



# DOSSIER

## GASTROMARKETING



DOSSIER

GASTROMARKETING

## VIII Edición de GastroMarketing 4 de Febrero de 2019 Palacio de Congresos de Málaga

En esta nueva edición contaremos...



**Andoni Luis Aduriz**, nacido en 1971, San Sebastián, es considerado uno de los chefs más importantes del mundo, que, según podemos leer en su web, *“ha apostado siempre por la evolución y la interdisciplinariedad en la cocina, y ello le ha llevado a atravesar las fronteras de lo establecido, a ser un rebelde tras los fogones”*.

Tras formarse en su ciudad natal, se fue a Cataluña a trabajar con Ferran Adriá en El Bulli, sin duda, un hecho fundamental para la creación en 1998 del proyecto Mugaritz, mucho más un restaurante, y un centro de los centros de I+D de gastronomía más punteros que existen. En el año 2006 Mugaritz fue reconocido con dos Estrellas Michelin, y también, desde ese mismo año se mantiene como

uno de los diez mejores restaurantes del mundo según la revista Restaurant.



### **Philippe Regol**

Su afición y oficio es la cocina, aunque mantenga colgado el delantal, y su pasión la exploración gastronómica. Visitar restaurantes y disfrutar de sus propuestas para luego hablar de ellos. Es Philippe Regol, uno de los más grandes críticos españoles.

**Alfonso Alcántara**, director del portal Yoriento.com, es un reconocido conferenciante para empresas y equipos con rigor y humor; motivador de profesionales y directivos; y formador de managers y orientadores, siempre con rigor y con humor.

Desde 1992 aplica la psicología en la gestión del cambio de las organizaciones y en el desarrollo del liderazgo y la gestión de personas.



**Manel Pujol** es licenciado en ADE & MSc Finance por ESADE Business School y realizó un Máster en Management en la Universidad de Sydney.

En abril de 2014 se incorporó a Uber como Director de Operaciones, convirtiéndose así en el primer empleado de la compañía en España, y en 2015 fue nombrado Director Senior de Operaciones.

En febrero de 2017 fue nombrado **Director General de Uber Eats para España**.



**Javier Bonet** es uno de los creadores de conceptos gastronómicos más innovadores de la actualidad.

Tras una amplia experiencia en restaurantes de su Mallorca natal, pero también en Alemania, Reino Unido, Italia, donde trabajó con el mítico chef Gualtiero Marchesi, que tras obtener tres Estrellas Michelin, renunció a ellas, o Japón, lo que le ha servido para tener una visión global de la gastronomía, que

luego plasma en cada uno de sus proyectos culinarios.

**Abel Valverde**, Director y Maître del restaurante Santceloni, con dos Estrellas Michelin, y uno de los mayores expertos en gestión de sala de nuestro país.

Imparte clases y conferencias regularmente, de hecho, es profesor en entidades como el Basque Culinary Center, o la Cámara de Comercio de Madrid. Ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Director de Sala y con el premio al Mejor Maître del año por las revistas Metròpoli y Club de Gourmets.

Además, es autor de del libro Host, auténtica referencia del trato al cliente y gestión de sala.





**Eva Ballarín**, investigadora de tendencias, innovación y estrategia, consultora y conferenciante. Directora del Hospitality 4.0 Congress para HIP Madrid. Fundadora y Directora de HorecaSpeakers. Profesora del Basque Culinary Center, OSTELEA / EAE y otras escuelas de negocios. Autora del Manual para Neo Hosteleros Valientes.

Ha trabajado en España, Londres, Holanda, Túnez y México para organizaciones grandes y pequeñas del sector Horeca en los últimos 30 años, ayudando a los equipos a mejorar sus actuaciones en el diseño, gestión y comercialización de conceptos de hoteles y restaurantes. Para Eva Ballarín, el punto de partida del cambio es una mentalidad y una visión estratégicas únicas.

**Benjamín Lana**, Presidente de la división de gastronomía de Vocento, grupo de comunicación que organiza algunos de los eventos gastronómicos más importantes del mundo, como Madrid Fusión o San Sebastián Gastronómika. Además, es columnista y crítico gastronómico en numerosos medios de comunicación, entre ellos la revista XLSemanal y El Correo. Su libro 'Casa Marcial', fue nominado al premio nacional de gastronomía el pasado año.



Licenciado en Periodismo y máster en Periodismo, Benjamín Lana lleva 30 años dedicado al ejercicio del periodismo y al desarrollo de proyectos editoriales impresos y digitales, buena parte de ellos vinculado al grupo Vocento. Como director editorial del grupo para sus once periódicos regionales, la agencia de noticias Colpisa, las revistas XLSemanal y Mujerhoy y la económica Inversión y Finanzas, también es miembro del comité de dirección de la compañía.

## Un congreso dirigido a restaurantes y empresas gastronómicas, para modernizarse en la gestión empresarial y el Marketing

El mundo de Gastronomía ha experimentado una auténtica revolución en los últimos años, tanto en su concepto como en su gestión. Pero son pocos los establecimientos que se han adaptado a los nuevos tiempos.

