



12º Congreso Horeca de AECOC



la reconquista de la hostelería

1 - 2 DE OCTUBRE 2014.
MADRID



Patrocina:



Colabora:



Organiza:





EL PUNTO DE ENCUENTRO PARA LOS 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

AGENDA

1 DE OCTUBRE

16.00h.
Café de bienvenida
Acreditación y documentación

17.00h.
Inauguración
Inicio de las ponencias
Cóctel de networking
Cena de congresistas

23.30h.
Fin de la jornada

2 DE OCTUBRE

9.00h.
Café de bienvenida

9.30h.
Inicio de las ponencias
Almuerzo-cóctel de networking
Ponencias

17.00h.
Clausura

SEDE

PRECIO

INSCRIPCIONES EN:

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

Asociados a AECOC
495 € + IVA

No asociados a AECOC
750 € + IVA

www.aecoc.es/eventos/horeca



la reconquista de la hostelería

Tras 6 años inmersos en un entorno económico complejo, tanto el sector HORECA como el consumidor del fuera del hogar han cambiado. Es necesario empezar a trabajar con las normas actuales que exigen los patrones y valores de un nuevo consumidor y sector. Llega el momento de LA RECONQUISTA DE LA HOSTELERÍA. ¡Le esperamos!

¿Cómo es hoy el consumidor y qué le exigirá al sector de la hostelería?

¿Cómo afectará la nueva reforma fiscal al sector y qué nuevos riesgos existen?

¿Existen nuevas vías de financiación?

¿Cuál es y será el impacto del consumo colaborativo en este sector?

¿Qué visión tienen empresarios y directivos de empresas que han crecido y/o nacido en plena crisis sobre el futuro del consumidor o de este sector?

¿Cómo está cambiando el modelo de suministro al canal y qué queda por hacer?

¿Cuáles son las previsiones para este sector y los principales retos?



EL 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



Inauguración

Octavio Llamas. Presidente del Comité HORECA, AECOC y Presidente, AUTOGRILL
José Mª Rubio. Presidente, FEHR

Realidad económica e impacto de la nueva reforma fiscal

Experto en economía financiera y una de las caras más mediáticas de hoy, José María Gay de Liébana nos acercará a los temas más candentes del panorama económico actual: las consecuencias que tendría una supuesta subida del IVA para el sector de la hostelería, cuáles son los riesgos y oportunidades de la financiación para las empresas en el medio plazo o el impacto de la nueva reforma fiscal para este sector. ¿Qué sucederá económicamente y financieramente en el medio plazo?



José María Gay de Liébana.
Autor y Profesor de Economía Financiera,
UNIVERSIDAD DE BARCELONA

Consumo colaborativo y financiación extra bancaria

Cómo afecta el consumo colaborativo a nuestro sector o qué barreras existen para su normalización, qué diez cosas de nuestro entorno serán diferentes mañana y qué oportunidades ofrece este entorno para que empresas y particulares dispongan de financiación extra bancaria, son algunos de los temas que tratará Albert Cañigueral, uno de los máximos seguidores y propulsores del consumo colaborativo a nivel mundial. Según Albert Cañigueral, "el futuro no puede ser ilegal".



Albert Cañigueral.
Fundador del blog,
CONSUMOCOLABORATIVO.COM

¿Qué buscan turistas de todo el mundo en España?

Con más de una década, se ha convertido en la web de viajes más visitada del mundo. Entre otros temas, Philaerdeau nos contará qué buscan los turistas en la oferta de nuestro país y los aprendizajes para la hostelería en esta red.



Séverine Philardeau.
Vicepresidenta de Global Partnerships,
TRIPADVISOR

El sector HORECA tras un nuevo consumidor

Levine es uno de los referentes de tendencias a nivel mundial. Tiene una red de más de 9.000 rastreadores en todo el mundo que recopilan y analizan los cambios del consumidor. A través de su presentación Daniel Levine nos acercará las nuevas necesidades del consumidor, los case studies más relevantes de empresas que están sabiendo adaptarse al nuevo escenario y cómo innovar en el futuro: ¿Cómo será el foodservice mañana?



Daniel Levine.
Director, AVANT-GUIDE INSTITUTE
y editor, WIKITREND.ORG

Consumidor y cupones:

Cómo es hoy y cuáles son las nuevas normas de este canal

En plena crisis nació Groupalia, un nuevo canal de venta para restaurantes y hoteles. Tras el boom de este sector durante la crisis, el CEO de una de las compañías referentes de cupones, nos acercará a la realidad del nuevo consumidor. Albert Bosch analizará cuáles son los nuevos drivers de decisión o qué oferta busca hoy en este canal el consumidor, así como hacia dónde se dirige esta compañía para garantizar un modelo sostenible de crecimiento para sus clientes.



