CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA

Barcelona, 5 de noviembre de 2019

COLECTIVIDADES MOTOR *de* CAMBIO

PROGRAMA

Organizado por:

Restauración colectiva

Patrocinadores principales:

Alimentaria & HOSTELCO

Plátano de Canarias

PROGRAMA

MAÑANA

9.00h-10.00h.
ACREDITACIONES Y CAFÉ DE BIENVENIDA EN EL ESPACIO DE PATROCINADORES.

10.00h-10.30h.
APERTURA.
- **Toni Valls**, director general de Alimentaria Exhibitions.
- **Sergio Cáceres**, gerente de Plátano de Canarias.
- **Ana Turón**, responsable de RC/CRC.

10.30h-11.30h.
CONFERENCIA INAUGURAL.
• **Personas, motivación y liderazgo.**
– **Xavier Marcet**, presidente de Lead to Change.
– **Javier Arenillas**, secretario general de FEADRS (presentador).

11.30h a 12.00h.
PAUSA CAFÉ.

12.00h-13.00h.
EMPLOYER BRANDING, FORMACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL TRABAJO…
• **Cuidar a nuestros profesionales, para poder cuidar a nuestros comensales.**
– **Roser Bonancia**, directora de Desarrollo de Recursos Humanos de Serunion.
– **Nan Ferreres**, directora de l'Escola Tècnica Professional CETT.
– **Rosa Gel**, gerente de Food Services de ISS Iberia.
– **Marianela Olivares**, CEO en Linkers.es (moderadora).

13.00h-14.00h.
LIDERAZGO DEL SECTOR.
• **Contar y vender bien lo que hacemos… a los clientes y a la sociedad.**
– **Antoni Llorens**, presidente de FEADRS y presidente-director general de Serunion.
– **María López**, Relaciones Institucionales y Servicios Jurídicos y Dirección Corporativa de Ausolan.
– **Joan Palau**, socio-consultor de Op-team.
– **Ana Turón**, responsable de RC / CRC (moderadora).

14.00h a 16.00h.
COMIDA EN EL ESPACIO DE PATROCINADORES.

TARDE

16.00h-16.45h.
MESA REDONDA PATROCINADA POR 'PLÁTANO DE CANARIAS'.
• **Comer de un modo sostenible es comer de manera saludable.**
– **Bricia López**, coordinadora de Proyectos del Grupo de Investigación en Nutrición y Alimentos Funcionales (NutrInvest) de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario La Paz.
– **Sergio Cáceres**, gerente de Plátano de Canarias.
– **Pedro J. Ruiz**, jefe de Producción de Catering Antonia Navarro (moderador).

>>

PROGRAMA

<<

16.45h-18.45h.
LA SOSTENIBILIDAD COMO NECESIDAD.
– Sesión conducida por **Isabel Coderch**, directora y consultora de Te lo Sirvo Verde.

17.00h-17.50h.
MESA REDONDA. SECTOR SOCIOSANITARIO.
• La sostenibilidad en el sector sociosanitario: un largo camino por recorrer.
– Soledad Parrado, subdirectora de Servicios Generales del CAULE.
– Marc Gil, responsable coorporativo de Dietética de BioBio, empresa concesionaria de los servicios del Hospital Nostra Senyora de Meritxell, de Andorra.
– Raúl Esteban, HSE *country manager* Compass Group Spain/ Responsable Nacional del Servicio de Prevención Propio Mancomunado y del Área de Medio Ambiente.
– Juan de Oliveira, director de Marketing de Sanidad & Seniors de Sodexo, región Mediterráneo.

17.50h-18.45h.
MESA REDONDA. SECTOR EDUCA.
• Aprovechar el potencial de los comedores escolares y universitarios por un mundo más justo y saludable.
– **Antoni Aguiló**, presidente de REUS (Red Española de Universidades Saludables) y catedrático de Salud Pública en la Universitat de les Illes Balears.
– **Felipe Celis**, chef y profesor del grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas. Campus CETT - UB.
– **Margarita Hernández**, técnica de Agricultura Ecológica. Programa 'Ecocomedores' del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.
– José M. Capitán, técnico del Servicio de Salud del Ayuntamiento de Sevilla y presidente de la comisión de trabajo de Restauración Colectiva del Codinan (Colegio de Dietistas Nutricionistas de Andalucía).

18.45h a 20.00h.
CLAUSURA EN EL ESPACIO DE PATROCINADORES .

ORGANIZACIÓN

www.restauracioncolectiva. com
info@restauracioncolectiva.com

LOCALIZACIÓN

Hotel Alimara.
Carrer de Berruguete, 126
08035-Barcelona

TRANSPORTE

Salida 4B / 5 de la Ronda de Dalt.
Autobús: V21-27-60-73-76-B16-B19-N4.
Metro: Línea 3 Mundet (verde).

Restauración colectiva

www.restauracioncolectiva.com
info@restauracioncolectiva.com

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

Organizado por:

Restauración colectiva

Patrocinadores principales:

A Alimentaria & H HOSTELCO

Plátano de Canarias

Patrocinadores:

euroline we make it simple

ACO

agua KMZERO

KITCHENING

heura by Foods for Tomorrow

easilys

SOCAMEL

PROFOOD

cyranie IBERICA

Ots Vinas

RATIONAL

guzmán Bidfood

CUCORENT

HANNA instruments

Con el apoyo de:

Albie

ausolan

CATERING antonia navarro

IRCO

alcesa

ARCASA

BIO BIO

serunion

SHG

COMPASS GROUP

aramark

ISS

sodexo

INTUR

mediterráneo

Revisa

SERHS food

Colaboradores:

ChefEco

ZUMMO

asonaman

aliment consulting

AEHH

CETT

CESNUT

te lo sirvo VERDE

Codinucat

Linkers

op-team