



Ideas para tener más y mejores clientes en tu restaurante

www.barradeideas.com

16.00-16.30 Recepción de invitados.

16.30-16.40 Bienvenida.

Inaugura:

Emilio Gallego, secretario general de la FEHR.

Juan José Blardony, director general de La Viña.

Presenta: Rodrigo Domínguez, director de Barra de ideas.

BLOQUE 1. Hablamos de lo que nadie quiere hablar: La gestión.

16.40-17.00 ¿Quieres saber cuáles son las actitudes de éxito? ¿Y las del fracaso?

Domènec Biosca, presidente de Educatur.com y autor de más de 30 libros de dirección hotelera.

17.05-17.25 ¿Sabes qué está matando tu restaurante? La falta de gestión.

Ramón Dios, Consultor/Coach en Gastrocoaching.es.

17.30-17.50 La nueva restauración ya no es cosa de aficionados.

Óscar Carrión, director técnico del Máster en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero de la Universidad de Alicante.



Pregúntale a Biosca, Carrión y Dios lo que quieras y te responderán durante la jornada. Envíanos un correo electrónico a info@barradeideas.com o un whatsapp al 663 866 096 con tus preguntas escritas, en audio o vídeo.

17.55-18.10 Claves en la gestión de personal.

Manel Morillo, consultor en Con Gusto.

Dice Begoña Rodrigo que lo más importante para que un negocio funcione “es un personal que esté involucrado”. Manel Morillo te va a contar cómo conseguirlo, si te dejas.

18.15-18.45 Café. Zona de stands.

18.50-19.00 Cómo optimizar tiempo, energía y otros recursos en la cocina.

Ferrán Climent, chef ejecutivo y formador.

¿Conoces la cocina de ensamblaje? La calidad no está reñida con el ahorro de recursos en la cocina. Tips y claves prácticas para hacer una gestión más eficiente en los fogones.

BLOQUE 2. Nuevas fórmulas de negocio para conquistar al nuevo consumidor.

19.05-19.25 Cinco conceptos hosteleros que están triunfando.

Eva Ballarín, caza-tendencias y consultora en restauración.

Los continuos viajes de Eva Ballarín por todo el mundo le permiten tener una visión general de los nuevos conceptos y tendencias en restauración. Traerá a Barra de ideas los cinco que triunfarán seguro entre el nuevo consumidor.

19.30-19.40 El diseño de restaurantes que conquista a los clientes.

Natali Canas del Pozo, fundadora de El Equipo Creativo.

Interiorismo, ideas y conceptos que convierten nuestro local en algo más que un restaurante.

BLOQUE 3. ¡Más marketing, es la guerra!

19.45-20.05 La transformación digital de los restaurantes.

Diego Coquillat, CEO de 10restaurantes.es.

Las principales claves sobre cómo el proceso de transformación digital está influyendo en el cambio de la relación entre los restaurantes y los clientes.

20.10-20.20 ¿Qué haces con los datos que te da tu TPV?

Eva Rodríguez, fundadora de Cooking Data.

Manejar todos los datos que nos llegan es una de las claves para que todo esto del “big data” tenga algún sentido. Eva Rodríguez nos mostrará cómo podemos conseguirlo y sacarle el máximo partido.

20.20-20.30 Caso práctico: Conoce y fideliza a tu cliente gracias a la tecnología.

Roberto González Vaquero, director de sistemas de BEER&FOOD.

BEER&FOOD está implantando un novedoso sistema tecnológico que tiene como objetivo aumentar las ventas de sus locales a través de la mejora en el conocimiento del cliente. Además, este sistema optimiza la operativa y gestión del equipo de sala.

20.35-20.45 Aumenta tus ventas con la carta de vinos.

Marián Alonso, enóloga y sumiller.

¿Cómo podemos sacarle el máximo partido a la carta de vinos? Errores de principiante que deben evitarse para vender más.

20.50-21.00 Cómo mejorar la rentabilidad de la cerveza de barril a través de un tiraje perfecto

Erik Tackenkamp, Global Draught Master Heineken® Internacional.

La cerveza representa como mínimo el 25% de la facturación de los establecimientos de hostelería. El experto internacional descubrirá cómo a través del tiraje de la cerveza de barril puedes incrementar tus ventas, aumentar la rentabilidad y mejorar la experiencia de consumo de tus clientes.

21:00 Despedida y cóctel