

SEMINARIO



CÓMO OPTIMIZAR LA COMPRA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS EN EL SECTOR DE LAS COLECTIVIDADES



21 de Noviembre de 2022

Cómo optimizar el surtido de productos ecológicos en las despensas de los restaurantes bajo criterios sostenibles y saludables.

La hostelería vive momentos en los que ha de tomar la definitiva decisión de cuándo caminar hacia una oferta gastronómica sostenible y saludable, en el marco de una economía circular y que tenga, como meta final, la descarbonización de sus actividades, entendida como reducción al mínimo de su impacto medio ambiental.

Uno de los primeros pasos hacia ese objetivo final es re-ordenar su política de suministro y compras de materias primas, que cumplan requisitos tales como proximidad, estacionalidad, eco-bio, comercio justo... en un mercado en el que existen aún deficiencias estructurales que no hacen sencillo superarlos, sin dificultades en materia de logística de abastecimiento, calidades y cantidades, precios y servicios inherentes.

Especial consideración merecen estos temas, para las empresas de restauración colectiva, que tienen que acudir a concursos, ya sean públicos o privados, donde es requisito proponer menús basados en alimentos ecológicos. Incluso el sector de event catering, se encuentra ya, con clientes institucionales, que también formulan dicha exigencia.

La Fundación Restaurantes Sostenibles crea FANALeco para demostrar que sí es posible, con la debida preparación, superar esos primeros requisitos, teniendo en cuenta además, que tienen que estar alineados con otros pilares de la sostenibilidad, tales como las que se refieren a procesos y operativas medio ambientales y a la consideración de la personas que contemplan su actividad profesional, ya sean sus colaboradores directos o sus clientes.



By Fundación Restaurantes Sostenibles

Desarrollo de las Sesiones

- 9,30 Recepción y acreditación de asistentes.
- 9,45 **Salutación:** Sergio Gil, Presidente de la Fundación Restaurantes Sostenibles.
- 9,55 **Objetivos del proyecto FANALeco:** Mario Cañizal. Fundación Restaurante Sostenibles.
- 10,05 **Sesión I: Oferta de Productos Ecológicos:**
- Fundación Ferrer Sustainability. Nacho Peres.
- Llotja de Productes de Proximitat, FEPVPC, Llorenç Llop.
- Biomarket/Badosa Fruits. Joan Badosa.
- Werner&Metz. Sandra Ortega. Country Manager.
- 11,20 Coloquio moderado por Sergio Gil.
- 11,30 **Sesión II: Demanda de productos ecológicos**
- Catering Arcasa, Inés Navarro.
- Campos Estela, Ester Mata.
- St.Paul's School, Marc Esteve.
- Anna Ecológica 100%, Silvia Fillola.
- 12,45 Coloquio moderado por Santi Llinares, Gerente de la Fundación Restaurantes Sostenibles.
- 13,05 Conclusiones de la reunión.

Dirigido a

Jefes de Compras
Chefs de cocina
Operadores Logísticos
Proveedores eco-bio del mercado de la alimentación colectiva y el catering

PLAZAS LIMITADAS

Lugar

CETT UB
Escuela de Hostelería y Turismo
Aula Plaça B012
Av. Can Marçet 36-38
08035 Barcelona

ASISTENCIA GRATUITA

Horario

De 9,30 a 13.05h

Información e inscripciones

gestion@restaurantessostenibles.com
gerencia@restaurantessostenibles.com
www.restaurantessostenibles.com

Con el apoyo y colaboración de:

