



Restaurant Concepts



IV Seminari professional sobre Nous Conceptes de Restauració

Mercabarna i l'Associació Clúster Alimentari de Barcelona, amb la col·laboració d'Anta, organitzen la quarta jornada 'Restaurant Concepts'. Aquest seminari, que reuneix els operadors del sector foodservice, vol mostrar els formats de restauració que millor s'adapten als nous hàbits i formes de vida dels consumidors, en especial aquells que es troben en grans concentracions urbanes i amb alta afluència de turisme.

L'objectiu de la jornada és conèixer de primera mà els models de negoci d'aquest tipus de restaurants. A més, es pretenen incentivar les aliances estratègiques entre els establiments de restauració i les empreses que comercialitzen productes alimentaris, on les darreres poden aportar un alt grau d'especialització i serveis de valor afegit.

La jornada es desenvoluparà a través de l'experiència de diversos professionals del sector, analitzaran de quina manera els restaurants s'adapten a la identitat dels barri on s'ubiquen i a les característiques dels seus clients. A continuació, es presentaran els conceptes de restauració que estan d'actualitat, per finalitzar amb l'explicació de dues experiències innovadores en la gestió de restaurants.

Organitzat per



Han participat en les tres edicions anteriors, entre d'altres, les següents empreses:

Areas, Beher Ibérica, Brasa y Leña, Butifarring, Café&Te, El Suquet de l'Almirall, Ensalada y + Fishh!, Grupo Lombardo, Hamburguesa Nostra, La Paloma, MariscCo, Mercat de la Princesa, Pura Brasa Grill, Revive Juice Bar, Teresa y Carles, Udon, Vilalúa Pulperia, Zumo Health Bar, La Foodieteca, Espai Food Mercabarna, Masqmenos, Sandwichez, La cuina sana, Enrique Tomas, Grupo Nomo, Gaft, Restaurantes Sostenibles, La sal del varador, Organic's, Sergi de Meia



PROGRAMA

09,15 h.

Acreditació dels participants.

09,15 - 09,25 h.

Obertura a càrrec de Josep Tejado, Director General de Mercabarna i de Javier Rodríguez, President d'ANTA.

09,25 - 09,30 h.

Introducció al programa. Mario Cañizal, Vicepresident Executiu d'ANTA.

09,30 - 10,30 h.

Els restaurants i la seva vertebració identitària amb els barris on s'ubiquen.

- EL RAVAL, Sergio Gil, Grupo El Cafetin (La Peninsular, Colibrí, Llibertaria...)
- BARCELONETA, Jordi Limón, Restaurant Somorrostro
- CORNELLÀ, Xavier Llanos, Restaurant Plats

10,30 - 11,15 h.

Anàlisi de les peculiaritats dels clients dels restaurants de Barcelona.

- Les experiències de Gastrofira vinculades a la celebració del congrés Mobile 2016: Eduard Avila, P&O Catering Director Gastrofira, Fira Barcelona
- Les experiències d'una cadena multiconcepte i multimarca: David Romero, Director de l'Àrea Corporativa, AN GRUP

11,15 - 11,45 h.

Pausa cafè

11,45 - 13,40 h.

Protagonistes de l'oferta gastronòmica.

- GRAND HOTEL CENTRAL, Sergio Fernández, Director de F&B
- LA BURGUESA, Andrés Jover, Socio Fundador
- PRESS&RESET, Ricard Abadías, Director
- LE KIOSKE A PIZZAS/b.good, Thierry Rousset, Delegat

13,40 - 14,15 h.

Innovació en la Gestió de Restaurants.

- Relacions proveïdor/restaurador, PREZO, Ramón A. Fernández. Director i Max Zelikowicz
- Relacions distribució/restauració, RAW BAR/LA LONJA, Jose A. Mozos. Director de Serpeska

14,15 h.

Clausura de la IV edició del Seminari



INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Jornada gratuïta amb aforament limitat.

Es precisa inscripció prèvia a:

935563201 - montells@mercabarna.cat

Més Informació:

www.mercabarna.es - www.anta-asoc.org