



Mezcla, encuentro de hostelería para descubrir tendencias del futuro en la gastronomía

El próximo 4 de Febrero Dabiz Muñoz (DiverXO), Dani García (BiBo), Aurelio Morales (Cebo), David García (Corral de la Morería) y más de 20 hosteleros con establecimientos en Madrid explicarán el camino que han recorrido para llegar hasta hoy y su visión de futuro.

Por Gastroactitud | 25 enero, 2019 | 0



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 Asociación HOSTELERÍA MADRID, LA VIÑA**, la asociación de hostelería más representativa de la Comunidad de Madrid, fundada en 1882, que representa y sirve a cerca de 3.000 empresarios de hostelería de la región. El evento reunirá a hosteleros, proveedores, chefs (entre ellos, una decena de estrellas Michelin) y otros expertos, en un clima perfecto para **fomentar la interacción y el diálogo, crear sinergias y tomar impulso** como colectivo. Se alternarán los viajes en el tiempo –visitando distintas épocas de la hostelería madrileña–, con la innovación como eje principal.

UN FORO PARA MIRAR HACIA DELANTE

El objetivo principal de Mezcla es **tomar el pulso al sector de la hostelería en la capital y ponerlo en valor**, mediante un repaso de su historia, un análisis del momento que atraviesa y un adelanto de las tendencias de futuro. Para ello, **se dará voz a sus propios protagonistas, 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. Una mezcla es la unión de varias partes para crear algo nuevo –y mejor–; así, Mezcla pretende **actuar como un prisma que refleje las infinitas posibilidades de un sector en Madrid en continua evolución**.

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

UN PROGRAMA REPLETO 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 Álbora)**, entre otros. Además, participarán responsables de grupos como Larrumba, Cañadío, Azoteza o La Musa y otros empresarios de restauración.

MEZCLA

Lunes 4 de febrero de 2019, de 12 a 21 horas (ciclo de ponencias: de 16 a 21 horas)

Palacio de Neptuno (Cervantes, 42. Madrid)

Inscripciones en marketing@hosteleriamadrid.com

Más información: www.hosteleriamadrid.com