

La agenda del hostelero en HIP





La agenda del hostelero en HIP

LUNES 7

DESAYUNOS PASCUAL PROFESIONAL

Eva Hausmann

10:00-12:00h ZONA STAND

CEREMONIA INAUGURAL HIP 2022

11:30-12:45h MAIN AUDITORIUM CAIXABANK | PABELLÓN 3

KITCHEN ACADEMY

Masterclass: la tendencia del emplatado como herramienta de venta

Eva Hausmann

13:30-14:00h COOK ROOM (Hall 5 HIP).

COMIDAS PASCUAL PROFESIONAL

La cocina eficiente: los ingredientes que dan valor a tus platos

Eva Hausmann

13:30-15:00h ZONA STAND

ALMUERZO CONGRESO NACIONAL DEPENDENCIA Y SANIDAD (Acceso por invitación) 14:00-15:45h RESTAURANTE EL RIOJANO (IFEMA)

POSTRES PASCUAL PROFESIONAL

Sácale provecho a tu carta de postres

Eva Hausmann

15:30-17:00h ZONA STAND

MOCAY ACADEMY

Adrián Fernández

- El Torrefacto en Hostelería: El papel de Mocay en su erradicación.
- Cápsulas Mocay: Un formato y calidad Diferencial.
- El 3° molino y la importancia de un blend complementario al café de la casa. Destacamos el café de Especialidad.
- Lanzamiento Avena Barista.
- Lanzamiento nueva botella Leche Pascual.

11:00h - 12:00h - 13:00h - 16:00h - 17:00h

CAFÉ MOCAY

Servicio de café durante todo el día.

ZONA MOCAY CAFETERIA + ZONA VIP + ZONA SPEAKERS



La agenda del hostelero en HIP

MARTES 8

DESAYUNOS PASCUAL PROFESIONAL

Eva Hausmann

10:00-12:00h ZONA STAND

INAUGURACIÓN HOTEL TRENDS - VIP ROOM 10:30-10:45h AUDITORIUM 2 | PABELLÓN 3

ALZAS EN MATERIAS PRIMAS, ¿ESPECULACIÓN O REALIDAD? LA INDUSTRIA RESPONDE

Mesa redonda con Pedro Marin, Director de Logística y Planificación de la Demanda & Distribución en Pascual 11.00h-11.45h AUDITORIUM 3 (Acceso con Premium VIP pass)

EL FIN DE TORREFACTO EN HOSTELERÍA

Juan Carlos Rey y Adrián Fernández

11.15h-11.35h LIQUID EXPERIENCE - BAR&CO (Hall 5 HIP).

KITCHEN ACADEMY

Charla-debate: No dejes para mañana lo que es negocio hoy

Diego Coquillat, equipo directivo de Pascual y grupos de restauración 11.15h-11.45h BUSINESS & CONCEPTS STAGE (Hall 3 HIP).

KITCHEN ACADEMY

Masterclass: la tendencia del emplatado como herramienta de venta

Eva Hausmann

12:30-13:30h STAND PASCUAL PROFESIONAL

COMIDAS PASCUAL PROFESIONAL

La cocina eficiente: los ingredientes que dan valor a tus platos

Eva Hausmann

13:30-15:00h ZONA STAND

LEADERSHIP SUMMIT HIP (Acceso por invitación) 14:00-15:45h SALA RETIRO

POSTRES PASCUAL PROFESIONAL Sácale provecho a tu carta de postres

Eva Hausmann

15:30-17:00h ZONA STAND

MOCAY ACADEMY

Adrián Fernández

- El Torrefacto en Hostelería: El papel de Mocay en su erradicación.
- Cápsulas Mocay: Un formato y calidad Diferencial.
- El 3° molino y la importancia de un blend complementario al café de la casa. Destacamos el café de Especialidad.
- Lanzamiento Avena Barista.
- Lanzamiento nueva botella Leche Pascual.

11:00h - 12:00h - 13:00h - 16:00h - 17:00h

HORECA NEW BUSINESS MODELS AWARDS 2022 & GALA DINNER (Acceso por invitación) 20:30-23:45h HOTEL FOUR SEASONS MADRID

CAFÉ MOCAY

Servicio de café durante todo el día. ZONA MOCAY CAFETERIA + ZONA VIP + ZONA SPEAKERS



La agenda del hostelero en HIP

MIÉRCOLES 9

DESAYUNOS PASCUAL PROFESIONAL

Eva Hausmann

10:00-12:00h ZONA STAND

INAUGURACIÓN RESTAURANT TRENDS (Acceso con pase Restaurant Trends) 10:00-11:05h MAIN AUDITORIUM CAIXABANK | PABELLÓN 3

DIGITAL GASTRONOMY STARTUP FORUM 10:30-13:15h DIGITAL THEATRE | PABELLÓN 3

COMIDAS PASCUAL PROFESIONAL

La cocina eficiente: los ingredientes que dan valor a tus platos

Eva Hausmann

13:30-15:00h ZONA STAND

POSTRES PASCUAL PROFESIONAL

Sácale provecho a tu carta de postres

Eva Hausmann

15:30-17:00h ZONA STAND

MOCAY ACADEMY

Adrián Fernández

- El Torrefacto en Hostelería: El papel de Mocay en su erradicación.
- Cápsulas Mocay: Un formato y calidad Diferencial.
- El 3° molino y la importancia de un blend complementario al café de la casa. Destacamos el café de Especialidad.
- Lanzamiento Avena Barista.
- Lanzamiento nueva botella Leche Pascual.

11:00h - 12:00h - 13:00h - 16:00h - 17:00h

CAFÉ MOCAY

Servicio de café durante todo el día.

ZONA MOCAY CAFETERIA + ZONA VIP + ZONA SPEAKERS