[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 12/03/2020

# [smöoy comparte su experiencia de proyección de éxito en el mayor encuentro hostelero de España](http://www.notasdeprensa.es)

## Nuria Martínez Sirvent, CEO y Fundadora de smöoy representó a la marca y aportó su experiencia en el éxito de la proyección de smöoy, conjugando tradición e innovación

smöoy, la cadena de establecimientos de yogur helado líder en España, participó en la mesa debate de XI Restaurant Trends 2020 que organizó la Asociación Empresarial de Marcas de Restauración, se trata del principal foro anual que reúne a los máximos representantes de las empresas de restauración española. Restaurants Trends, es el foro de referencia de altos directivos de las marcas más importantes del sector de la restauración en España, entre las que se encuentra smöoy que aportó su experiencia como marca nacional de proyección internacional. El tema principal de la mesa de debate giró sobre los motores de la evolución en la restauración actual vistos desde distintos ángulos: la experiencia dada por el mantenimiento con éxito de una marca durante décadas; el desarrollo y gestión de una empresa que consigue imponerse y destacar más allá de las fronteras; la operativa y el complejo negocio de la restauración en ruta, y la consolidación en el país de una enseña norteamericana de éxito con una filosofía intrínseca. Nuria Martínez Sirvent, CEO and Founder de smöoy, explicó hacia dónde debe evolucionar y dirigirse las marcas de restauración, así como los pasos necesarios para la internacionalización de la marca con el objetivo de convertirla en una marca global. Parte de la clave del éxito de esta proyección nacional e internacional lograda por smöoy, reside en su apuesta por la inversión en la innovación de un producto en una era en la que el consumidor se ha vuelto muy exigente con la calidad de lo que paga. Junto a smöoy participaron otros invitados de diferentes marcas de restauración como Five Guys, Cafestore o Grupo Rodilla. Cada marca aportó sus conocimientos en base a la experiencia y al enfoque individual de cada modelo de negocio. La mesa estuvo dirigida por la editora y presentadora de informativos de fin de semana de Telecinco Ángeles Blanco. Los participantes del foro debatieron y resolvieron las dudas acerca de la evolución o revolución de consumos por parte de los clientes y nuevos clientes. Finalmente, se trató el tema de las innovaciones en el sector de la hostelería, así como de la fragmentación del mercado y de cómo influye en la fidelización de los clientes.

**Datos de contacto:**

smöoy

605065567

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/smooy-comparte-su-experiencia-de-proyeccion-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Marketing Restauración Recursos humanos Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)