



saborear

la provincia de Sevilla

DEL 28 OCT AL 28 NOV
XX Jornadas Gastronómicas
de los Hoteles de Sevilla y Provincia

Simposio sobre:

“GESTIÓN DE LA
RESTAURACIÓN
POS- PANDEMIA”

Miércoles, 24 de noviembre de 2021

en

CAIXAFORUM
Sevilla



DEL 28 OCT AL 28 NOV

**XX Jornadas Gastronómicas
de los Hoteles de Sevilla y Provincia**

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN POS – PANDEMIA

Las difíciles circunstancias vividas como consecuencia de la pandemia de la COVID-19, son una obligada ocasión para reflexionar y reorientar muchos aspectos de la oferta hotelera, y en particular el apartado relativo a Comidas y Bebidas. Se trabajaba sobre modas y tendencias, que a resultas de la pandemia, se han acelerado y consolidado, al tiempo que han aparecido otras nuevas.

Con esta propuesta, la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia, quiere dar continuidad a las jornadas sobre gestión de AyB en hoteles, celebradas en el año 2019 y tituladas “Cómo mejorar el TREVPAR de tu hotel, a través de la restauración”, y al mismo tiempo, seguir fomentando el debate y conocimiento de lo que se está haciendo ya en la industria y en torno a ella.

PROGRAMA

9:30 h. - PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS

//// **D. Manuel Cornax Campa**, Presidente de la Asociación de Hoteles de Sevilla y su Provincia - AHS

//// **D. Fernando Rodríguez Villalobo**, Presidente de la Diputación Provincial de Sevilla.

//// **D^a María Jesús Catalá**, Directora Regional para Andalucía Occidental y Extremadura, CAIXA



**10:00h.- TENDENCIAS DE LA RESTAURACIÓN -
GESTIÓN DE AyB**

//// D. Eduardo Serrano Martínez, Socio - Director General,
ESM y Asociados y Presidente, AIDABE.

**10:45h.- El historicismo como elemento de
inspiración y promoción gastronómica. Influencia de
la vuelta al mundo de Magallanes - Elcano en la
cultura gastronómica sevillana.**

//// D. Germán Ortega Palomo, Profesor, UMA.

11:30 h.- PAUSA CAFÉ



12:00 h.- NUEVOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS EN HOTELES. MESA REDONDA. SUS SECRETOS Y PORQUÉS

//// **D. Manuel Domínguez Solis**, Director, HOTEL DOÑA

MARÍA, Terraza Doña María

//// **D. Alvaro Muñoz**, F&B Manager, EUROSTARS TORRE

SEVILLA

//// **D. José Manuel Mayo**, HOTEL-RESTAURANTE MANOLO

MAYO, los casos de Los Palacios y Villafranca y Sevilla

//// **D. Carlo Sufredini**, Director General, Hotel Alfonso XIII, ENA

Moderación: **D. Jesús Rojas Alcario**, Secretario General Adjunto,
Red Mundial de Ciudades Magallánicas.

12:45 h.- GESTIÓN DE AYB Y LOS ODS

//// **Dña. Laura de Vega**, Head of Global F&B
Development & Regional Director F&B EMEA,
MELIA HOTELS.

//// **Por D. Miguel Millera**, Corporate Executive
Chef, IBEROSTAR HOTELS

Moderación: **D. Alfredo Romero**, Consultor
Asociado ESM y Asociados - Socio Senior y
Miembro de la Ejecutiva de AIDABE.

13:30H.- SIMPLIFICACIÓN, AUTOMATIZACIÓN, ROBOTIZACIÓN Y DIGITALIZACIÓN DE PROCESOS EN EL AYB.

Reservas, aprovisionamientos, producción alimentaria, ventas, cobros, administración, comunicación, etc.

//// **D. Álvaro Arroyal**, CEO, HOTEL DIGITAL y Transformación Digital de los Servicios de AyB de un hotel desde la perspectiva de la Experiencia de Cliente.

//// **D. Álvaro Urbano Hidalgo**, Director Comercial, y Oscar Noval, director del área técnica de ANECOIDE. “Espacios inteligentes-Tours virtuales”.

//// **D. Eduardo Serrano Martínez**, YIELDDEAT, Digitalización del Revenue / Yield Management aplicado al F&B.

//// **D. Isaías Pérez Domínguez**, Socio de CERCANIA Consultores. Instrumentos dirigidos a la digitalización por parte de las administraciones.

Moderación: **D. Cayetano Gómez Fernández**, Director Marketing CMO & Digital Marketing en UnoComaSeis

14:15 H.- “La Marca promocional, SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA”.

//// **Dña. Manuela Cabello González**, Vicepresidenta de PRODETUR

saborea

la provincia de Sevilla

PATROCINA:



El Corte Inglés

makro



CaixaBank
Hotels & Tourism

COLABORA:

IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

HEINEKEN

AIDABE.
Asociación Iberoamericana de
Directores de Alimentos y Bebidas

MELIÀ
HOTELS & RESORTS



Asociación de Hoteles
de Sevilla y Provincia

Sevilla
City
Office

SABORES
DE LA PROVINCIA DE
SEVILLA



www.prodetur.es



CRUZCAMPO
ESPECIAL
»«

makro

CaixaBank
Hotels & Tourism



ESM
Y ASOCIADOS

www.hotelesdesevilla.com