vinetur

Frank Lola presenta su Bar(O)grama en HIP para mejorar la gestión de equipos en hostelería

El mapa busca reducir la rotación y asignar roles con criterio en barra, sala y cocina

jueves 12 de febrero de 2026

Frank Lola, responsable de Lovo Cocktail Bar, presentará el próximo 16 de febrero en HIP su Bar(O)grama, una herramienta diseñada para comprender las distintas personalidades que conviven en los equipos de barra, sala y cocina. El Bar(O)grama se plantea como una guía práctica para quienes gestionan equipos en hostelería, con el objetivo de mejorar los procesos de contratación, asignación de roles y reducir la rotación de personal. La propuesta de Lola se centra en analizar la estructura emocional y operativa de los equipos, dejando de lado el enfoque en el ego y apostando por una visión más honesta y funcional.

La presentación de Frank Lola tendrá lugar en el Auditorium Business & Concepts de HIP, de 17:00 a 17:20, bajo el título "Cómo contratar mejor, asignar roles con criterio y reducir la rotación". Posteriormente, a las 18:45, participará en el F&B Stage para abordar las nuevas tendencias en coctelería, un sector en constante evolución y que requiere de equipos cohesionados y bien gestionados para ofrecer experiencias de calidad.

Ese mismo día, Minerva Tapias, CEO de Rosi La Loca World, intervendrá en el Digital Theatre (Agenda Digital & Marketing) a las 13:00 con la ponencia "Cómo conseguir el compromiso del equipo". Tapias, al frente de establecimientos como Rosi La Loca, Lovo Bar, Bestial, Inclán Brutal Bar y Calle 365, compartirá su experiencia en la gestión de personas y en la creación de una visión a largo plazo para el crecimiento de los equipos. Su intervención se enmarca en el mismo eje de reflexión sobre liderazgo y compromiso en la hostelería.

Además, Minerva Tapias participará el 18 de febrero en el Main Auditorium CaixaBank (Global CEOs Summit) con la charla "Gestión y visión: el equilibrio detrás del crecimiento", programada de 15:30 a 16:00. En este espacio, se abordarán las claves para mantener el equilibrio entre la gestión operativa y la visión estratégica en empresas del sector.

Las actividades programadas en HIP reflejan la importancia creciente de la gestión de equipos en la hostelería, un sector donde la rotación de personal y la dificultad para retener talento son cuestiones recurrentes. Iniciativas como el Bar(O)grama de Frank Lola y las ponencias de Minerva Tapias buscan aportar herramientas y experiencias que ayuden a los profesionales a afrontar estos desafíos desde una perspectiva práctica y centrada en las personas.