

La hostelería de Valencia enfrenta sus grandes retos en Barra de ideas

El próximo evento del roadshow de Barra de ideas tendrá lugar en la Casa de la Mar de Alboraiia el próximo lunes 7 de noviembre. Las inscripciones al evento son gratuitas y se pueden formalizar través de la web del evento

Tras el duro golpe que trajo la pandemia al sector hostelero, los gestores de negocios de restauración necesitan soluciones con las que recuperar y mantener la rentabilidad. Todo ha cambiado, por eso el evento Barra de ideas, dirigido exclusivamente a profesionales de la industria hostelera, traerá a Valencia las tendencias, debates y soluciones sobre los hábitos de consumo, adaptación de la oferta gastronómica, política de precios, tecnología, etc. para los gestores de bares, restaurantes, cafeterías o los departamentos de alimentación y bebidas de los hoteles.

El evento está enfocado tanto para los gestores de restaurantes, cafeterías o bares independientes como para las grandes cadenas de restauración o departamentos de A&B de cadenas hoteleras. Barra de ideas Valencia tendrá lugar en el La Casa de la Mar de Alboraiia el lunes 7 de noviembre. Las inscripciones ya están abiertas a través de la web del roadshow de Barra de ideas.

Qué hacer para reducir la rotación

Barra de ideas ha organizado un nuevo evento en el que podrán verse las ponencias de expertas y consultores junto a mesas redondas de debate con hosteleros de la región. En esta ocasión, además de hablar sobre cómo aumentar la rentabilidad de los negocios, Barra de ideas Valencia abordará la Gran Renuncia, el movimiento que ha llevado a muchos trabajadores de hostelería a abandonar el sector hacia industrias con mejores condiciones materiales y horarios de trabajo más convencionales y compatibles con la conciliación.

En Barra de ideas Valencia estará presente la Asociación de Empresas de Hostelería de Valencia, con la intervención de su presidente Manuel Espinar, que participará en la mesa redonda con otros hosteleros de la ciudad como el estrellado Germán Carrizo, CEO de Tándem Gastronómico y chef de Fierro, Nestor Vaccaro e Israel Vaquero del Grupo Gastroadictos.

Cambiar o cerrar. Los puntos críticos de la gestión de un restaurante

Muchos hosteleros se preguntan: ¿por dónde se escapa la rentabilidad del negocio? La pandemia, las catástrofes naturales, la inflación, la crisis energética, la guerra, etc. el nuevo contexto obliga a poner especial atención en la gestión para mantener la rentabilidad. Pilar García, fundadora de Péndulo, la herramienta de gestión de restaurantes creada para ayudarles en la gestión del negocio, explicará durante el evento a los asistentes la importancia de tener una correcta gestión del negocio.

Relevo generacional en la hostelería

Uno de los grandes retos a los que se enfrenta buena parte de la hostelería independiente se produce con el relevo generacional. Existe la posibilidad de hacerlo sin romper ni la familia ni el negocio en el

intento. Nuño Urrea, consultor y formador de hosteleros, explicará cómo está consiguiendo que se produzca este relevo en lo negocios familiares en los que está colaborando.

Cómo atraer clientes a los restaurantes

Una de las materias que más interés suscita entre los hosteleros es el marketing. La estrategia y técnicas disponibles para atraer clientes al negocio suponen un quebradero de cabeza para los gestores. En Valencia, Montse Gázquez, profesional independiente del mundo del marketing con una dilatada experiencia en la dirección de marketing de grandes grupos de restauración hablará de algunas fórmulas para aumentar las ventas, no sólo para atraer a nuevos clientes, sino también de aumentar el ticket medio. Por su parte, Miguel Rives, CEO de Gastroagencia y propietario de la cadena Il Cortile, contará su experiencia con el marketing de influencers.

Barra de ideas es un evento patrocinado por: JDE Professional, Gallina Blanca Foodservice, Wolters Kluwer en colaboración con Ukabi Group y ColaCao.

Datos de contacto:

Rodrigo Domínguez Sáez
616608707

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

Categorías: [Gastronomía Valencia](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>