

AIDABE.

Asociación Iberoamericana de
Directores de Alimentos y Bebidas

Visión



La **Asociación Iberoamericana de Directoras y Directores de Alimentos y Bebidas - Jefaturas Ejecutivas de Cocina** nace en el año 2020, con el objetivo de promover la labor, establecer relaciones profesionales, y fomentar el intercambio de información, entre los perfiles directivos de la industria de Servicios de Alimentación y Bebidas / *Food Service Industry*, activos en los siguientes sectores:

- AyB / F&B de la hotelería independiente.
- AyB / F&B de la hotelería organizada o de cadena.
- Servicios de restauración en el ámbito del *retail* y el ocio.
- Restauración independiente tradicional.
- Restauración independiente organizada.
- Catering.
- Colectividades.
- Cruceros.

Inicia su andadura en el 2003 como **AEDABE** - Asociación Española de Directores de Alimentos y Bebidas, evolucionando hasta nuestros días conforme a su visión, misión y valores.

En **AIDABE** tienen, igualmente, cabida cualquier persona y organización que comparta nuestra pasión por estas actividades e industria, nuestra visión, nuestra misión y nuestros valores.

Misión



AIDABE busca el reconocimiento social, la mejora profesional y la defensa de los intereses del colectivo de profesionales al frente de una Dirección de Alimentos y Bebidas (AyB / F&B), así como de las Jefaturas Ejecutivas de Cocina en la Península Ibérica y Latinoamérica, así como en aquellos países donde sus asociados puedan estar presentes ejerciendo estas actividades.

Esta misión incluye a profesionales que, aún con otra denominación, sean responsables de la planificación, organización, coordinación, dirección, control y evaluación de las actividades de prestación de servicios de restauración fuera del hogar, bien sean comerciales y con ánimo de lucro, o sociales.

Damos a conocer su figura, actividades y mejores prácticas; representamos sus intereses ante empresas, instituciones y la sociedad; invertimos en procesos de I+D+i vinculados a estas actividades, y todo ello con criterios de sostenibilidad social, ambiental y económica.

Promovemos el intercambio de ideas y actividades entre nuestros asociados, personas interesadas en nuestras actividades, instituciones, así como con otras asociaciones sectoriales y profesionales ligadas a los sectores del ocio, el turismo, la hotelería, la salud, la alimentación, etc.

Servimos de ejemplo y orientamos a jóvenes profesionales, con interés en desarrollar su carrera en AyB.

Nuestra vocación colaborativa nos lleva a trabajar e integrarnos con otras asociaciones de mayor espectro y representación, siempre que sus inquietudes y motivaciones sean similares a las de **AIDABE** y nuestra relación con éstas, pueda derivar en compartir la consecución de los objetivos de esta asociación.

Valores



- Sostenibilidad social, ambiental y económica.
- Protección de la dignidad humana: tolerancia y no discriminación.
- Honradez.
- Integridad.
- Profesionalidad.
- Transparencia.
- Globalización.
- Mentorización de jóvenes profesionales del área AyB.
- Visibilización del talento de las Ejecutivas en el área de AyB.

Actividades



Promoción

El principal objetivo de **AIDABE** consiste en poner en conocimiento la relevancia empresarial, las competencias y la figura profesional de quienes están al frente de la Dirección de A&B, así como de las Jefaturas Ejecutivas de Cocina, especialmente entre las organizaciones en las que prestan servicio.

Actividades



Asesoramiento

Dirigido a todas las categorías de personas asociadas o a aquellas interesadas en nuestras actividades. Este asesoramiento cubre todos aquellos aspectos relacionados con el desarrollo de la profesión, el acceso a la misma, la promoción profesional de las y los asociados en las empresas para las que trabajan o a las que aspiren, y la legislación concerniente al desempeño de sus actividades.

Estos servicios se centrarán en:

- El asesoramiento sobre aspectos socio-laborales del ejercicio de la profesión y profesiones afines.
- El asesoramiento sobre la legislación aplicable al ejercicio de dicha profesión y la defensa legal en dicho ejercicio.
- El asesoramiento en materia de legislación vigente, aplicable a la prestación de servicios de restauración en cualquier tipo de entornos.

