

PROGRAMACIÓN

MARTES 26 DE AGOSTO



CONFERENCIAS

EXPERIENCIAS

10:00

10:00 - 10:20
GIG LATAM

10:40 - 11:00
BICONO

11:00

11:10 - 11:30
US MEAT

12:00

12:00 - 12:30
RANDYS

12:40 - 13:00
KRAFT

13:00

13:45-14:15
RONDA DE PITCH

14:00

14:30-14:50
RESTAURADOR DE
RESTAURANTES

15:00

15:00 - 15:20
GOLDFISH

16:00

16:30 - 16:50
QBANO

17:00

17:00-17:20
COCA COLA

18:00

16:30-18:10
MASA--LONGOS

18:10-19:00
MEET AND
DRINKS

MARTES 26 DE AGOSTO

AUDITORIO



9:00: 10:00

Registro



10:00 - 10:30

Tendencias del mercado entre panes

Cifras, información de contexto y análisis del mercado que no sabías que necesitabas para entender hacia dónde va el negocio y cómo aprovechar su crecimiento.

Sergio Victoria, CEO y fundador GIG Latam



10:40AM - 11:00

Cómo vender 36.000 hamburguesas en una semana, sin morir en el intento

Retos, hacks y errores que no puedes cometer si quieres sobrevivir en eventos y festivales gastronómicos... vendiendo en grande.

Lorenzo Mazuera, gerente de operaciones Bicono



11:10-11:30

Experiencia US Meat



12 PM - 12:30

Podcast: Un modelo diferente para mantenernos vivos

La historia real de una cadena mediana y un negocio familiar que aprendió a adaptarse, organizarse y consolidarse en un mercado desafiante.

Catalina Lozano, CEO Randys



12:40-13:00

Experiencia Kraft Cheese



14:30 - 14:50

Cómo llevar tu marca al siguiente nivel

Buenas prácticas, referentes, errores que cuestan y una fórmula infalible que debes conocer para hacer que tu marketing gastronómico realmente funcione.

Juan Roldán, Restaurador de Restaurantes



15:00 - 15:20

Tendencias en marketing de influencers

¿Es el *influencer marketing* imprescindible en el *food service*? Entérate de casos de éxito e ideas virales que puedes implementar en tu negocio de hamburguesas y perros calientes.

Esteban Talero, sales director Goldfish



16:30 - 16:50

Qbano: una historia de éxito deliciosa

Claves de la evolución de Sándwich Qbano: de un pequeño local en Cali a una cadena con más de 220 puntos y un modelo líder en Colombia. Imperdible.

Pilar Amorocho, CEO de Qbano



17:00-17:20

Experiencia Coca Cola



5:30 PM – 6:10 PM

Mastermind: Aprendizajes para liderar y decidir en el negocio gastronómico

Una conversación abierta y necesaria con líderes del sector.

El foco de este diálogo de aprendizaje colectivo está en el liderazgo, la comunicación y la toma de decisiones. Aquí podrás compartir tus inquietudes, escuchar experiencias reales y obtener inspiración para liderar con propósito.

Prepara tus preguntas: vamos a conversar, aprender y crecer juntos.

Mariana Villegas, Ceo y co owner Masa

Silvana Villegas, directora creativa y co owner Masa

David Orozco, chef y creador Longos



18:10-19:00

Meet and drinks

Llega el momento de conectar, compartir ideas y hacer networking entre los asistentes al evento, acompañado de buena bebida.

PROGRAMACIÓN

MIÉRCOLES 27 DE AGOSTO



CONFERENCIAS

EXPERIENCIAS

10:00	10:00 - 10:20 ZAION	
	10:30 - 10:50 HOME	
11:00		11:00 -11:20 ATLANTIC
12:00	12:00 -12:30 LA LUCHA	
		12:40 - 13:00 ITALCOL
13:00		
		13:45-14:15 RONDA DE PITCH
14:00	14:30-14:50 CERO POLLITO	
15:00	15:00 - 15:40 TAKAMI - VALIENTES	
		15:45-16:15 RONDA DE PITCH
16:00		16:40-17:00 XXXX
17:00	17:10-18:00 B.EATS	
		18:00-19:00 MEET AND DRINKS
18:00		

MIÉRCOLES 27 DE AGOSTO

AUDITORIO

**ENTRE
PANES**
CONVENCIÓN DE NEGOCIOS

9:00: 10:00

Registro



10:00 - 10:20

Inteligencia artificial en el negocio gastronómico

Una visión práctica, vanguardista e integral sobre cómo la inteligencia artificial puede potenciar la gestión diaria en negocios gastronómicos. Te va a volar la cabeza.

Carlos Jamaica, Zaion Agency
Oscar Bejman, Zaion Agency



10:30 - 10:50

Caso Home Burgers

Pablo Vélez, Ceo Founder Home Burgers

ATLANTIC°
LO MEJOR. PUESTO EN TU MESA

11:00-11:20

Experiencia Alantic



12 PM - 12:30

La lucha de un soñador

El caso de un emprendedor que, con voluntad, liderazgo y persistencia, logró lo que parecía imposible: traer al país reconocidas franquicias latinoamericanas y abrir una nueva categoría de sánduches artesanales.

Juan David Carrillo, La Lucha Sangucheria Criolla

12:40-13:00



Experiencia Avicampo



14:30 - 14:50

Cómo crear una comunidad digital para el crecimiento de tu restaurante

A través de contenido auténtico, engagement y redes sociales, esta marca plant-based ha logrado posicionarse más allá del nicho vegano. Un caso de restauración emergente que vale la pena conocer.

Susana Arango, grupo Cero Animal



15:00 - 15:40

Mastermind: Tendencias gastronómicas

En esta sesión tipo *mastermind* dos referentes del sector comparten su visión sobre las tendencias gastronómicas en la categoría entre panes.

Si te has preguntado cuáles son las nuevas formas de consumo, los cambios en las preferencias de los comensales, la innovación en el mundo, la sostenibilidad y cómo se está configurando la oferta en Colombia, ellos la tienen clara y tú podrás preguntarles lo que quieras

Un espacio abierto para conversar, preguntar, intercambiar ideas y aprender juntos sobre lo que viene en este dinámico segmento de la gastronomía.

Daniel Kaplan, chef ejecutivo grupo Artak (Takami)
Santiago Arango, socio grupo Los Valientes



16:40 - 17:00**Experiencia****17:10 - 18:00****Todo empezó con una hamburguesa**

Alejandro Escallón, fundador de B.Eats y de festivales como Burgerville, cuenta cómo logró construir un ecosistema de negocios alrededor de la comida. Un caso de evolución, creatividad e inspiración sobre cómo un proyecto personal puede convertirse en una empresa que trasciende las redes sociales y genera impacto, siempre con el contenido como hilo conductor.

Alejandro Escallón, fundador B.Eats

18:10-19:00**Meet and drinks**

Cerremos nuestra convención con un brindis para conectar, compartir ideas y hacer networking entre los asistentes al evento.