Restauración en colectividades - RC, 2024

RESTAURACIÓN EN COLECTIVIDADES: MEETING POINT
Congreso de Restauración Colectiva.

(Alimentaria & Hostelco. Barcelona, 18 al 21 de marzo de 2024)

Tras la última edición del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC), celebrada pre-pandemia, hemos vuelto con un evento renovado y mucho más ambicioso. En el marco de las ferias Alimentaria & Hostelco, hemos celebrado la sexta edición de un congreso que nació para convertirse en punto de encuentro anual de los profesionales del sector, para compartir experiencias y para debatir sobre los temas que más preocupan a la restauración colectiva.

El programa ha incluido presentaciones, mesas redondas, entregas de premios y demostraciones culinarias alrededor de temas como la sostenibilidad y el desperdicio alimentario en colectividades, la seguridad alimentaria, la hostelería hospitalaria, alimentación para personas que viven con disfagia, nutrición, digitalización, casos de éxito, etc.

A continuación tenéis información completa del **programa del congreso**.

Lunes, 18 de marzo

– 11.00h a 12.00h. Mesa redonda.

• 'Inditex, liderando la restauración corporativa sostenible en España'.

• **Senen Mª Barral.** Responsable del Dpto. de Innovación, Infraestructuras y Servicios de Restauración de Inditex.
• **Eduardo Sanjurjo.** CEO y Fundador de Galia.
Moderadora: **Isabel Coderch.** Consultora en hostelería sostenible y fundadora de Te lo Sirvo Verde.

– 12.15h a 13.15h. Mesa redonda.

• 'Compras y planificación de menús escolares: claves para ofrecer menús sanos, sostenibles y justos'.

• **Tatiana Pérez de Acha.** Directora de Fidelización y RSC de Serunion.
• **Nani Moré.** Chef especializada en colectividades sostenibles y fundadora de *Menjadors Escolars*.
• **Gemma Salvador.** Dietista-nutricionista de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*.
Moderadora: **Isabel Coderch.** Consultora en hostelería sostenible y fundadora de Te lo Sirvo Verde.

– 13.30h a 14.15h. Demostración culinaria con degustación.

• 'Diseñamos un menú escolar sostenible, saludable y delicioso, con proteína vegetal'.

• **Marc Sans.** Chef corporativo. Rational.
• **Ghaim Kidane.** Responsable de Grandes Cuentas de Colectividades. Rational.

– 15.30h a 16.30h. Mesa redonda.

• 'Desperdicio alimentario en residencias geriátricas'. ¿Dónde está el problema?

• **Anna Pons.** Técnica de *Acreditació i de Suport a la Inspecció de Serveis Socials. Departament de Drets Socials*.
• **Marta Galindo.** Enfermera sector sociosanitario. Grup Lantus.
• **Antoni Vidal.** Director de Operaciones de Acra.
Moderadora: **Mercè Saltor.** Gestora Comercial de Central Borne.

– 16.45h a 17.45h. Mesa redonda.

• 'Digitalización y sostenibilidad'.

• **Denis Ugalde.** CEO de Oreka.
• **Juan Carlos Jiménez.** *Senior account director Iberia and Latam*. Mapal.
• **Constance Lambert.** *Business development manager & global resorts lead*. Winnow Solutions.
Moderadora: **Maite Molina.** Directora de RSE y Comunicación. Campos Estela.

– 18.00h a 18.15h. Iniciativa solidaria.

• 'Restauración colectiva y proyectos de impacto social: gestión del aceite usado en beneficio de proyectos de acción social'.

• **José Ramón Cuesta.** Presidente de la ONG Aceite Solidario.

Martes, 19 de marzo

– 10.30h a 11.30h. Mesa redonda.

• 'Comprar para una alimentación de calidad en residencias de mayores'.

• **Ignacio Manso.** Analista de compras especializado en residencias geriátricas.
• **Martina Miserachs.** CEO de Be Healthia.
• **Marc Ferré.** Director General de Save Up Market.
Moderador: **Mario Cañizal.** Promotor de Supply Food For Seniors.

– 11.45h a 12.30h. Demostración culinaria con degustación.

• 'Triple adaptación de la dieta mediterránea para pacientes con disfagia: nuestra experiencia en el *Consorci Sanitari del Maresme*'.

• **Paula Viñas.** Dietista-nutricionista. Hospital de Mataró. *Consorci Sanitari del Maresme*.
• **Fernando Dolera.** Responsable del desarrollo y elaboración del menú de disfagia. Hospital de Mataró. Serhs Food.

– 12.45h a 13.30h. Demostración culinaria con degustación.

• 'Ventajas de la modificación de texturas con un molino coloidal'.

• **Francesc González.** *Chef product manager*. Cotesa.

– 13.45h a 14.30h. Demostración culinaria con degustación.

• 'La propuesta más rentable y segura para cocinar dietas basales y específicas'.

• **Aridane Rivero.** *Chef corporativo*. Caldos Gallina Blanca.

– 16.30h a 17.30h. Mesa redonda.

• 'Grandes retos de la seguridad alimentaria más allá de la microbiología'.

• **Mª Rosa Urdiales.** Veterinaria del Principado de Asturias y presidenta de Sesal.
• **Daniel Carles.** Director técnico de Inno4Food by Soleti Group.
• **Xabier Munioitz.** Fundador y CEO de Laztan.
• **Marta Ruiz.** Directora de Calidad, Seguridad Alimentaria, PRL y Sostenibilidad de Mediterránea.
Moderador: **Iván Ludeña.** Director y Fundador de Iluquality.

