

MEDIA KIT '26

CONTACTO DIRECTO Y CUALIFICADO

Los Desayunos de Trabajo de AIDABE (Asociación de Directivos de Alimentos y Bebidas de España) e InfoHoreca se consolidan como el Think Tank de referencia para el sector Food & Beverage en España. Esta serie de encuentros exclusivos reúne a los principales directivos y responsables de la toma de decisiones de las grandes cadenas hoteleras, de restauración y de ocio, con el objetivo de debatir y encontrar soluciones a los retos más acuciantes de la industria.

Patrocinar los Desayunos de Trabajo es posicionar su marca en el epicentro de la conversación estratégica del sector, garantizando un contacto directo y cualificado con el top management del hospitality español.

Valor para el patrocinador

Audencia de alto nivel: En ediciones anteriores, el perfil de los asistentes incluyó a

- Directores Corporativos de F&B.
- Directores Regionales y Generales de Cadenas Hoteleras.
- Socios Directores y Gerentes de Grandes Grupos de Restauración.
- Responsables de Compras y Operaciones.

EXPOSICIÓN 360º: MULTIPLICACIÓN DEL IMPACTO

Tu patrocinio no se limita al evento físico. Garantizamos una visibilidad integral a través de los canales de comunicación de InfoHoreca y AIDABE, alcanzando a miles de profesionales del sector:



EVENTO FÍSICO – Presencia de marca, intervención en el diálogo, networking exclusivo.

REVISTA - Reportaje especial

Cobertura premium en el medio impreso de referencia.



WEB Y REDES SOCIALES - Crónicas, noticias, vídeos de declaraciones, etc.

Visibilidad digital continua y posicionamiento como líder de opinión.



CONTENIDO DESCARGABLE

eBooks temáticos - Generación de leads y asociación de marca a contenido de alto valor.

INFORMACIÓN

l.palacios@infoedita.es - Tel.: 621 151 589

Desayunos PROFESIONALES

Estadística, Actualidad y Gestión
INFOHORECA
www.infohoreca.com



La voz de nuestros asistentes: testimonios de alto impacto

“Un placer haber podido compartir retos y soluciones sobre un tema que realmente nos preocupa y afecta al sector de la restauración. Sin duda, una buena experiencia con muchos profesionales”

Victoria Rodríguez Cerro (Responsable de Restauración en Ilunion Hotels)

“Fue un placer y una gran oportunidad el poder aprender de los grandes profesionales que asistieron. Deseando saber las fechas del próximo encuentro y de la temática”

Diego Olmedilla (CEO Aplus Gastronmarketing y Director General Facyre)

“Un verdadero honor compartir mesa con tantos referentes del sector. Gracias a AIDABE e Infohoreca por promover estos espacios tan necesarios de reflexión. ¡Fantástica mañana!”

Alfonso Mas Castillo (Hospitality Consultant, Umami Projects)

PUBLICIDAD:

publicidad@infoedita.es - Tel.: 911 255 700

DESAYUNOS PROFESIONALES 2026

ESTRUCTURA

No son eventos comerciales u orientados a presentaciones en ese sentido, aunque lógicamente los participantes tendrán en las relaciones a desarrollarse y la profundidad de las mismas, una oportunidad única de dar visibilidad a su negocio y hacer crecer su red.

- 10:30 Recepción de participantes e interacción entre estos.
- 10:50 Los participantes son invitados a sentarse alrededor de una mesa en la que ya está servido un desayuno ligero.
- 11:00 El moderador presenta el tema a debatirse e invita a cada uno de los presentes a presentarse y a aportar durante aproximadamente 2 minutos, su opinión sobre dicho tema.
- 11:45 El moderador escoge los temas más interesantes que se hayan puesto sobre la mesa, e invita a los participantes a profundizar en los mismos.
- 13:00 El moderador da por concluido el desayuno. A continuación se sirve un vino.



MADRID
posibilidad de otras localizaciones

Fecha	Tema central
ENERO	Digitalización e Inteligencia Artificial: La eficiencia operativa en la cocina y la sala
MARZO	Tendencias en gastronomía hotelera: La oferta de valor del F&B
JUNIO	Gestión del Talento y capital humano: Estrategias de atracción y retención
OCTUBRE	Diseño de experiencias gastronómicas inmersivas y espacios multifuncionales



Asocia tu marca a la innovación y al futuro de la restauración hotelera desde el inicio del año

TARIFAS

PRECIO PATROCINIO	
Patrocinio del evento con participación en la mesa de trabajo	2.500€
Patrocinio con producto en desayuno o cóctel posterior	1.500€

Tarifas sin IVA. Precios por desayuno de trabajo.

