

New Hotel F&B Concepts & Spaces

Experience, Design & Local Identity · 2026 Edition

[CLAVE F&B Operations Academy](#)

Una jornada ejecutiva de formación para conocer y anticiparse a los nuevos conceptos F&B hoteleros que marcarán 2027.



Destakes - Lo que la hace diferente

Ponentes conectados con la realidad del sector

Directivos, empresarios y profesionales con experiencia real en hospitality, F&B hotelero, operaciones, diseño, construcción, desarrollo, innovación y experiencia de cliente. Sus intervenciones estarán orientadas a compartir criterio, proyectos, aprendizajes y casos aplicables al día a día de los grupos hoteleros.

Experiencia real, conocimiento aplicado y conexión directa con los desafíos actuales del sector.

[Conoce a los ponentes de la jornada →](#)

Presencial

Formato de alta concentración en una sede de referencia, favoreciendo el intercambio directo entre ponentes y participantes.

Intensiva

Una jornada completa, sin dispersión, centrada en contenidos aplicables, debate y toma de decisiones.

Limitada

Máximo 20 participantes para garantizar proximidad con los ponentes, calidad de las conversaciones y debate real.



POR QUÉ AHORA

Los espacios F&B ya no son complementarios

Son activos estratégicos de diferenciación, rentabilidad, experiencia e identidad.

El F&B hotelero ha cambiado su rol de forma irreversible. Los conceptos, los espacios, el diseño, el producto, el servicio y la identidad local son hoy las palancas de valor más relevantes para el posicionamiento competitivo de un hotel. Esta edición trabaja exactamente sobre eso.

Diferenciación

El concepto F&B como ventaja de posicionamiento frente a la competencia.

Rentabilidad

Espacios diseñados para generar ingresos más allá del alojamiento.

Identidad

El territorio y el producto local como narrativa auténtica e irrepetible.



¿Qué aprenderán los participantes?

Una jornada de alto impacto donde cada participante sale con visión, referencias y herramientas aplicables de forma inmediata a sus proyectos reales.



Tendencias de nuevos conceptos

Identificar los modelos F&B hoteleros que están definiendo el sector en 2026 y proyectarlos hacia 2027.



Espacios memorables

Entender cómo se diseñan y activan espacios que generan experiencia, retención y conversación.



Identidad local y territorio

Conectar producto, narrativa e identidad local como ventaja competitiva real y sostenible.



Referencias internacionales

Aplicar casos de éxito globales a hoteles reales en el contexto ibérico e insular.



Rooftops, terrazas y lobbies

Valorar oportunidades en bares, restaurantes, lobbies, rooftops, terrazas y espacios híbridos.



Producto local como activo

Integrar el producto artesanal y autóctono como eje de la propuesta de valor del espacio F&B.

Programa de la jornada

Una jornada completa diseñada para alternar visión estratégica, debate ejecutivo y experiencia directa con el producto.



Bienvenida y Executive Breakfast

Apertura de la jornada en un entorno premium con producto de calidad.



Tendencias y nuevos conceptos hoteleros

Los modelos F&B que están redefiniendo el sector a nivel global.



Diseño, experiencia y espacios F&B

Cómo crear espacios que activan experiencias y generan valor diferencial.



Identidad local y producto del territorio

El territorio como argumento gastronómico, experiencial y de posicionamiento.



Executive Lunch experiencial

Almuerzo con producto local, autóctono y artesanal, integrado como parte del aprendizaje.



Casos, debate ejecutivo y conclusiones

Análisis de casos reales y cierre con conclusiones accionables.
Entrega del CLAVE Certificate.



¿PARA QUIÉN?

Perfil de participantes

Esta edición está diseñada para perfiles con capacidad de decisión o de influencia directa sobre los espacios y conceptos F&B hoteleros.