– 17.45h a 19.00h. 'Premios ATX Allergy Protection'.

• Galardones otorgados a empresas, centros, iniciativas y profesionales del sector de las colectividades que destacan por su buena gestión y adecuación del servicio a las necesidades de las personas alérgicas.

Miércoles, 20 de marzo

– 10.30h a 11.15h. Incapto. Presentación.

• 'La revolución del buen café'.

• **Bea Mesas.** Cofundadora de Incapto.

– 11.30h a 12.30h. Mesa redonda. Food Service España.

• 'La desindexación: clave para la supervivencia'.

• **José Andrés Elizaga.** Director de Relaciones Institucionales. Grupo Clece.
• **Alejandra Leiva.** Presidenta de Aercan y Gerente de Catering El Cántaro.
• **Mario Muñoz.** Director General. Mediterránea.
Moderador: **Javier Arenillas.** Secretario General. Food Service España.

– 12.45h a 13.45h. Mesa redonda. Food Service España.

• 'Valores y reconocimiento de la restauración colectiva'.

• **Aksel Helbek.** Director Comercial y de Marketing. Serunion.
• **Santiago Aleixandre.** Consejero. Grupo Ucalsa.
Moderador: **Vicente Beneyto.** Socio director. Lasker.

– 13.50h a 14.45h. Degustación.

• 'Ofrecida por Rational, Gallina Blanca Foodservice y Cotesa'.

– 15.00 a 16.00h. Mesa redonda. Acellec.

• 'Con la comida no se juega: compra y calidad para educar'.

• **Froilán Salgado.** Director operativo. Fundesplai.
• **Gemma Salvador.** Dietista-nutricionista. *Agència Salut Pública de Catalunya*.
• **Carme Melèndez.** Subdirectora general de *Gestió de Serveis a la Comunitat i Beques. Departament d'Educació. Agència Salut Pública de Catalunya.*
Moderador: **Pep Montes.** Gerente. Acellec (*Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura*).

– 16.15h a 17.00h. Presentación estudio sectorial elaborado por Restauración Colectiva y Univer.

• 'La restauración colectiva en Catalunya: buscando la foto 'micro' del sector'.

• **Raimon Bagó.** Vicepresidente del *Clúster Foodservice de Catalunya* y director general de Serhs Food.
• **Alexandra Tamas.** Fundadora y CEO en Univer.
• **Ana Turón.** Directora de la revista 'Restauración Colectiva' y del 'Congreso de Restauración Colectiva'.

– 17.15h a 18.15h. Mesa redonda. Codinucat.

• 'El dietista-nutricionista en colectividades: un perfil clave pero poco visibilizado'.

• **Roser Martí.** Dietista-nutricionista. Presidenta del Codinucat.
• **Paula Crespo.** Dietista-nutricionista. Hospital Recoletas Campo Grande de Valladolid. Miembro del CGCODN.
• **Núria Mallén.** Dietista-nutricionista y *coach*. Coachee.
Moderadora: **Inés Navarro.** Dietista-nutricionista. Coordinadora del Codinucat.

Jueves 21, de marzo

– 10.30h a 11.00h. Ponencia.

‘La liofilización: una mejora en la alimentación’.

• **Francesc González.** *Chef product manager*. Cotesa.
• **Juti Gusi.** Fundador Asociación eQuaid.

– 11.15h a 12.00h. Mesa redonda. AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria).

• ‘La desnutrición relacionada con la enfermedad’.

• **M. Teresa García.** Universidad Complutense de Madrid.
• **Julia Álvarez.** Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Príncipe de Asturias.
• **Cristina Velasco.** Tecnóloga de los Alimentos. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital General Universitario Gregorio Marañón.
• **Yolanda Fernández.** Responsable de la Unidad de Hotelería del Hospital Germans Trias i Pujol.
Moderador: **Miguel Ángel Herrera.** Presidente de la AEHH y subdirector de Gestión - Área de Servicios Generales. Hospital Universitario Puerta de Hierro.

– 12.15h a 13.00h. Demostración culinaria con degustación.

• ‘Cocina contra la desnutrición’.

• **Silvia Mayor.** Cocinera y asesora alimentaria. Agar Asesoría Alimentaria.
• **Xavier Beltran.** Dietista - nutricionista y cogerente. Agar Asesoría Alimentaria.
• **Inés García.** Consultora en colectividades. Agar Asesoría Alimentaria.

– 13.15h a 14.00h. Mesa redonda. AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria).

• ‘Formas de financiación de grandes inversiones en maquinaria y equipos de cocinas industriales’.

• **Jordi Gargallo.** Responsable Comercial de Kitchening.
• **Michel Albea.** Director de Socamel España.
• **Gorka Viejo.** Director Comercial de Onnera Group.
Moderador: **Javier Vidal.** Vocal de la AEHH y jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela.

– **No es necesaria inscripción previa.** Con la entrada general a la feria es suficiente para acceder a la zona de colectividades (se trata de un espacio abierto).

– Accede a la página del evento de las webs de Hostelco y Alimentaria.

– Ubicación: Feria de Barcelona. Av. Joan Carles I, 64, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona.
Acceso Noreste (calle Foc).

Organizadores

Patrocinadores:

Bormioli Rocco _ Kitchening _ Rational _ GB Foods _ Zambú _

Con el apoyo de:

Serunion Aceite Solidario EHH - Hostelería Hospitalaria ATX Alkartea Campos Estella Food Service España Hospital de Mataró
Sojasun Serris Food Gallina Blanca Veritas Estrella Damm