

En el marco de colaboración FEHR (Federación Española de Hostelería) - Alimentaria 2016, se llevarán a cabo las siguientes Jornadas Técnicas dirigidas al sector HoReCa presente en RESTAURAMA

**ALIMENTARIA BARCELONA 2016**  
**JORNADAS TÉCNICAS FEHR - RESTAURAMA**

**25 DE ABRIL, SESIÓN MAÑANA**

**El Restaurante: la gestión completa de una PYME.**

**El camino hacia el cliente**

*Moderador: Jaume Segales*

- 11:30-11:45 h** Apertura: **La gestión empresarial de un restaurante** ¿Qué y por qué?
- Antonio Llorens, *presidente del Comité de Restaurama*
  - José María Rubio, *presidente de FEHR*
  - Pere Chias, *presidente del Gremi de Restauració de Barcelona*
- 11:45-12:15 h** 1- **Situación y expectativas** del sector de la restauración
- Emilio Gallego, *secretario general de FEHR*
- 12:15-13:00 h** 2- El nuevo marketing del restaurante: **El medio digital**
- Antonio Khalaf, *director de Desarrollo Digital de FEHR*
  - Oscar Manresa, *chef y director de Food And Music*

**Lunes 25 de abril**

**De 11:30 a 13:00 h**

*Ubicación: Sala CC 7.1A (próximo a The Alimentaria Experience)*

*Organiza: FEHR en colaboración con Alimentaria 2016*

*Persona de contacto: Beatriz Cecilia: [beatriz.cecilia@fehr.es](mailto:beatriz.cecilia@fehr.es)*

*Acceso gratuito con aforo limitado, se recomienda inscripción previa.*

**[INSCRIPCIÓN ONLINE](#)**

Recordamos que **la inscripción a las actividades del salón NO INCLUYEN el acceso al recinto de Alimentaria**. Para poder acceder, es necesario tener una entrada del salón para el mismo día de la actividad, que tendrá lugar en Fira de Barcelona, Recinto Gran Vía.

25 DE ABRIL, SESIÓN TARDE

**El Restaurante: La gestión completa de una PYME.**

**Maximizando recursos**

*Moderador: Jaume Segales*

- 16:15-16:45 h** Apertura: **La gestión empresarial de un restaurante.** Situación y expectativas del sector.
- Antonio Llorens, *presidente del Comité Restaurama*
  - José María Rubio, *presidente de FEHR*
  - Pere Chias, *presidente del Gremi de Restauració de Barcelona*
  - Emilio Gallego, *secretario general de FEHR*
- 16:45 -17:15 h** 1- Las **compras**: lo mejor de los **métodos tradicionales y las nuevas alternativas**
- Chema León, *responsable de marketing HORECA de Makro*
  - Jaime Banús, *director general de Distrinet*
  - Juan Luis González, *director de trade marketing y producto de red de Calidad Pascual*
  - Susi Darnes, *directora general de Grupo Disbesa*
- 17:15-17:45 h** 2- Reduciendo costes: **Eficiencia energética**
- Diego Alonso, *HORECA Energía*
  - Ignacio Leiva, *Gerente Soluciones Energéticas de Gas en Repsol*

**Lunes 25 de abril**

**De 16:15 a 17:45 h**

*Ubicación: Sala CC 7.1A (próximo a The Alimentaria Experience)*

*Organiza: FEHR en colaboración con Alimentaria 2016*

*Persona de contacto: Beatriz Cecilia: [beatriz.cecilia@fehr.es](mailto:beatriz.cecilia@fehr.es)*

Acceso gratuito con aforo limitado, se recomienda inscripción previa.

**[INSCRIPCIÓN ONLINE](#)**

Recordamos que **la inscripción a las actividades del salón NO INCLUYEN el acceso al recinto de Alimentaria**. Para poder acceder, es necesario tener una entrada del salón para el mismo día de la actividad, que tendrá lugar en Fira de Barcelona, Recinto Gran Vía.