



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Webinars, ferias y congresos /

## Alimentaria y Hostelco renuevan su compromiso con el Congreso de Restauración Colectiva

18-07-2018

**Un año más, estamos organizando el *Congreso de Restauración Colectiva (CRC)*, esta vez en Madrid. Estamos contentos de comunicaros que Alimentaria y Hostelco han renovado su confianza en nosotros y siguen apostando por apoyar al sector de la restauración social y colectiva, firmando por segundo año, el patrocinio principal del evento. Así mismo agradecemos su apoyo a todos los patrocinadores y colaboradores que hasta ahora han confirmado su participación.**

Las ferias Alimentaria y Hostelco han renovado el patrocinio principal del *Congreso de Restauración Colectiva (CRC'18)*, demostrando de nuevo su firme apoyo al sector de las colectividades; como todos sabéis, el evento se celebrará en Madrid, el próximo 6 de noviembre, en el Hotel Meliá Avenida de América y se convertirá, por cuarto año consecutivo, en el punto de encuentro anual de los profesionales del sector, para compartir experiencias y para debatir sobre los temas más actuales, relacionados con las colectividades.

Cabe recordar que tanto Alimentaria como Hostelco han demostrado en los últimos años y en reiteradas ocasiones su interés en la restauración social y colectiva, no solo apoyando eventos como nuestro congreso, sino dándo cabida y visibilidad al sector en diversas actividades dentro de sus propios salones.

### Mirando al futuro

Así como el año pasado el hilo conductor del programa del congreso fue la sostenibilidad y el desperdicio alimentario, el *claim* de este año es: 'Mirando al futuro'; un futuro que ya tenemos aquí, en el que ya se está trabajando desde muchos puntos de vista y que esperamos sitúe a la restauración social y colectiva en el lugar que se merece de una vez por todas.

La nueva ley de contratación pública, la seguridad alimentaria en las cocinas profesionales, la nutrición y las tradicionales sesiones de la tarde centradas en el sector sociosanitario y los comedores escolares, son los temas en los que hace hincapié el programa de este año. Distintos ponentes y expertos del sector y de fuera de él, ofrecerán información útil y herramientas de trabajo que los profesionales puedan *a posteriori* utilizar en su día a día.

Como siempre, hemos intentado cerrar un programa que pueda interesar de forma transversal a todos los segmentos del sector y a todos los profesionales: desde directivos y gestores de todos los departamentos hasta a los dietistas-nutricionistas, técnicos de calidad, cocineros o formadores. Como siempre, queremos que cualquier persona que trabaje en restauración social y colectiva, se sienta identificada con los temas y pueda disfrutar de la convocatoria.

### Inscripciones y patrocinios

Está ya abierto el periodo de inscripción y, como ya hicimos en ediciones pasadas, el congreso contará con un primer periodo de inscripción a precio reducido de 115 € + IVA (hasta el 16 de septiembre) y un segundo periodo con precio único de 165 € + IVA.

Además del ya citado patrocinio principal de Alimentaria y Hostelco, el *Congreso de Restauración Colectiva* contará como en anteriores ocasiones con un espacio destinado a proveedores del sector. Un total de, como máximo, 20 empresas patrocinadoras podrán mostrar sus novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y clausura del congreso ya que se celebrará todo en el mismo espacio.

Así mismo, este año mantenemos la modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al congreso con la opción de adquirir entradas a precio reducido durante todo el periodo para grupos de trabajadores y clientes (más información: [aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com)).

Hasta el momento, han confirmado su apoyo al congreso como patrocinadores las siguientes firmas: Marcilla Food Service, Euroline, Aco, Nutripack, Santos Grupo, Nestlé Health Science, Unión Cuatro, Ceylan, Aravén, Kitchening Pack Benefit, Hoalve, Oms y Viñas, Ecodiet y Cafés & Zumos.

Como empresas operadoras: Ausolan, Intur Restauración Colectiva, Arcasa, Serunion, Servicios Hosteleros a Colectividades, Albie, Aramark, Irco, Catering Antonia Navarro, Compass Group, Mediterránea, ISS, Alcesa y Colevisa.

Por último, destacar también la colaboración de Aercocam (Asociación Empresarial de Restaurantes de Colectividades de la Comunidad de Madrid), Codinma (Colegio Profesional de Dietistas Nutricionistas de Madrid), Aceite Solidario, Food Service Institute, Eduksano, Vegenat e Hypred.

Si pertenecéis a una empresa proveedora y queréis conocer las condiciones del patrocinio del congreso, contactad, por favor con **Albert Craus** ([acraus@restauracioncolectiva.com](mailto:acraus@restauracioncolectiva.com)). Si queréis colaborar como empresa de colectividades, podéis dirigirlos a [rc@restauracioncolectiva.com](mailto:rc@restauracioncolectiva.com)

¡Muchas gracias a todos! ¡Os esperamos el próximo 6 de noviembre en Madrid!

- Información completa del programa e inscripciones.
- Histórico de congresos.

### Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio