



11º Congreso Horeca de AECOC

25-26 DE SEPTIEMBRE. MADRID



PROGRAMA

*La hostelería
rompe moldes*

Patrocina:



Colabora:



Organiza:



La hostelería rompe moldes

Salir de la zona cómoda no es fácil, pero a día de hoy es una necesidad del todo fundamental para las empresas de la hostelería. No en vano, los emprendedores que están siendo lo suficientemente atrevidos para romper con la tradición, son los que están triunfando. El XI Congreso Horeca de AECOC, la gran cita anual de la hostelería, mostrará estas experiencias de éxito el próximo 26 de septiembre en Madrid. Hasta entonces, os animamos a todos (fabricantes, empresas del canal intermediario y operadores) a cambiar la tradición, a hacer las cosas de otra forma, a reinventarse, a innovar más que nunca y a, entre todos, dar apoyo a este sector. Algo que sólo podremos hacer "rompiendo moldes".





UN PUNTO DE ENCUENTRO DE TODA LA HOSTELERÍA Y UN FORO CLAVE PARA:

- ◆ Intercambiar opiniones con los máximos directivos de las más destacadas compañías del canal Horeca
- ◆ Conocer cuáles son las tendencias de futuro y los más destacados casos de éxito
- ◆ Debatir sobre las mejores estrategias para superar con éxito un escenario tan complejo como el actual

LA CITA QUE EMPRESARIOS Y DIRECTIVOS DE LA HOSTELERÍA NO SE PUEDEN PERDER:

- ◆ El Punto de Encuentro de las empresas de toda la cadena de valor de la hostelería
- ◆ Más de 400 profesionales
- ◆ La opinión de los líderes
- ◆ Las estrategias más destacadas
- ◆ El futuro del sector
- ◆ La gran cita anual imprescindible para fabricantes, distribuidores y operadores

EMPRESARIOS Y DIRECTIVOS DE TODA LA HOSTELERÍA

PERFIL DE COMPAÑÍAS

OPERADORES:

Restauración comercial
Restauración social
Hoteles
Vending
Ocio
Conveniencia

EMPRESAS DEL CANAL INTERMEDIARIO:

Distribuidores/Mayoristas
Cash & Carries
Operadores logísticos
Centrales de compra

FABRICANTES:

Alimentación
No alimentación
Tecnología
Equipamiento

PERFIL DE ASISTENTES A ESTE CONGRESO

Presidencia
Dirección general
Dirección comercial y marketing
Dirección de compras
Dirección de operaciones
Dirección de expansión y nuevos proyectos

SEDE

Palacio de Congresos
Campo de las Naciones
Av. de la Capital de España Madrid, s/n

PRECIO

Asociados a AECOC
495 € + IVA

No asociados a AECOC

750 € + IVA

INSCRIPCIONES EN:

www.aecoc.es/eventos/horeca



Programa

11º Congreso Horeca de AECOC
25-26 DE SEPTIEMBRE. MADRID

Miércoles, 25 de septiembre

18.00-18.45h. Acreditación y café de bienvenida
19.00h. Inauguración

Francisco Javier Campo.

Presidente, **AECOC**
y Presidente, **GRUPO ZENA DE RESTAURACIÓN**

José Mª Rubio.

Presidente de **FEHR**

Hacia el inicio de la recuperación

La economía española lleva ya seis años inmersa en una coyuntura poco propicia para el crecimiento empresarial. Algunos analistas vislumbran el horizonte temporal para la recuperación, pero todavía queda parte del camino para alcanzar el equilibrio macroeconómico. El ex ministro, reconocido economista y presidente del Círculo de Economía, Josep Piqué, dibujará este escenario de recuperación, qué queda por hacer y el papel del tejido empresarial en este camino.

Josep Piqué.

Ex Ministro y Presidente, **CÍRCULO DE ECONOMÍA**

¿Cómo repartirá su gasto el nuevo consumidor?

Hace diez años el profesor José Luis Nuño presentaba de la mano de AECOC un exhaustivo análisis sobre la naturaleza del gasto. A día de hoy, todos somos conscientes de los cambios de este consumidor en los últimos años. En el marco del Congreso Horeca, este reconocido investigador presentará los resultados de un renovado estudio que abordará cuestiones como el comportamiento del consumidor ante el actual escenario socio-económico o cómo será en un futuro la estructura del gasto y su impacto en la hostelería.

José Luis Nuño.

Profesor, **IESE**

Cóctel y cena

00.00h. Fin de la sesión

**EL PUNTO
DE ENCUENTRO
DEL SECTOR**

Jueves, 26 de septiembre

9.00-9.30h. Café de bienvenida
9.30h. Inicio de la sesión

La necesidad de reinención ante el actual escenario

Los protagonistas de este bloque tienen un denominador común: todos ellos han sabido romper los moldes tradicionales y reinventarse para triunfar en el entorno actual. Contrastaremos con éstos profesionales la importancia de la innovación de marcas y productos, así como la puesta en marcha de nuevos proyectos para un consumidor que valora la capacidad de las empresas para garantizar una experiencia única y diferente en el fuera del hogar.

Mesa de debate:

Jaime Aguilera.

Presidente, **UNILEVER ESPAÑA**

María Carceller.

Consejera Delegada, **GRUPO RODILLA**

Pedro Fontana.

Presidente Ejecutivo, **ÁREAS**

Newton Freire.

