

La revolución interpretativa del universo bar / restaurante

Día	Horario	Área Temática	Sala	Tipos de sesión
15/02/2021	15:30 - 16:00	People, Product, Planet	Mesa 0. Business Table	Keynote

El Covid 19 supone un antes y un después en las relaciones entre personas. Las relaciones son el motor que ha impulsado a la humanidad a través del contacto, intercambio, flujo, desarrollo, debate, apoyo mutuo y que se ven rediseñadas inevitablemente.

Bares y restaurantes, el campo de estudio de Gastropología (a disciplina antropológica aplicada al marco de la restauración), se hallan en una profunda transformación que no abarca solamente la economía, sino la psicología, la moral, la libertad y el entusiasmo de una población que sabía cómo relacionarse. Se aborda el Covid 19 como un "proceso" y no un fenómeno, analizando los imprescindibles de la inteligencia humana y nuestra capacidad para seguir colaborando y relacionándonos en contextos convivales.

Ponente

Confirmed	Sergio Gil - Restaurantes Sostenibles - Taberna y Cafetín - Presidente Restaurantes Sostenibles, CEO de Gastropología, Propietario y Director de Grupo Taberna y Cafetín - Barcelona - España
-----------	--

Cartografía de la Restauración Sostenible en España

Día	Horario	Área Temática	Sala	Tipos de sesión
15/02/2021	16:00 - 16:45	People, Product, Planet	Mesa 0. Business Table	Debate

Restauración Sostenible desde varios puntos de la geografía de España. Desafíos, recursos, escalabilidad de proyectos en marcha.

Moderador/Presentador

Confirmed	Sergio Gil - Restaurantes Sostenibles - Taberna y Cafetín - Presidente Restaurantes Sostenibles, CEO de Gastropología, Propietario y Director de Grupo Taberna y Cafetín - Barcelona - España
-----------	--

Ponentes

Confirmed	Carlos Zamora - GrupoDeLuz - - -
Confirmed	Juan Diego Sandoval - Coque, Coquette - Director - Madrid - España

Rentabilidad y Sostenibilidad: una falsa dicotomía

Día	Horario	Área Temática	Sala	Tipos de sesión
15/02/2021	16:45 - 17:15	People, Product, Planet	Mesa 0. Business Table	Debate

Ecología y Economía en origen vienen a significar lo mismo. La sostenibilidad y la introducción de nuevos enfoques en la restauración (como viene siendo Gastropología), representan una opción lógica y eficiente para seguir funcionando como negocio y una alternativa formal que ofrecer a un consumidor cada vez más exigente.

Moderador/Presentador

Confirmed	Sergio Gil - Restaurantes Sostenibles - Taberna y Cafetín - Presidente Restaurantes Sostenibles, CEO de Gastropología, Propietario y Director de Grupo Taberna y Cafetín - Barcelona - España
-----------	--

Ponentes

Confirmed	José Manuel Fernández - Fedishoreca - - -
Confirmed	Toni Massanés - Fundación Alicia - - -
Confirmed	Eusebio Martínez de la Casa - Recircula - Presidente - Madrid - España

Industry Talks – Sostenibilidad – Espacio para Partners

Día	Horario	Área Temática	Sala	Tipos de sesión
15/02/2021	17:15 - 17:45	Industry Talk	Mesa 0. Business Table	TBC
<i>Topics</i>	<i>Targets</i>	<i>Extra</i>	<i>Access</i>	<i>Props</i>

Horeca 2019-2021_ Un prisma interpretativo multifocal

Día	Horario	Área Temática	Sala	Tipos de sesión
15/02/2021	17:45 - 17:55	Perfect Restaurant Project	Mesa 0. Business Table	Keynote

A través de 4 intervenciones se pretende trazar un cronograma analítico de la evolución del sector HORECA. En este convergen abordajes multidisciplinares: la Historia, las Ciencias Sociales, la Economía y la Medicina. El enfoque cualitativo de la Antropología permite leer las razones que determinan el dato cuantitativo que aporta la Economía; la Historia fija la evolución del sector en un flujo más amplio en relación a otros fenómenos políticos y sociales; la Medicina en clave científica y humanista como herramienta explicativa inolvidable del escenario Covid-19.

Ponente

Confirmed	Sergio Gil - Restaurantes Sostenibles - Taberna y Cafetín - Presidente Restaurantes Sostenibles, CEO de Gastropología, Propietario y Director de Grupo Taberna y Cafetín - Barcelona - España
-----------	--

Horeca 2019-2021_ Un prisma interpretativo multifocal

Día	Horario	Área Temática	Sala	Tipos de sesión
15/02/2021	17:55 - 18:40	Perfect Restaurant Project	Mesa 0. Business Table	Debate

A través de 4 intervenciones se pretende trazar un cronograma analítico de la evolución del sector HORECA. En este convergen abordajes multidisciplinares: la Historia, las Ciencias Sociales, la Economía y la Medicina. El enfoque cualitativo de la Antropología permite leer las razones que determinan el dato cuantitativo que aporta la Economía; la Historia fija la evolución del sector en un flujo más amplio en relación a otros fenómenos políticos y sociales; la Medicina en clave científica y humanista como herramienta explicativa inolvidable del escenario Covid-19.

Moderador/Presentador

Confirmed	Sergio Gil - Restaurantes Sostenibles - Taberna y Cafetín - Presidente Restaurantes Sostenibles, CEO de Gastropologia, Propietario y Director de Grupo Taberna y Cafetín - Barcelona - España
-----------	--

Ponente

Confirmed	Jesús Contreras - Director de ODELA - - Barcelona - España
Confirmed	Antonio Manuel Agustin - Food Service Institute - - -
Confirmed	Luis Serra - Medicina Preventiva y Salud Pública - - -

Meet the experts - Perfect Restaurant Project

Día	Horario	Área Temática	Sala	Tipos de sesión
15/02/2021	18:40 - 19:00	Perfect Restaurant Project	Mesa 0. Business Table	Meet the Experts
Topics	Targets	Extra	Access	Props
			Business Pass	

Resumen de la sesión

Espacio participativo dónde los asistentes tienen la posibilidad de lanzar sus preguntas a los ponentes, en un formato interactivo y personal.

Moderado por

Confirmed	Sergio Gil - Restaurantes Sostenibles - Taberna y Cafetín - Presidente Restaurantes Sostenibles, CEO de Gastropologia, Propietario y Director de Grupo Taberna y Cafetín - Barcelona - España
-----------	--