Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Todo a punto para la celebración del primer evento global para colectividades

13-03-2024

La semana que viene abrirá sus puertas Alimentaria & Hostelco en el recinto Gran Via de Fira Barcelona; será una gran edición para la restauración, marcada por el impulso que ambos salones han querido dar a Hostelco & Restaurama como la gran plataforma de la hostelería europea. Es en este marco que, promovido por ambos salones y nuestra revista, por primera vez en España se presenta un evento dirigido a los profesionales de las colectividades, con expositores y cuatro días de actividades.

Por primera vez en nuestro país, la restauración colectiva contará, en el marco de una feria, con un espacio expositivo donde sus profesionales podrán recabar información, participar en actividades, descubrir novedades, hacer *networking* y, sobre todo, donde podrán compartir su día a día y disfrutar de un punto de encuentro con el que se sientan identificados.

Como todos nuestros lectores ya sabéis, el evento 'Restauración en colectividades: meeting point' (Barcelona, 18 al 21 de marzo) es una iniciativa de los salones Alimentaria & Hostelco y la revista Restauración Colectiva (RC) que viene a continuar, con un proyecto mucho más ambicioso, con la labor iniciada por el 'Congreso de Restauración Colectiva' del que se celebraron cinco ediciones hasta que llegó la pandemia.

La nueva zona incluye un espacio expositivo y un área central de actividades donde, bajo el paraguas de la sexta edición del 'Congreso de Restauración Colectiva', se desarrollarán presentaciones, mesas redondas y demostraciones culinarias alrededor de temas clave como la sostenibilidad, el desperdicio alimentario, la nutrición, la digitalización, casos de éxito, etc., un congreso de cuatro días de duración para el que se ha contado con la colaboración y participación de diversas asociaciones profesionales como la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria), Food Service España (la patronal nacional de restauración colectiva), Acellec (patronal catalana de comedores escolares y tiempo libre) o Codinucat (Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Cataluña), entre otros.

La restauración colectiva en Catalunya: mil millones de negocio y 570 mil usuarios diarios

Entre las muchas actividades previstas, cabe destacar la presentación del estudio ‘Restauración colectiva en Cataluña: buscando la foto micro del sector’, un informe impulsado por la propia revista Restauración Colectiva (RC) y la consultora especializada Univer (miércoles 20 a las 16.15h).

Este exhaustivo informe, único hasta la fecha y que estará disponible a partir del mes de junio, incorpora una base de datos detallada de la cual se ha extraído información verdaderamente reveladora en relación con los servicios de colectividades en comedores escolares, hospitales, empresas, residencias o centros penitenciarios. El estudio presentará las cifras macro pero también bajará al detalle analizando todas las divisiones por usuarios, centros, tamaños de centros, volumen de negocio, facturación, tipo de gestión del servicio (autogestión o externalizado), tipología de cocina (*in situ* o transportada) y *ranking* de empresas operadoras. Como adelanto podemos comentar que, en conjunto, se ha cifrado el volumen de negocio del sector en Catalunya en cerca de 1.000 millones de euros (967.048.123,00 €) y en más de 570.000 usuarios (571.586).

Cuatro días, 23 actividades y casi 70 ponentes

La sexta edición del ‘Congreso de Restauración Colectiva’ incluirá un total de 23 actividades (presentaciones, mesas redondas, demostraciones culinarias…), cuenta con la participación de casi 70 ponentes y se desarrollará durante los cuatro días de feria. Algunos de los asuntos que los principales expertos del sector abordarán en las distintas mesas redondas serán los relativos a la contratación pública de la que depende en gran parte el sector, los grandes retos de la seguridad alimentaria, la sostenibilidad en la restauración corporativa y el diseño de menús escolares, la alimentación de calidad, las dietas especiales, el desperdicio alimentario en todos los segmentos, o los problemas de desnutrición y de financiación en la hostelería hospitalaria.

Con este objetivo, desde la organización del congreso se ha diseñado una programación que el lunes 18 se centrará en la sostenibilidad en la restauración colectiva tanto a nivel corporativo, como en los centros educativos o en las residencias geriátricas y que dará comienzo con la presentación del caso Inditex como un ejemplo reconocido internacionalmente, de restauración corporativa sostenible; el martes 19 se dedicará la mañana a la alimentación en las residencias de personas mayores, analizando temas como la gestión de compras y con demostraciones de cocina sobre dietas especiales como las texturas modificadas, y por la tarde se abordará el tema de la seguridad alimentaria con la celebración de una mesa redonda y la entrega de los premios ‘ATX Awards’; el miércoles 20 será un día dedicado a la gestión y reivindicaciones del sector en el que, entidades como Food Service España, la Acellec o el Codinucat, organizan sendas sesiones para visibilizar sus demandas relacionadas con la desindexación, el reconocimiento público del sector o el reconocimiento profesional de los dietistas-nutricionistas; y por último, cerrando las sesiones del congreso, el jueves 21, estará centrado en la hostelería hospitalaria.

– Accede al detalle del programa completo del **‘Congreso de Restauración Colectiva 2024**.

Image not found or type unknown

Sobre Alimentaria & Hostelco

Alimentaria & Hostelco es la plataforma de negocios internacional líder en alimentación, bebidas, *food service* y equipamiento hostelero, organizada por Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona. La edición 2024 se celebra entre los próximos 18 y 21 de marzo de 2024 y contará con 3.200 empresas expositoras (de ellas 900 internacionales), que ocuparán 100.000 m^2 netos, la práctica totalidad del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona. Espera, asimismo, recibir 100.000 visitantes profesionales, reafirmando su liderazgo como principal plataforma ferial impulsora de negocios, internacionalización y*networking*.

Notícias Relacionadas

- Albi, Aramark y Hostesa, finalistas de los Hostelco Awards de restauración colectiva
- La octava edición de HIP marca un hito reuniendo a 49.137 profesionales
- Organic Food Iberia anuncia un 80% de espacio reservado a cuatro meses de su celebración
- El sector ecológico catalán apuesta por Organic Food & Eco Living Iberia en Ifema Madrid