



Congreso de Restauración Colectiva, 2019 - CRC19

LAS COLECTIVIDADES COMO MOTOR DE CAMBIO

(Barcelona, 5/11/2019)

La restauración social y colectiva es un importante empleador en nuestro país y, a su vez, tiene influencia diaria y directa sobre miles de personas de todas las edades. Por un motivo y por el otro puede ejercer como motor de cambio en grandes temas relacionados con propuestas de valor, talento, sostenibilidad, hábitos, salud... todo ello ayudando a las personas y aportando mayor liderazgo al propio sector.

PROGRAMA PROVISIONAL.

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

– **10.00h-10.30h.** APERTURA.

– **10.30h-11.30h.** CONFERENCIA INAUGURAL.

- *Capital humano, motivación y liderazgo.*
- **Xavier Marcet**, presidente de Lead to Change.

– **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 Ferreras**, directora de l'Escola d'Hoteleria CETT.
- **Rosalía López**, directora de la División Restauración 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.
- **María López**, Relaciones Institucionales y Servicios Jurídicos y Dirección Corporativa de Ausolan.
- **Joan Palau**, socio-consultor de OpTeam.
- **Ana Turón**, responsable de RC / CRC (moderadora).

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

– **16.00h-16.30h.** MESA REDONDA.

- *Comer de un modo sostenible es comer de manera saludable.*
- Intervinientes por confirmar.

– **16.30h-18.30h.** LA SOSTENIBILIDAD COMO NECESIDAD.

- Sesión conducida por **Isabel Coderch**, directora y consultora de Te lo Sirvo Verde.

– **17.00h-17.45h.** MESA REDONDA. SECTOR SOCIOSANITARIO.

- *La sostenibilidad en el sector sociosanitario: un largo camino por recorrer.*
- **Soledad Parrado**, subdirectora de Servicios Generales del CAULE.
- **Daniel Bassas**

, director 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.

– **17.45h-18.30h.**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 CC Culinarias y Gastronómicas. Campus CETT - UB.

– Ponente por confirmar. Programa 'Ecomedores' del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

– **18.30h a 19.30h.** CLAUSURA EN EL ESPACIO DE PATROCINADORES .

– **Localización del espacio:**

– [Hotel Alimara.](#)

Carrer de Berruguete, 126. 08035-Barcelona.

Salida 4B / 5 de la Ronda de Dalt.

Ver en [Google Maps](#).

– [Transporte público:](#)

Autobús: V21-27-60-73-76-B16-B19-N4.

Metro: Línea 3 Mundet (verde).

Organizadores



Patrocinadores:



Con el apoyo de:



Colaboradores:

