



Biocultura Madrid acogerá una jornada sobre productos ecológicos en restauración colectiva

30-10-2023

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