

LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE BIZKAIA PRESENTA:

# LA HOSTELERÍA DEL FUTURO, EXPLICADA

IDEAS INTELIGENTES PARA EMPRESAS Y PROFESIONALES



Rentabilidad,  
Inteligencia Artificial  
y Caso de éxito

Miércoles,  
**26 MARZO 2025**  
Bilbao

ENCUENTRO CON ESPECIALISTAS:



Paco Cruz



Rafael de Jorge



Pablo Cadavid



# PROGRAMA

- 08:30h** **RECEPCIÓN ASISTENTES**  

---
- 08:40h** **BIENVENIDA**  

---
- 08:45h** **TALLER DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL APLICADA A RESTAURANTES Y HOSTELERÍA**  

---

Rafael de Jorge - Growtur
- 10:15h** **SOLUCIONES FINANCIERAS**  

---

Laboral Kutxa
- 10:30h** **COFFEE BREAK**  

---
- 10:45h** **LOS 5 HÁBITOS DE UN RESTAURANTE ALTAMENTE RENTABLE.**  

---

Paco Cruz - The Foodmanager
- 12:50h** **CASO DE ÉXITO - DEL RESTAURANTE "DE TODA LA VIDA" A LAS GENERACIONES Y Y Z.**  

---

Pablo Cadavid - Restaurante La Yerbita
- 13:35 h** **PREGUNTAS Y PUESTA EN COMÚN**  

---
- 14:00h** **FIN DE LA JORNADA**  

---



# Rafael de Jorge

Growtur

Rafael es experto en marketing, digitalización y formación, y ayuda a empresas de turismo a aumentar su éxito.

Te enseñará a usar la Inteligencia Artificial para:

- Posicionar tu negocio en internet.
- Optimizar procesos internos.
- Gestionar la reputación online.
- Diseñar menús y experiencias... etc.

*“Descubre cómo la Inteligencia Artificial puede transformar tu negocio hostelero”*



# Paco Cruz

The Foodmanager

Paco Cruz es “rentabilizador de restaurantes” y uno de los personajes más conocidos en el sector como experto en gestión.

Durante el taller desvelará los temas esenciales para la competitividad de un negocio de hostelería.

- Gestión eficiente de los recursos.
- Optimización de costes.
- Aumento de rentabilidad.

*“Descubre estrategias prácticas para maximizar la rentabilidad hostelera”*



# Pablo Cadavid

Restaurante la Yerbita

Pablo estudió cocina y gestión en ESHBI. Ahora es un caso de éxito tras hacerse cargo de la gestión y revitalizar el negocio familiar.

Te dará los ingredientes para cocinar el éxito de tu restaurante.

- Análisis de los datos.
- Procesos para optimizar la rentabilidad.
- Concepto y esencia del restaurante.
- Transmitir emociones.

*“El poder de contar historias”*



# JORNADA DE GESTIÓN HOSTELERA

2025

| **26** |  
MARZO

| 08:30 h

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN**

**PRECIO DE INSCRIPCIÓN: 25€**

**¡PLAZAS LIMITADAS!**



Sala Laboral Kutxa (Edif. Banca Empresas premium)  
Entrada por Ledesma 1 (portal s/n, frente al  
restaurante Nicolás y vinoteca Ledesma) - 2ª planta

\* Personas con movilidad reducida: avisar previamente  
para acceder por Gran Vía.