

Restauració Summit Barcelona 2025: innovación, tendencias y networking en el corazón de la restauración de marca

El **Restauració Summit Barcelona 2025** ha sido celebrado hoy en el emblemático Auditori Cibernàrium del Edificio MediaTIC, consolidándose como el evento imprescindible para los profesionales de la **restauración de marca** y la **innovación gastronómica** en España. Más de 200 asistentes han sido reunidos para analizar las últimas tendencias, compartir casos de éxito y fortalecer el **networking gastronómico** en un entorno que ha sido diseñado para inspirar y conectar.

Un programa de alto nivel para la restauración de marca

La jornada ha comenzado con el registro de asistentes y una cálida bienvenida institucional a cargo de **Adriana Bonezzi**, **directora general de Marcas de Restauración**, María del Carmen Jáñez, vicepresidenta de Personas y Talento de Marcas de Restauración y Global HR Director de AmRest (La Tagliatella), y Raquel Gil, regidora de Comerç, Restauració i Mercats del Ajuntament de Barcelona. De esta forma, el compromiso institucional con la **restauración de marca en Barcelona** ha quedado patente desde el inicio.



Adriana Bonezzi, directora general de Marcas de Restauración
Posteriormente, Edurne Uranga, vice President Foodservice Europe de Circana, ha presentado un análisis en profundidad sobre el presente y el futuro de la restauración de marca en Cataluña, aportando datos clave para la toma de decisiones estratégicas en el sector.

Innovación y liderazgo en restauración

La mesa redonda **“Marcas de Restauración: un ecosistema que marca la diferencia”**, moderada por Javier Herrero, ha contado con la participación de líderes como Lorena Alcázar (Santagloria Coffee & Bakery), Anna Canal (Alimentaria) y Paula Pascual (Just Eat España). Durante el debate, se han compartido estrategias para destacar en un mercado cada vez más competitivo, donde la **innovación en restauración** se ha convertido en un factor clave.

Jordi Gallés, presidente de Europastry, ha ofrecido una ponencia inspiradora sobre cómo innovar de forma deliciosa a una escala global, mostrando el potencial de la creatividad aplicada al sector foodservice.

Casos de éxito y nuevas tendencias gastronómicas

Tras una pausa para el café y el networking, la sesión **“Fuera de Carta: La Brújula de los CEOs”**, moderada por Mayte Ballesteros, ha reunido a Santiago Font y Berta Bernat, de Parking Pizza, quienes han compartido su visión sobre los retos y oportunidades de la restauración independiente.



Berta Bernat, de Parking Pizza

El caso de éxito de VICIO, presentado por su director general Oriol de Pablo, ha demostrado cómo una marca puede liderar la comunicación y conectar con el público joven, posicionándose como referente en las tendencias gastronómicas de Barcelona.

En la mesa redonda sobre nuevas tendencias, moderada por Santi Llinares, se ha contado con la experiencia de Sandra Carrasco

(Alsea España), Raquel Giménez (Areas) y Alberto Monedero (La Tagliatella), quienes han analizado las claves para anticiparse a las demandas del consumidor actual y mantener la competitividad en el sector.

Reconocimiento a la excelencia y cierre institucional

El evento ha culminado con la entrega del **Premio a la Restauración de Marca**, que ha reconocido la excelencia y la innovación en el sector. La clausura institucional ha sido realizada por Adriana Bonezzi y Òscar Ordeig i Molist, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, quienes han destacado la importancia estratégica de la restauración para la economía catalana.



Finalmente, la jornada ha concluido con un cóctel de networking, donde los asistentes han podido intercambiar experiencias y establecer nuevas alianzas, reforzando así el papel del **Restauració Summit Barcelona 2025** como el principal punto de encuentro para la innovación y el desarrollo de la **restauración de marca en España**.