

Profession de foi.

Juan Antonio Alvarez-Ossorio García de Soria

President directeur général de Michelin Polska SP zoo

Ingénieur de profil industriel, 37 ans d'expérience dans l'entreprise et depuis 5 ans président de la filiale Michelin en Pologne et Directeur General du site Industriel Michelin a Olsztyn, le plus gros site industriel Michelin au Monde avec environ 5000 employés.

Membre du conseil de la chambre CCIFP depuis mon arrivée en Pologne, d'abord comme successeur de Jarek Michalak a son départ et puis élu comme membre du conseil dans les dernières élections en assemblée générale de la Chambre.

Michelin, comme une des sociétés du CAC 40 est dans la CCIFP presque de son origine. Nous contribuons activement au fonctionnement de la chambre dans différents domaines :

- Sponsor principale du Gala annuelle de la CCIFP (Une réalité les derniers 5 années et plus que nous voudrions maintenir dans le temps). L'excellence gastronomique est associé a notre culture, nos guides et nos valeurs.
- Participation systématique dans plusieurs évènements de la chambre et de la Ambassade de France en Pologne.
- Participation depuis longtemps dans le conseil CCIFP et aussi dans le CCE.
- Ouverture de nos installations pour des visites des membres de la chambre : Une fois chaque deux ans environ nous accueillons la chambre a Olsztyn. A chaque fois les places sont remplis très vite.
- Nous participons aussi régulièrement aux initiatives caritatives et solidaires de la chambre.
- Nous faisons partie de la commission industrie de la CCIFP
- Participation active sur différents évènements thématiques de la chambre (Energie, communication, visites industrielles, ...)
- Plusieurs femmes Michelin font partie de club de femmes business.
- Globalement ouverts à toute autre initiative.

Michelin est aligné avec la stratégie de la CCIFP des derniers années et avec les orientations définies pour la période a venir.

Ma candidature s'inscrit dans un logique de continuité avec vocation de garantir la une représentation industrielle solide dans le conseil a la fois que porter notre sensibilité sur l'excellence dans le domaine de l'expérience gastronomique et service.