



Mezcla, el encuentro para descubrir las tendencias del futuro en la gastronomía

COMPARTIR:



Redacción/Barcelona

El próximo lunes, 4 de febrero, el Palacio de Neptuno de Madrid acogerá la primera edición de Mezcla, una **jornada de hostelería compartida organizada por La Viña**, la asociación de hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid, fundada en 1882. El evento reunirá a hosteleros, proveedores, chefs (entre ellos, una decena de estrellas Michelin) y otros expertos, en un clima que, destacan sus organizadores "es perfecto para **fomentar la interacción y el diálogo, crear sinergias y tomar impulso como colectivo**".

Tomar el pulso al sector hostelero

El objetivo principal de Mezcla es **tomar el pulso al sector de la hostelería en la capital** –situado a la vanguardia de toda Europa– y **ponerlo en valor**, mediante un repaso de su historia, un análisis del momento que atraviesa y un adelanto de las tendencias de futuro. Mezcla pretende "**actuar como un prisma que refleje las infinitas posibilidades de un sector en Madrid en continua evolución**".

Para ello participarán un **panel de expertos en gestión e innovación** de diferentes áreas (empresarios, jefes de cocina o de sala, sumilleres, responsables de comidas y bebidas, formadores, etc.) que expondrán sus casos de éxito y desvelarán las claves que, en su opinión, revolucionarán la gastronomía en los próximos años.

El evento (de 16 a 21 horas) se ha estructurado como un **aula multidisciplinar preparada para compartir experiencias y resultados y descubrir nuevas perspectivas**.

LECTURA RECOMENDADA: ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE CONTAR CON UN PLAN DE FORMACIÓN EN MI RESTAURANTE?

El área del Palacio de Neptuno estará distribuida en tres espacios diferenciados: la **zona de proveedores**, la **zona de ponencias** y la **zona Meet Us**, que actuará como un espacio de *networking* donde establecer vínculos con clientes, cerrar ventas y charlar con los ponentes en un ambiente distendido.

Programa de ponencias

El evento se inaugurará a las 16 horas, cuando darán comienzo las ponencias, que se dividirán en cuatro bloques y abordarán temas contados por los protagonistas, como la **importancia de la diferenciación de un restaurante y el tratamiento del producto**; el reto que supone la **fidelización del personal de sala**; el éxito de los grupos de restauración; y la evolución y la creatividad en las cocinas.

El formato será tipo charla-coloquio, se contará con chefs de la talla de **Dabiz Muñoz (DiverXO)**, **Dani García (BiBo)**, **David García (Corral de la Morería)**, **Aurelio Morales (Cebo)** o **Jorge Dávila (A'Barra y Álborá)**, entre otros. Por otro lado, participarán responsables de grupos como Larrumba, Cañadío, Azoteza o La Musa y otros empresarios de restauración.

Además, a las 11 horas, la Asociación organizará una **rueda de prensa** junto a **TripAdvisor** y **El Tenedor** para presentar el **Informe Anual de Hostelería de Madrid 2018** a los medios de comunicación.