

JORNADA SOBRE NUEVAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN HOTELES

CÓMO MEJORAR TU TREVPAR

JUEVES | 12 SEP 2019 HOTEL | SEVILLA CENTER



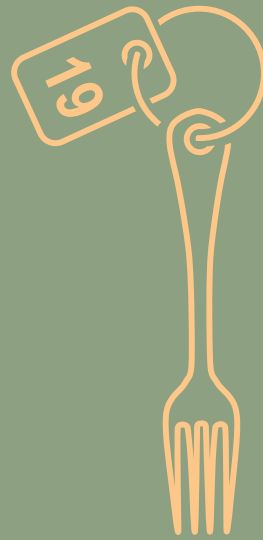
Asociación de Hoteles
de Sevilla y Provincia

PATROCINAN



COLABORAN





JORNADA SOBRE NUEVAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN HOTELES

CÓMO MEJORAR TU TREVPAR

JUEVES | 12 SEP 2019

La industria hotelera cada vez se preocupa más de las experiencias gastronómicas, como un complemento de la experiencia turística para los clientes que se alojan en sus establecimientos, como un servicio que aporta valor añadido y distinción, y como un negocio dirigido a un público de proximidad que busca nuevas experiencias y espacios no convencionales. Con todo ello es posible mejorar el TREVPAR.

Con esta propuesta, la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia, quiere fomentar el debate y el conocimiento de lo que se está haciendo ya en la industria y en torno a ella, con ideas y propuestas que puedan mejorar el TREVPAR de nuestra industria.

PROGRAMA

9,30h.- Apertura de la Jornada por Manuel Cornax Campa, presidente de la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia.

10,00h.- **REINVENTANDO EL DESAYUNO - BRUNCH.** Por María Ángeles Muñoz Hornillo, socia de ESMA y María Luisa Mantero, directora del Hotel Bécquer Sevilla.

10,30h.- **NUEVOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS EN HOTELES.** MESA REDONDA. SUS SECRETOS Y PORQUÉS.

NH HOTELES. TABLAFINA. Emilio Suero Muñoz, vicepresidente de Calidad, Operaciones y A&B de NH Hoteles.
BARCELÓ HOTELES. ARROZANTE. Guillermo Faraldo Criado, director del clúster de hoteles de Granada de Barceló Hoteles.

MELIÁ HOTELES. LOS LOBBY / COOWORKINGS. Valentín Gómez Zavala, global F&B en Meliá.

Moderador: Eduardo Serrano Martínez, socio director de ESMA.

11,30h.- PAUSA CAFÉ.

12,00h.- **EL INTERIORISMO COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN HOTELES. CASOS DE ÉXITO.** Por Juan Roca Salamero, director de Marketing y Comercio Electrónico. El Corte Inglés. Empresas.

12,30h.- **HUMANIZAR UN HOTEL: CÓMO CONECTAR LA GASTRONOMÍA CON LA CIUDAD.** Por José Berasaluce, autor del libro: "El engaño de la gastronomía española"

13,15h.- **PARADORES. EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS.** Por Julio Cirujano González, coordinador de Restauración de la Dirección de Restauración de Paradores.

13,45h.- **PUNTOS DE VENTAS DE BEBIDAS.** ¿Cómo incentivar y rentabilizar su venta?

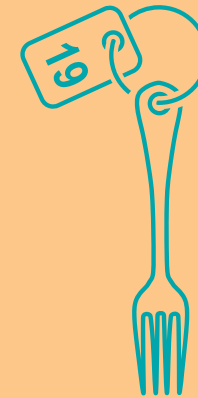
LA EXPERIENCIA DE PALLADIUM HOTELES. Luis Cancela González, director de Bebidas y Restauración de Palladium Hotel Group.

14,15h.- **APERITIVO.**

- **Presentación de los vinos de Sevilla.**
- **Presentación de la degustación del jamón DOP Jabugo.**

Coste de la inscripción.- 30 euros para los participantes no asociados a la Asociación de Hoteles de Sevilla y Provincia.





**JORNADA
SOBRE
NUEVAS
EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS
EN HOTELES**

CÓMO MEJORAR TU TREVPAR

JUEVES | 12 SEP 2019

PATROCINAN



COLABORAN

