



Restaurant Concepts



mercabarna

IV Seminario profesional sobre Nuevos Conceptos de Restauración

Mercabarna y la Associació Clúster Alimentari de Barcelona en colaboración con ANTA organizan, por cuarto año consecutivo esta jornada que, reuniendo a operadores del sector de foodservice, quiere mostrar aquellos formatos de restauración que mejor se están adaptando a los nuevos hábitos y formas de vida de los consumidores, en especial en grandes concentraciones urbanas y con alta influencia del turismo.

Los objetivos de esta jornada son de un lado, conocer de primera mano los modelos de negocio de estos restaurantes y de otro, mostrar cómo las empresas comercializadoras de productos perecederos y no perecederos, pueden desarrollar alianzas estratégicas con ellos, dada su especialización y servicios de valor añadido que, como proveedoras les pueden aportar.

La jornada se divide en cuatro partes bien diferenciadas. La primera trata de analizar cómo los restaurantes se vertebran con la identidad del barrio en que se ubican, en una ciudad de las características de Barcelona. En la segunda, se privilegia el considerar aspectos cualitativos de los clientes de los restaurantes, según su procedencia, condición social, laboral, religiosa... para ofrecer mejor nivel de servicio, mientras que en la tercera, como en anteriores ediciones, se presentan conceptos de restauración que están de actualidad, algunos a punto de llegar para, finalmente tratar dos casos de innovación: uno en cómo optimizar los pedidos a proveedores y otro, las ventajas de la integración distribución/restauración.

Organizado por



Clúster Alimentari
BARCELONA



mercabarna



Asociación para el fomento del I+D+i en la Hostelería

Han participado en las tres ediciones anteriores, entre otras, las siguientes empresas:

Areas, Beher Ibérica, Brasa y Leña, Butifarring, Café&Te, El Suquet de l'Almirall, Ensalada y + Fishh!, Grupo Lombardo, Hamburguesa Nostra, La Paloma, MariscCo, Mercat de la Princesa, Pura Brasa Grill, Revive Juice Bar, Teresa y Carles, Udon, Vilalúa Pulperia, Zumo Health Bar, La Foodieteca, Espai Food Mercabarna, Masqmenos, Sandwichez, La cuina sana, Enrique Tomas, Grupo Nomo, Gaft, Restaurantes Sostenibles, La sal del varador, Organic's, Sergi de Meia

INFORMACIÓN e INSCRIPCIONES

La Jornada es gratuita pero el aforo es limitado. Se precisa inscripción previa en:

935563201 - montells@mercabarna.cat

PROGRAMA

09,15 h.

Acreditación de participantes.

09,15 - 09,25 h.

Apertura. Salutación a cargo de Josep Tejedo, Director General de Mercabarna y Javier Rodríguez, Presidente de ANTA.

09,25 - 09,30 h.

Introducción al programa, Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de ANTA.

09,30 - 10,30 h.

Los restaurantes y su vertebración identitaria con los barrios donde se ubican.

- EL RAVAL, Sergio Gil, Grupo El Cafetin (La Peninsular, Colibrí, Llibertaria...)
- BARCELONETA, Jordi Limón, Restaurante Somorrostro
- CORNELLA, Xavier Llanos, Restaurante, Plats

10,30 - 11,15 h.

Análisis de las peculiaridades de los clientes de los restaurantes de Barcelona.

- Las experiencias de Gastrofira a la luz del Mobile 2016, Eduard Avila, P&O Catering Director Gastrofira. Fira Barcelona
- Las experiencias de una cadena multiconcepto y multimarca, David Romero, Director de Área Corporativa. AN GRUP

11,15 - 11,45 h.

Pausa café

11,45 - 13,40 h.

Protagonistas de la oferta gastronómica.

- GRAND HOTEL CENTRAL, Sergio Fernández, Director de F&B
- LA BURGUESA, Andrés Jover, Socio Fundador
- PRESS&RESET, Ricard Abadías, Director
- LE KIOSKE A PIZZAS/b.good, Thierry Rousset, Delegado

13,40 - 14,15 h.

Innovación en la Gestión de Restaurantes.

- Relaciones proveedor/restaurador, PREZO, Ramón A. Rodríguez, Director y Max Zelikowicz
- Relaciones distribución/restauración, RAW BAR/LA LONJA, Jose A. Mozos. Director de Serpeska

14,15 h.

Clausura de la IV edición del Seminario

Barcelona
7 de junio
de 2016

de 09:15 a 14:15 h

Mercabarna

Al Seminario en Metro!

Use la L9 Sur!
Solo 15m enlazando desde Zona Universitaria (L3)

Más información:

www.mercabarna.es - www.anta-asoc.org