Publicado en Madrid el 24/01/2022

# [El Congreso de F Hotelero analiza oportunidades y desafíos para la industria de Alimentación y Bebidas](http://www.notasdeprensa.es)

## El Congreso tendrá lugar en la Academia de Cine de Madrid el 31 de enero y 1 de febrero con la presencia de representantes de la OMT, la patronal hotelera, la patronal de hostelería, ICEX y profesionales del sector.
Organiza el Club TOP F, formado por los directores corporativos de Alimentación y Bebidas de las principales cadenas hoteleras

 El Congreso tendrá lugar en la Academia de Cine de Madrid el 31 de enero y 1 de febrero con la presencia de representantes de la OMT, la patronal hotelera, la patronal de hostelería, ICEX y profesionales del sector. Organiza el Club TOP F and B, formado por los directores corporativos de Alimentación y Bebidas de las principales cadenas hoteleras. Las inscripciones se pueden formalizar a través de la web del congreso. ¿Cuáles son los grandes desafíos a los que se enfrenta la industria de alimentación y bebidas en 2022?, ¿qué oportunidades surgirán durante estos meses? Ambas son preguntas que se tratarán de responder en la segunda edición del Congreso de F and B Hotelero que organiza el Club TOP F and B. Este congreso tendrá lugar el lunes 31 de enero y el martes 1 de febrero presencialmente en el auditorio de la Academia de Cine de Madrid (calle Zurbano, 3), con la presencia de algunos de los agentes más importantes de la industria turística y de Alimentación y Bebidas de nuestro país. Durante las diferentes charlas, ponencias y mesas redondas se analizará cómo serán los próximos meses para la industria de Alimentación y Bebidas para el sector turístico y se tratará de poner en valor la importancia de una buena gestión de F and B en el sector hotelero. El II Congreso de F and B Hotelero abordará los desafíos y oportunidades que entraña 2022 desde diferentes vértices: el turismo, la distribución, los recursos humanos, los costes, financiación, gastronomía y digitalización. Serán dos días de difusión de conocimiento. En el Congreso estará presente Natalia Bayona, directora de Educación, Innovación e Inversiones de la Organización Mundial de Turismo; Juan Carlos de León, director de operaciones de GF Hoteles, Xandra Falcó, presidenta del Círculo Fortuny; María Naranjo, directora de Industria Alimentaria del ICEX; el empresario Enrique Tomás; Ramón Estalella, secretario general de CEHAT, José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España o Blanca Pérez-Sauquillo, directora de marketing de TURESPAÑA entre otros. El Congreso del Club TOP F and 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: Pepe Macias, directivo corporativo de Iberostar Hotels; Ignacio Bernaldo de Quirós, director corporativo de A and B de Lopesan Hotels Management; Iván Spinola, Director de Alimentación Europa en Palladium Hotel Group; Luis Cancela, director de Bebidas y Restauración Europa en Palladium Hotel Group; Silvia Aguilar Vicens, F and B General Manager en Vincci Hoteles; José Luis Mejías, director corporativo de F and B de GAT (Gestión de Activos Turísticos); Héctor de La Rosa, director de F and B de Be Live Hotels By Globalia; Miguel Jiménez, Beverage corporativo EMEA en Iberostar Hotels and Resorts y Juanjo Martínez, CEO de LaLola and Co entre otros. El Congreso de F and B Hotelero está impulsado por Coca-Cola European Partners, Onnera Contract By Fagor, JDE Professional y Bidfood. Colabora Gallina Blanca Foodservice, ePack Higiene, Entegra Europe y Tarongeta. Consultar el programa completo de la jornada: Programa del II Congreso de F and B Hotelero Sobre el Club TOP F and BEl CLUB TOP F and B de directores corporativos de F and 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 and B y relevantes directivos y directivas de empresas vinculados al turismo.

**Datos de contacto:**

Rodrigo Domínguez Sáez

616608707

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-congreso-de-fb-hotelero-analiza](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Turismo Industria Alimentaria Restauración Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)