

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

Biocultura Madrid acogerá una jornada sobre productos ecológicos en restauración colectiva

Biocultura Madrid acogerá una jornada sobre productos ecológicos en restauración colectiva

Lunes, 30 de octubre 2023

Biocultura Madrid será el punto de encuentro de una jornada profesional que incluirá una mesa redonda sobre el sector de las colectividades: ‘Encuentros Bio2b: la oportunidad de la restauración colectiva como motor de introducción de productos ecológicos al consumo’. Intereco y Asociación Vida Sana ofrecen esta actividad que explora los desafíos y oportunidades de la restauración colectiva como medio de introducción de productos ecológicos en el consumo.

Entre el 2 y el 5 de noviembre se celebrará la trigesimo octava edición madrileña de Biocultura en Ifema. Igual que se hizo en la última edición de Biocultura Barcelona y Biocultura Bilbao, la organización ha previsto unas jornadas profesionales que incluirán una mesa redonda que tendrá al sector de las colectividades como protagonista: ‘Encuentros Bio2b: la oportunidad de la restauración colectiva como motor de introducción de productos ecológicos al consumo’.

La sesión dirigida a nuestro sector se celebrará el viernes 3 de noviembre entre las 17h y las 18.30h en la sala N111, del Centro Convenciones Norte y en ella participarán como ponentes: **Carlos Zamora**, cofundador y CEO del ‘Súper de los Pastores’, de Deluz y Cía.; **Daniel Lois**, director de responsabilidad social corporativa en **Sodexo Iberia**; y **Daniel Miguel de la Rosa**, chef ejecutivo de la Fundación Federico Fliedner. Moderará **Purificación González**, subdirectora general de Promoción de Alimentos de España, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Enfocadas a perfiles variados

Las jornadas profesionales ‘Encuentro Bio2b’ son un evento pensado para operadores interesados en introducir sus productos ecológicos en nuevos canales. También para aquellos chefs, restauradores o profesionales del sector de la restauración colectiva que estén pensando cómo ofrecer menús más saludables y sostenibles. La mesa redonda cuenta con la participación de tres organizaciones del ámbito de las colectividades que sirven más de 10.000 menús diarios, con amplia presencia de alimentos ecológicos, locales y de proximidad.

La discusión abordará cómo se logra la incorporación de productos ecológicos en esta escala, los desafíos que enfrentan estas iniciativas y cómo se están adaptando a las demandas de un mercado cada vez más consciente en materia de salud e impacto medioambiental.

– Agenda del evento. Viernes 3 de noviembre.

- 16:50 - 17:00 - Recepción.
- 17:00 - 18:30 - ‘La oportunidad de la restauración colectiva como motor de la introducción de productos ecológicos al consumo’.

– [Descarga el programa completo en pdf clicando aquí.](#)

– [Encuentra otras convocatorias de interés en nuestra ‘Agenda’.](#)

Noticias Relacionadas

- [‘Restauración en colectividades: meeting point’, el punto de encuentro que le hacía falta al sector](#)
- [BioCultura Bilbao mira hacia la restauración colectiva en una de sus jornadas profesionales](#)
- [La ‘Semana Bio 2023’: una iniciativa para impulsar el consumo de productos ecológicos](#)
- [Restauración colectiva y despilfarro alimentario: innovación para encontrar soluciones](#)