

Hostelería

MOTOR ECONÓMICO,
SOCIAL Y CULTURAL

28
ABRIL
2021

#HomenajeHosteleria

Encuentro ONLINE

- 9.30 Saludo y bienvenida
- **D. Ivan Martínez-Cubells**, Director Área Transversal Estilo de Vida, UNIDAD EDITORIAL

- 9.35 Apertura de honor:

IMPULSO A LA EMPLEABILIDAD, LA SOSTENIBILIDAD Y LA TRANSFORMACIÓN DE LA HOSTELERÍA

- **D. Eduardo Fernández Palomares**, Subdirector general de Cooperación y Competitividad Turística de la Secretaría de Estado de Turismo, MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

- 9.50 Diálogo socioeconómico:

SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DE UN SECTOR CLAVE PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO y SOCIO CULTURAL DE NUESTRO PAÍS

- **D. José Luis Paniza**, Sociólogo
- **D. José Luis Yzuel**, Presidente, HOSTELERÍA DE ESPAÑA (CEHE)
- **D. Frederic Segarra**, Director de Comunicación, DAMM

HOMENAJE A LA INNOVACIÓN

- 10.15 Innovación Gastronómica:

LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS: AUTÉNTICOS LABORATORIOS PARA REACCIONAR FRENTE A LA CRISIS SANITARIA Y EJEMPLO DE SOLIDARIDAD

- **D. Rodrigo de la Calle**, Chef, EL INVERNADERO
- **Dña. Elena Arzak**, Chef, ARZAK
- **Dña. Pepa Muñoz**, Chef, EL QÜENCO DE PEPA

- 10.45 Innovación Digital:

GESTIÓN INTELIGENTE DE LOS NEGOCIOS DE HOSTELERÍA, TRANSFORMACIÓN DIGITAL Y FOODTECH

- **D. Rafael Olmos**, Presidente de Hostelco y de la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC)
- **Dña. Arianna de Oliveira**, Brand Marketing Manager, STORYOUS

HOMENAJE AL EMPRENDIMIENTO

- 11.15 Nuevas aperturas

EMPRENDER EN TIEMPOS DE INCERTIDUMBRE: AFRONTAR EL FUTURO CON OPTIMISMO Y REINVENCIÓN GASTRO EN TIEMPOS DE CORONAVIRUS

- **D. Ciro Cristiano**, Chef, BELMONDO
- **D. Nino Redruello**, Chef, GRUPO LA ANCHA

- 11.45 Financiación para el emprendimiento

POSIBILIDADES DE FINANCIACIÓN ANTE LA FALTA DE LIQUIDEZ: LÍNEAS DE FINANCIACIÓN ÁGILES Y FLEXIBLES

- **D. Miguel Gramuntell**, Director de Negocios y BusinessBank, CAIXABANK
- **D. Alfonso Noriega**, Director de Relaciones Institucionales y Comunicación, ICO

- 12.15 Cierre

CLAVES Y TENDENCIAS DE LA HOSTELERÍA DEL FUTURO

¿Qué cambios ha registrado el sector hostelero en el último año? ¿Hacia dónde pueden ir las tendencias gastronómicas? De la adaptación de formatos y horarios a la apertura de nuevos canales de comercialización con el comensal (con el auge del 'delivery'), sin olvidar variables clave como la digitalización, la sostenibilidad y el control del desperdicio alimentario.

- **Dña. Marta Fernández Guadaño**, Fundadora, GASTROECONOMY

- 12.30 Fin