Restauraciónconcolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

El *Congreso de Restauración Colectiva* ‘cuelga’ el cartel de no hay entradas por segundo año

21-10-2016

Tenemos todo a punto para la celebración del *Congreso de Restauración Colectiva 2016*, un evento, como ya sabéis, especialmente dirigido a todos los profesionales del sector de la restauración social y colectiva. Este año volvemos con más ganas aún, la imagen renovada y un ambicioso programa. Y sí, ¡lo hemos conseguido! Hemos revalidado la cifra de 300 congresistas del año pasado. Recordad, 25 de octubre en Barcelona (en el marco de Hostelco).

El *Congreso de Restauración Colectiva 2016* (#CRC16) es un evento, como ya sabéis, especialmente dirigido a todos los profesionales del sector de la restauración social y colectiva, organizado por nuestra revista y Hostelco. La cita es el próximo **25 de octubre en Barcelona** y las bases están sentadas gracias al éxito de la pasada edición a la que acudieron algo más de 300 congresistas entre gestores, responsables de operaciones y otros departamentos, técnicos/as de calidad, cocineros/as, dietistas, patrocinadores… este año, además, contamos con la ventaja añadida de celebrarlo dentro del marco de Hostelco y formando parte de la *Barcelona Hosting Week*, una iniciativa que durante cuatro días convertirá a Barcelona en la capital del *hospitality*.

Como ya os informamos hace unos meses, volvemos con más ganas que nunca, una imagen renovada y un programa que pretendemos vaya más allá del propio congreso. El año pasado plantamos la semilla y este año queremos que de la convención surjan iniciativas e ideas en favor de las colectividades, de su máxima profesionalización y para reivindicar y llamar la atención sobre la importancia del sector, no sólo en el marco de la hostelería y restauración, sino de la sociedad en su conjunto. Un colectivo profesional que da de comer diariamente a miles de niños, ancianos, enfermos y también a muchísimos adultos sanos, tiene que estar mucho más reconocido de lo que está por su eficiencia, su responsabilidad y su labor social.

El evento se celebrará en el mismo espacio del año pasado (Auditorio CCC4 del Recinto Gran Via de Fira Barcelona) y bajo la misma estructura. Se dividirá en dos bloques, el primero de los cuales se desarrollará por la mañana y será común a todos los asistentes; y el segundo, por la tarde, desdoblado en dos sesiones paralelas, una dedicada a la restauración escolar y otra al segmento sociosanitario.

Mesas-debate sobre concursos públicos y perfiles profesionales

Bajo el título *Contratación pública: herramientas para ofertar con éxito; elaboración de pliegos, claridad y unidad de criterios*, la primera mesa del congreso debatirá sobre el sistema de las licitaciones públicas, la necesidad de estandarizar los pliegos, los errores en los que más frecuentemente caen las empresas operadoras y se ofrecerán una serie herramientas y consejos para poder licitar con las mayores garantías.

La mesa estará compuesta por profesionales de primera línea que tratarán el tema desde sus diferentes ámbitos: **Joan Bayona** (director de Servicios Generales del Parc Sanitari Pere Virgili); **Marta Lluís** (abogada de la sociedad Vila, Salbanyà i Martí), **Vivian Sans** (jefa de servicio del SACAC, *Servei Agregat de Contractacions Administratives*) y **Elena Cañadas**, del departamento de Contratación Pública de Eurest. **Isabel Doys**, directora y consultora de Normafood, ejercerá de moderadora.

La segunda de las mesas abordará el tema de *La profesionalización del equipo como estrategia de mejora del servicio, rentabilidad e imagen de empresa*. Sabemos que la profesionalización es vital para la buena marcha de cualquier sector y en colectividades, debido a su propia idiosincrasia es imprescindible que la empresas coloquen a los profesionales adecuados en los puestos clave. Por otra parte es importante también analizar la evolución de algunos perfiles que, como los dietistas o los técnicos de calidad, están asumiendo y ocupando puestos de responsabilidad directamente relacionados con la gestión y que van mucho más allá de su campo estricto. Conformarán esta segunda mesa: **Francesc González** (director y consultor en TCT45); **Beatriz Neila** (UTE Arcasa-Clece, Hospitals de Tarragona) y **Lluís Julià** (supervisor de Sanidad en Catalunya de Medirest), quien participará como moderador.

En esta sesión intervendrá también una *coach*, **Lidia Paniello** (Lidia Paniello Coaching), quien ayudará a los presentes a valorar y destacar los aspectos positivos del trabajo en restauración social, frente a la multitud de percepciones negativas que a lo largo de los años han ido calando y mellando la autoestima de muchos trabajadores del sector.

