

CONGRESO GASTRONÓMICO



2024



SAVE THE DATE 2024



25 ABRIL 2024



8:00 a.m. - 6:00 p.m.



SHERATON
PRESIDENTE

ORGANIZADO

POR:



PÚBLICO OBJETIVO



PROPIETARIOS

- De restaurantes
- Cafeterías
- Hoteles
- Facilidades gastronómicas
- Catering
- Productos alimenticios y bebidas
- Hospitales
- Colegios
- Universidades
- Supermercados



PROFESIONALES

- Mercadotecnia
- Gastronomía
- Administración de empresas
- Marketing digital
- Turismo
- Administración de restaurantes
- Franquicias y otras disciplinas que confluyen en los negocios gastronómicos
- Agencias de publicidad
- Hospitalidad
- Proveedores de la industria gastronómica
- Influencers



EMPRENDEDORES

- Actuales o futuros chefs
- Estudiantes de: carreras gastronómicas, comerciales, administrativas, turísticas que se relacionen con negocios culinarios
- Comedores y Food trucks.

SPEAKERS INTERNACIONALES



Karen Malody - FCSI

CEO Culinary Options

CONFERENCIA:

"El Proceso de Innovación de productos para restaurantes"

Reconocida conferencista y consultora que destacó como Directora de Desarrollo de Alimentos, Bebidas y Menús de Starbucks.

Excellence in Management Advisory Services.

Top Achiever Consultant of the year de Foodservice Equipment & Supplies.



Ramón Jiménez

VP Sunflower Company SRL

CONFERENCIA:

"Operaciones efectivas: Procesos y disciplina"

Más de 25 años al frente del Área Operativa y Gerencia General de Cadenas de restaurantes de Comida Rápida y Casual Dinning.

Presidente de Aliats Consultoría de Negocios Gastronómicos.



Chris Tripoli

"The Restaurant Clinic" Director

CONFERENCIA:

"Cómo retener el talento de su restaurante"

Más de 40 años en la industria de restaurantes. Amplia experiencia como consultor gastronómico para proyectos en aeropuertos, centros de convenciones, parques temáticos, teatros y centros comerciales.

Actualmente es el anfitrión del podcast "Corner Booth".

SPEAKERS

INTERNACIONALES



Danton Sandoval

Director de Ventas HeroGuest

CONFERENCIA:

**“Gasto o Inversión.
¿Debo capacitar a mis empleados?”**

Fundador de 4 startups de tecnología.

Líder de equipos de marketing y desarrollo de productos en empresas de tecnología.

Actualmente se desempeña como director de ventas en Hero Guest, la primer startup de EdTech en Latinoamérica.



Juan Matamoros - FCSI

CEO Zentra Group

CONFERENCIA:

**“Cómo ganar más
con los mismos clientes”**

Miembro de la junta directiva de FCSI y Actual Representante de la región de Latinoamérica con más de 250 proyectos en Centroamérica, México, Puerto Rico, Colombia y Miami.

FINALIZANDO EL CONGRESO



#MESADEGURUS
PREGÚNTALE A LOS EXPERTOS

Unidos en una conversación con nuestros expertos en Foodservice, para resolver inquietudes de nuestros participantes.

PATROCINADO POR:

**THE FREAKY
WINES**

B&G

MAESTRO
DOBEL
TEQUILA



BODEGA
Navarro Correas

 **BUCHANAN'S**

¿POR QUÉ ASISTIR?

Networking

Podrás interactuar con grandes profesionales de la industria gastronómica y tener la oportunidad de hacer alianzas.

Acercarte a tu público objetivo

Este evento reúne desde empresas líderes del sector gastronómico, equipamientos, servicios y distribución, hasta pequeños productores del sector primario y de la artesanía alimentaria.

Potenciar tu empresa

Participa en un evento de gran repercusión, en donde conocerás empresas y expertos de tu rubro que te ayudarán a mejorar tu negocio.

Aprende de los expertos

Nuestro 5to. Congreso contará con speakers internacionales que abordarán temas en las áreas de Operaciones, Mercadeo, Alta Dirección, Recursos Humanos y Desarrollo.





AGENDA

7:00 a.m. - 8:00 a.m.

Inscripción de participantes

8:00 a.m. - 8:15 a.m.

Bienvenida por Juan Matamoros

CEO Food Gurus CA

8:15 a.m. - 8:30 a.m.

**Bienvenida por nuestra invitada especial:
Christine Guyott**

**Presidenta de FCSI
The Americas**

8:30 a.m. - 9:30 a.m.

Operaciones efectivas: Procesos y disciplina

Ramón Jiménez

9:30 a.m. - 10:45 a.m.

Cómo ganar más con los mismos clientes

Juan Matamoros

10:45 a.m. - 11:15 a.m.

Networking Break

11:15 a.m. - 12:15 p.m.

Cómo retener el talento de su restaurante

Chris Tripoli

12:15 p.m. - 2:00 p.m.

Almuerzo (Área de piscina)

2:00 p.m. - 3:00 p.m.

Gasto o Inversión. ¿Debo capacitar a mis empleados?

Danton Sandoval

3:00 p.m. - 4:00 p.m.

**El Proceso de Innovación de productos
para restaurantes**

Karen Malody

4:00 p.m. - 4:30 p.m.

Reconocimientos

4:30 p.m. - 5:00 p.m.

Networking Break

5:00 p.m. - 6:00 p.m.

Mesa de Gurus (preguntas y respuestas)

Todos los ponentes

6:00 p.m.

Finalización del Congreso

**MEDIA
PARTNERS:**



PATROCINADORES

PLATINUM



ORO



PLATA



COMPRA TUS ENTRADAS



(503) 6972 - 8151



Transferencia
bancaria

Tarjeta de crédito
o débito



Cheque
o efectivo

A nombre de: **FS Consultores S.A. de C.V.**

Cuenta corriente **BANCO CUSCATLÁN** # 018301000065503

Cuenta corriente **BANCO AGRÍCOLA** # 503-049123-0

Cuenta corriente **BANCO DAVIVIENDA** # 002510136062

Envíanos el comprobante de pago al (503) 6972-8151

Incluye:

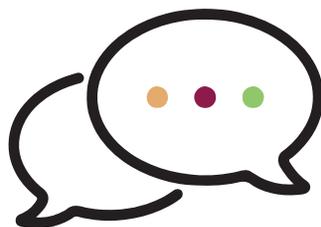
- Acceso al día completo de conferencias
- Audífono para traducción simultánea (Inglés a español)
- Acceso a stands de patrocinadores
- Coffee Breaks y Almuerzo
- Parqueo y Valet Parking
- Diploma Digital de participación

\$180 Incluye IVA

*Cupo limitado



PARA MÁS INFORMACIÓN



CONTÁCTANOS



(503) 6972 - 8151



congresogastronomico.com

