

Lunes 6 febrero 2023

Desde 10:00 h. Hall principal

Acreditación

Presenta: **Juan Garrido.** Mago e Ilusionista

11:00 – 11:45 h. **Acto de Inauguración H&T**

12:00 – 13:00 h. **Sostenibilidad en el restaurante. Recursos a nuestro alcance para comenzar un camino hacia la excelencia**

- **Alberto Chicote.** Chef y presentador de televisión

13:15 – 14:00 h. **Generar experiencias digitales WOW, el reto del sector Leisure**

- **Toni Mascaró.** Founder & CEO, **eMascaró**

16:00 – 16:30 **Nuestro target marca la estrategia de transformación digital**

- **Rodolfo Tiessler.** Director del Programa, **La Brújula XR**

16:30 – 17:00 h. **Claves para la captación y fidelización del Talento en hostelería**

- **Juan Diego Salinas.** Director Fundador, **Metahotel**

17:05 – 17:35 h. **La franquicia, una potente palanca de desarrollo para tu concepto**

- **Thierry Rousset.** Executive Business Consultant - Franchising & Food Service, **QSR Consultant**

17:40 – 18:10 h. **Gastronomía para compartir - Marketing de influencia**

- **Ruben Benarroch.** CEO y Fundador, **Solofoodies**
-

Martes 7 febrero 2023

Desde 10:00 h. Hall principal

Acreditación

10:30 – 11:00 h. **Gestión de las inversiones hoteleras ante un desafío incierto**

- **Bruno Hallé.** Socio y codirector hospitality España, **Cushman & Wakefield**



11:05 – 11:35 h. **The Secret to Restaurant Success**



- **Donald Burns.** Fundador & CEO, **The Restaurant Coach**



11:40 – 12:10 h. **¿Cómo afectará la tecnología a la hostelería? Robótica para restaurantes tradicionales e independientes**

- **Manel Morillo.** Fundador, **Con Gusto Consulting** y **Con Gusto Robotics**

12:15 – 12:45 h. **Resto Fitness, Desarrolla tu modelo de negocio gastronómico saludablemente**

- **Camilo Moreno.** Director creativo, **Marketing Gastronómico**

12:50 – 13:20 h. **Nueva Hostelería vs Vieja Hostelería**

- **Roberto Ruiz Rúa.** Consultor de Restaurante, **La Nueva Hostelería**

13:25 – 13:55 h. **Transforma tu negocio gastronómico en una empresa mediante la formación experiencial**

- **Luis Morón.** Cofundador y COO, **The Restaurant MBA**

14:00 – 14:30 h. **Conectando Cultura a través de las marcas**

- **Rodrigo Varona.** Cofundador, **Brandelicious**
- **Guillermo Dávila Ponce de León.** Cofundador, **Brandelicious**

16:00 – 16:30 **5 Claves de hostelería**

- **Eva Ballarín.** Experta en turismo e industria HORECA



16:30 – 17:15 h. **Tendencias sectoriales de los alojamientos y la restauración**

- **Eduardo Serrano.** Director General, **ESM y Asociados** y Presidente, Asociación Iberoamericana de Directores y Directoras de Alimentos y Bebidas, **AIDABE**

17:20 – 18:05 h. **Sostenibilidad hostelera a través de las personas que “sirven”**

- **Iván Frutos.** Mentor y coach hostelero, **The Burnt Chef Foundation**
-

Miércoles 8 febrero 2023

Desde 10:00 h. Hall principal

Acreditación

10:15 – 11:00 h. **El turismo y sus tendencias**

- **Fernando Valmaseda.** Director, **RV Edipress**
-

11:05 – 11:50 h. **La innovación como palanca de cambio de la empresa turística**

- **Jimmy Pons.** Innovation Maker, **Ecomarb**
-

11:55 – 12:40 h. **Estrategias de digitalización en 3 pasos**

- **Marian Ruiz.** CCO, **Dataria - Revenue Management Software**
-

12:45 – 13:05 **El poder de los datos para la hostelería**

- **Moisés Rubiño.** Jefe de Big Data, Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte en **Junta de Andalucía**
-

13:10 – 13:30 h. **La formación: de los recursos humanos a los humanos para recursos**

- **Raquel Hidalgo-Barquero.** Directora, Centro de Referencia Nacional de Hostelería y Turismo **CIOMIJAS**
-

13:35 – 14:30 h. **Entrega de premios Mejores vinos H&T 2023, premio joven chef Sabor a Málaga y H&T AWARDS**