Los mencionados servicios de asesoramiento podrán ser ofrecidos en aquellos casos en los que nuestra estructura y experiencia así lo permita, o serán prestados a través de alianzas y acuerdos preferentes con despachos profesionales, profesionales liberales, u otras asociaciones que pudieran ofrecerlos con mejor garantía.

Actividades



Formación y mentoría

Fomentamos, evaluamos, participamos, y/o desarrollamos todo tipo de actividades de formación y material de divulgación, analógicos y digitales, vinculados a nuestra actividad y al plan de carrera hacia la Dirección de AyB / Jefatura Ejecutiva de Cocina, especialmente en aquellas en las que participen las personas asociadas.

Actividades



I+D+i

Promovemos proyectos de I+D+i relacionados con la mejora del ejercicio de la actividad de Dirección de A&B, Jefatura Ejecutiva de Cocina y/o de las profesiones y actividades vinculadas a éstas.

Estos proyectos son íntegramente desarrollados por **AIDABE** o en colaboración con cualquier institución que, estando interesados en nuestras áreas de actividad, propusiera los mismos o estuviera interesada en desarrollarlos conjuntamente.

Cualquier persona asociada podrá solicitar la participación en proyectos que **AIDABE** pudiera promover como propios, o transmitir sus inquietudes como objeto de estudio futuro.

Actividades



Empleo

Mantenemos una bolsa de trabajo / empleo, y de prácticas, a disposición de todas las personas asociadas.

Actividades



Sostenibilidad social, ambiental y económica

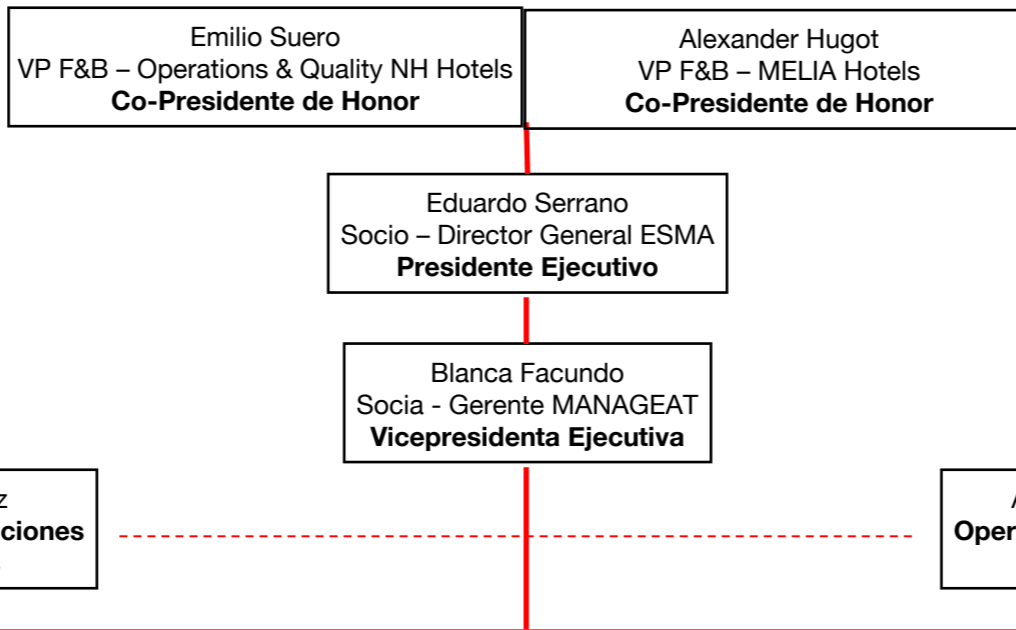
AIDABE asume como propio, y en todas sus actividades, un compromiso con la sostenibilidad social, ambiental y económica.