Estudio económico, etiquetado nutricional y el caso de Francia

Además de las dos mesas de debate, por la mañana se presentarán también tres ‘cápsulas’ independientes: **Javier de Lamo**, de Eurofins, hablará sobre las nuevas obligaciones relativas al etiquetado nutricional, y ofrecerá herramientas para poder cumplir la ley con garantías; **Mario Cañizal**, economista y vicepresidente ejecutivo de ANTA, Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería, quien hablará sobre la importancia económica del sector de la restauración social y colectiva en España, analizando evolución y tendencias; y por último **Jean Louis Faurie**, de la ASPP (ASPP, *Association d'Action Sociale en Faveur des Personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris*), una empresa pública que da de comer diariamente a más de 10.000 trabajadores del Ayuntamiento de París.

Faurie es un profesional de larga trayectoria que ha trabajado tanto en el sector privado como en el público y en muchas partes de mundo, incluida España; explicará cómo está organizada la restauración colectiva en Francia, un sector fuertemente cohesionado en el país vecino, muy organizado, potente y reconocido.

Contra el desperdicio alimentario y dietas de textura modificada

Ya por la tarde los congresistas podrán escoger entre una mesa dirigida al sector sociosanitario y otra centrada en el tema del desperdicio alimentario en los comedores escolares.

La modificación de texturas en alimentos sólidos y de consistencias en líquidos está dentro de lo conocido como dietas de texturas modificadas e indicada en el tratamiento dietético en las alteraciones de deglución y masticación en adultos mayores. Se trata de un tema importantísimo en el segmento de la residencias de ancianos y hospitales ya que, además de las cuestiones técnicas y culinarias, las dietas de textura modificada deben intentar paliar también los efectos de la disfagia sobre los aspectos psicosociales de quienes la padecen y devolver el placer de comer a las personas. Una tarea nada fácil en la que están trabajando tanto la industria de la alimentación como las propias operadoras del servicio.

Para abordar este tema estarán en la mesa **Josep de Martí**, director de Inforesidencias; **Inés Navarro**, responsable del área de Nutrición de Arcasa y miembro de la asociación de dietistas, Codinucat; **Fina Irles**, Fina Irles, jefa de Dietética y Gestión de Hostelería del Consorcio Hospital General de Valencia y miembro de la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria); **Alonso Ortega**, responsable de la cocina de la ‘Residencia Sant Cebrià’, profesional especializado en dietas de textura modificada; y **Marta Planas**, responsable de Centros Sanitarios Catalunya de Serunion, y miembro de la asociación de dietistas, Codinucat.

Por último, el desperdicio alimentario en los comedores escolares y la gestión sostenible y eficiente de sus cocinas es otro tema que preocupa y mucho. La restauración colectiva es un potente motor económico y laboral; no obstante, es un sector que genera un impacto ambiental muy importante y con un gran margen de mejora en términos de sostenibilidad, eficiencia y aporte de valor social.

En esta mesa intervendrán **Gemma Salvador** (dietista de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*); **Zarza Burgués** (directora de Calidad de la empresa Servalia); **Juan Marcos de Miquel** (responsable del servicio de Salud Pública del Vallès Occidental Oeste); e **Isabel Coderch** (consultora medioambiental especializada en restauración y directora de Te lo Sirvo Verde). En ella se analizarán casos de éxito, se darán diversas recomendaciones básicas para disminuir la merma y desperdicio alimentario y se tratará también el tema de la donación de alimentos.

Con el patrocinio y la colaboración de…

El *Congreso de Restauración Colectiva* contará, como el año pasado, con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Las empresas podrán mostrar 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 celebrará todo en el mismo espacio.

Así mismo, este año hemos establecido una nueva modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al evento.

Como patrocinadores principales contamos con Oneworld Packaging, Fagor Industrial, Nestlé Health Science, Nutripack, Euroline, Aco, Campofrío Health Care, Santos Grupo, Garcimar, Oms y Viñas, Rational, Dr. Schär, Gufresco, Unilever Food Solutions, AMC/ SDS y Alotex. En cuanto a las empresas operadoras, apoyan el congreso Compass Group, Servalia, Aramark, Clece, Combi Catering , Serunión, Arcasa y Arcasa Apetito.

Si pertenecéis a una empresa proveedora u operadora y queréis conocer las condiciones del patrocinio del congreso contactad, por favor, con **Albert Craus** (acraus@restauracioncolectiva.com).

– Inscripción y programa.

– IMPORTANTE: La acreditación del congreso es válida para visitar la feria Hostelco (pase para todos los días). Al contrario, las entrada de Hostelco **no son válidas** para acceder al *Congreso de Restauración Colectiva*.

Notícias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Las firmas líderes del equipamiento y food services para colectividades, apoyan el CRC
- La contratación pública, bajo lupa en el próximo Congreso de Restauración Colectiva
- La modificación de texturas, otra de las claves en el Congreso de Restauración Colectiva
- La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week
- Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio

Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del ‘Congreso de Restauración Colectiva’ (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / Linkedin.