DOSSIER DE CONFERENCIAS 2027

Erika Silva Aguilera

Lo que viene, antes de que llegue.

Conferencista internacional · Futuro, consumo y tendencias

21 países **57** ciudades **3** continentes

LO VI VENIR

Llevo 15 años hablando de lo que hoy ya es normal.

¿Qué viene ahora? De eso hablo en el escenario.

01 Marketing gastronómico

Todos hablaban de comida. Nadie de cómo atraer clientes y vender más.

02 Eatertainment

En plena pandemia, nadie se atrevía a decir que el futuro era comer, beber y bailar en el mismo lugar.

03 Menos es más

Menos platos y una oferta más simple, también en la carta. Hoy los locales que mejor funcionan hacen pocas cosas y muy bien.

04 Otra forma de comer

Antes del boom del Ozempic ya anunciaba el cambio: más saludable, más ligera y con menos alcohol.

QUIÉN ES

Conozco el sector por dentro.

Asesoro a grupos de restauración (Grupo Vips, Storia d'Amore), restaurantes con estrella Michelin (Magoga) y grupos hoteleros (Sonesta, Colombia).

Dirijo el congreso de HIP España e HIP Italia, una feria y un congreso de innovación para hostelería con más de 60.000 profesionales al año.

Fundé en 2010 la Escuela de Marketing Gastronómico, la primera escuela online del sector.

Escribí *El libro del marketing gastronómico*: más de 3.000 ejemplares vendidos.

Me formé en Inacap (Chile) y en Cornell University (Restaurant Revenue Management).

21
PAÍSES

57
CIUDADES

+3.000
LIBROS VENDIDOS

+1.500
PROFESIONALES FORMADOS

PARA CUALQUIER EMPRESA

El cliente que viene

Nuevos hábitos de consumo e insights que nadie está viendo.

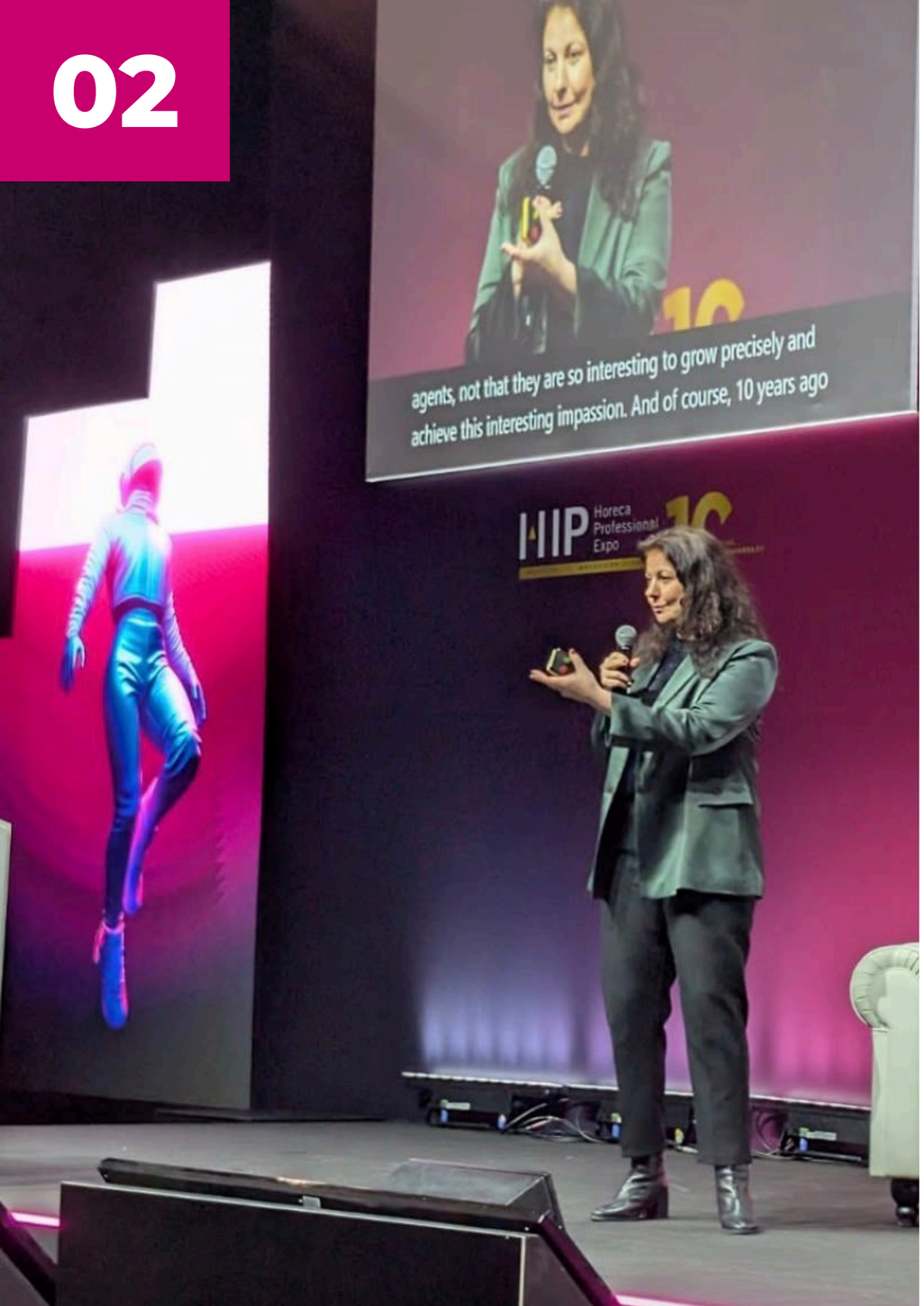
Tu cliente ya ha cambiado. Compra distinto, decide distinto y le pregunta a una IA antes que a ti. La pregunta es si tu empresa lo ha visto.