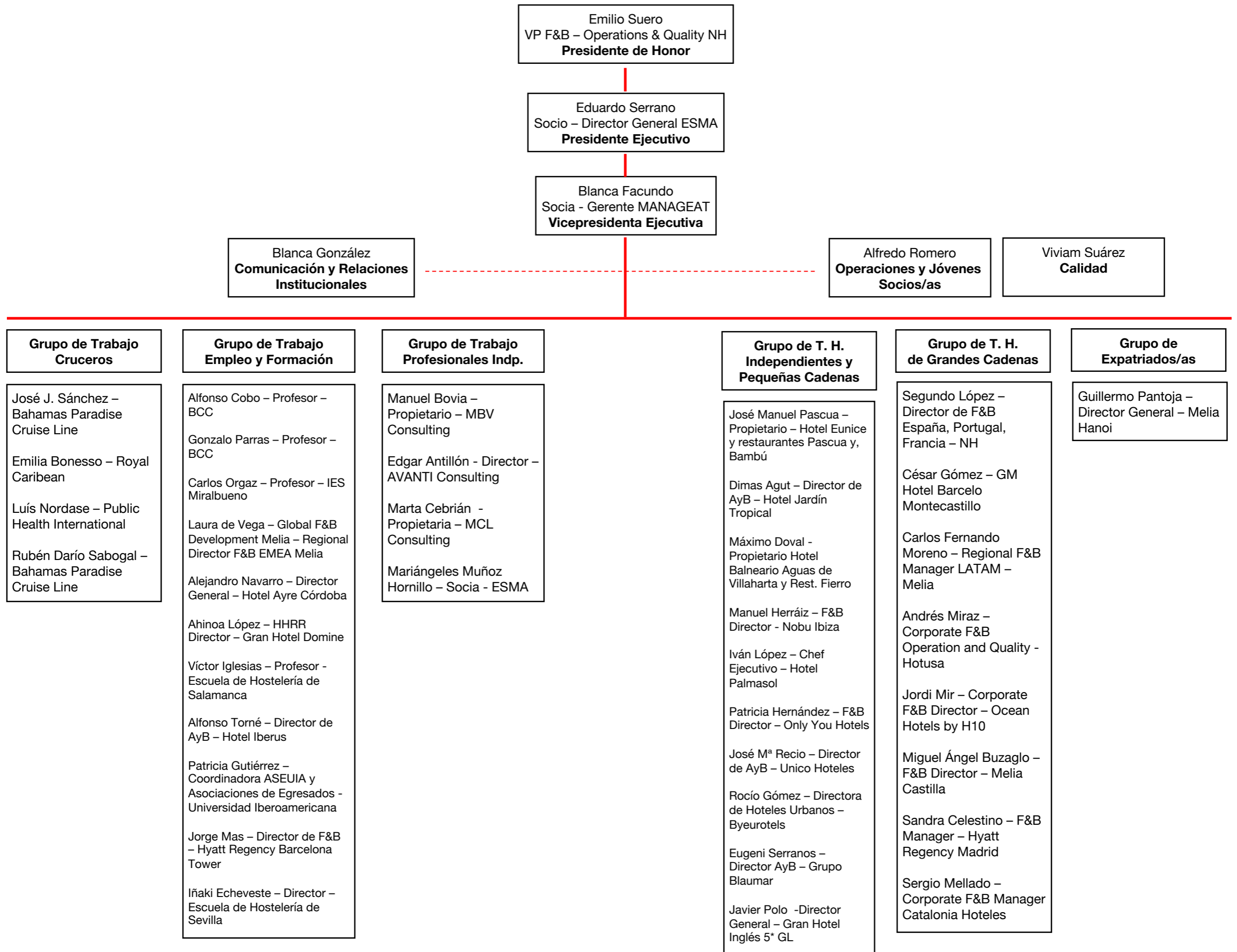
Órgano de Gobierno



Organigrama



Grupo de Trabajo Ocio y Retail	Grupo de Trabajo I+D+I	Grupo de Trabajo Catering / Eventos	Grupo de Trabajo Colectividades	Grupo de T. Restauración Indp.	Grupo de T. Rest. Organizada	Grupo de T. Jefaturas Ejecutivas de Cocina
<p>Elena Pozueta – Food Experience Manager - Ikea</p> <p>Eloi Pons – Catering Manager - Aspro Parks</p> <p>Marta Moya – Directora de AyB – Real Club Pineda</p> <p>Pedro Galán – Director de Operaciones – Mercados Gastronómicos de Sevilla y Murcia</p> <p>Patricia Rincón – Operations Director Hotel Division – Xcaret</p> <p>Charles Keusters – Director de Operaciones – Casa de Campo</p> <p>Gonzalo Hurtado – Director General – Platea Madrid</p> <p>Bernard Twardy – Chef Corporativo – Beach Park</p> <p>Oscar Torres – Corporate F&B Director – RCD Hotels</p> <p>Gerard Vall-Illaura – Director de A&B – Barcelo Punta Umbría</p> <p>Paloma Marcos – Directora - Maremondo Santander</p>	<p>Valentín Gómez Zabala – Regional F&B Director Spain – MELIA Hotels</p> <p>Nuño Urrea – Socio – Vluber</p> <p>Nahuel Pazos – Research Chef – BCC</p> <p>Rosa Díaz – Directora de AyB – Paradores</p> <p>Galder Kaiketa – Socio – Takeachef / Takearestaurant</p> <p>Guido van der Linden – Director de Operaciones y Proyectos – Droomparken Andalucía</p> <p>Ernesto Fernández – Chef Ejecutivo / Comercial – Proyecto 51</p> <p>Sergio Marín – Socio – Brandair</p> <p>Jean-François Nogue - Regional F&B Director EMEA - MELIA Hotels</p>	<p>Oscar Casasnovas – Socio Gerente - Casasnovas Martí</p> <p>Javier Mas – Propietario – Grupo Mas Farré</p> <p>Javier Oliván – Director Adjunto a la Propiedad - HACE Hoteles</p> <p>Borja Mariño – Operations Manager – Grupo Iruña</p> <p>Diego José Macías – EAM F&B – H10 Hotels</p> <p>Javier Paredes – F&B Manager - NH Collection Barbizon Antwerp Centre</p>	<p>Jacinta Giménez – Gerente de Operaciones Empresas - Mediterránea</p> <p>Alberto Romero – Director Nacional de Innovación en Producto y cocinas Centrales – Compass</p> <p>Ander