

II FORO Nacional de **HOSTELERÍA**

7 febrero • Málaga



Andalucía



COSTA DEL SOL
MÁLAGA



Ayuntamiento
de Málaga



HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®

ÍNDICE

Antecedentes pág.3

Misión pág.6

Objetivos pág.7

Ficha técnica pág.8

Programa general pág.9

Ponencias pág.10-12



ANTECEDENTES

I Foro Nacional de Hostelería en Málaga 26/04/2021



El I Foro Nacional de Hostelería se celebró el 26 de marzo de 2021 con aforo limitado de 250 personas **de manera presencial**, pero además también permitió la **participación online**.

Se desarrollaron **seis mesas redondas** con temas de actualidad y relevancia para establecer las líneas estratégicas del **futuro de la hostelería**.

Con ponentes como: José Luis Yzuel, Francisco Salado, Gemma del Corral, Emilio Gallego, Luis Ques, Israel Arnaz, Ramón Mas, Emiliano García, Lorena García, Luis Picón, Emilio Martínez o el gran chef español Andoni Luis Aduriz; entre otros.

ANTECEDENTES

I Foro Nacional de Hostelería en Málaga 26/04/2021



ANTECEDENTES

I Foro Nacional de Hostelería en Málaga 26/04/2021



OPORTUNIDAD

MISIÓN



El Foro nace como **lugar de reflexión sobre las necesidades de la hostelería en la era post pandemia.**

Un espacio donde analizar desde el prisma de la gestión empresarial, **las fortalezas y sobre todo nuestras debilidades para afrontarlas y combatirlas.**

Un punto de encuentro de toda la cadena de valor para realizar un **diagnóstico** de la situación presente de la hostelería y de los **retos** a los que se enfrenta en el futuro más inmediato, contando para ello con **ponentes de primer nivel** en los diferentes campos de debate.

OBJETIVOS

01

Tener una **amplia y potente representación de la cadena de valor**, de las organizaciones empresariales del sector hostelero y turístico y de las administraciones públicas.

03

Analizar la situación del sector en general y de los diferentes segmentos de actividad que lo integran

05

Intentar ofrecer a los asistentes claves que les permitan afrontar los retos del futuro más inmediato en cuanto a digitalización, sostenibilidad, gestión, relaciones laborales, modelos de negocio, comportamiento del consumidor, etc.

02

Reivindicar la importancia fundamental de la **hostelería en el turismo y en la economía nacional**.

04

Convertir el Foro en una cita anual ineludible para los profesionales de la hostelería y los componentes de la cadena de valor.

FICHA TÉCNICA



Nombre: II Foro Nacional de Hostelería

Fecha: lunes 7 de febrero de 2022

Lugar: Auditorio 1 de FYCMA, Palacio de Ferias y Congreso de Málaga.

Horario: 9:15 a 14:30

Inauguración: 9:15-9:45

Formato: Sólo congresual, físico y online. Sin exposición.
Ponencias y mesas redondas.

Asistentes: 800 personas. Representantes de patronales de hostelería empresarios, directivos, proveedores y resto de miembros de la cadena de valor.

Organiza: Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y Hostelería de España

Precio inscripción física: 50€

Ferias coincidentes: HyT, Salón de Innovación en Hostelería y Ginebralia+Salón del Whisky y Ron.

PROGRAMA GENERAL

LUNES 7 FEBRERO 2022

9:15 - 9:45 h	Inauguración
9:50 - 10:30 h	Impacto en el destino turístico de los eventos gastronómicos.
10:35 - 11:20 h	Diagnóstico del sector y Gestión del espacio público: Las Terrazas.
11:20 - 11:35 h	<i>Descanso</i>
11:40 - 12:50 h	Análisis de la situación laboral
12:55 - 13:55 h	Respuesta de la hostelería al fenómeno del Botellón
14:00 - 14:40 h	Cambiando el mundo desde la gastronomía y Clausura
14:45 - 15:45 h	<i>Cóctel</i>
15:45 - 21:30h	Feria HyT y Ginebralia + Salón del Licor, Whisky y Ron

PONENCIAS

INAUGURACIÓN

9:15 - 9:45 h

- D. Javier Frutos, Presidente de Hostelería de Andalucía
- D. Jose Luis Yzuel. Presidente de Hostelería de España.
- D. José Francisco Salado, Presidente de la Diputación de Málaga.

Eventos gastronómicos como impulsores de Destino Turístico

9:50 a 10:30

- Representante de Sanlúcar de Barrameda, Capital Gastronómica 2022
- Dña Ana Redondo, Teniente Alcalde Ayuntamiento de Valladolid
- Representante de San Sebastián.

Diagnóstico del sector y Gestión del espacio público: Las Terrazas.

10:35 a 11:20

- D.Emilio Gallego, Secretario General de Hostelería de España..
- Autor del informe de las terrazas
- Presidente de Hostelería de Madrid
- Fundación ONCE
- D. Federico Olóriz , abogado experto en urbanismo y medio ambiente.

PONENCIAS

Descanso

11:20 a 11:35

Análisis de la situación laboral

11:40 a 12:50

- D. Ángel Solves Director Nacional del sector de Hostelería de Adecco.
- Dña Yolanda Díaz Ministra de Trabajo
- Dña Rocío Blanco Consejera de Empleo de la Junta de Andalucía
- D. Jose Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España
- D. Gonzalo Fuentes , Federación de Servicios de CCOO.

Respuesta de la hostelería al fenómeno del Botellón

12:55 a 13:55

- D. Javier Urra. Dr en Psicología.
- D. José González Villodrés, Presidente Asociación Jóvenes Empresarios de Málaga.
- D. Ramón Mas, presidente de España de Noche

PONENCIAS

Cambiando el mundo desde la gastronomía y acto de clausura.

14:00 a 14:40

- Dña. Susi Díaz, Chef.
- D. Javier Frutos, Presidente de Hostelería de Andalucía.
- D. Jose Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España.
- D. Francisco de la Torre, Alcalde de Málaga
- D. Juan Marín, Vicepresidente de la Junta de Andalucía.

CÓCTEL

14:45 a 15:45