

EVENTOS GASTRONÓMICOS

Mezcla, jornada de hostelería compartida en Madrid

La Viña, la Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid, ha organizado Mezcla, una jornada de hostelería compartida con el objetivo de reunir a expertos, proveedores y hosteleros para proporcionar un impulso con el que situar a Madrid en la vanguardia hostelera.



VeSid
08 ENE 19



La Asociación de Hostelería de Madrid 'La Viña' ha organizado un nuevo evento dirigido a los profesionales de la capital española con el objetivo de reunir a expertos, proveedores y hosteleros para trabajar unidos y proporcionar un impulso con el que situar a Madrid en la vanguardia hostelera. Se llama **Mezcla**, se define como una **jornada de hostelería compartida**, y se celebrará el 4 de febrero de 2019 sólo durante media jornada, de 16:00 a 21:00 horas, pero con un programa concentrado de interés para todos los profesionales del sector de la capital.

No obstante, las puertas de este evento se abrirán a las 12:00 horas para poder acceder a conocer a los proveedores y patrocinadores de esta cita profesional, y con ello, obtener información sobre productos y servicios especializados en hostelería. ¿Dónde se celebrará Mezcla? Pues será en el **Palacio de Neptuno**, que cerrará sus puertas a las 22:00 horas, porque después de todas las actividades programadas, se podrán degustar los productos gastronómicos ofrecidos por los colaboradores.

La Viña, la Asociación de Hostelería de referencia en la Comunidad de Madrid, ha organizado un programa de ponencias para Mezcla que resultará de gran interés, contando con **cocineros con estrellas Michelin** como David Muñoz y **Dani García** (ya sabéis que el chef malagueño tiene en Madrid el restaurante BiBo), quienes hablarán de sus novedades más vanguardistas, siempre ligadas a sus raíces y a la esencia de su cocina.

Mezcla, la jornada de hostelería compartida en Madrid contará también con ponencias para tratar la diferenciación y personalización de un restaurante con algunos de los referentes en la hostelería de Madrid, como Horcher, Cruz Blanca de Vallecas, Qüenco de Pepa y Huerta de Carabaña. Otro tema de gran interés lo abordarán Paco Patón del Hotel Urban, Jorge Dávila del Restaurante A'Barra y Álboro, Javier Arroyo del Grupo Azotea y Rafael Espantaleón, formador de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo. En su encuentro tratarán la fidelización del personal de sala, cómo motivar y gestionar la plantilla de trabajadores.



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

4 de febrero. Palacio de Neptuno.

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 respiro por la historia de la hostelería que conoces 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.

LA VIÑA
hosteleriamadrid.com

mezcla
forjado de hostelería compartida

Varios **grupos de restauración** han demostrado su saber hacer experimentando el éxito, y las claves las van a dar los responsables del Grupo Cañadío, Grupo Azotea, Grupo La Musa, Grupo Larrumba y Grupo la Ancha, sus ponencias estarán centradas en la tendencia y experiencia del cliente. Y para terminar los bloques de ponencias, no puede faltar el tema de la evolución y la creatividad en la cocina, en este caso, los cocineros que impartirán sus ponencias son Paco Roncero, Iván Cerdeño, Aurelio Morales, Juan Antonio Medina, David García e Iñigo Urrechú.

Para conocer más detalles sobre el **programa de ponencias**, los horarios, los temas concretos que se abordarán, quiénes son los ponentes, a qué restaurantes o empresas representan, etc., podéis descargar el programa a través de [este enlace](#) (Pdf).

En **Mezcla 2019** también habrá otras acciones de las que podrán ser partícipes los asistentes, el Palacio de Neptuno dispondrá, además de la zona de ponencias, de un espacio de *networking* para facilitar los encuentros entre clientes y proveedores o para charlar con los ponentes en un ambiente cercano y próximo, el objetivo es establecer relaciones comerciales y sinergias para evolucionar en positivo en el sector.

La asistencia a esta nueva cita profesional es **gratuita**, pero es necesario realizar la inscripción, sea a través de correo electrónico (marketing@hosteleriamadrid.com) o del teléfono (91 360 09 09). Si queréis conocer más detalles, podéis acceder a la web de Hostelería Madrid a través de [este enlace](#).