



HOSPITALITY SUMMIT

30 De Agosto - Hotelería

10:30 - 11:30

El impacto de la revalorización
del talento humano en la hospitalidad



Gustavo Bolio
Director RRHH
Grupo Brisas

11:30 - 12:30

Historia de éxito en la Hospitalidad:
El agua como agente de cambio



Carlos Garriga
Director We are Water



12:30 - 13:30

Cómo adaptarse a la hiperpersonalización
de viajes y los nuevos hábitos de consumo.



Moderador: Alberto Albarrán
Director Asociación de Hoteles CDMX



Francisco Medina
CEO Grupo Hotelero
Santa Fe



Enrique Calderón
Grupo Posadas
Vicepresidente de Operación



Roberto Zapata
CEO Hoteles Misión

13:30 - 14:30

Acto oficial de Inauguración

14:30 - 15:30

IA para innovar en el negocio
de la hospitalidad

Patrocinada por Intelisis



Engel Fonseca
CEO
Potential Group



16:30 - 18:30

Taller de Mixología para
hotelería by Hoshizaki



Mario Mena
Capitán Blanco Colima





HOSPITALITY SUMMIT

31 De Agosto - Restaurantes

11:00 - 12:00

Gestión de restaurantes en la era digital: cómo adaptarse a los cambios tecnológicos y mantenerse competitivo



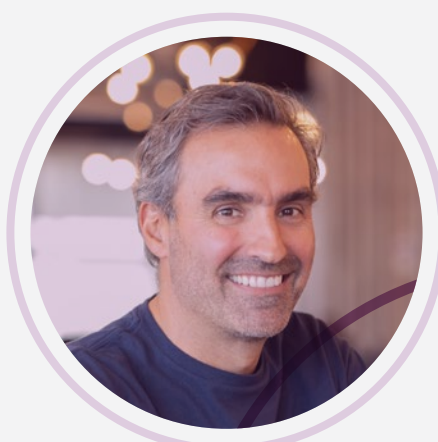
Moderador: Abraham Bleier
Director General Grupo Garabatos



Teresa Gutierrez Smith
Country Manager
Rappi



Arnulfo González
Director de Desarrollo
de Negocio, DiDi Food
Hispanoamérica



Rodrigo Kuri
Co-Founder Pacto

12:00 - 13:00

Integración de la sustentabilidad, retos y beneficios en los restaurantes



Moderador: Carlos Garriga
Director Fundación We are Water



Gustavo Perez Berlanga
Director de Responsabilidad
Social Grupo Restaurantero
Gigante



Agustín R.
Menéndez Reyes
Corporate Affairs Manager
Bepensa



Erika Valencia
Directora General
Ectágono

13:00 - 14:00

Disrupción generacional: grandes retos y claves para la supervivencia de los restaurantes con los nuevos consumidores



Moderador: Cynthia López Baygen
Directora Grupo
Consultor Restaurantero



Rodrigo Vargas
Director Hero Guest



Fernando Ortiz
Director Gastro talent



Alonso Alcocer
Co-Ceo Soft Restaurant

16:00 - 18:00

Taller de Mixología para restaurantes by Hoshizaki



Lina Monge
Mixóloga profesional





HOSPITALITY SUMMIT

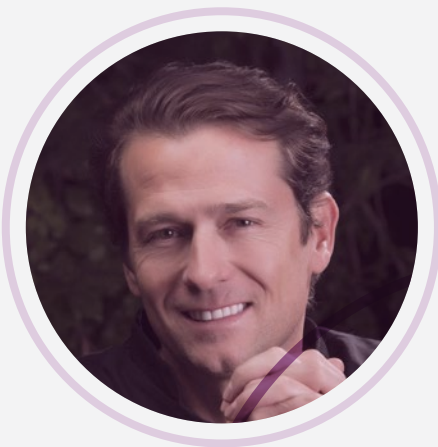
1 De Septiembre - Catering

11:00 - 12:00

Costos inteligentes: Manteniendo la calidad en el servicio de catering sin comprometer las finanzas



Moderadora: Ramona Llargo
Consultora Independiente



Eduardo Palazuelos
Director Banquetes
Susana Palazuelos



Mauricio Gonzalez
Director Banquetes
Le Croissant



Eduardo Kohlmann
Director Eduardo
Kohlmann Banquetes

12:00 - 13:00

La Huella Hídrica de un Catering Sostenible



Moderador: Carlos Garriga
Director Fundación We are Water



Amanda Puente
Directora General
APR Consultoría



Pablo Carrera
Director de Operaciones
Grupo Catamundi



Mariana Orozco
Chef Internacional

13:00 - 14:00

Innovación para el éxito en HORECA: cómo sobresalir en un mercado cada vez más exigente



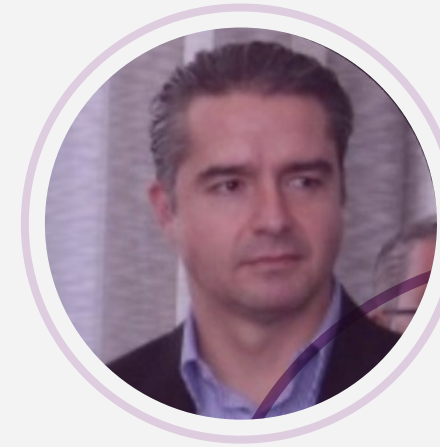
Moderador: Xavier Sorondo
Director General Comunicación



Pablo Marcelo de Brito
Director Comercial
Grupo Alsea



Kevin Escobedo
CEO Bellinus



Enrique Cancino
Director Comercial
Hoteles Camino Real

16:00 - 18:00

Taller de Mixología para catering
by Hoshizaki



Ernesto García
Mixólogo profesional



Gastón Buollosa
Mixólogo profesional



A photograph of a modern high-rise building at night. The building has many balconies with glass railings, some of which are lit from within, casting a warm glow. In the foreground, there is a swimming pool with a curved edge. Several palm trees are planted around the pool and the building. The sky is a deep blue. The overall scene is illuminated by the building's lights and the ambient night light.

30 de Agosto al 1 de Septiembre 2023

Centro Citibanamex, CDMX

HOSPITALITY & SUMMIT