

AGENDA HIP LUNES 22

10:30 – 11:00 Main Auditorium CaixaBank	<i>Opening HIP2021</i> Perspectivas económicas 2021 <ul style="list-style-type: none"> • Enric Fernández, economista jefe de CaixaBank
10:30 – 10:45 Auditorio 2	<i>Derecho y Gastronomía</i> Inauguración – El Derecho de la nueva Gastronomía <ul style="list-style-type: none"> • Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de la Gastronomía • Javier Cremades, Presidente de Cremades & Calvo Sotelo
10:30 – 12:45 Digital Theatre	Digital Gastronomy Startup Forum
10:45 – 11:00 Auditorio 2	<i>Derecho y Gastronomía</i> El Derecho a la Indemnización de los Hosteleros (Consecuencias de los cierres y limitaciones por la COVID) <ul style="list-style-type: none"> • Rafael Fernández Montalvo, Exmagistrado del Tribunal Supremo • Diego Solana, Socio de Cremades & Calvo-Sotelo Abogados
11:00 – 12:00 Main Auditorium CaixaBank	<i>Opening HIP2021</i> La importancia de la formación en gestión para la restauración gastronómica <ul style="list-style-type: none"> • Ferrán Adrià, Presidente de elBullifoundation
11:45 – 14:00 Auditorio 2	Horeca Talent Marketplace
11:50 – 12:10 Mesa 0	<i>Delivery & Food as a Service</i> Las nuevas perspectivas y canales de ventas en delivery, la visión internacional <ul style="list-style-type: none"> • Vishal Verma, International Expert, Ex Glovo, Ex Uber, Ex Lazada
12:00 – 13:00 Main Auditorium CaixaBank	Opening HIP2021 <ul style="list-style-type: none"> • Isabel Díaz Ayuso, Presidenta de la Comunidad de Madrid • Begoña Villacís, Vicepresidenta de Madrid • Hugo Rovira, Copresidente de HIP y Director General de NH Hotels • Eduardo López-Puertas, Director General de IFEMA • Manel Bueno, Director de HIP

12:30 – 12:50 Bar&Co	<p><i>Bar & Co</i> Nuevos bares, nuevos clientes, nuevas formas: una visión global del sector de los bares en un nuevo escenario post Covid</p> <ul style="list-style-type: none"> Javier de las Muelas, CEO de Dry Martini Organization
12:50 – 13:20 Bar&co	<p><i>Bar & Co</i> Las 5 claves de gestión operativa, financiera y estratégica: KPI's para el éxito</p> <ul style="list-style-type: none"> Xavier Torrents, Socio Fundador/Director Técnico Innova Projects/Gastrono & Food Service José Domingo, CEO de Eating – Hoteling Ana Méndez, Directora Financiera Adjunta del Hotel Fairmont Rey Juan Carlos I
13:00 – 13:30 Main Auditorium CaixaBank	<p><i>Opening HIP2021</i> Escenario de recuperación y retos</p> <ul style="list-style-type: none"> José Carlos Díez, Socio de LUAFund y profesor de economía de la UAH
13:05- 13:25 Mesa 0	<p><i>Delivery & Food as a Service</i> Cara a cara entre dos modelos de franquicia virtual y explotación de Dark kitchen: ideas para vender más y tener más relevancia</p> <ul style="list-style-type: none"> Lucía Freitas, Chef Sara Serantes, CEO de Freshperts & Munch
13:20- 13:50 Bar&Co	<p><i>Bar & Co</i> El extra- radio: conquistar territorios fuera de la gran ciudad</p> <ul style="list-style-type: none"> Yeray Monforte, propietario de Bad Company 1920 Matías Iriarte, co-propietario de Ginbogrup Juan Valls, CEO de Fibar
15:30 – 16:00 Auditorio 2	<p><i>F&B Summit</i> Modelo Operacional. Nuevo modelo operativo y nuevos modelos de negocio en F&B</p> <ul style="list-style-type: none"> Segundo López Vazquez, F&B Corporate Director Spain, Portugal & France de NH Hotels Galder Kabiketa, CEO de Take a Chef Didac Alcoriza, Miembro de la Ejecutiva de Aidabe y Angrup
15:30 – 16:20 Cook Room	<p><i>Cook Room</i> Cooking Marketing: emplatado, packaging y visuals para Delivery y Ecommerce</p> <ul style="list-style-type: none"> Xavier Llobet Sánchez, Executive Ched & Operations Manager de Food Heaven
16:00- 16:30 Auditorio 2	<p><i>F&B Summit</i> F&B Experience. Diseño de servicios y productos gastronómicos</p> <ul style="list-style-type: none"> Susana Moreno Pérez, Directora Operaciones y F&B 5* Resort GL

