Publicado en Madrid el 13/03/2023

Conclusiones del F&B SUMMIT organizado en HIP2023 por AIDABE

La gestión de F&B o AyB, actividad transversal a las distintas industrias de hospitalidad, incluyendo la social, gana peso en la estrategia para posicionar y mejorar la experiencia de sus usuarios. Como parte de su labor de divulgación, AIDABE ha vuelto a organizar en HIP, una serie de ponencias y mesas redondas, sobre temas de actualidad del Food & Beverage Management o Gestión de Alimentos y Bebidas

En HIP 2022 se identificaron la Digitalización, la Gestión del Talento y la Sostenibilidad en su más amplio concepto, como los principales elementos de preocupación y oportunidad del sector. En 2023 se ha procurado pasar "de las palabras a los hechos", abordando estos retos desde una perspectiva práctica.

Con Eduardo Serrano Martínez, Presidente Ejecutivo de AIDABE, como anfitrión, y la participación de numerosos socios y amigos, se ha hablado de:

Aplicación práctica del METAVERSO y los NFT

Queriendo conocer qué se está haciendo en el ámbito del metaverso así como los NFT aplicados, surgen preguntas cómo: ¿qué es el metaverso? ¿hay negocio para la restauración como proceso tradicional? ¿cuáles son sus claves? ¿qué son los NFT? ¿cómo crear valor a largo plazo para este medio de identificación y pago únicos? De la mano de Andrés Romero, CEO de ASIRI Marketing, se intentó responder a estas, llegando a la conclusión de que aún es pronto para hablar de grandes oportunidades de negocio y de revalorización. Es difícil hacer de ello un negocio global, desde un punto de vista estrictamente restaurador y salvo que una empresa tenga la capacidad de poder servir su comida y bebida (producto básico en la experiencia de cliente), más allá de sus fronteras naturales, también por el bajo nivel de desarrollo de tecnologías aplicadas a una experiencia 100% sensorial. Pudiera ser que de momento el metaverso tuviera una utilidad más ligada al proceso de captación y reserva; que fuera algo más de nicho que masivo. La presentación contó con la moderación de Eduardo Serrano, Socio y Director General de ESMA.

Expatriase, ¿oportunidad o riesgo?

Moderada por Mercedes Saracho, Gerente de la Asociación de Comerciantes de Lavapiés, con la participación de Eugeni Serranos, Director de F&B del DOLCE Sitges, Alfredo Lachos, Director de Hotel, Consultor y Asset Manager, y William Geoghegan, F&B Manager del INTERCONTINENTAL Barcelona, se abordó la gastronomía de ida y vuelta, pero de una forma diferente, ahondándose en los procesos de expatriación desde LATAM hacia Europa, de Europa a LATAM, pero también hacia APAC. En tiempos de crecimiento internacional de la industria de la hospitalidad, se hace bueno el dicho: "Si la montaña no va a Mahoma, Mahoma irá a la montaña", pero lo importante no es decirlo, sino el cómo hacerlo. Los intervinientes destacaron las grandes ventajas del proceso, tanto desde un punto de vista profesional como personal, pues supone un antes y un después, una experiencia de vida y un gran proceso formativo. Aspectos como el recabar un cierto conocimiento previo del país y de la empresa/unidad de negocio, descubrir el marco legal (laboral, fiscal, etc.) del proceso, las oportunidades y decisiones de viajar solteros o en familia, la vivienda y la escolarización de los hijos, el

cambio cultural, la adaptación a las costumbres locales, el reto de gestionar equipos con un bajísimo nivel de formación y de cultura del servicio, fueron debatidos ampliamente.

