



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo_RC2030 /



Alimentaria & Hostelco dedica un día completo a hablar de sostenibilidad en colectividades

06-03-2024

Enfrentamos una emergencia climática sin precedentes que demanda acciones concretas y urgentes. Ante esta realidad, la restauración colectiva juega un papel clave como palanca de cambio, con un enorme poder de compra y millones de comensales diarios. El próximo 18 de marzo, el primero de los cuatro días durante los que se desarrollará el 'Congreso de Restauración Colectiva' (RC_MeetingPoint en A&H), lo dedicaremos a analizar los grandes retos de sostenibilidad que afronta el sector.

El programa del primer día del 'Congreso de Restauración Colectiva' que celebraremos en el área de colectividades de las ferias Alimentaria & Hostelco (Barcelona, 18 al 21 de marzo), girará íntegramente entorno a los **grandes retos de la sostenibilidad en el sector de las colectividades**. Diversas mesas redondas y una demostración culinaria sobre menús escolares sanos, justos y sostenibles conforman una jornada en la que se abordarán aspectos clave, casos de éxito y soluciones digitales que permiten avanzar hacia una gestión más sostenible.

Isabel Coderch, especialista en hostelería sostenible, fundadora de la consultora Te lo Sirvo Verde y colaboradora habitual de nuestra revista, coordina con la organización este primer día de actividades, enmarcado dentro de las acciones de la revista presentadas bajo el *hashtag* #Objetivo_RC2030.

Inditex, una empresa textil que lidera la hostelería sostenible

Abriremos la jornada y el programa de actividades a las **11h de la mañana del día 18 de marzo** con un caso de éxito reconocido internacionalmente. Conoceremos de primera mano qué motiva a **Inditex**, una empresa textil, a liderar la hostelería sostenible. ¿Cuáles son las claves del éxito de su proyecto y cuáles son sus desafíos actuales? **Senen M^a Barral** (responsable del departamento de Innovación, Infraestructuras y Servicios de Restauración de Inditex) y **Eduardo Sanjurjo**, (CEO y fundador de Galia) serán los encargados de explicarnos este gran proyecto 360° en el que llevan ya años trabajando y cuyo objetivo es dar de comer de forma sostenible, reactivar la economía de proximidad y crear un modelo de restauración residuo cero.

Sostenibilidad a través del diseño del menú escolar

Seguiremos con una mesa redonda en la que se hablará de la **importancia en el diseño del menú en el comedor escolar**, la elección de los ingredientes y la organización de las compras para poder ofrecer menús saludables y sostenibles para impulsar la economía de proximidad y promoción de la salud. En este caso la propia Isabel Coderch moderará una mesa en la que participarán tres grandes profesionales que aportarán su visión del tema desde tres puntos de vista diferentes: **Gemma Salvador** como dietista-nutricionistas de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*, **Nani Moré**, como cocinera especializada en colectividades sostenibles y **Tatiana Pérez de Acha**, como directora de fidelización y RSC de una gran empresa del sector como es Serunion.

Los menús escolares... vegetarianos y cocinados sin fuego

Las práctica culinaria en este día dedicado íntegramente a la sostenibilidad la pondrá Rational. Cocineros especialistas de la firma han preparado un *showcooking* que lleva por título 'Diseñamos un menú escolar sostenible, saludable y delicioso con proteína vegetal'. Proporcionar a los niños y niñas una alimentación saludable, equilibrada y apetecible es crucial para que puedan crecer y desarrollar sus actividades diarias de forma adecuada y con la suficiente energía. Patricia Rusler, chef corporativa de Rational y Ghaim Kidane, responsable de grandes cuentas de colectividades, presentarán un menú que cumple con todos estos requisitos. Un menú producido en directo, en menos de 45 minutos y con solo dos equipos de cocción: 'iCombi Pro 6 1/1' e 'iVario 2-XS'.

La propuesta de Rational para una cocina sin fuego conlleva además una reducción de ocupación de la superficie total en la cocina, liberando un 30% de espacio. Facilita el trabajo del cocinero/a y también es una apuesta para cuidar el medio ambiente, minimizando los consumos energéticos por kilo de comida producido y porque reduce las mermas de los alimentos cocinados.

Desperdicio alimentario en residencias de personas mayores

Otro gran desafío del que se hablará en esta jornada es el del **despilfarro alimentario en las residencias de personas mayores**. Cada año, toneladas de alimentos son desperdiciados, contribuyendo al problema de la escasez de recursos y al aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero. Es imperativo que implementemos medidas para reducir este desperdicio y aprovechar al máximo los recursos disponibles. Esta sesión reunirá a todos los actores implicados en el diseño, elaboración y servicio de menús para identificar las causas y mejores estrategias para reducir el desperdicio y asegurar una alimentación apropiada para nuestros mayores. Participan en la mesa: **Mercè Saltor**, dietista-nutricionista y gestora de Central Borne; **Anna Pons**, técnica de Acreditación y Apoyo a la Inspección de Servicios Sociales del *Departament de Drets Socials* de la Generalitat de Catalunya; **Marta Galindo**, enfermera Sector Sociosanitari de Grup Lantus; y **Antoni Vidal**, responsable de Comunicación de Acra (Asociación Catalana de Recursos Asistenciales).

Digitalización y sostenibilidad, un binomio inseparable

Por último, la **digitalización** emerge como una herramienta poderosa en la reducción de nuestra huella de carbono y en cualquier proyecto relacionado con la sostenibilidad. La tecnología nos ofrece oportunidades para optimizar procesos, gestionar de manera más eficiente los recursos, reducir el desperdicio alimentario o reducir el consumo de energía. Debemos aprovechar los recursos tecnológicos que nos ofrece el mercado para avanzar hacia una restauración colectiva más sostenible y responsable. En este caso serán los responsables de algunas de las soluciones presentes en el *village* de patrocinadores del espacio los que apuntarán las claves a tener en cuenta en los procesos de digitalización. Moderados por **Maite Molina**, responsable de RSE y Comunicación de Campos Estela, esta mesa de debate estará conformada por: **Juan Carlos Jiménez**, *senior account director Iberia and Latam* de Mapal; **Constance Lambert**, *business development manager and Global Resorts Lead* de Winnow Solutions; y **Denis Ugalde**, CEO de Oreka.

Gestión de residuos con fines sociales

Cerrará la sesión **José Ramón Cuesta**, presidente de Aceite Solidario, ONG con la que colaboramos habitualmente y que nos hablará del reciclaje de aceite usado de cocina y su contribución a los ODS. Pertenecer a la iniciativa de 'Aceite Solidario', no solo refleja la responsabilidad medioambiental de las empresas, sino que también promueve avances tangibles hacia un futuro más sostenible, alineado con los ODS de la ONU

En conclusión, la sostenibilidad es un pilar fundamental en el futuro de nuestra industria. Debemos trabajar juntos para implementar prácticas más responsables, reducir nuestro impacto ambiental y contribuir a la construcción de un mundo más justo y equitativo para las generaciones venideras.

– Consulta el programa completo del 'Congreso de Restauración Colectiva'.

Image not found or type unknown



Noticias Relacionadas

- Volvemos con un renovado y mucho más ambicioso 'Congreso de Restauración Colectiva'
- La alimentación en residencias de mayores centra diversas actividades del CRC24
- El área de colectividades de A & H acogerá la entrega de los premios 'ATX Allergy Protection'
- Food Service España, Acellec y Codinucac visibilizarán sus demandas en el CRC24