Director General España y Portugal, **DIAGEO**

Adónde se dirigen las tendencias mundiales en restauración

David Buttress, CEO de la compañía líder europea en ofrecer comida a domicilio desde el restaurante al hogar, acercará a los asistentes su modelo de negocio y las oportunidades que ofrece este nuevo canal de venta a las empresas de restauración. Por su parte, Arjan de Boer, experto mundial en restauración, apuntará las últimas tendencias, cuáles están siendo las nuevas reglas del consumidor y cómo las principales cadenas de restauración internacionales están aportando valor añadido hoy.

David Buttress.

CEO, **JUST EAT**

Arjan de Boer.

Fundador, **SHOOT MY FOOD**

El valor de los fabricantes para estimular la demanda en la hostelería

La campaña "Benditos Bares" es un referente de cómo estimular la demanda en un sector de sólidas raíces sociales que está sediento de estabilidad y crecimiento. De la mano del presidente de Coca-Cola Iberia conoceremos su personal visión sobre la aportación de los fabricantes para estimular la demanda en este sector y la necesidad de colaboración para convencer al consumidor, cada vez más hogareño, de que regrese al fuera del hogar.

Marcos de Quinto.

Presidente, **COCA-COLA IBERIA**

La importancia de un nuevo modelo de distribución

Según el estudio de benchmarking de AECOC, los operadores organizados tienden a centralizar su suministro. Por el contrario, el mercado independiente sigue operando a través de un gran número de proveedores. En este bloque conoceremos cuál es la visión de los hosteleros gracias a un estudio pionero realizado por el MAGRAMA, así como la visión de varios expertos que analizarán la realidad y tendencias del suministro hostelero en base a las necesidades de los clientes.

José Miguel Herrero.

Subdirector General de Estructura de la Cadena Alimentaria, **MAGRAMA**

Mesa de Debate:

Pedro de Bernardo.

Director General, **HAVI LOGISTICS**

Alberto Fernández.

Director, **SIH**

Luis de Torres.

Director General España y Portugal, **SODEXO**

El futuro ya es digital

La rápida evolución del entorno digital en otros sectores es un modelo a tener en cuenta por la restauración; no sólo por la creación de una nueva relación con el consumidor sino porque este entorno digital ha revolucionado los canales de venta tradicionales. En este bloque analizaremos, a través de un panel de expertos, la realidad, retos y oportunidades que ofrece a la restauración un fenómeno que no tiene marcha atrás.

Fernando González Mesones.

Global Head B2C, **BUONGIORNO**

Co-fundador, **PULSAYVOY**

Mesa de Debate:

Marcos Alves.

Socio Fundador y Director General, **ELTENEDOR**

Diego Coquillat.

Director, **SMRESTAURANTING**

CEO, **RESTAURANTE EL RANCHO**

Fernando González Mesones.

Global Head B2C, **BUONGIORNO**

Co-fundador, **PULSAYVOY**

Romper moldes con ingenio y entusiasmo

Si existe un cocinero que ha sabido verdaderamente romper moldes y transformar la tradición gastronómica marina en una oferta realmente innovadora, éste es Ángel León. Su restaurante Aponiente es uno de los diez más recomendables del mundo según The New York Times y recientemente ha sido galardonado con el premio 2012 de la Real Academia de Gastronomía. Conoceremos la visión más personal y las vivencias más cercanas del gran "chef del mar".

Ángel León.

Entusiasta, Genio Marino y Chef, **APONIENTE**

18.30h. Fin del Congreso

Programa sujeto a posibles cambios ajenos a la organización.



Algunos de los protagonistas



Francisco Javier Campo.
Presidente,
AECOC
y Presidente,
GRUPO ZENA
DE RESTAURACIÓN



José Mª Rubio.
Presidente,
FEHR



Josep Piqué.
Ex Ministro y Presidente,
CÍRCULO DE ECONOMÍA



José Luis Nuño.
Profesor,
IESE



María Carceller.
Consejera Delegada,
GRUPO RODILLA



Jaime Aguilera.
Presidente,
UNILEVER ESPAÑA



Newton Freire.
Director General España
y Portugal,
DIAGEO



Pedro Fontana.
Presidente,
ÁREAS



David Buttress.
CEO,
JUST EAT



Arjan de Boer.
Fundador,
SHOOT MY FOOD



Algunos de los protagonistas



Marcos de Quinto.
Presidente,
COCA-COLA IBERIA



José Miguel Herrero.
Subdirector General de
Estructura de la Cadena
Alimentaria,
MAGRAMA



Pedro de Bernardo.
Director General,
HAVI LOGISTICS



Alberto Fernández.
Director,
SIH



**Fernando González
Mesones.**
Global Head B2C,
BUONGIORNO
Co-fundador, **PULSAYVOY**



Luis de Torres.
Director General España
y Portugal,
SODEXO



Marcos Alves.
Socio Fundador
y Director General,
ELTENEDOR



Diego Coquillat.
Director,
SMRESTAURANTING
y CEO,
RESTAURANTE EL RANCHO



Ángel León.
Entusiasta, Genio Marino
y Chef,
APONIENTE

**EL PUNTO
DE ENCUENTRO
DEL SECTOR**



11º Congreso Horeca de AECOC

25-26 DE SEPTIEMBRE. MADRID

La Misión de AECOC

Contribuir a hacer más eficientes y sostenibles las relaciones entre las empresas de la cadena de valor, aportando mayor valor al consumidor a través de la identificación de oportunidades de mejora.

Sede Congreso

Palacio de Congresos
Campo de las Naciones
Av. de la Capital de España Madrid, s/n

Contacte con nosotros



Ronda General Mitre, 10
08017 Barcelona
T. 93 252 39 00 - F. 93 280 21 35

www.aecoc.es/eventos/horeca