Sostenibilidad ambiental, social y económica, a partir de un diseño adecuado de instalaciones de F&B
Se exploró la importancia de un adecuado diseño de espacios de aprovisionamientos, producción alimentaria, y servicio, como base para el desarrollo de una actividad sostenible desde el punto de vista económico, social y ambiental. A menudo, los desarrollos hoteleros se hacen sin la participación de expertos en Gestión de AyB, para luego lamentarse de que la actividad "no funciona". La mesa contó con la participación de Cristina García Arcos, Country Manager Iberia Institucional en ECOLAB, Francisco Alfonso Fernández Conejo, Director Técnico de COMPASS GROUP, Alberto López Bermejo, Arquitecto de Interiores en LB INTERIORISMO y la moderación de Miguel Millera, Chef Ejecutivo EMEA de IBEROSTAR y miembro de la ejecutiva de AIDABE. La principales conclusiones de la mesa fueron que la sostenibilidad debe ser un propósito. Debe tener en cuenta desde el diseño del espacio, pasando por todo los elementos que van a proveer de los medios necesarios para la operativa y por supuesto, que la sostenibilidad es cosa de todos y es rentable, sobre todo si uno se deja ayudar por expertos.

Oportunidades para la Gestión del Talento de AyB, derivadas de la reforma del "Reglamento de la Ley de Extranjería" española
Surgen oportunidades derivadas de la reforma del "Reglamento de la Ley de Extranjería en España", para ciudadanos no comunitarios en situación irregular, pero también para los estudiantes y profesionales, que quieran desarrollar una parte o toda su carrera en España. Una ventana de oportunidad, frente a la enorme complejidad de contratar y fidelizar profesionales con vocación, formados y motivados. Moderada por Chema Holguín, Socio de PARTNER DESARROLLO y miembro de la ejecutiva AIDABE, contó con la participación de Javier Plitt Stevens, Director del Master en Hospitality Management de la UCAM, y María Peláez Vila, Asociada en el Bufete CREMADES & CALVO-SOTELO. Entre sus principales conclusiones: "La modificación del reglamento de extranjería mejora el acceso a la regularización por circuntancias excepcionales (razones de arraigo), posibilita una más ágil incorporación de los estudiantes al mercado laboral, pero es fundamental la inclusión de determinados puestos de la hostelería en el catálogo de ocupaciones de difícil cobertura. En ambos casos, dando una respuesta ágil y rápida al sector hostelero / Como dicen los juristas, el espíritu de la ley contempla las necesidades del sector de hostelería y da respuesta a las necesidades del sector que mayor porcentaje de PIB mueve, sin embargo, su implementación de manera correcta se demora tanto por parte de la Administración como de las propias empresas. Para los estudiantes tanto universitarios como no, extranjeros extracomunitarios, se abre una vía de muchas posibilidades de alcanzar un puesto de trabajo al terminar sus estudios, dando a su vez respuestas a las necesidades de un sector que no para de generar empleo / La gran necesidad de cubrir puestos de trabajo de nivel técnico en la hostelería en los últimos años, debería hacer reaccionar al estado para facilitar la localización de personal cualificado".

Descifrando las claves para el éxito en la gestión del talento F&B
Con la participación de Rebeca Muñoz, CEO de LIVIT, Luís Miguel Murcia, Director de RRHH del GRUPO RODILLA, María Álvarez, Socia de EPHIMERA y, la moderación de Xavier Martín, Managing Director de TURIJOBS, se abordaron temas como la conciliación, los nuevos modelos de fidelización de los empleados, la introducción de la tecnología para facilitar la gestión del talento, la formación y el desarrollo de habilidades, etc. Tras la presentación de un interesantísimo informe elaborado por TURIJOBS, donde se evidenciaban algunos de los gaps entre la percepción de empresas y

trabajadores, respecto a la gestión del talento, se dieron las claves de la mesa: "Hay que saber convivir con la estacionalidad. Debemos consolidar a las personas que entran al sector. Se tiene muy mala fama y es necesario cambiarlo, hay que sentirse orgullosos del sector porque se hace muy bien. Es necesario enaltecer la labor y la experiencia, para atraer, motivar y fidelizar a los mejores profesionales del sector. La gente en la hostelería se quema muy pronto, se debe incorporar más flexibilidad horaria, muchas mujeres a los 35 se tiene que marchar porque quieren ser madres".

Datos de contacto:
Eduardo Serrano Martínez
Responsable de Comunicación
607455601

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Internacional Nacional Eventos Restauración Innovación Tecnológica

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es