

Esto es Mezcla

12:00h. APERTURA DEL EVENTO.

Ampliamos el horario a por la mañana, para conocer a los proveedores y patrocinadores del evento, así como las ventajas de sus productos y servicios, especializados en el sector de la hostelería.

16:00h. INAUGURACIÓN DEL EVENTO

Contaremos con la presencia de Luis Suárez de Lezo, Presidente de la Academia de Gastronomía, entre otras personalidades.

16:15h. a 17:00h.

BLOQUE 1: DIFERENCIACIÓN Y PERSONALIZACIÓN DE UN RESTAURANTE

Establecimientos que son un referente en la Hostelería de Madrid, por su modelo de negocio y tratamiento del producto.

PONENTES:

- Huerta de Carabaña, Roberto Cabrera.
- Quenco de Pepa, Pepa Muñoz.
- Cruz Blanca de Vallecas, Antonio Cosmen.
- Horcher: Elizabeth Horcher.

17:00h a 17:15h.

ZONA PROVEEDORES & MEET&US:

Acciones de dinamización.

17:15h a 17:30h

PRESENTACIÓN DE LA NUEVA IMAGEN DE MARCA DE LA ASOCIACIÓN HOSTELERÍA MADRID.

17:30h a 18:15h.

BLOQUE 2: ENCUENTRO CON DABIZ MUÑOZ Y DANI GARCÍA

Los chefs con 3 Estrella Michelin, Dabiz Muñoz del Restaurante Diverxo y Dani García del Restaurante BiBo, se unirán al primer encuentro Hostelería Madrid para presentarnos sus novedades más vanguardistas, sin dejar atrás sus raíces y esencia en sus cocinas.

18:15h a 19:00h.

BLOQUE 3: NUEVO RETO EN LA HOSTELERÍA: LA FIDELIZACIÓN DEL PERSONAL DE SALA.

Métodos para la motivación y gestión de la plantilla de trabajadores.

PONENTES:

Paco Patón

Premio Nacional de Gastronomía de sala. Director de comidas y bebidas: **Hotel Urban y Villa Real.**

Jorge Dávila

Premio Nacional de Gastronomía de sala. Director de sala de **Restaurante A'Barra y Álbora.**

Javier Arroyo

sumiller, asesor y formador de sala del **Grupo Azotea.**

Rafael Espantaleón:

Director y formador de sala de la **Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo.**

19:00h a 19:15h.

ZONA PROVEEDORES & MEET&US:

Acciones de dinamización.

19:15h a 20:00h.

BLOQUE 4: LA CLAVE DEL ÉXITO DE LOS GRUPOS DE RESTAURACIÓN: TENDENCIA Y EXPERIENCIA DEL CLIENTE

PONENTES:

-Grupo Cañadío: Carlos Crespo.

Cuentan con los restaurantes La Maruca, La Bien Aparecida y La Primera son el resultado de la alianza establecida hace cinco años entre Paco Quirós y Carlos Crespo Viadero.

-Grupo La Ancha: Nino Redruello.

Cuentan con los restaurantes La Ancha, Las Tortillas de Gabino, Fismuler Madrid y La Gabineteca. Desembarcan en Barcelona con la apertura de Fismuler, después de la buena acogida que ha tenido en Madrid.

-Grupo Azotea: Javier Muñoz-Calero.

Cuentan con los restaurantes NuBel, Picalagartos, Azotea Círculode BB.AA, Azotea Forus Barceló, ubicados en los mejores terrazas de la capital.

-Grupo La Musa: Eduardo Basanta.

Cuentan con los restaurantes Limbo (asador, cervecería), La Musa, La Musa Latina, Ojalá y Cafetería HD, en Madrid.

-Grupo Larrumba: Carlos Saiz Montes.

Cuentan con los restaurantes La Habanera, Marieta, Pipa&Co, Juanita, Frida, Perrachica, PYT San, Caramba, La Sabina, Rumbo, Aravaca, Botania, en Madrid.

20:00h a 20:15h.

ZONA PROVEEDORES & MEET&US:

Acciones de dinamización.

20:15h a 21:00h

BLOQUE 5: EL FUTURO EN LA HOSTELERÍA:EVOLUCIÓN Y CREATIVIDAD EN LAS COCINAS.

PONENTES:

Paco Roncero

'Terraza del Casino' de Madrid. **Dos Estrellas Michelin.**

Iván Cerdeño

actualmente, ocupa la Dirección Gastronómica de Florida Retiro Madrid. **Estrella Michelin** en el Restaurante El Carmen, de Montesión.

Aurelio Morales

Hotel Urban. **Estrella Michelin.**

Juan Antonio Medina

Restaurante A'Barra. **Estrella Michelin**

David García

Corral de la Morería. **Estrella Michelin.**

Iñigo Urrechu

actualmente, cuenta con una empresa de gastronomía Gastromedia y cuatro restaurantes en Madrid: El fogón de Zein, El Cielo de Urrechu, Restaurante Urrechu y Restaurante Urrechu Velázquez.

mezcla
jornada
de hostelería
compartida

La hostelería
actual,
entendida desde
todos los puntos
de vista.

Mezcla es la unión de
varias partes para crear
algo nuevo, y mejor.

Tú vas a ser parte de
este cambio, queremos
que nos acompañes en
un repaso por la historia
de la hostelería y que
conozcas de primera
mano las tendencias que
revolucionarán la
gastronomía en los
próximos meses, años...

Hosteleros, proveedores
y expertos en la materia
conviviendo durante el
evento que será el
impulso de la capital.

4 de febrero.
Palacio
de Neptuno.

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

mezcla
jornada
de hostelería
compartida