

By Profesional Horeca · 19 febrero, 2018

0 Comments

Mezcla, la jornada profesional que analizará el futuro de la hostelería madrileña

Situar a **Madrid en la vanguardia hostelera**: este es el objetivo de la próxima **jornada profesional “Mezcla”** que prepara la asociación **La Viña** para el próximo **4 de febrero** en el Palacio Neptuno de Madrid. Un evento que reunirá a **hosteleros, chefs, proveedores y expertos** para repasar la situación de la **hostelería madrileña** y analizar las **tendencias de futuro, apostando por la innovación**.



Hosteleros, expertos y proveedores tienen una cita el próximo **4 de febrero**, de 16:00 a 21:00 horas en el **Palacio de Neptuno**, para viajar al **futuro de la hostelería madrileña**. Con el nombre de “Mezcla”, la **Asociación de Hostelería Madrid La Viña** organiza una jornada que reunirá a los principales protagonistas del sector, con el objetivo de que **Madrid se sitúe a la vanguardia hostelera**.

Esta **Jornada de Hostelería Compartida** hará un repaso por la **historia de la hostelería**, además de analizar las **tendencias que revolucionarán la gastronomía** en los próximos meses, años y en un futuro no muy lejano.

“Mezcla” es la unión de varias partes para crear algo nuevo y mejor, **por lo que pretende mostrar la diversidad de disciplinas hosteleras** y las **numerosas posibilidades** de expansión en un universo cambiante y **en continua innovación**.

Proveedores, ponencias y networking

Los asistentes a **Mezcla** viajarán a lo largo de las **distintas épocas de la hostelería** en un ambiente exclusivo en uno de los espacios de referencia de la capital, el **Palacio de Neptuno**, que se convertirá en un **espacio multidisciplinar** adaptado a las **necesidades de clientes, proveedores y formadores**.

La jornada tendrá tres áreas diferenciadas:

1. Una **zona de proveedores**, donde se mostrarán productos y servicios, y se realizarán microacciones creativas.
2. Otra segunda **zona de ponencias**, donde diferentes expertos mostrarán el futuro de la hostelería
3. La **zona Meet us**, donde los asistentes podrán interactuar con clientes, cerrar ventas y charlar con ponentes en un ambiente distendido.

El evento contará con un **interesante programa de ponencias** que se centrarán en temas como la **personalización de un restaurante**, la **fidelización del personal de sala** o la **evolución y creatividad en las cocinas**, además de **casos prácticos de éxito** de importantes grupos de restauración de la capital. Todo ello de la mano de conocidas **estrellas Michelin** como **Dabiz Muñoz, Dani García, Paco Roncero, Iván Cerdeño, Aurelio Morales...**, y **empresarios de referencia en la hostelería madrileña** como **Carlos Crespo, Javier Muñoz-Calero o Carlos Saiz**, entre otros muchos profesionales.

¿Interesado en asistir a Mezcla? **Inscripciones** en marketing@hosteleriamadrid.com o en el teléfono: **+34 91 360 09 09**