

La industria hotelera apuesta por mejorar su oferta gastronómica

El martes 31 de enero y miércoles 1 de febrero tiene lugar el III Congreso de F&B Hotelero en la Academia de Cine de Madrid. Las inscripciones al congreso están abiertas a profesionales del área de Alimentación y Bebidas

La industria hotelera continúa repensándose para ser más atractiva tanto para el turista como el cliente local. La tercera edición del Congreso de F&B Hotelero reunirá en Madrid a algunos de los referentes del turismo y la industria para abordar este tema.

El congreso organizado por el Club TOP F&B tendrá lugar el martes 31 de enero y el miércoles 1 de febrero en el auditorio de la Academia de Cine de Madrid (calle Zurbano, 3), con la presencia de más de 40 ponentes, numerosos debates, reuniones y espacios para el intercambio de ideas entre profesionales de Alimentación y Bebidas del país.

Durante las diferentes charlas, ponencias y mesas redondas se analizará cómo serán los próximos meses para la industria de Alimentación y Bebidas en el sector turístico y se tratará de poner en valor la importancia de una buena gestión de F&B en el sector hotelero. El III Congreso de F&B Hotelero abordará los principales retos: el turismo inteligente, la digitalización e innovación foodtech, cómo invertir en el sector, nuevos conceptos y experiencias para el cliente, se debatirá sobre empleo y habrá también un bloque dedicado al servicio en sala.

En el Congreso estarán presentes, entre otros, Manuel Pimentel, ex ministro de Trabajo y Asuntos Sociales; José Rodríguez, CEO de Sercotel; Natalia Bayona, directora de innovación, educación e inversiones de la OMT; José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión; Juan Luis García Alejo, director general de AndBank; María Naranjo, directora de Industria Alimentaria del ICEX; Alejandro Adán, socio en ARCANO Partners; Ramón Estalella, secretario general de CEHAT; David Pérez, consejero delegado de Turismo de Tenerife y Luisa Orlando, CEO de Leclab.

El Congreso del Club TOP F&B contará con la participación de numerosos profesionales de Alimentación y Bebidas de cadenas hoteleras que suman miles de unidades hoteleras y decenas de miles de trabajadores a su cargo. Entre los participantes se encuentra: Laura de Vega, Head of Global F&B Development – F&B Director Luxury Brands at Meliá Hotels International; Pepe Macías, corporativo Bares & Restaurantes. Operaciones EMEA en Iberostar Group; Ignacio Bernaldo de Quirós, director corporativo de A&B de Lopesan Hotels Management; Iván Spínola, director de Alimentación Europa en Palladium Hotel Group; César Baspino, F&B Corporate Manager Hotusa Hotels Eurostars-Exe-Ikonic-Aurea; María Bertó, directora F&B en CCIB, Héctor de La Rosa, director de F&B de Be Live Hotels By Globalia; Miguel Jiménez, Beverage corporativo EMEA en Iberostar Hotels&Resorts y Juanjo Martínez, CEO de LaLola&Co, entre otros.

El Congreso de F&B Hotelero está impulsado por Coca-Cola Europacific Partners, Onnera Contract y

JDE Professional. Colabora Gallina Blanca Foodservice, ePack Higiene, Freixenet y Rational.

Consulta el programa completo de la jornada: Programa del III Congreso de F&B Hotelero.

Sobre el Club TOP F&B

El CLUB TOP F&B de directores corporativos de F&B nace a finales de 2019 de la necesidad de constituirse en un grupo de influencia para la industria hospitality, que favorezca el desarrollo del sector y permita establecer relaciones de colaboración, compartir sinergias y experiencias, desarrollar contenidos, debatir los aspectos que afectan a la industria de alimentos y bebidas y promover la participación de destacados profesionales en los foros de referencia

El Club es un exclusivo y limitado punto de encuentro para prestigiosos profesionales del F&B y relevantes directivos y directivas de empresas vinculados al turismo.

Datos de contacto:

Rodrigo Domínguez Sáez
616608707

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>