Etxeberría – Grandes Cuentas Nacional Sector Sanitario – Serunion</p> <p>Miguel Ángel Pérez – Director Ejecutivo – Euroclean</p> <p>Eduardo Maroto – Manager de Operaciones – Aramark</p> <p>Raquel Chocarro – Jefa de Operaciones Sodexo</p> <p>Alejandro Valiente – Compass Group</p>	<p>Abel Valverde – Director de Sala – Rest. Santceloni</p> <p>José Antonio Barragán – Propietario – Rest. La Tizná</p> <p>Carmen González – Directora de Operaciones - Zalacaín</p> <p>Luís Miguel García – Jefe de Sala – El Higuierón</p>	<p>Didac Alcoriza – Chef de Producto – ANGrup</p> <p>Juan Carlos Hodar – Director de Explotación – La Cueva de 1900</p> <p>María José Cerezo – Area Kitchen Supervisor - Tastia Grup</p> <p>Raúl Cuesto – Propietario – Grupo Arsenio Manila</p> <p>David Rodríguez – Director de Operaciones – Grupo Lalalá</p> <p>Gustavo Roda – Propietario – Cusco Restaurants</p> <p>Eduardo Wichtendahl – Propietario – Grupo Zibu – Mar del Sur</p> <p>Juan Hely – Jefe Ejectuvio – Grupo Larrumba</p> <p>Juan Daniel Lozano – Responsable de Proyecto - Grupo Santomás</p> <p>Arancha Ortigosa - Responsable de Operaciones y Formación Asesoría Hostelería - Heineken España</p>	<p>Miguel Millera – Corporate Chef – EMEA - Iberostar</p> <p>Julio Cirujano – Técnico Corporativo de Restauración - Paradores</p> <p>Osca Molina – Jefe Ejecutivo de Cocina – Ibiza Gran Hotel</p> <p>Ivan Diego Nistal - Jefe Ejecutivo de Cocina – Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo</p> <p>Noe del Barrio – Chef Corporativo – BG Hoteles</p> <p>Ibai Torres – Chef Ejecutivo – Secrets Cap Cana – AM Resorts</p> <p>Megan Melling – Chefe de Cozinha na Mar d+Estorais</p> <p>Fernando Sánchez – Head Chef – Hotel St. Regis Mexico City</p> <p>Eduardo Díaz de Ererño – Director de AyB – Hotel Carlton Bilbao</p> <p>Javier Bello – F&B Manager Luxury / Upscale & Midscale – ACCOR España y Portugal</p>



Grupos de Trabajo Sectoriales



Los grupos de trabajo son parte del órgano de gobierno de la asociación, teniendo voz y voto sobre las decisiones más importantes de ésta.

