

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Rational retoma las Trend talk con una sesión sobre 'Visionarios del sector de la restauración'

Rational retoma las *Trend talk* con una sesión sobre 'Visionarios del sector de la restauración'

Viernes, 09 de septiembre 2022

El mercado de la restauración cambia cada vez más rápido. Lo que hoy está de moda, mañana puede quedar obsoleto. ¿Pero de dónde vienen las nuevas ideas? ¿Quiénes son los impulsores del mercado? ¿Y cómo saben lo que es popular y lo que no lo es?

Después de ocho sesiones hablando sobre tendencias y actualidad del sector de la restauración, la novena sesión de *Trend talk* organizada por Rational y que se celebrará el 14 de septiembre de manera *online*, se inspira en los visionarios del sector que han revolucionado la manera de pensar y de hacer en la hostelería.

Se abordarán todas las cuestiones relacionadas con la innovación y la consecución de ideas en el sector de la restauración bajo el título 'Visionarios del sector de la restauración'. Entre otros, participarán en la charla, **Kristian Tazbazian**, cofundador y director de operaciones de GASTronomous, **Shawn P. Walchef**, director de visión de Cali BBQ Media, y **Haitham Al-Beik**, director general y fundador de Wings, quienes ofrecerán sus puntos de vista sobre el sector. Además, **Stephan Leuschner** de Rational, presentará nuevos conceptos y soluciones para la producción y el suministro de alimentos.

Como en las ediciones anteriores, la sesión se celebrará en inglés. Para más información sobre los ponentes, las grabaciones de los *Trend talk* anteriores y registro gratuito, podéis entrar en : rational-online.com/trendtal

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Fórum Gastronómico A Coruña](#)
- [Rational recibe en Düsseldorf, por tercera vez, el 'Premio a la Empresa Mejor Gestionada 2022'](#)
- [Conoce nuevas estrategias para mejorar el menú escolar de la mano de Rational](#)
- ['iVario' de Rational: máximas prestaciones ocupando un mínimo espacio en la cocina](#)