

Nace HR Show, el primer foro para la mejora de la gestión de recursos humanos en hostelería

[Multimedia](#)

El sector hostelero necesita recuperar su reputación y volver a ser atractivo. Pocas personas se acercan al sector para proyectar una carrera de futuro: la hostelería lleva demasiado tiempo, siendo solo un empleo temporal sin culminar la completa profesionalización. Es el momento de ofrecer un espacio y tiempo para analizar la situación, buscar soluciones y alcanzar compromisos. HR Show quiere ser el lugar en el que se pueda reflexionar, debatir y buscar soluciones para la gestión de personas en hostelería

La falta de personal en hostelería es uno de los problemas más graves que se enfrenta el sector. De acuerdo con recientes [estudios](#), sólo un 9% de las personas que trabajan en el mundo de la hostelería lo hacen por vocación, el 65% no se ve trabajando en el sector dentro de 5 años o el 36% no recomendaría trabajar en hostelería.

Es el momento de hablar muy seriamente sobre lo que está sucediendo con los recursos humanos en la hostelería. Porque el sector hostelero necesita recuperar su reputación y volver a ser atractivo. La cultura, las condiciones o la gestión de los recursos humanos. Todo influye para conseguir un sector que sea mucho más profesionalizado.

Por eso nace HORECA Resource Show ([HR Show](#)), el espacio ideado por Barra de ideas para reflexionar, debatir y buscar soluciones para la gestión de personas en hostelería. Se trata de un congreso que contará con todos los agentes implicados y buscará devolver a la industria la reputación que nunca debió perder. Este encuentro cuenta con el impulso de Gallina Blanca FoodService y Empatíf.

HR Show: el movimiento para un *hospitality* más humano

HR Show es el primer evento anual que aborda la gestión de personas en el sector *hospitality*: empleabilidad, planes de carrera, reputación, condiciones, incentivos y legal. Es un encuentro que persigue conocer las necesidades del sector, tanto desde el punto de vista de los operadores, como desde el punto de vista de los profesionales para, a partir de reflexiones conjuntas sobre las prioridades, aportar soluciones globales.

El objetivo propósito último es avanzar en la mejora de todo el sector hostelero , atravesado transversalmente por los recursos humanos, y hacerlo más eficiente a través de una mejora de la reputación, las soluciones tecnológicas o la formación, entre otros.

HR Show se celebrará el 12 de febrero en la Academia de Cine de Madrid. La jornada estará dirigida a CEO, y responsables de RR.HH, Formación, Marketing, Operaciones, F&B de cadenas hoteleras y de restauración, así como restaurantes y hoteles independientes. Las inscripciones se pueden realizar a través de este [enlace](#).

Este evento innovador quiere ser lo más participativo posible, en el que todos los participantes puedan compartir conocimiento y aportar diferentes puntos de vista, sin olvidarnos del networking y el entretenimiento. El HR Show contará con ponencias magistrales, mesas redondas y entrevistas a expertos del sector.

Un comité de expertos a la altura de este encuentro HR Show cuenta con un comité asesor que definirá las temáticas prioritarias que se desarrollarán en el Congreso. En enero de 2024 se ha convocado la primera reunión que ha contado con todo el comité impulsor con el objetivo de definir las temáticas principales que se desarrollarán en el Congreso de febrero.

Algunos de los expertos que forman parte del HR Show son Jordi Vidal, Fundador y CEO de Udon, Isabel Aranda, Colegio de Psicólogos, Eva Ballarín, experta en liderazgo, Enrique Lezcano, Director corporativo de F&B de Vincci Hoteles, Eduardo Basanta, CEO de Grupo Lamusa o Silvia Aguilar Vicens, Directora de operaciones de Azotea Grupo.

PROGRAMA HR SHOW

10.00 horas. Bienvenida a la jornada

10.10 horas. "¿Qué hacemos con la reputación del sector?"

Algunos de los principales interesados en mejorar la reputación del sector hostelero, debate y aportan ideas y conocimiento sobre cómo atraer a más personas a una industria por la que la sociedad ha perdido interés paulatinamente.

- José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España
- Bruno González, CEO de Grosso Napoletano
- Adriana Bonezzi, directora general de Marcas de Restauración
- Eduardo Basanta, CEO del grupo La Musa

Modera: Rodrigo Domínguez, director de servicios a empresas de Más Cuota

BLOQUE 1: SELECCIÓN Y RETENCIÓN DEL TALENTO

10.35 horas. "Si la selección es el 90 % del éxito... ¿le estamos prestando la atención suficiente?"

Cuidar los procesos de selección de los empleados, tanto fijos como ocasionales, es esencial para encontrar los equipos que encajen y se complementen en las tareas de un restaurante. ¿Cómo lo están haciendo los diferentes modelos de restauración?

- Mar Bastarrica, directora de personas y talento de Tierra Burritos

- Fernando del Valle, CEO de Arditude
- Albert Bartomeus, CEO & Business Development de Empatíf

Modera: Rodrigo Domínguez, director de servicios a empresas de Más Cuota

11.00 horas. Equilibrio entre retribución y conciliación: El santo grial de la retención del talento

Desde la pandemia, lo primero que preguntan las personas en las entrevistas ya no es lo que van a cobrar, sino sus horarios. Lograr el equilibrio entre las diferentes variables como la flexibilidad, los incentivos, la conciliación, etc. supone encontrar el santo grial de la retención de talento.

- Mar Romero, directora de personas y ASG de ALSEA Europa
- Soraya Romero López, HR Engagement & Internal Comms. Director de Iberostar
- Leticia Ibáñez, directora de Relaciones Humanas de UDON

Modera: Noemí Boza, socia directora de Más Cuota.

11.30 horas. Coffee Break

12.00 horas. Sin formación no habrá *industria*

Los profesionales de hostelería valoran, cada día más, la formación continua y los planes de carrera dentro de las compañías. ¿Cuáles son las necesidades de las empresas y de qué forma pueden colaborar los centros formativos?, ¿cómo se puede incorporar la formación en planes de carrera?

- Irene Couso Rodríguez, Learning and Development Manager en Mandarin Oriental Hotel Group
- Idoia Calleja, directora de Masters y Cursos del Basque Culinary

Modera: Elena Carrascosa, directora de contenidos de Más Cuota

BLOQUE 2: TECNOLOGÍA, REPUTACIÓN Y LIDERAZGO

12.30 horas. ¿Cómo están las máquinas? Robótica e inteligencia artificial, ayudantes de primera para la restauración

La IA asusta, pero ya forma parte del día a día de la hostelería. Explicamos las últimas novedades en el uso de tecnologías, se están centrando en ayudar a los restaurantes, bares y cafeterías en su gestión de personal.

- Jorge Lurueña, CEO y fundador del Grupo Mapal.

13.00 horas. La cocina: laboratorio de la revolución tecnológica. De 0 a 100 en automatización

Las cocinas, aunque muchas veces menos visibles, están siendo el campo de

pruebas de la revolución tecnológica que tiene como objetivo eliminar buena parte de los procesos más tediosos para las personas

- Sergio Sanz, chef ejecutivo del grupo Yatai Market
- Eugen Badurina, Chef ejecutivo de GB Foods
- Marcos Ochoa, COO de 80 Grados

Modera: Rodrigo Domínguez, director de servicios a empresas de Más Cuota

13.30 horas. Desde el CEO hasta las salas. El liderazgo como principal herramienta de retención de talento

Cómo mejorar la tasa de permanencia de los trabajadores en una empresa, e incluso en el sector, depende de muchos factores, pero el liderazgo es uno de los pilares a los que quizás no se está dando la relevancia adecuada.
