserción social**
SERUNION

**11.30 - 12.00**
**La restauración colectiva como agente promotor de la salud de la empresa**
Óscar Picazo. Fundación MAPFRE.

**12.00 - 12.45**
**La reinvención gastronómica en las colectividades**

**12.45 - 13.15**
**Equipamiento de alta producción**
FAGOR INDUSTRIAL

**13.15 - 13.45**
**Tecnología y datos inteligentes en el sector.**
**Domingo Sánchez.** SportsNet.

## BAR & CO

### Barra Trends
### Host: Héctor Henche. Fizzbartendenrs

**10:30 - 11:15**
**Los nuevos desayunos**
**Miguel Ángel González.** Calidad Pascual.
MELIÀ
**Gemma Montoya.** Bellsolà.

**11:30 - 12:00**
**El vermut como modelo de negocio**
**François Monti.** Autor e investigador

**12:00 - 13:00**
**El aperitivo como modelo de negocio**
**Jordi Miralles.** Senyor Vermut.
**Fernando De la Varga.** Vermuteria Victoria.
**Iván Sánchez.** Frinsa

**13:00 - 14:00**
**Llega la revolución al mercado de bebidas.**
HEINEKEN

## EQUIPMENT & DESIGN THEATRE

### Universo Hotel
### Host: Beatriz Rodríguez. TobeGourmet

**10:30 - 11:30**
**La experiencia global del cliente, tendencias 2018/19**
**Marco Antonio Mora.** ULACIT

**11:30 - 12:00**
**Lencería como base de experiencia del cliente**
**Luis Esteve.** Vayoil Textil.

**12:00 - 12:30**
**Revestimiento decorativo o personalizado para el Canal Horeca**
**Francesc Hernández Blanch.** Grosfillex.

**12:30 - 13:00**
**Universo Hotel**
GROUPE GM

**13:00 - 14:00**
**Only You Atocha, HIP Award Interiorismo 2017**
**Juan Torregrosa.** Hotel Only You Atocha.

**16:00 - 17:00**
**Claves del interiorismo HORECA**
**Natali Canas.** El Equipo Creativo.
**Oliver Schmidt.** El Equipo Creativo.

## FOOD & RESTAURANT THEATRE

### Calidad y productos innovadores
### Host: Antonio Llorens. Melià Hotels

**10:30 - 11:00**
**Gestión de conflictos, haciendo de necesidad virtud**
**Antonio Llorens.** Melià Hotels.
**Norma Jiménez.** Impronta Consulting.

**11:00 - 11:30**
**¡No solo guisantes con jamón!**
**Sergio Bastard.** Casona del Judío.

**11:30 - 12:00**
**Nueva Schweppes tónica Pink: desde el origen a la distribución**
**Ana Xaubet.** Schweppes.
**Isolda Vila.** Schweppes.

**12:00 - 12:30**
**La patente del huevo hidrolizado revoluciona el siglo XXI**
**Rodrigo García.** Granja Campomayor.
**Marta Mi