- → Los nuevos hábitos de consumo que van a cambiar tu sector.
- → Los insights que nadie está mirando, y cómo convertirlos en ventas.
- → Cómo usa la IA tu cliente para elegir, comparar y comprar.

Para todo tipo de empresas: congresos de marketing, innovación y retail, convenciones y foros de futuro.

01

02



100% HOSTELERÍA

El futuro de la hostelería

Tendencias 2027 para restaurantes, hoteles y marcas.

La hostelería no está en crisis. Está cambiando de reglas. Lo que funcionaba hace cinco años hoy hace perder dinero.

→ Las tendencias que van a mover la cuenta de resultados en 2027.

→ IA aplicada en sala, cocina y reservas: qué funciona y qué es humo.

→ Modelos más rentables: monoproducto, formatos pequeños, menos metros.

Para ferias y congresos de hostelería, asociaciones, cadenas, hoteles y marcas de alimentación y bebidas.

TURISMO

Viajar para probar

Turismo gastronómico en la era de la IA.

Antes se viajaba para ver. Ahora se viaja para probar. Y el destino se elige preguntándole a una IA.

→ Cómo convertir la cocina de un destino en experiencias que se reservan y se pagan.

→ Cómo planifica hoy el viajero con IA, y cómo salir en su respuesta.

→ Que cada turista gaste más, se quede más y vuelva.

Para destinos, gobiernos, cámaras de turismo, hoteles y congresos de turismo.

03

FORMATOS

Tu evento decide el formato.

Conferencia

Inaugural o de cierre. De 45 a 60 minutos.

Taller con libro

Marketing y ventas, de 4 a 6 horas. Cada asistente sale con su ejemplar.

Entrevista en escenario

He entrevistado en directo a Ferran Adrià, Gastón Acurio, Dani García u Óscar Pierre (Glovo).

PRESENCIAL · EN ESPAÑOL · EN CUALQUIER PAÍS

Con Ferran Adrià

Con Toni Nadal

COMPARTÍ ESCENARIO CON

Ferran Adrià
elBulli

Joan Roca
El Celler de Can Roca

Dabiz Muñoz
DiverXO

Albert Adrià
elBulli · Enigma

Marian Rojas Estapé
Psiquiatra y autora superventas

Roberto Canessa
Superviviente de los Andes

Michael Wolf
The Spoon · Foodtech

Gastón Acurio
Astrid y Gastón

Begoña Rodrigo
Top Chef España · Estrella Michelin

Quique Dacosta
Tres estrellas Michelin

Dani García
Smoked Room · Dubái

Toni Nadal
Entrenador de Rafa Nadal

Óscar Pierre
Fundador de Glovo

Entre otros.

