



Aspecto general de la sala de ponencias; finalmente el congreso acreditó a 275 personas. ©RC_PacoDeogracias.

Congreso de Restauración Colectiva, 2019: el motor de cambio son las personas

06-11-2019

La quinta edición del 'Congreso de Restauración Colectiva' (#CRC'19), celebrado el pasado martes 5 de noviembre en Barcelona, ha sido todo un éxito de convocatoria y participación. Un gran evento gracias a los profesionales allí reunidos, conocedores de la imperiosa necesidad de hacer visible, apoyar y dar valor a una de las actividades más importantes de la alimentación. ¡Todos somos sector... Yo también #SoyRC!

- Noticias #CRC19 - Ponencias #CRC19 - Vídeos #CRC19 - Fotos #CRC19

Bajo el lema "Las colectividades como motor de cambio", el *Congreso de Restauración Colectiva, 2019* (#CRC19) reunió en Barcelona, el pasado martes 5 de noviembre, al sector de las colectividades en su ya consolidada convocatoria anual. Esta quinta edición se ha celebrado en un momento en el que el sector se ha propuesto avanzar al ritmo de la gran transformación que está imponiendo esta sociedad, y en el que las personas quieren ser más proactivas que nunca. Por este motivo, la gran mayoría de la temática del congreso ha girado en torno a las personas (trabajadores, clientes, consumidores...) y su influencia y protagonismo en esta actividad. De hecho, de este foro ha surgido el *hashtag* #SoyRC, que pretende ser la pequeña clave que distinga, una y ayude a comunicar a través de las redes sociales, donde la restauración de colectividades debería ser cada vez más activa.

Patrocinadores, colaboradores, ponentes, congresistas... 280 personas unidas bajo un objetivo común, dotar de mayor valor a una de las actividades más importantes del sector de alimentación. Como comentó **Antoni Llorens**, presidente de FeadrS (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social) y presidente-director general de Serunió, "un sector que emplea a 100.000 trabajadores, da de comer a cuatro millones de personas al día y significa el 0,3% del PIB nacional, y que no obstante se enfrenta a enormes desafíos. Entre éstos, el comunicar que existe y ponerse en valor ante la sociedad. Nadie nos conoce. Somos muy vulnerables en este sentido; hasta los que se supone deberían conocernos mejor, nuestros clientes, su entorno y nuestros propios empleados, están contagiados por esta falta de información. Si no comunicas, otros lo harán por ti".

Desde luego es indiscutible que hay que informar y vender bien lo que hace el sector. Y este es un problema que la restauración colectiva lleva acarreado desde siempre, teniendo en cuenta además que *“estamos en la era de la comunicación, en la que la información fluida y transparente de un sector dirigida a sus públicos objetivos tiene a su disposición muchas más herramientas que hace años y mayores posibilidades de éxito”*, como indicó **Joan Palau**, experto en comunicación y socio-consultor de Op-team.

La importancia de las personas en todos los ámbitos de las relaciones de las empresas, y sobre todo el concepto empatía, fue uno de los puntos sobre los que trató en la conferencia inaugural **Xavier Marcet**, prestigioso consultor en estrategia, innovación y emprendimiento corporativo y presidente de Lead to Change. Para Marcet, *“las personas no cambian, si las empresas no cambian”*. Habló de la necesidad básica de la gestión de talentos y de lo importante que es pensar en el futuro, observar y hacerse la pregunta: *“¿Qué es lo que necesitan nuestros clientes que no nos saben expresar?”*; para terminar su intervención hablando de la autenticidad y de que *“sólo se crece a través de las personas por mucha tecnología que se utilice”*.

