

NOTA DE PRENSA

PRESS RELEASE

FERRAN ADRIÀ PROTAGONIZARÁ LA JORNADA “EL RESTAURANTE EN LA ERA DIGITAL”, DE BASQUE CULINARY CENTER Y TELEFÓNICA

- **El evento, que contará con la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, tendrá lugar durante la mañana del lunes 20 de noviembre en el Basque Culinary Center y participarán una docena de expertos del sector de tecnologías de la información y de la restauración.**
- **El congreso mostrará la revolución que las últimas tendencias tecnológicas han supuesto en la experiencia del usuario de restaurantes y lo que depara el futuro en este ámbito.**
- **Junto a Ferran Adrià, embajador de Telefónica, intervendrán, entre otros, Diego Coquillat, creador del #ClubDiegoCoquillat que explicará qué es la restauración 4.0, la investigadora y estratega tecnológica Mara Balestrini, que describirá al usuario 4.0, su comportamiento y tendencias y Andrés Saborido, director de Wayra y Telefónica Open Future_ España que se centrará en el ecosistema de innovación de Telefónica.**
- **El programa lo completan mesas redondas en las que profesionales debatirán sobre temas como las nuevas startups food&tech o la reputación virtual.**

Donostia-San Sebastián, 14 de noviembre de 2017.- ¿Cómo está revolucionando la era digital la experiencia del usuario en los restaurantes? ¿Cómo evolucionará esta experiencia gracias a las nuevas tecnologías? ¿Qué futuro espera a los restaurantes en la era digital? Estas serán algunas de las preguntas que se pondrán sobre la mesa en la jornada que Basque Culinary y Telefónica han organizado alrededor de la restauración y las nuevas tecnologías y que tendrá como protagonista a Ferran Adrià.

NOTA DE PRENSA

PRESS RELEASE

Es un hecho que las últimas tendencias tecnológicas están revolucionando la experiencia del usuario en el sector gastronómico, para convertirlo ya en un usuario 4.0. Bajo el título “El Restaurante en la Era Digital”, Basque Culinary Center (BCC) y Telefónica, con la colaboración de la Diputación de Gipuzkoa, han organizado una jornada el lunes 20 de noviembre en el BCC en Donostia-San Sebastián. Precisamente la digitalización de la gastronomía es una de las áreas estratégicas definidas por la Diputación Foral de Gipuzkoa y Telefónica en su proyecto conjunto Gipuzkoa Open Future_ que trata de impulsar el talento y el emprendimiento en los “sectores de futuro”.

La jornada reunirá a expertos en tecnologías de la comunicación y en el sector de la restauración, dos disciplinas que cada vez estrechan más sus lazos, para debatir sobre el futuro del restaurante en la era digital. En definitiva, analizarán cómo ha evolucionado y evolucionará la experiencia del usuario gracias a las nuevas tecnologías e identificar qué negocios están preparados para las necesidades de los próximos 5 ó 10 años.

Entre los ponentes de la jornada, destaca Ferran Adrià, embajador de Telefónica, uno de los chefs más innovadores de la historia e incluido entre los 100 personajes más influyentes del mundo según la revista TIME, que compartirá su visión sobre la experiencia del usuario en la era digital. Adrià disertará sobre “La Experiencia de usuario en la era digital”.

Igualmente participarán también Diego Coquillat, asesor digital de empresas y grupos de hostelería, creador del término “Social Media Restauranting” y del #ClubDiegoCoquillat, el club internacional de innovación para restaurantes más grande del mundo que explicará: qué es la restauración 4.0. Por su lado Mara Balestrini investigadora, estratega tecnológica y CEO de Ideas for Change, empresa consultora de ciudades, empresas e instituciones para innovación, describirá al usuario 4.0 y hablará de su comportamiento y tendencias. “El ecosistema de Innovación de Telefónica” será el eje de la intervención de Andrés Saborido, director de Wayra y Telefónica Open Future_ España.

El programa lo completan mesas redondas en las que profesionales representantes de empresas tecnológicas que desarrollan herramientas digitales de gestión, promoción y logística debatirán sobre temas como las nuevas startups food&tech o la reputación virtual.

NOTA DE PRENSA

PRESS RELEASE

Se adjunta el programa completo e información sobre los ponentes en el link adjunto:

<https://www.bculinary.com/en/el-restaurante-en-la-era-digital>

Programa

9:00 a 9:15. Bienvenida / Joxe Mari Aizega (Basque Culinary Center) y Ainhoa Aizpuru (Diputación Foral de Gipuzkoa)

9:15 a 9:40. La experiencia del usuario en la era digital / Ferran Adrià (elBulli Foundation)

9:45 a 10:10. ¿Qué es la restauración 4.0? / Diego Coquillat (diegocoquillat.com)

10:15 a 10:40. Mesa redonda: Tecnologías dentro del restaurante
Moderada por Marta Fernandez Guadaño (Gastroeconomy)

- Angel Madrona Rubio (ICG Software)
- Josean Alija (Restaurante Nerua)
- Juan Ignacio Díaz Bidart (marcasderestauracion.es)

10:45 a 11:10. ¿Hacia dónde van las reservas?? / Alejandro Lorenzo (elTenedor)

11:40 a 12:25. Mesa redonda: Promoción, posicionamiento y reputación virtual,
¿amigas o enemigas?
Moderada por Eva Ballarín (HIP - Hospitality 4.0)

- Alejandro Lorenzo (elTenedor)
- Borja Beneyto (Brandelicious)
- Amaia López de Heredia (BCC)

12:30 a 12:55. El usuario 4.0: Comportamiento y tendencias / Mara Balestrini (Ideas For Change & FABLab Network)

NOTA DE PRENSA

PRESS RELEASE

13:00 a 13:45. Food&Tech Startups y nuevos formatos en el sector

Moderado por Beatriz Romanos (TechFood Mag)

- Ivan Cayuela: CEO Fotawa (Delivery)
- Marc Guerrero: Fundador Delectatech (BigData)
- Alejandro Fresneda: CEO Mr Noow (Pago)
- Daniel Pina: CEO Philomarket (Aprovisionamiento)
- Richard Calvo: CEO Yababook (Reserva)

13:50 a 14:05. Ecosistema de Innovación de Telefónica / Andrés Saborido
(Telefónica Open Future - Wayra)

14:10. Cierre / Javier Zorrilla (Telefónica)