HAN CONFIADO EN MÍ

Marcas, gobiernos, universidades y congresos.

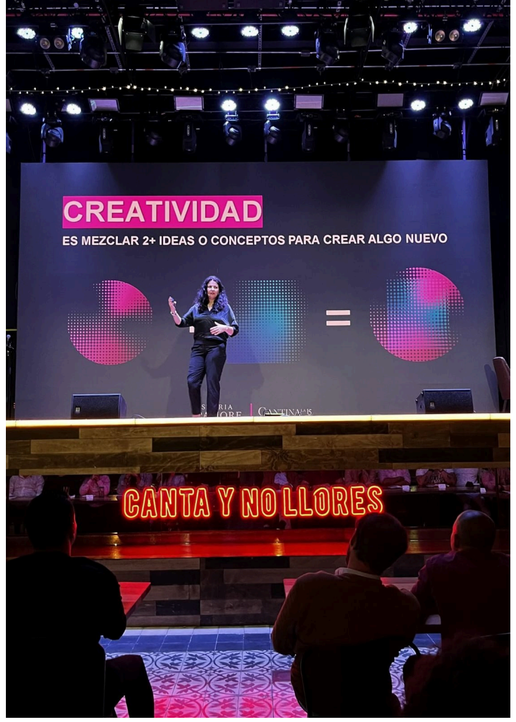
Coca-Cola · Heineken · Lavazza Torino, Italia, 1895 · sodexo · Sheraton Hotels & Resorts · Sonesta Hotels and Resorts

Glovo · Square · ProChile Ministerio de Relaciones Exteriores · Procolombia Exportaciones Turismo Inversión Marca País · TIS Tourism Innovation Summit · food gurus Centroamérica

La Fabril Visionarios por Naturaleza · Sofía · Storia d'Amore · Acodrés Capítulo Norte de Santander · basque culinary center · Inacap

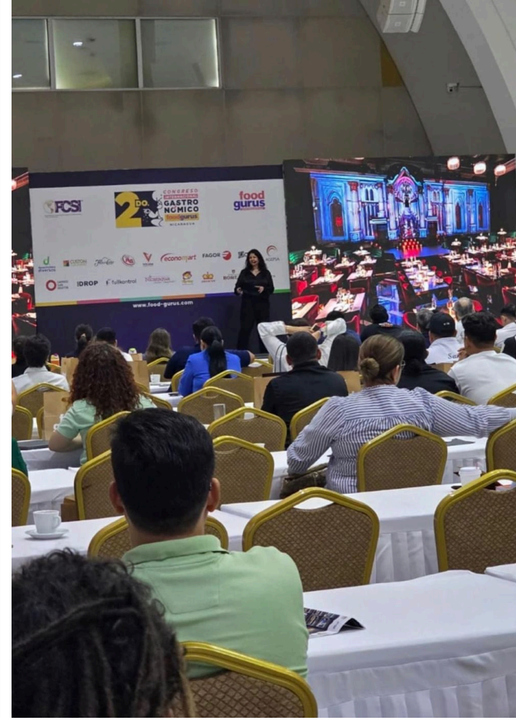
Barcelona Turisme Food & Wine Member · Lopesan Hotel Group · Universitat de València · Universidad Rey Juan Carlos · HIP Horeca Professional Expo Hospitality Innovation Planet · HIP Horeca Professional Expo Italia Hospitality Innovation Planet

EN MEDIOS Cadena SER · TVE · El Tiempo · Hosteltur · Italia a Tavola · InfoHoreca · The Gourmet Journal · El Independiente



EN EL ESCENARIO

57 ciudades. 21 países. 3 continentes.



Chile · México · Colombia · Perú · Argentina · Uruguay · Paraguay · Bolivia · Ecuador · Venezuela · Panamá · Costa Rica · Nicaragua · Honduras · El Salvador · Guatemala · República Dominicana · España · Portugal · Italia · China

PIDE FECHA

Llevemos esto a tu escenario.

Cuéntame la fecha, la ciudad y quién estará en la sala. Te propongo la charla que mejor encaja, con una propuesta a medida.

Mírame en el escenario.

Conferencias completas en vídeo:
erikasilvaaguilera.com/conferencista-restaurantes-video

info@marketingastronomico.com

erikasilvaaguilera.com
LinkedIn · Erika Silva