

¿Cómo han logrado sobrevivir algunos restaurantes a la pandemia?

El Congreso de Barra de ideas reúne el lunes 25 de octubre a algunos de los referentes de la gestión de restauración en España. La cita tendrá lugar de manera presencial en Madrid y también podrá seguirse vía streaming. Las inscripciones son gratuitas y se pueden formalizar en la web del congreso

Bdigital, el congreso de Barra de ideas tendrá lugar el lunes 25 de octubre en Madrid.

El Congreso se retransmitirá también por streaming para la comunidad de hosteleros de Barra de ideas.

Las inscripciones son gratuitas y se pueden formalizar en la web del congreso.

Barra de ideas reúne en una jornada a algunos de los referentes de la gestión hostelera en España

La pandemia del Covid-19 ha acarreado consecuencias durísimas para el sector hostelero. Además de cerrar parcialmente su actividad durante meses, los restaurantes, bares y cafeterías se enfrentaron posteriormente a las restricciones de aforo, lo que impedía el normal funcionamiento de cualquier local. Durante los últimos meses se ha puesto de manifiesto que, además, se han producido problemas de abastecimiento de materias primas, de personal y, paralelamente, los hábitos de consumo se han transformado, cambiando las reglas establecidas.

Esta situación ha traído el cierre definitivo de numerosos negocios. Pero, ¿cómo se han adaptado a las nuevas circunstancias los restaurantes que sí han soportado esta situación?, ¿cuáles son los nuevos conceptos de restauración que han surgido?, ¿cómo están afectando los cambios en los hábitos de consumo a los hosteleros?

“Todos te dicen lo que tienes que hacer. Pero pocos te cuentan cómo lo están haciendo” es el lema de #Bdigital2021, el Congreso de Barra de ideas, un congreso dirigido a gestores de negocios de

restauración, que en esta edición tendrá lugar en formato híbrido. Ya está abierta la inscripción para aquellos hosteleros que quieran acudir presencialmente el lunes 25 de octubre a Kitchen Club (Calle Orense, 12. Madrid) y también para aquellas personas que prefieran verlo en directo vía streaming. Durante la jornada se mirará hacia el futuro de la restauración, pero conociendo cuál es el presente: nuevos modelos de delivery y dark kitchens, conceptos que se adaptan a los nuevos gustos del consumidor, la experiencia gastronómica como uno de los impulsores para llevar al cliente al local o el nuevo marketing.

En la jornada estarán presentes algunos de los hosteleros más reconocidos del país como Javier Floristán, CEO de La Mafía se sienta a la mesa; Sara Serantes, CEO de Freshperts; Carlos Zamora, CEO de Deluz&Cia y creador del Super de los Pastores; Rebeca Toribio, CEO de Superchulo; Luis Fernández, director del Hotel Casa Lorenzo; Abel Valverde, autor de varios libros sobre el servicio en sala; Eva Rodríguez, directora de marketing de El Fernet o Angelo di Placido, CMO de Booh!

El Congreso de Barra de ideas cuenta con el apoyo de los dos principales colectivos de restauración: Hostelería de España, que estará representado por su presidente, José Luis Yzuel; y Marcas de Restauración, que tendrá la representación de Paula Nevado, directora general.

Además, recibe el impulso de las principales marcas proveedoras de Gallina Blanca Foodservice, Pernod Ricard España, Choco, Citroën, JDE Professional y Deliverect.

El programa de la jornada es el siguiente:

16.30 horas. Bienvenida institucional

José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España.

Paula Nevado, directora general Marcas de Restauración.

16.40 horas. MESA REDONDA: ¿Hay futuro para la hostelería?

Una mesa redonda para conocer el punto de vista de los propios hosteleros sobre cómo va a ser la salida a esta crisis, cuáles son sus necesidades, qué le piden a sus proveedores/partners, y a las administraciones, qué tendencias se van a seguir.

Javier Floristán, CEO La mafia se sienta a la mesa.

Carlos Zamora, CEO del grupo Deluz&Cia

Javier Espinosa, CEO de Dynameat

17.10 horas. Modelos de negocio de éxito en Delivery y Take Away

¿Cuáles son las fórmulas más adecuadas para conseguir la sostenibilidad con el Delivery y take away?
¿Cómo lo han conseguido Kilimanjaria y Freshperts?

Marta Fernández de la Vega, COO de Kilimanjaria

Sara Serantes, CEO de Freshperts

17.35 horas. MESA REDONDA: Delivery, una alternativa de negocio para la hostelería

Una mesa redonda con diferentes representantes de la cadena de valor del delivery: hosteleros, dark kitchen y restaurantes virtuales, plataformas.

Ángelo Di Plácido, CMO de Booh!

Fernando Alonso, Strategy and Operations Manager de Just Eat España

Sergio Osona, Country Manager de Deliverect

Manel Morillo, socio de Congusto Consulting

18.05 horas. PONENCIA. El sistema de arroces rentables: tu cliente querrá volver.

Ferran Climent explicará las claves para tener en un restaurante un arroz rápido, rico y rentable. Apto incluso si no se tienen arroces en el restaurante.

Ferrán Climent, chef ejecutivo de Gallina Blanca Foodservice

18.15 horas. DESCANSO. Coffe Break

18.45 horas. MESA REDONDA: El éxito (y el fracaso) está en el concepto.

Nuevos conceptos y proyectos de hostelería tradicional que están surgiendo y que cambiarán la hostelería. Innovación en los conceptos, experiencia de cliente, etc.

Rebeca Toribio, CEO de Superchulo

Bárbara Fernández-Ochoa, directora de Ventas del canal de Hostelería – On Trade de Pernod Ricard España

Ponente por confirmar

19.10 horas. MESA REDONDA. Cómo mejorar la experiencia del nuevo cliente.

¿Qué quieren los clientes cuando no buscan conveniencia?, ¿qué es lo que les anima a acudir al local?

Conocen la nueva estrategia para mejorar la experiencia de los clientes de la mano de dos profesionales reputados.

Luis Fernández, director Hotel Casa Lorenzo (Villarrobledo)

Abel Valverde, maître y responsable de servicio en Pescaderías Coruñesas

19.35 horas. MESA REDONDA. El marketing que se ajusta a los nuevos hábitos de consumo

La transformación de los hábitos de consumo ha provocado un cambio importante en la forma de impactar sobre clientes y potenciales clientes.

Eva Rodríguez, directora de marketing de El Fornet

Daniela Goicoechea, CEO de Brandcrops

20.00 horas. Despedida y cierre

Datos de contacto:

Rodrigo Domínguez Sáez
616608707

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Turismo](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>