GastroMarketing quiere proporcionar a los negocios de Hostelería y Gastronomía una

visión moderna sobre estos temas y sentar unas bases para mejorar y modernizar su gestión.



Con el objetivo principal de ayudar a la a la industria hostelera a gestionar sus recursos de manera eficiente y adecuarse a los nuevos tiempos, en Marzo de 2013 nace el Primer.

Gastromarketing. Un congreso pionero en España, podríamos decir que a nivel mundial, dirigido especialmente a los empresarios Hosteleros y de la Gastronomía, en donde los mayores expertos de cada materia dan las claves para profesionalizar y mejorar toda estrategia de marketing gastronómico, así como presentar casos de éxito en el sector que ayuden a elaborar una estrategia para triunfar en el complicado mundo de la hostelería.

**Foro de encuentro + Vocación Didáctica + Innovación + Excelencia**



## Algunos de los ponentes destacados en GastroMarketing

**Joan Roca**

Tres Estrellas Michelin, y uno de los mejores cocineros del mundo

**Jordi Roca**

Uno de los 3 hermanos que forman el Celler de Can Roca, el mejor restaurante del mundo

**Alberto Chicote**

Presentador de Pesadilla en la Cocina y Top Chef.



**Dani García**

2 Estrellas Michelin con Dani García Restaurant y la cara de Bibo restaurant



**Diego Coquillat**

Experto en Social Media Restauranting

**Diego Guerrero**

2 Estrellas Michelin con el restaurante DStage

**Erika Silva**

Especialista y formadora de Marketing Gastronómico

**Ángel León**

2 Estrellas Michelin con el restaurante Aponiente en Cádiz

**Diego Gallegos**

Chef revelación en Madrid Fusión 2015, 1 Estrella Michelin con Sollo



**Roberto Ruiz**

1 Estrella Michelin con Punto MX, único restaurante mexicano con estrella en Europa

## Perfil de los asistentes

Los asistentes a GastroMarketing son **100% profesionales**, de hecho, la entrada tiene un coste para evitar la asistencia de aficionados. El perfil se divide aproximadamente entre un **25 % de profesionales del Marketing** con vinculación al mundo de la hostelería. Otro **65% de asistentes son dueños, gerentes de restaurantes**, algunos de ellos también son cocineros. Y un **10% de cocineros, maîtres** y demás empleados de hostelería o industrias afines.





## Un poco de Historia...

Con el **objetivo principal de ayudar a la a la industria hostelera a gestionar sus recursos de manera eficiente** y adecuarse a los nuevos tiempos, en Marzo de 2013 nace el Primer Gastromarketing, con la promesa de contar en cada edición con los **mejores ponentes**.

Un **congreso pionero en España**, podríamos decir que a nivel mundial, **dirigido especialmente a los empresarios Hosteleros y de la Gastronomía**, en donde los **mayores expertos** de cada materia dan **las claves para profesionalizar** y mejorar toda estrategia de marketing gastronómico, así como presentar casos de éxito en el sector que ayuden a elaborar una estrategia para triunfar en el complicado mundo de la hostelería.

## 2013 Málaga GastroMarketing I

En un abarrotado auditorio del emblemático Museo Picasso de Málaga, que registró un lleno total, con todas las entradas vendidas de su aforo (200 plazas) y un gran número de personas que se quedaron sin poder asistir.

El chef **Dani García** (2 Estrellas Michelin), **Jean Marc Colanesi**, Profesor de ESIC y experto en estrategia y **Jose Carlos García** (1 Estrella Michelin) entre otros, sentaron las bases de GastroMarketing.



## 2014 Málaga GastroMarketing II



Tras el éxito de la primera edición, GastroMarketing plantea una interesante dualidad entre, por un lado, cocineros y propietarios de éxito, con reconocido prestigio internacional y galardonados con Estrella Michelin, como **Ángel León**, **Mario Sandoval**, **Diego Guerrero**, **Roberto Ruiz (Punto MX)**, **Jose Carlos García**... y como contrapunto a estos profesionales de la cocina, expertos en materia de Marketing, Redes Sociales, Estrategia Empresarial, uso del smartphone en los negocios...

## 2014 Madrid GastroMarketing III



Diego Gallegos... Éxito total!

Tras los éxitos de Málaga, para facilitar la asistencia a GastroMarketing desde cualquier punto de España, y casi por aclamación popular, trasladamos la IV edición a Madrid... al Teatro Rialto en la Gran Vía.

