



Te encuentras en Inicio /



Vicente Domingo, comisionado especial del programa Valencia, capital mundial de la alimentación sostenible, 2017' en la inauguración del congreso.
©Eduardo_Alapont.

El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector

08-11-2017

Valencia acogió el pasado 7 de noviembre el *Congreso de Restauración Colectiva*. Uno de los hilos conductores del programa fue el de la sostenibilidad y el desperdicio alimentario, pero también el de la comunicación, una cuestión de suma importancia para el sector. El congreso reunió a 265 profesionales acreditados, entre ponentes, moderadores y patrocinadores, que corroboren, con su apoyo e interés, que éste es ya, el gran foro anual de las colectividades.

- [Ponencias CRC'17.](#)
- [Álbum de fotos CRC'17.](#)
- [Vídeo resumen del CRC'17.](#)

Después de las anteriores convocatorias celebradas con gran éxito en Barcelona, teníamos claro que había que acercar el evento a otras comunidades, y Valencia (recinto Feria de Valencia) ha sido la sede ideal, por su compromiso con la iniciativa de la FAO en la lucha por conseguir una alimentación sostenible, con el objetivo de potenciar los objetivos del Pacto de Milán a través de las ciudades. De hecho **Vicent Domingo**, comisionado especial de 'Valencia, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, 2017', fue el encargado de abrir el encuentro con unas palabras de bienvenida y agradecimiento, en las que alabó el papel de la restauración colectiva y social, como puntal básico y colaborador imprescindible para cumplir con las recomendaciones del Pacto de Milán.

Lo cierto es que el *Congreso de Restauración Colectiva* es el único evento a nivel nacional que reúne a los profesionales de la restauración social y colectiva, y que año tras año se va consolidando como escaparate tanto de la problemática que afecta al sector y sus posibles soluciones, como de los avances y tendencias para seguir evolucionando. Además de los habituales patrocinadores y colaboradores, en esta edición además, el evento ha contado con el patrocinio principal conjunto de las ferias [Alimentaria](#) y [Hostelco](#), quienes siguen apostando fuertemente por el sector de las colectividades.

Siguiendo la misma idea que en los anteriores eventos, la temática del congreso no se ha centrado únicamente en la alimentación.

Este año, como no podía ser de otra manera, el tema protagonista del congreso ha sido la sostenibilidad y la gestión del desperdicio alimentario, cuestión que se abordó desde diferentes aspectos.

Vídeo resumen de la jornada.

Seguridad alimentaria y la alimentación para vivir mejor

La jornada de la mañana estuvo integrada por tres mesas redondas y dos cápsulas independientes. Los temas que se abordaron giraron en torno a las grandes cuestiones que preocupan a la restauración de colectividades. Empezando por el de la seguridad alimentaria, en la que se hizo un repaso por la principal normativa que atañe al sector en esta materia, incidiendo especialmente en el nuevo Reglamento UE 2017/625, que es un marco jurídico consolidado para dar apoyo a la integración y realización de controles oficiales a lo largo de la cadena agroalimentaria. Un Reglamento que concede mayor importancia a la confianza del consumidor y la lucha contra el fraude alimentario a través de controles y actividades oficiales más eficaces y armonizados en la UE. La norma internacional ISO 22.000, la gestión de alérgenos e intolerancias, y la presentación de la 'Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares', promovida por Aercov (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de la Comunidad Valenciana) completaron esta sesión.

La alimentación saludable, variada y de aspecto y sabor atractivos fue otro capítulo de indiscutible interés en la sesión de la mañana. Los ponentes se preguntaron en sus intervenciones si es posible promover una alimentación de estas características en las escuelas y las residencias de la tercera edad. O si es posible que los más pequeños aprendan a comer pescado fresco y verduras, o los mayores a saborear nuevas texturas más apetecibles. La respuesta, está claro, es afirmativa.

Comunicación, la asignatura pendiente del sector

La comunicación en la restauración colectiva fue, quizá, una de las mesas que despertó más interés, dado que esta cuestión nunca se había abordado en un foro del sector. Teniendo en cuenta además que es un aspecto básico para crear marca y generar una identidad corporativa, no sólo a nivel particular de las empresas, sino de todo el conjunto del sector. Las conclusiones expresadas por los ponentes fueron claras y contundentes: queda todo por hacer, y es necesario hacer una puesta en valor del sector, de los profesionales, de su trabajo, y del importante papel que desempeña en la sociedad. De lo contrario, la restauración colectiva seguirá siendo tratada injustamente como una restauración invisible y poco reconocida, anulada por la restauración comercial y la gastronomía de relumbrón. Con el agravante de que suele aparecer en los medios con cierta asiduidad protagonizando noticias negativas sobre crisis, mal servicio y otras cuestiones que fomentan su mala imagen.

