



Ideas para tener más y mejores clientes en tu restaurante

www.barradeideas.com

09.30-09.50 Recepción de invitados.

09.50-10.00 Bienvenida.

Presenta: **Rodrigo Domínguez**, director de Barra de ideas.

BLOQUE 1. El bloque duro: La gestión.

10.00-10.30 La gestión hostelera. Los expertos responden.

Ramón Dios, Consultor/Coach en Gastrocoaching.es.



Pregúntale a Ramón 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.

10.35-11.05 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.

11.10-11.55 Desayuno. Zona de stands.

BLOQUE 2. Nuevos conceptos y nuevos consumidores.

12.00-12.25 Nuevas tendencias mundiales en restauración.

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.

12.30-12.50 Mejora la experiencia del cliente con una propuesta atrevida.

Jon Giraldo, chef ejecutivo de Spoonik.

¿Cómo podemos sacarle el máximo partido a nuestro negocio? Consigue que la visita a tu restaurante, bar, cafetería u hotel sea una experiencia completa para el cliente.

BLOQUE 3. ¡Más marketing, es la guerra!

12.50-13.10 Convierte tu restaurante en la opción preferente gracias a un blog.

Pepa Cartini, escritora especializada en gastronomía.

¿Para qué leches quiero yo un blog? Pepa Cartini nos desvela cómo llegar a consumidores cada vez más exquisitos y a aumentar las ventas gracias al poder de la redacción persuasiva digital: Qué y cómo escribir para que te lean.

13.15-13.25 Aumenta tus ventas con la carta de vinos.

Aurelio Molina, sumiller de Makro y finalista 'Nariz de oro' 2012.

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

13.30-13.45 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.

14:00 Despedida y cóctel

APERITIVO DEGUSTACIÓN