Albert Bosch.
CEO, GROUPALIA

Previsiones ante un nuevo panorama de la restauración

En este bloque analizaremos qué preocupa realmente a algunos de los principales directivos y empresarios del sector, cómo es y será el consumidor del mañana y cuáles serán las principales transformaciones en el sector de la hostelería. ¿Cómo crecer en el futuro?



Pedro Fontana.
Presidente Ejecutivo, ÁREAS



Nuevos proyectos para un nuevo modelo de distribución al canal HORECA

Tres de los proyectos más interesantes de compañías que en los últimos años han cambiado su estrategia para dar más importancia a la distribución en el canal HORECA. ¿Viviremos en los próximos años un nuevo modelo de distribución?

GRUPO POMONA

Con más de 3.000 millones de euros de facturación, Pomona es el máximo referente de la distribución a HORECA en el mercado francés. Este gigante ha dado una vuelta a su estrategia y ha puesto el foco en nuestro país. Alain Schnapper, máximo responsable del proyecto en España nos explicará su estrategia y los próximos pasos para convertirse en un referente del mercado español.



Alain Schnapper.

Director Técnico y Logística y Miembro del Comité de Dirección, GRUPO POMONA

CALIDAD PASCUAL

En plena crisis Calidad Pascual arrancaba con un apasionante proyecto de distribución a través de la inserción de nuevas marcas y surtido de terceros. Ignacio García-Cano nos contará cómo avanza este proyecto así como su visión sobre cómo el sector debe trabajar para mejorar su eficiencia en la cadena de valor. ¿Qué aprendizajes existen del sector de la gran distribución?



Ignacio García-Cano.

CEO Director General Ejecutivo, CALIDAD PASCUAL

MIQUEL ALIMENTACIÓ GRUP

Miquel Alimentació Grup ha sabido centralizar el suministro para el segmento de la restauración social y a día de hoy se posiciona como un referente. Pero, ¿cuál es el alcance de este proyecto? Conoceremos el punto de vista de Pere Laymon sobre el papel de la colaboración para ser más eficientes y competitivos en este sector: ¿Qué queda por hacer?



Pere Laymon.

Director General, MIQUEL ALIMENTACIÓ GRUP



Éxito en plena crisis... ¿Y ahora qué?

Este bloque nos acercará a la visión personal de empresarios y emprendedores con un nexo común: son compañías o categorías de producto que han nacido y/o crecido exitosamente en plena crisis. Sus protagonistas nos darán su visión sobre el consumidor de hoy y de mañana, hacia dónde va este sector y qué nuevos proyectos se están gestando desde sus compañías para garantizar el crecimiento futuro.

LLAO LLAO

Con unos 150 establecimientos en 15 países, LLAOLLAO se ha convertido en uno de los referentes del yogur helado. La compañía respondió a las necesidades de un consumidor con un presupuesto ajustado que requería productos saludables. Sin embargo, ante los indicios del fin de la crisis económica ¿cambiará este consumidor sus patrones de consumo? ¿Cómo será el futuro de esta compañía y sus palancas de crecimiento?



Pedro Espinosa.

Socio fundador, LLAO LLAO

ORANGINA SCHWEPPES

Orangina Schweppes supo subirse exitosamente a la ola de los gintonics premium de los últimos años. Ignacio Silva nos dará su visión sobre lo que queda por hacer en ésta categoría y sobre cómo este boom ha ayudado a Orangina Schweppes a entender el negocio de otra manera y cambiar la forma de pensar para priorizar y lograr la excelencia.



Ignacio Silva.

CEO, ORANGINA SCHWEPPES

ENRIQUE TOMÁS

Aunque esta compañía goza de estar en el mercado desde hace 30 años, el mayor impulso se ha producido en plena situación económica adversa. ¿Cuáles son las claves de esta empresa para haber logrado este crecimiento? ¿Cómo se consigue hacer marca en plena crisis de un producto con un valor añadido para el consumidor como es el jamón ibérico?



Enrique Tomás.

Director General, ENRIQUE TOMÁS



12º Congreso Horeca de AECOC

La Misión de AECOC

La mejora de la competitividad de toda la cadena de valor compartiendo soluciones, estándares y conocimiento que la hagan más eficiente y sostenible aportando mayor valor al consumidor.

Sede

Palacio Municipal 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