Para revertir esta imagen y empezar a comunicar en positivo, el sector necesita trazar una estrategia de cohesión para remar en el mismo sentido. Y por eso entendemos que el *Congreso de Restauración Colectiva* ha facilitado los primeros pasos poniendo en contacto a diferentes actores del sector: empresas, proveedores, administraciones, responsables de cocinas y servicio, dietistas y nutricionistas, técnicos de calidad, estudiantes... públicos diferentes de una comunicación necesaria para la puesta en común de todas sus inquietudes, de su problemática, tendencias y evolución. Un foro que fomenta la intercomunicación con el objetivo de dar al sector la visibilidad que se merece.

Sostenibilidad: coste ambiental, social y económico

La sesión de la tarde se dedicó casi al completo a la sostenibilidad, y especialmente al desperdicio alimentario. Este último aspecto supone para las colectividades un coste económico, ambiental y social que las empresas responsables deben evitar, sensibilizando al personal implicado y ofreciendo estrategias logísticas y educativas para reducirlo. Las mesas redondas abordaron diferentes aspectos de esta problemática, desde el tipo de servicios en el ámbito sociosanitario y escolar, hasta en el importante capítulo de las compras, operativa o tendencias. También se presentaron interesantes iniciativas que aportaron ideas para aplicar en todo tipo de empresas, como la de la eliminación del desperdicio alimentario en los aviones.

Las compras de proximidad, el proyecto europeo de compras verdes, y tendencias y nuevos conceptos, como el del nuevo restaurante de empresa, la restauración en grandes eventos deportivos o la aplicación del vending para recoger, reducir y reutilizar envases alimentarios, fueron otros temas que se abordaron de la mano de profesionales de prestigio.

El congreso fue valorado muy positivamente por todos los participantes, tanto por los profesionales acreditados, como por los ponentes y empresas patrocinadoras que contaron con una zona de exposición. Todos ellos encontraron en el CRC'17, buenas razones para acudir y seguro que repetir el año que viene.

Ponencias

El jueves que viene dedicaremos nuestra *newsletter* íntegramente a la información del congreso. Allí tendréis todas las fotos, vídeo e información más a fondo sobre ponentes, ponencias y todos los detalles más interesantes de esta edición 2017.

Los que estéis interesados, podéis descargaros las ponencias en la pestaña '[documentos](#)' de la página del congreso.

Con el patrocinio y la colaboración de...

El *Congreso de Restauración Colectiva* contó con un amplio espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Las firmas mostraron su novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y finalización del

congreso ya que se celebró todo en la misma zona.

Además del ya citado patrocinio principal de [Alimentaria](#) y [Hostelco](#), hasta el momento apoyan el congreso como patrocinadores las siguientes firmas: [Aco](#), [SDS](#), [Euroline](#), [Grupo Serhos](#), [Nutripack](#), [Oneworld Packaging](#), [Santos Grupo](#), [Unilever Food Solutions](#), [Marcilla Food Service](#), [AMC](#), [Rational](#), [Oms y Viñas](#), [Bel Foodservice](#), [Instrumentos Testo](#), [Qualis Export](#) y [Als Global](#).

En cuanto a las empresas operadoras, han confirmado su colaboración: [Servalia](#), [Arcasa](#), [Servicios Hosteleros a Colectividades](#), [Serunion](#), [Compass Group](#), [Albie](#), [Catering Antonia Navarro](#), [Intur Restauración Colectiva](#), [Galileo Colectividades](#), [Ircó](#), [Aramark](#), [ISS](#) y [Mediterránea](#).

Por último, destacar también la colaboración de [Kitchening](#), [Zeulab](#), [Winterhalter](#) y [Eurosanex](#); y la ayuda, tanto en el diseño de algunas mesas como en la difusión del evento, de la consultoría en sostenibilidad [Te lo Sirvo Verde](#), del [Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana \(Codinucova\)](#) y de la Asociación Rastro Solidario con su iniciativa [Aceite Solidario](#), de la que hemos publicado diversas informaciones en nuestras páginas.

¡Sólo nos queda daros las gracias a todos por vuestro apoyo y asistencia!

Noticias Relacionadas

- [Un código de buenas prácticas, en materia de compras sostenibles, nos espera en Bruselas](#)
- [Comunicación: la gran asignatura pendiente del sector de la restauración social y colectiva](#)
- [La seguridad alimentaria: foco de atención prioritaria del sector y de nuestro congreso](#)
- [Alimentar bien para vivir mejor, un compromiso ineludible con todas las colectividades](#)
- [La evolución de los conceptos y las tendencias también tuvieron protagonismo en el CRC17](#)
- [Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos](#)
- [Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2017](#)



Fiori Calvo es licenciada en Ciencias de la Información y periodista especializada en restauración, alimentación y tecnología alimentaria. Ha trabajado durante 18 años en revistas del sector horeca, incluida una conocida publicación técnico-empresarial del sector de restauración social y de colectividades. También ejerce su actividad profesional como asesora y consultora de comunicación. @: fioric@telefonica.net