	<ul style="list-style-type: none"> • Francine Nusbaum, Directora de Operaciones de Espacios y Experiencias Cervezeras de Mahou San Miguel • Saray Rodríguez
16:00- 16:45 Digital Theatre	<p><i>Hotel Trends</i> Global Marketing Trends 2021</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gabriel Llobera, CEO de Garden Hotels • César Álvarez, Luxury & Lifestyle Product Expert de Meliá • José Rodríguez, Presidente de Sercotel Hotel Group
16:20 – 16:50 Bar&Co	<p><i>Bar & Co</i> Cocktail Labs como aceleradores de competitividad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matías Iriarte, Co-propietario de Ginbogrup • Marc Álvarez, CEO & Creative Director de Drinks Atelier • Giacomo Giannotti, Director de Paradiso
16:30- 16:50 Auditorio 2	<p><i>F&B Summit</i> Radiografía del cliente de la restauración del futuro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alicia Chavero, fundadora de The Crew Concept
16:50 – 17:00 Auditorio 2	<p><i>F&B Summit</i> Paella junto a la piscina del hotel: ahora es posible</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ferran Climent
16:50- 17:10 Bar&Co	<p><i>Bar & Co</i> Triunfar en tiempos inciertos: un caso de éxito</p> <ul style="list-style-type: none"> • Miguel Ángel Monroy de la Peña, Dueño de Bar Piñata
17:00- 17:50 Auditorio 2	<p><i>F&B Summit</i> Hacia la sostenibilidad rentable del F&B Hotelero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sofía Ribas, Fundadora de (Ma) • Pepe Macías, Beverage Operations EMEA en Iberostar Group • Iván Spinola, Director de Alimentación Europa en Palladium Hotel Group
17:15- 27:25 Digital Theatre	<p><i>Hotel Trends</i> Control de acceso inteligente a hoteles y apartamentos: nuevas soluciones y tendencias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Javier Ballesteros, Hospitality Advisor de BTV
17:30 – 17:40 Cook Room	<p><i>Safe Horeca</i> Normas de Higiene pre y post-pandemia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luis Riera, Director de Saia- Consultoría en Seguridad Alimentaria
17:40 – 18:10 Main Auditorium CaixaBank	<p><i>Perfect Restaurant Project</i> Liderazgo estratégico: el reto de la competitividad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marcos de Quinto • Ismael Clemente • Javier Cremades, Presidente de Cremades & Calvo-Sotelo

17:50 – 18:05 Auditorio 2	<i>Summit de dirección y gestión de sala</i> La sala al desnudo <ul style="list-style-type: none"> Abel Valverde, Maitre, escritor y asesor de servicio gastronómico Pescaderías Coruñesas S.L
17:50 – 18:10 Cook Room	<i>Safe Horeca</i> Cocina Hermanos Torres: Las 80 medidas para la seguridad <ul style="list-style-type: none"> Sergio Torres Martínez, Chef y empresario Cocina Hermanos Torres
18:05- 18:20 Auditorio 2	<i>Summit de dirección y gestión de sala</i> Las claves de cambio en el desafío actual de la Sala <ul style="list-style-type: none"> Carmen González, Gestora Gastronómica de APS
18:30 – 18:45 Main Auditorium CaixaBank	<i>Perfect Restaurant Project</i> Territorio Restauración <ul style="list-style-type: none"> David Romero, CEO de grupo Andiana José María Carrillo, CEO de Grupo Tastia Javier Floristán, CEO de Grupo La Mafia Se Sienta a La Mesa
18:30 – 19:00 Cook Room	<i>Safe Horeca</i> Qué hemos aprendido de la pandemia y qué nos falta por aprender <ul style="list-style-type: none"> Fran Mora, General Manager de Hotel Urban 5*GL Marta Álvarez, Responsable de Calidad Áreas Sergio Torres, Chef y empresario de Cocina Hermanos Torres
18:45 – 19:00 Main Auditorium CaixaBank	<i>Perfect Restaurant Project</i> El lujo accesible <ul style="list-style-type: none"> Joaquín Capel, Propietario de Grupo Con Fuego Javier Rueda, CEO de Grupo La Máquina Carlos Saiz, Grupo Larrumba
19:00 – 19:15 Main Auditorium CaixaBank	<i>Perfect Restaurant Project</i> Next generation <ul style="list-style-type: none"> Luis Torremocha, Grupo Lalala José Manuel Vidal, Propietario de Grupo 80 Grados José Antonio del Castillo, Director General de Manolo Bakes Miguel Nicolás, de Grupo Lalala
19:15- 19:30 Main Auditorium CaixaBank	<i>Perfect Restaurant Project</i> El billete azul <ul style="list-style-type: none"> María Jesús García, CEO Goiko Grill Eduardo Basanta, Propietario y CEO de Grupo La Musa Bruno González, COO de Grosso Napoletano

Si estás interesado en cubrir este evento, puedes conseguir tu acreditación de prensa aquí:

<https://www.expohip.com/media/acreditaciones-de-prensa/>

