

El propietario de restaurante el protagonista absoluto de las jornadas de CONGRESO HOSTELERO en el Palacio de Congresos de Albacete, el 10 y 11 de junio ¡Inscripciones abiertas!

- **El primer evento en Albacete que quiere reunir a los propietarios de hostelería que buscan ayuda para mejorar su negocio y apostar por el cambio, el lema escogido en Albacete “Un cambio de mentalidad para una nueva hostelería”.**
- **Son dos jornadas únicas e intensivas donde se proporcionará: formación experiencial, soluciones prácticas y también un entorno de confianza para poder reforzar y ampliar la red de contactos.**
- **Todos los asistentes se llevarán un “pack de nueva hostelería”, proporcionado por las empresas que participan en el evento y que buscan impulsar este cambio mediante este pack.**
- **Ubicado en el marco incomparable del Palacio de Congresos de Albacete, contará con dos espacios: en el auditorio transcurrirá la jornada de formación y las mesas de trabajo y en el segundo, un espacio de encuentro con las empresas colaboradoras, todo gracias al apoyo del Ayuntamiento de Albacete.**

Contamos ya con el apoyo del Ayuntamiento de Albacete y de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete, y además patrocinadores tan relevantes como Mapfre, la cervecera Heineken y Café Jurado entre otros.

Una programación de gran valor para atraer al propietario que busca mejorar

Un programa ambicioso que busca sacar al propietario del día a día y de las operaciones, que son realmente absorbentes y pueda hacer una pausa, se quiere proporcionar un entorno de confianza y de reflexión: “nos gustaría que el propietario viera el evento como una inversión y no como una pérdida de tiempo, somos conscientes lo difícil que es que dejar su negocio para asistir”, por eso **el objetivo de la programación es doble: 1º proporcionar herramientas prácticas y adecuadas para mejorar la gestión del negocio y 2º sentar las bases para que también pueda lograr conciliar su vida personal y profesional.**

Los platos fuertes del congreso: El training y las mesas de trabajo

Partiendo de la experiencia de las dos ediciones anteriores en Elche y Murcia, el objetivo de esta edición es que el propietario se vaya lleno de opciones y soluciones, para ello se han diseñado dos jornadas diferentes, pero totalmente complementarias:

- **“El training en liderazgo de negocios gastronómicos”**, un programa formativo accesible para todos los públicos, muy dinámico y práctico que busca sobre todo potenciar la mentalidad emprendedora de los propietarios de restaurante y la gestión del cambio, clave para mejorar los resultados y ese equilibrio con la vida personal.
- **“Las mesas de trabajo para buscar opciones y soluciones”** en estas mesas se abordarán los principales puntos de dolor de cualquier propietario restaurante, con el objetivo de encontrar opciones y soluciones, contaremos con expertos y especialistas, aportando su visión y su punto de vista.

Un punto de encuentro con las empresas que apoyan la nueva hostelería

El Palacio de Congresos de Albacete se destinará **un espacio especial destinado para las empresas colaboradoras y patrocinadoras**, va a ser un punto de encuentro para la nueva hostelería que apuesta por las colaboraciones y las sinergias. “En Congreso Hostelero nos gusta hablar más que de proveedores de socios comerciales”.

Abierto un "casting local" para sumar talento a las mesas de trabajo

Se ha abierto un casting para completar las mesas de trabajo, y puede contar con talento local, a pesar de que repiten muchos profesionales que ya han participado en las dos ediciones anteriores, dentro de la propuesta de valor del evento, es conectar con la hostelería de Albacete, podrán participar profesionales, expertos y propietarios de restaurantes.

¿Quién está detrás de este formato tan empático y único en España?

Esta iniciativa parte de dos apasionados por el sector e impulsores de la nueva hostelería en España, Antonio Quesada (Elche) creador de la idea original, es el responsable de las relaciones con las empresas e instituciones y encargado de la logística, Roberto Ruiz Rúa (Madrid) el director de programación y comunicación, impartirá el “Training en liderazgo gastronómico”. Esta unión es un claro ejemplo de cómo se puede colaborar y accionar sinergias entre profesionales, es una iniciativa que seguro va a inspirar a muchas personas con sus proyectos, también quiere impulsar el espíritu de emprendimiento, que tanta falta hace en España.

¡Las inscripciones ya están abiertas!

Para asistir el propietario de restaurante tiene que solicitar su invitación a sus proveedores habituales, el evento es totalmente gratuito y se puede seguir y monitorizar la actividad diaria a través de las redes sociales, tienen presencia en todas las RRSS, el hashtag elegido para esta edición es #chalbacete24 y la página web congresohostelero.com