

HACEMOS BARRIO

LOS JUEVES EN EL ÁGORA



SOBREVIVIR EN HOSTELERÍA: INNOVACIÓN, INNOVACIÓN, INNOVACIÓN.

Este 5º Ciclo de Conferencias "Hacemos Barrio" está organizado por la Concejalía de Calidad de Vida y Participación del Ayuntamiento de Albacete, la Federación de Asociaciones Vecinales de Albacete (FAVA) y Hacemos Barrio, con la colaboración del Centro Ágora de Participación Ciudadana.



LUGAR:

Centro Ágora
Calle Lepanto nº 55.



DÍA Y HORA:

23 de Octubre a las 6 de la tarde.
Entrada libre y gratuita.



Ponente.

D. Antonio Rodenas Rodríguez.

Restaurador. CEO del Restaurante Asador Concepción de Albacete.

Comencé en hostelería con tan solo once años ayudando a mis padres en su primer negocio ubicado en Pozo Cañada. Pertenezco a la tercera generación de hosteleros en mi familia, mis abuelos, mis padres y ahora yo. En 1994 nos trasladamos a Albacete toda la familia para comenzar la andadura en el actual Asador Concepción. Ya son treinta y uno los años que llevamos aquí. Fui gerente de hostelería durante casi dos años en el centro comercial de El Corte Inglés, planificando surtido de productos y vinos en su inauguración de 2008, donde aprendí muchas cosas de gestión y trabajo en equipos humanos de gran volumen.

Con los años he cogido la experiencia y conocimientos que me han traído hasta el actual Asador Concepción. Actualmente realizo numeros cursos que me aportan conocimientos tanto en mi vida laboral como personal. Escribí un libro de poemas inspirado en lo que veo cada día en el restaurante titulado Cosas de Humanos. Y mi eslogan de vida laboral es: Disfruta mientras trabajas.

De qué trata la conferencia.

Hablar de hostelería es hablar de un oficio apasionante, pero también de un camino lleno de retos. En **Asador Concepción**, he vivido en primera persona lo que significa levantar cada día un negocio que no solo alimenta, sino que crea experiencias y recuerdos. Desde nuestros inicios hasta hoy, la clave para sobrevivir ha sido siempre la misma: **adaptarnos e innovar**.

En estos últimos años, el sector se ha enfrentado a desafíos enormes. La dificultad para contratar y retener personal cualificado, la alta rotación de trabajadores y la presión de unos costes cada vez mayores nos han puesto a prueba. En Castilla-La Mancha, casi un tercio de los empleados en hostelería son extranjeros, y la media de edad supera los 40 años: un claro aviso de que el relevo generacional es otro reto en el horizonte.

Pero también hemos aprendido que en cada crisis hay una oportunidad. Innovar en producto, en gestión, en alianzas y en filosofía de servicio es lo que nos ha permitido no solo resistir, sino crecer. Hoy quiero compartir esa trayectoria y mostrar que en hostelería, la única receta que nunca falla es la innovación.

Organizan:



Ayuntamiento
ALBACETE



FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES
VECINALES DE ALBACETE



HACEMOS BARRIO