

# Esto es Mezcla

## 12:00h. APERTURA DEL EVENTO.

Ampliamos el horario a por la mañana, para conocer a los proveedores y patrocinadores del evento, así como las ventajas de sus productos y servicios, especializados en el sector de la hostelería.

## 16:00h. INAUGURACIÓN DEL EVENTO

Contaremos con la presencia de Luis Suárez de Lezo, Presidente de la Academia de Gastronomía, entre otras personalidades.

## 16:15h. a 17:00h.

### BLOQUE 1: DIFERENCIACIÓN Y PERSONALIZACIÓN DE UN RESTAURANTE

Establecimientos que son un referente en la Hostelería de Madrid, por su modelo de negocio y tratamiento del producto.

#### PONENTES:

- Huerta de Carabaña, Roberto Cabrera.
- Quenco de Pepa, Pepa Muñoz.
- Cruz Blanca de Vallecas, Antonio Cosmen.
- Horcher: Elizabeth Horcher.

## 17:00h a 17:15h.

### ZONA PROVEEDORES & MEET&US:

Acciones de dinamización.

## 17:15h a 17:30h

### PRESENTACIÓN DE LA NUEVA IMAGEN DE MARCA DE LA ASOCIACIÓN HOSTELERÍA MADRID.

## 17:30h a 18:15h.

### BLOQUE 2: ENCUENTRO CON DABIZ MUÑOZ Y DANI GARCÍA

Los chefs con 3 Estrella Michelin, Dabiz Muñoz del Restaurante Diverxo y Dani García del Restaurante BIBO, se unirán al primer encuentro Hostelería Madrid para presentarnos sus novedades más vanguardistas, sin dejar atrás sus raíces y esencia en sus cocinas.

## 18:15h a 19:00h.

### BLOQUE 3: NUEVO RETO EN LA HOSTELERÍA: LA FIDELIZACIÓN DEL PERSONAL DE SALA

Métodos para la motivación y gestión de la plantilla de trabajadores.

#### PONENTES:

##### Paco Patón

Premio Nacional de Gastronomía de sala. Director de comidas y bebidas: **Hotel Urban y Villa Real**.

##### Jorge Dávila

Premio Nacional de Gastronomía de sala. Director de sala de **Restaurante A'Barra y Álbara**.

##### Javier Arroyo

sumiller, asesor y formador de sala del **Grupo Azotea**.

##### Rafael Espantaleón:

Director y formador de sala de la **Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo**.

## 19:00h a 19:15h.

### ZONA PROVEEDORES & MEET&US:

Acciones de dinamización.

## 19:15h a 20:00h.

### BLOQUE 4: LA CLAVE DEL ÉXITO DE LOS GRUPOS DE RESTAURACIÓN: TENDENCIA Y EXPERIENCIA DEL CLIENTE

#### PONENTES:

##### -Grupo Cañadío: Carlos Crespo.

Cuentan con los restaurantes La Maruca, La Bien Aparecida y La Primera son el resultado de la alianza establecida hace cinco años entre Paco Quirós y Carlos Crespo Viadero.

##### -Grupo La Ancha: Nino Redruello.

Cuentan con los restaurantes La Ancha, Las Tortillas de Gabinio, Fismuler Madrid y La Gabinoteca. Desembarcan en Barcelona con la apertura de Fismuler, después de la buena acogida que ha tenido en Madrid.

##### -Grupo Azotea: Javier Muñoz-Calero.

Cuentan con los restaurantes NuBel, Picalagartos, Azotea Circulode BB.AA, Azotea Forus Barceló, ubicados en las mejores terrazas de la capital.

##### -Grupo La Musa: Eduardo Basanta.

Cuentan con los restaurantes Limbo (asador, cervecería), La Musa, La Musa Latina, Ojalá y Cafetería HD, en Madrid.

##### -Grupo Larrumba: Carlos Saiz Montes.

Cuentan con los restaurantes La Habanera, Marieta, Pipa&Co, Juanita, Frida, Perrachica, PYT San, Caramba, La Sabina, Rumbo, Aravaca, Botanía, en Madrid.

## 20:00h a 20:15h.

### ZONA PROVEEDORES & MEET&US:

Acciones de dinamización.

## 20:15h a 21:00h

### BLOQUE 5: EL FUTURO EN LA HOSTELERÍA: EVOLUCIÓN Y CREATIVIDAD EN LAS COCINAS.

#### PONENTES:

##### Paco Roncero

'Terraza del Casino' de Madrid. **Dos Estrellas Michelin**.

##### Iván Cerdeño

actualmente, ocupa la Dirección Gastronómica de Florida Retiro Madrid. **Estrella Michelin** en el Restaurante El Carmen, de Montesión.

##### Aurelio Morales

Hotel Urban. **Estrella Michelin**.

##### Juan Antonio Medina

Restaurante A'Barra. **Estrella Michelin**.

##### David García

Corral de la Morería. **Estrella Michelin**.

##### Íñigo Urrechu

actualmente, cuenta con una empresa de gastronomía **Gastromedia** y cuatro restaurantes en Madrid: El fogón de Zeín, El Cielo de Urrechu, Restaurante Urrechu y Restaurante Urrechu Velázquez.

## 21:00h a 22:00h

### DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS, DE LA MANO DE LOS COLABORADORES DEL EVENTO.



La hostelería  
actual,  
entendida desde  
todos los puntos  
de vista.

Mezcla es la unión de  
varias partes para crear  
algo nuevo, y mejor.

Tú vas a ser parte de  
este cambio, queremos  
que nos acompañes en  
un repaso por la historia  
de la hostelería y que  
conozcas de primera  
mano las tendencias que  
revolucionarán la  
gastronomía en los  
próximos meses, años...

Hosteleros, proveedores  
y expertos en la materia  
conviviendo durante el  
evento que será el  
impulso de la capital.

4 de febrero.  
Palacio  
de Neptuno.

mezcla  
jornada  
de hostelería  
compartida

LA VIÑA  
[hosteleriamadrid.com](http://hosteleriamadrid.com)