- Directores generales de hotel
- Directores y responsables F&B
- Operaciones hoteleras
- Construcción y desarrollo
- Diseño e interiorismo
- Innovación y experiencia de cliente
- Compras y producto
- High potentials y mandos intermedios estratégicos

Destinos, sedes y fechas

La Edición 2026 de New Hotel F&B Concepts & Spaces se desarrollará en cuatro destinos estratégicos del mercado hotelero español.

Cada edición conectará visión ejecutiva, nuevos conceptos F&B, diseño de espacios e identidad del territorio anfitrión.

1 Tenerife Sur

27 de octubre de 2026

2 Puerto de la Cruz (Tenerife)

28 de octubre de 2026

3 Málaga

Fecha próximamente

4 Barcelona capital

Fecha próximamente

Las sedes concretas serán comunicadas próximamente y se mantendrán permanentemente actualizadas en la web oficial.

Consultar sedes y calendario actualizado: <https://academy.clavefb.com/#localizaciones>

Las fechas forman parte de la planificación vigente y podrían sufrir ajustes por razones organizativas. Cualquier modificación será comunicada a las personas registradas y publicada en la web oficial.

INVERSIÓN E INSCRIPCIÓN

Reserva tu plaza

Una jornada ejecutiva presencial, intensiva y limitada a un máximo de 20 participantes por edición.

MIEMBROS CLUB CLAVE F&B

495 €

+ IVA por participante

Tarifa especial para miembros de Club CLAVE F&B.

NO MIEMBROS

695 €

+ IVA por participante

Tarifa general para profesionales y empresas no miembros.

10 % DE DESCUENTO DESDE EL SEGUNDO PARTICIPANTE DE LA MISMA EMPRESA

El primer participante abona la tarifa completa correspondiente. El segundo participante y cada participante adicional reciben un 10 % de descuento sobre su plaza individual.

¿Qué incluye la inscripción?

- Executive Breakfast.
- Coffee breaks.
- Materiales de la jornada.
- Networking con directivos y profesionales del sector.
- Programa ejecutivo completo.
- Executive Lunch experiencial.
- CLAVE Certificate.
- Máximo 20 participantes por edición.

Reservar plaza

Consultar programa completo

La plaza queda garantizada una vez formalizado el pago y confirmada la inscripción.

Contacto y siguiente paso

Será un placer contar contigo en esta edición de CLAVE F&B Operations Academy. Una jornada pensada para profesionales que desean anticiparse, inspirarse y desarrollar nuevas ideas para los espacios F&B hoteleros.

¿Por qué participar?

- Jornada ejecutiva intensiva y de alto valor.
- Nuevos conceptos, espacios e identidad aplicada al F&B hotelero.
- Executive Breakfast y Executive Lunch experiencial.
- Networking selectivo con profesionales y directivos del sector.
- CLAVE Certificate de participación.
- Máximo 20 participantes por edición.

Propuesta de siguiente paso

- Elige la edición o sede que mejor encaje contigo.
- Reserva tu plaza cuanto antes.
- Si deseas asistir con más compañeros, puedes hacerlo.
- A partir del segundo participante se aplica un 10 % de descuento.
- Una vez realizada la inscripción, el equipo de CLAVE F&B Operations Academy podrá acompañarte en el proceso de formalización.

Si vienes con tu equipo, la experiencia gana aún más valor.



Estamos a tu disposición para ayudarte a elegir edición, resolver dudas y acompañarte en la inscripción. Esta propuesta está pensada para profesionales, directivos y equipos que quieren evolucionar sus conceptos y espacios F&B con criterio estratégico.

Reservar plaza

Consultar programa completo

Consulta fechas, sedes y condiciones especiales para grupos.

Contacto directo

Ignasi Amigó Gabaldà · Club CLAVE F&B

✉ ignacio.amigo@clavefb.com

☎ [+34 679 759 125](tel:+34679759125)

🌐 academy.clavefb.com

🌐 clavefb.com

