
FORO de TDDS
Tourism Data Driven Solutions
Sala de exposiciones 1



Martes 27 abril 2021

Desde 09:00 h. Hall principal

Acreditación

11:30 h. Innovación, Gestión Inteligente y Conceptos Sustentables: Claves de futuro en el F&B

Keynote: **Juanjo Martínez.** CEO de **Lalola and Co.** Restaurant Innovation. Fundador y Miembro del club top **Food & Beverage**

12:00 – 13:00 h. Mesa redonda: Tendencias F&B en la experiencia de cliente

Después de un año de confinamiento, distancia social, medidas higiénico sanitarios de elevado nivel, etc. el consumidor post-pandemia es más consciente que nunca de su impacto en el entorno y de la necesidad de vivir nuevas experiencias acordes a sus nuevas necesidades. El sector de la restauración está en permanente cambio y transformación para adaptarse rápidamente al nuevo cliente. Y en este sentido, hay muchas tendencias que afloran y que influyen directamente en la experiencia que las áreas de alimentos y bebidas pueden ofrecer. Aspectos como la transparencia en alimentación, el crecimiento de productos basados en plantas, la omnicanalidad o la nueva nutrición, son algunos de los puntos a poner sobre la mesa.

Modera: **Marianela Olivares.** CEO de **Linkers**

- ⊙ **Arturo Pinto.** Dirección F&B de **Hotel Riu Plaza España**
 - ⊙ **Ignacio Bernaldo de Quirós.** Director Corporativo F&B de **Lopesan Group**
 - ⊙ **David Ramos.** Director comercial de **Klimer**
 - ⊙ **Joaquín Costa.** CEO de **CASFID**
 - ⊙ **Juanjo Martínez.** CEO de **Lalola and Co.** Restaurant Innovation. Fundador y Miembro del club top **Food & Beverage**
-