Estos grupos abordan las modas y tendencias de su sector, los temas de actualidad de éste y las inquietudes de las personas asociadas vinculadas al mismo.

Anualmente proponen temas de investigación y eventos orientados al alcance de la visión, misión y valores de **AIDABE**.

Igualmente, representan a la asociación en aquellos foros donde sea necesario en cada momento y responden a las preguntas específicas que los grupos de interés, puedan hacer llegar a la asociación sobre tu área de conocimiento.

Conformados por un centenar de profesionales de reconocido prestigio en el ámbito Iberoamericano, *Socios/as Senior Certificados*, y asistidas por uno o varios *Socios/as Junior*, proponen temas de investigación – divulgación, dan respuesta a preguntas específicas de los grupos de interés de **AIDABE** sobre ese sector.

Cualquier persona asociada como *Senior Certificado* puede solicitar su pertenencia a uno o varios de los grupos de trabajo, si bien el número de participantes está inicialmente, y por actividad, limitado a diez personas.

Cualquier persona asociada, o interesada en nuestras actividades, puede proponer temas de interés a los distintos grupos de trabajo para su estudio y posible desarrollo.

Tipologías de Socios



Socios Senior Certificados: Socios de más de 25 años, con una formación y/o una experiencia directiva destacable en gestión de la restauración, en cualquiera de las industrias donde ésta tiene lugar, que hayan pasado por un proceso de certificación de nuestra propia asociación y alcanzado esta categoría por méritos reconocidos por nuestro órgano de gobierno (años de pertenencia a la antigua AEDABE y a la actual AIDABE, participación destacada en actividades relacionadas con los fines de la asociación, trayectoria profesional, etc.).

Socios Senior: Mayores de 25 años con una formación y experiencia específica en gestión de la restauración, desde figuras de mandos intermedio a directivas, en alguna de las industrias donde ésta tiene lugar.

Socios Junior: Socios de entre 18 y 25 años, con una formación específica en gestión de la restauración, con o sin experiencia profesional.

Amigos de AIDABE: profesionales de cualquier industria que compartan con nosotros nuestros fines y estén interesados en participar en la asociación.

Los **Socios Senior Certificados** pueden optar a su vez a ser parte del órgano de gobierno de la asociación, bien por invitación directa de éste o a propuesta de cualquier de sus miembros, bien por solicitud expresa y siempre que cuenten con el apoyo de al menos otros 4 socios en el órgano de gobierno.

Código Ético y Socios Senior Certificados



Quienes se asocien y colaboren con **AIDABE** deben comprometerse con su código ético, siendo el incumplimiento de éste motivo suficiente para no seguir perteneciendo a la misma.

Existen cuatro categorías para asociarse, los *Socios/as Senior Certificados*, los *Socios/as Senior*, los *Socios/as Junior* y los *Socios/as Colaboradores*

Ante la falta de unos estudios homologados de Dirección de Alimentos y Bebidas / Jefatura Ejecutiva de Cocina en el ámbito Iberoamericano, **AIDABE** ha desarrollado y actualiza conforme al nuevo marco político, económico, social y tecnológico de cada momento, las descripciones de estos puestos de trabajo, recopilando al mismo tiempo, las competencias propias de los mismos. Por este motivo, está en situación de certificar, de forma privada, los conocimientos, habilidades y experiencias, propias de cada uno de ellos.

Contacto



Web : www.aidabe.org
Linkedin : <https://bit.ly/2BkwHVr>
Facebook : <https://www.facebook.com/AIDABE.ORG>
Instagram : @AIDABE.FB
Twitter : @AIDABEFB
Youtube :

Información : info@aidabe.org
Presidencia : presidencia@aidabe.org
Vicepresidencia : vicepresidencia@aidabe.org
Comunicación : comunicacion@aidabe.org
Operaciones : operaciones@aidabe.org