

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



Bizkaiko
Ostalaritza
Elkartea
Asociación
de Hostelería
de Bizkaia

LABORAL
kutxa



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.