





PROGRAMA DE CONTENIDOS Y SALAS EXPO FOODSERVICE 4 DE JUNIO

HORAS	SAECO	TORK	MICROS	SALA MULTIUSOS	HORAS
	Evolución de Productos	Seguridad y Tecnología Alim.			
9:30 A 10:30	Instituto del Huevo. El huevo mas que un ingrediente. - Maria del Mar Fernández, directora del Instituto del Huevo. - Facyre	1. Normativas de inminente aplicación en Hostelería. Impacto de la nueva Normativa sobre la refrigeración. Antonio Blanco de Chillida Compendia. Juan Romera, director de CostOut. 2. Alergenos, intolerancias y responsabilidad de los operadores. - Gonzalo Bas, director de calidad de Serunion - Francesc González, director técnico de Bo i Sa. - Jorge García-Jané, business development manager de Delsys. - José de la Fuente Stern, director de operaciones de Micros. - Serafin Triviño, director comercial de Dr. Schär.			9:30 A 10:30
10:30 A 11:30	Facyre. La multiplicación del huevo. Mario Sandoval, presidente de Facyre.			DAWN FOODS Taller de Muffins y Cupcake	10:30 A 11:30
11:30 A 12:00	PAUSA / DESCANSO				11:30 A 12:00
	Nuevas Tendencias.	Equipamiento y Diseño	Coyuntura y Mercado.		
12:00 A 13:00	Nuevas Tendencias. Toscaf. El Café hoy en la hostelería. Tendencias y oportunidades. José Manuel Montis y Alejandro Moro.	Como diseñar, proyectar y montar una cocina de restaurante. La cocina de: Dani García en Málaga, Instituto Silestone.	HOSTELCO <small>HOSTING INNOVATIONS. CREATING SOLUTIONS.</small> BE HOSTELCO Frenos a la reactivación del sector hostelero. Análisis de la coyuntura actual. - Isabel Piñol, directora de Hostelco. - Agustín Sans, director Cial Nielsen. - Gustavo Ron, presidente de Café y Té Compañía del Trópico. - Angel Fernandez, director marketing de Grupo Rodilla. - José Ángel Álvarez, director de la división Food & Beverage de Micros.	 CONCURSO MESAS DUNI	12:00 A 13:00
	Evolución de Productos				
13:00 A 14:00	Evolución de Productos. El buen chocolate: origen, Elaboración y demostración. Ricardo Vélez.			MONTAJE COMIDA	13:00 A 14:00
	PAUSA COMIDA			 COMIDA COMPRAS	
	Técnicas Novedosas.				
16:00 A 16:45	Imidra & Zalacain. Elaboración de patatas soufflé. Optimización de producto y proceso. - Juan Antonio Medina. - Cristina de Lorenzo Carretero.				16:00 A 16:45
	Nuevas Tendencias		Comisión de Calidad FEHRCAREM		
16:45 A 17:30	Centro Superior de Investigaciones Científicas. Ciencia+ Salud+ Alimentación = Gastronomía Personalizada. Marta Miguel.				16:45 A 17:30
17:30 A 18:30	El jamón como experiencia: técnicas de marketing y ventas aplicado a nuestra joya gastronómica. Miriam Lopez de JamonLovers.			 Taller de Gin Tonics ORANGINA SCHWEPES	17:30 A 18:30

PROGRAMA DE CONTENIDOS Y SALAS EXPO FOODSERVICE 5 DE JUNIO

HORAS	SAECO	TORK	MICROS	SALA MULTIUSOS	HORAS
	Nuevas Tendencias	Marketing	Marketing		
9:30 A 10:30	Reimagine. Como la tecnología está revolucionando. Que y cómo comemos. Marius Robles.	Rentabilizar las emociones de nuestros clientes a través del diseño de su experiencia. Berta del Barrio, profesora del Basque Culinary Center e Iñigo Lavado, chef-propietario de Singular Food.	El Tenedor. La reputación de un restaurante en redes sociales. Cómo cuidarla. - Celina Lozano, periodista gastronómica y experta en redes sociales. - Alejandra Feldman, periodista gastronómica y experta en RR.SS. - Nabila Prieto, Social Media & Content Manager de Just-Eat. - Miguel Coloma, de La Vaca Argentina. - Luis Miguel Calvo, 14 Rosas. - Victor Manuel Carrasco, Feeling Gastrómico		9:30 A 10:30
	Nuevos Giros Empresariales	Coyuntura	Marketing		
10:30 a 11:30	Facyre. Eventos Gastronómicos de éxito. Lluís Pujols.	Necesidades de innovación en el sector de la Restauración Colectiva. Miguel Quetglas, Gerente de Consumolab de Ainia y Presidente del GT Alimentos y Consumidor de Food for Life.	Continuación charla de reputación, intervienen: - Francisco Muñoz, director de TheySay To Me. - Jaime Beltrán, CEO de FoodInterest: Gastronomía 3.0. Utilidad y ventajas que las redes sociales aportan a los restaurantes.		10:30 a 11:30
11:30 A 12:00	PAUSA DESCANSO			PAUSA DESCANSO	11:30 A 12:00
	Nuevos Giros Empresariales				
12:00 A 13:00	Makro. Tapas modernas, tapas rentables. Iñigo Lavado, chef de Singular Food.		Asamblea de FEHRCAREM	LOS MEJORES SALMOREJOS DE LA MANO DE 	12:00 A 13:00
13:00 A 14:00				MONTAJE COMIDA	13:00 A 14:00
				 ENTREGA DE PREMIOS HOT CONCEPTS 	

	Nuevas Tendencias		Compras, Logística y Distribución.		
16:00 A 17:30	Fundación Dental Española. Salud Oral, Salud General y Nutrición: hábitos saludables. José Antonio Gil Montoya.		El ABC de una plataforma de Distribución para empresas de restauración organizada. - J.J Jimenez, director compras de Aramark. - Gonzalo Manén, account director foodservice de Logifrio.		16:00 A 17:30
17:30 A 18:30	Arcos. Innovación en la cocina		- Luis Reche, director de Udinal. - Juan Esteban Castellví, director de Optimiza.	 Taller de Gin Tonics ORANGINA SCHWEPES	17:30 A 18:30