Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Araven formó en 2023 a 500 estudiantes de seis países sobre buenas prácticas en hostelería

Formación de Araven en el Basque Culinary Center.

Araven formó en 2023 a 500 estudiantes de seis países sobre buenas prácticas en hostelería

Martes, 19 de marzo 2024

Araven, la marca de productos para la hostelería de Araven Group, continuó el pasado año la formación sobre buenas prácticas en el transporte, conservación, manipulación y elaboración de alimentos para profesionales y estudiantes de hostelería. A lo largo de 2023 se impartieron 30 horas en 20 acciones formativas, con un total de 540 participantes, 220 en España y 320 en otros cinco países (Reino Unido, Túnez, Marruecos, Italia y Portugal). A través de sesiones prácticas, de entre una y dos horas de duración, los técnicos de Araven han explicado aspectos clave para el crecimiento y el futuro del sector.

El número total de participantes se ha mantenido estable respecto a 2022, cuando creció un 150% tras el paréntesis consecuencia de la pandemia sanitaria. Este último año han aumentado las acciones realizadas (de 16 a 20) y han llegado a más países (de cuatro a seis). Además, como nota más destacada, la formación ha incidido especialmente en los alumnos de escuelas de hostelería y centros de formación como colectivo de especial relevancia para extender el compromiso con la innovación, la excelencia profesional y sostenibilidad, que definen el catálogo de productos y el trabajo de Araven.

Las sesiones formativas abordan cuestiones como los procedimientos correctos para cumplir la normativa en materia higiénico-alimentaria, las técnicas para manipular los alimentos y elaborar platos de forma óptima o la excelencia operativa dentro de la restauración, aspectos en los que Araven comparte su experiencia como especialista en productos para la hostelería profesional.

Araven con los futuros hosteleros

Ejemplo destacado del trabajo con estudiantes es el caso de Marruecos, donde Araven ha empezado a impartir formación en todas las escuelas de hostelería del país. La firma está cada vez más presente en los países que se consolidan como destino turístico y por tanto están desarrollando y profesionalizando su sector hostelero. Así, en 2023, los estudiantes del CDC THR Marrakech y el Centre de Formation El Hank Ishr Polo Casablanca han recibido talleres sobre seguridad alimentaria.

A la vez, Araven ha seguido mostrando que sus productos son una opción para las demandas actuales de la hostelería también en los destinos más consolidados. ‘Evitar el uso del material desechable’ ha sido el tema de las formaciones impartidas en tres reconocidas escuelas de hostelería de Italia, que ha sido el país, fuera de España, con más participación en las clases de Araven, con un total de 135 estudiantes entre los institutos Pellegrino Artusi, Vincenzo Giobert y Apicio Colonna. La misma actividad se ha llevado al Westminster Kingsway College de Londres.

Igualmente, dentro de España, ha continuado la colaboración con el prestigioso Basque Culinary Center de San Sebastián. Para los alumnos de la especialización ‘Innovación y negocios’ se celebró la sesión ‘Una correcta conservación es clave para garantizar la calidad de las elaboraciones y su resultado final’, dentro del proyecto ‘Incubadora de restaurantes’.

La seguridad alimentaria en restauración también fue la materia ofrecida a los estudiantes de la Escuela de Hostelería CESUR, de Sevilla, elegido mejor centro de formación profesional de España en 2022 y 2021, y la Fundación Cruzcampo, dedicada a la inserción laboral de jóvenes.

Formación para el desarrollo sostenible

La formación en materia higiénico-sanitaria ocupó ocho sesiones específicas, impartidas en España, Portugal, Marruecos y Túnez, ofrecidas a clientes clave y equipos comerciales y de distribución, con el objetivo de facilitar su labor como prescriptores de los productos más adecuados para las distintas necesidades.

Araven destaca que sus propuestas formativas son una faceta más de sus acciones de Responsabilidad Social Corporativa y su compromiso para extender el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en todas las actividades de la compañía y en todo su ámbito de trabajo.

Con este espíritu, el catálogo de Araven ofrece más de 700 productos exclusivos que ayudan a cumplir la normativa alimentaria,

reducir el desperdicio alimentario, minimizar la generación de emisiones y residuos y facilitar el trabajo más exigente en la cocina profesional.

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

Notícias Relacionadas

- Araven Group reduce, en 2023, un 5% su huella de carbono, con el plan de sostenibilidad
- Araven lanza su nueva gama de bowls de BPA, transparentes y con una base de fácil limpieza
- La Univ. de Zaragoza avala las ventajas de las cubetas perforadas de Araven para descongelar
- Javier Layús, nuevo director general de Araven, tras liderar la integración comercial del grupo