

Congreso #RestaurantesFelices: 1er. congreso online sobre gestión y marketing para restaurantes en español

25 reconocidos expertos del mundo de la restauración compartirán sus secretos para triunfar con un restaurante sin dejarse la vida en ello

La hostelería y el turismo son la industria de la felicidad y de ahí el nombre del congreso '#Restaurantes Felices'. Porque los restaurantes deben ofrecer felicidad a sus clientes, pero también a sus empleados y propietarios, que deben formar un equipo humano feliz y motivado. Solo un equipo feliz, que pueda conciliar su vida laboral con la vida personal, tiene capacidad para hacer feliz a sus clientes. Alcanzar este objetivo es la razón de ser de '#Restaurantes Felices'.

Baldomero Gas, fundador y CEO de Método Gas y del grupo cordobés de restaurantes Bodegas Mezquita, organiza los días 18 y 19 de junio de 2018 el Congreso #RestaurantesFelices, el 1er. congreso online para restaurantes, con el objetivo de ayudar a propietarios y directores de establecimientos hosteleros a conocer las ideas, innovaciones, tendencias y herramientas de gestión y marketing para el sector.

El evento podrá seguirse a través de Internet de forma gratuita, inscribiéndose en la web www.restaurantesfelices.com y contará con un plantel de expertos de altísimo nivel que hablarán de las diferentes áreas que intervienen en la gestión de restaurantes: gastronomía, servicio en sala, finanzas, fiscalidad, marketing, innovación, tecnología, redes sociales etc.

#RestaurantesFelices es una oportunidad única para los profesionales del sector, que conocerán las claves que les ayudarán a transformar sus negocios en auténticas historias de éxito.

Toda la información relativa al evento y las acreditaciones gratuitas están disponibles en www.restaurantesfelices.com.

Ponentes confirmados:

Alejandra Feldman

<http://www.alejandrafeldman.es/>

Alfredo Romeo

<https://www.aromeo.net/>

Andrés Puentes

<https://metodogas.com/>

Arantxa López López
<https://agromagazine.es/>

Armand Ruiz
<http://cloudreputation.io/>

Beatriz Romanos
<https://www.techfoodmag.com/>

Cipri Quintas
<https://www.cipriquintas.com>

Domènec Biosca
<https://www.educatur.com/>

Eloy Rodriguez
<https://eloyrodriguez.com/>

Emilio Gallego Zuazo
<http://www.fehr.es/>

Eva Ballarín
<http://www.evaballarín.com>

Fernando Gallardo
<https://fernandogallardo.es/>

Francisco Romero Guillén
<http://www.cinnta.com/>

Jesús Alonso Gallo
<http://jesusalonsogallo.com/>

Jesús Blanco
<http://www.jefedesala.com/>

Joan Boluda
<https://boluda.com/>

Joaquín Parra
<http://www.wineup.es/>

José Roldán
<https://www.facebook.com/jose.roldanrivino>

Kiko Moya
<http://www.lescaleta.com/>

Miguel Giménez Hidalgo
<https://www.cenasmagicas.es/index.php/es-es/>

Pepe Oneto
<http://www.cope.es/blogs/saboreando/>

Rodrigo Domínguez
<http://barradeideas.com/>

Sergio Rodríguez Sánchez
<https://www.facebook.com/carboneriacordoba/>

Toño Pérez
<https://restauranteatrio.com/>

Datos de contacto:

Baldomero Gas
<https://www.linkedin.com/in/baldomerogas/>
658 81 03 02

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Marketing](#) [Eventos](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>