



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.

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

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

16.40-17.00 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.

La evolución de la hostelería durante los últimos 50 años nos han llevado a un callejón sin salida. Es necesaria la formación.

17.05-17.25 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.

17.30-17.50 Emocionar al cliente gracias a los procesos.

Lluís Codó, director Horeca Solutions.

En un negocio de restauración cerca del 50% de lo que percibe el cliente es emocional. Para emocionar al cliente en tu restaurante es necesario emocionalizar los procesos de trabajo que producen un resultado para el cliente. ¿Cómo se consigue eso?

17.55-18.10 Cómo optimizar tiempo, energía y otros recursos en la cocina.

Ferrán Climent, chef ejecutivo de Gallina Blanca 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.

18.15-18.45 Café. Zona de stands.

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

18.50-19.10 Cinco conceptos hosteleros que están triunfando.

Eva Ballarín, analista de tendencias, profesora de estrategia HORECA y Directora HIP-HOSPITALITY4.0.

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.

19.15-19.30 El mensaje que invita a revolucionar la mesa.

Ana Roquero, diseñadora y fundadora de Cookplay.

¿Cómo presentas tus platos? Propuestas de vajillas creativas y refrescantes para redefinir la mesa moderna.

BLOQUE 3. ¡Más marketing, es la guerra!

19.35-19.55 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.

19.55-20.10 ¿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.

BLOQUE 4. Mejora las ventas de bebidas

20.15-20.25 Aumenta tus ventas con la carta de vinos.

Ignacio Larrauri & Sergio Serra, enólogos

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

20.30-20.40 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.

20:45 Despedida y cóctel

APERITIVO DEGUSTACIÓN