**GastroMarketing** lo vuelve a hacer y se supera de nuevo con impresionantes ponencias de Jordi Roca, Mikel Zeberio, Diego Coquillat, Jesús Hernández, Pancho Campo, Estanis Carenzo, Roberto Ruiz,

## 2015 Málaga GastroMarketing IV

En 2015 superamos todas las expectativas, llenando el Teatro Alameda (unas 500 plazas) con unos ponentes de lujo: **Alberto Chicote, Koldo Royo, Diego Coquillat, Andrea Tumbarello...**

Además, en esta edición se **confirma** lo ocurrido en anteriores citas:



## GastroMarketing es un fenómeno en las Redes Sociales!!

En la primera hora del evento, el hashtag #GastroM15 se convirtió en Trending Topic en toda España, llegando a casi **12 millones** de impresiones en Twitter, aparición en más de 60 medios a nivel nacional, convirtiéndolo **GastroMarketing** en un referente del sector que apuesta por la innovación:

También la **prensa nacional** se hace eco de GastroMarketing con cientos de referencias, siempre positivas, en los principales medios de comunicación.

- Práctico (negocios, bares, tiendas online especializadas en gastronomía que han tenido éxito siendo pequeños)
- Tendencias de la mano de Prensa, Críticos y Blogueros (que buscan en un restaurante, cuáles son las tendencias que vienen)

## 15 Marzo 2016 Málaga GastroMarketing V

El Primer Congreso en España sobre Marketing, Innovación y Gastronomía



En esta edición de 2016, en el Auditorio de la Diputación de Málaga, nos acompañan desde críticos y empresarios gastronómicos como **Fernando Huidobro**, chefs que acaban de recibir estrellas **Michelin** y menciones especiales como **Mauricio Giovanini**, **Diego Gallegos** o **Sergio Garrido**.

También tendremos espacio para la **innovación y el diseño** de restaurantes para sorprender a tu

cliente con **Rubén Picado y María José de Blas del Estudio Picado & de Blas** que han trabajado en el diseño de los mejores restaurantes de España. Y hablaremos de marca personal para promocionar tu negocio con **Guillem Recolons**, referencia del **branding personal** en España.

Tratamos un tema tan de actualidad como son los Food Truck, con **Laura Escobar** y cerraremos el congreso con **Paco Morales** Uno de los chefs españoles más respetados de la actualidad y con más proyección. Ha trabajado con Ferrán Adriá en EL Bulli y junto a Andoni Luis Aduriz en Mugaritz como Jefe de Cocina y en el departamento de I+D. Ha ganado numerosos concursos, como el de "Madrid Fusión 2009 al Mejor Cocinero del 2008, y una Estrella Michelin en 2011 en el Restaurante Ferrero-Paco Morales.



## Noviembre 2016 - GastroMarketing Argentina

El Primer Congreso en España sobre Marketing, Innovación y Gastronomía hace las Américas y celebra una edición en Córdoba, Argentina.

Una gran experiencia que demuestra que nos encontramos ante un evento global.

## 27 Marzo 2017 Málaga GastroMarketing VI

**Gastromarketing** sigue fiel a la organización que le ha convertido en **referente**. Las ponencias se organizarán en diferentes bloques con distintos objetivos, pero siempre con el **objetivo de aportar soluciones y conocimiento**:

- **Top Chef**: Los mejores cocineros, muchos con Estrella Michelin, que cuentan sus éxitos y fallos a nivel de gestión

- **Profesionales** (expertos en marketing gastronómico que inspiren a la audiencia con trucos y estrategias para mejorar sus negocios)

- **Práctico** (negocios, bares, tiendas online especializadas en gastronomía que han tenido éxito siendo pequeños)

- **Tendencias** de la mano de Prensa, Críticos y Blogueros (que buscan en un restaurante, cuáles son las tendencias que vienen)



En esta ocasión, introducimos una **novedad** que resultó ser un éxito absoluto. Un ponente que ofrezca un monologo ágil, divertido... pero también que aporte conocimiento, y todo esto nos lo dio el **Mago More...**

Además, contamos con Francis Paniego, con 2 Estrellas Michelin, la Embajada de Perú...

## 6 Febrero 2018 Málaga GastroMarketing VII



**GastroMarketing** lo vuelve a hacer... y lleva a Málaga al máxima estrella de la Cocina española, y podemos decir que mundial... nada menos que **Joan Roca**, que ofrece una inolvidable charla sobre su particular visión de y filosofía de lo que debe ser un restaurante. Una ponencia magistral que debería ser imprescindible para todos los que pertenecen al universo gastronómico.

Además, hay un cambio de ubicación y **GastroMarketing** se traslada al Auditorio (1.000 pax) del Palacio de Congresos de Málaga, y coincide con la feria de hostelería H&T, evento con el que, sin duda, comparte importantes sinergias.



El resto de ponentes también son de gran nivel, como **Jesús Sánchez, del Cenador de Amós** con dos Estrellas Michelin, el maitre y sumiller del emblemático restaurante madrileño Zalacaín, **José Jimenez Blas y Custodio Zamarra**, la fundadora de la primera escuela de hostelería online de marketing gastronómico, **Erika Silva**; el director del máster en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero de la Universidad de Alicante, **Óscar Carrión**, el socio de 'El Tenedor' -perteneciente a **Trip Advisor-**, **Darío Méndez**; o la fundadora del Club Gastronómico Kilómetro Cero y periodista especializada, **Esperanza Peláez**, entre otros.