



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Desafíos y evolución de los hogares de mayores

Auditorio Edificio Ilumina
Esplugues de Llobregat

Viernes 16 de junio
10:00-13:30

Inscríbete gratis. Plazas limitadas.



apetito | ARQUÉS

ASSOCIACIÓ
ACAD
de Centres d'Assistència i de
DEPENDÈNCIA

Buscador de residencias.info

Upimir

Apetito Arqués organiza una jornada sobre los desafíos en las residencias de mayores

05-06-2023

El próximo viernes 16 de junio, Apetito Arqués organiza una sesión presencial en el auditorio del Edificio Ilumina de Esplugues de Llobregat (Barcelona) para hablar y debatir sobre los desafíos y evolución de las residencias y centros de día de las personas mayores. La jornada finalizará con una charla sobre los pilares de la alimentación *senior* y de los diferentes modelos de cocina (de 10.00h a 13.30h).

Dirigida a los y las responsables de residencias, centros de día y dependencia, la sesión está estructurada alrededor de cuatro grandes temas: 'Retos y oportunidades del sector', '¿Cómo afrontar una inspección de servicios sociales?', 'Pilares de la alimentación senior' y 'Modelos de cocina y sus alternativas'. Participarán en las charlas **Vicente Botella** (vicepresidente de Upimir), **Héctor Durán** (fundador de Buscador de Residencias), **Noelia I Vandick** y **Tània Mercadé** (responsables de Dietética y Nutrición de Apetito Arqués) y **Livinio Stuyck** (responsable de Grandes Cuentas de Apetito Arqués).

Con esta acción, la firma ratifica una vez más su apoyo y colaboración con un sector con el que está comprometido, mediante su participación en diversos proyectos de divulgación, innovación y transformación.

Por último, y para quien no conozca aún la marca, cabe recordar que Apetito Arqués ofrece platos de quinta gama elaborados con materias prima de calidad certificada y cocinados a partir de recetas tradicionales. Son platos ultracongelados para que lleguen a las cocinas con el máximo de su frescura y beneficios. Cuentan con más más de 250 platos para todos los gustos (incluidos platos halal, veganos, sin alérgenos, texturas modificadas, bajos en sal...) y trabaja en diversos segmentos de la restauración (hospitalario, social, horeca...), aunque tiene puesto el foco prioritariamente en el sector sociosanitario.

El sistema se puede implementar fácilmente en todo tipo de centros (residencias, clínicas, centros ocupacionales, centros de día...) así como en centros con o sin cocina. Es una alternativa de calidad al servicio de alimentación tradicional que permite ofrecer a los usuarios platos recién hechos, sabrosos, nutritivos y adaptados a sus necesidades.

Inscripción a la jornada

Contacta con **Apetito Arqués** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- **Apetito Arqués**, nuevo socio colaborador de la agrupación empresarial sociosanitaria La Unió
- **Arcasa Apetito** se transforma en **Apetito Arqués**, un punto de inflexión tras 10 años en el mercado
- **Arcasa-Apetito** desarrolla un proyecto piloto para dar de comer en situaciones de emergencia
- **Arcasa-Apetito** lanza 'Win Vitalis', una línea de platos con textura modificada para residencias