Algo en lo que estuvieron de acuerdo la mayoría de los ponentes, es en un factor que marca diferencias entre las empresas: sus empleados bien formados y comprometidos con su trabajo y la sociedad. Citando a **Richard Branson**, *“los clientes no son lo primero, lo primero son tus empleados. Si cuidas a tus empleados, ellos cuidarán a tus clientes”*. La motivación en este caso es un factor básico para los trabajadores. Deben entender bien lo que hacen, sentirse reconocidos y ver que su labor es importante en un engranaje perfectamente organizado; en un proyecto común para que millones de personas puedan realizar el acto vital de comer diariamente.

Pero en el CRC'19 no sólo se destacó el protagonismo de los empleados como grandes aliados de las empresas, también se habló de la influencia de la restauración de colectividades en el fomento de hábitos saludables, sin olvidar uno de los grandes desafíos futuros: la sostenibilidad. Dos capítulos, que entran de lleno en la responsabilidad social del sector, y por el que algunos de los ponentes comentaron que el término *“restauración social”* era muy acertado para esta actividad.

Varios de ellos coincidieron en sus intervenciones hablando de hábitos saludables a través de dietas más equilibradas, elaboradas con alimentos ecológicos, locales y de proximidad, con porciones más adecuadas en cantidad y contenido, para diferentes colectivos como ancianos, escolares y universitarios. Pero también se habló de sostenibilidad, como la gran responsabilidad de todos, y en especial de las empresas, pensando en el presente, pero sobre todo en el futuro del planeta y de las personas. Y en el caso de las empresas de restauración social, el compromiso más acuciante es el de la disminución y paulatina eliminación del desperdicio alimentario y los residuos de plástico. En este punto fue muy elocuente la intervención de **Soledad Parrado**, subdirectora de Gestión y Servicios Generales de CAULE (Complejo Asistencial Universitario de León), que confirmó el gran problema que tienen los hospitales como grandes generadores de residuos *“por lo que tenemos en estudio diferentes acciones para reducir el impacto medioambiental que estos residuos y desperdicios causan”*.

Estos son a grandes rasgos los desafíos presentes y futuros que se plantearon sobre el sector. La actividad de la restauración de colectividades debe ser más conocida y buscar el reconocimiento que merece por parte de la sociedad; a la vez que debe ofrecer dietas más saludables, además de otras acciones relacionadas con la gestión de residuos, para ayudar en el cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible. Un motor de cambio hacia un compromiso social, para el beneficio de todos los implicados.

En próximos artículos profundizaremos en los diversos temas que se trataron, explicando lo que aportaron todos los ponentes en las diferentes sesiones.

– Puedes descargarte todas las ponencias.

Y todo ello gracias a...

El *Congreso de Restauración Colectiva* es una realidad gracias al esfuerzo y colaboración de muchas personas y empresas. Nuestro más sincero agradecimiento a todas las firmas que han estado apoyando, de una manera u otra, la celebración de esta quinta edición.

– CRC'19 ha contado con Alimentaria + Hostelco (renovado por tercer año consecutivo) y Plátano de Canarias, como patrocinadores principales.

– Como patrocinadores han apoyado el congreso: Agua Km0, Aco, Euroline, Kitchening, Oms y Viñas, Socamel, Heura, Easilyls, Bidfood – Guzmán Gastronomía, Cyranie, Rational, Profood by Taberner, Cucorent y Hanna Instruments.

– Un nutrido número de empresas operadoras han colaborado también con el evento: Albie, Ausolan, Catering Antonia Navarro, Alcesa, Irco, Servicios Hosteleros a Colectividades, Arcasa, Serunion, Compass Group, Bio Bio, Intur Colectividades, Sodexo, Aramark, ISS Iberia, Revisa, Mediterránea y Serhs Food.

– Por último, no queremos dejar de nombrar a: Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH), Aliment Consulting, Asonaman, Cesnut, Campus de Turisme, Hotelaria i Gastronomia CETT-UB, Chef'Eco, Codinucat, Feadrs, Laztan, Linkers, Op-team, Te lo sirvo verde, Zummo y Social Fooding.

Noticias Relacionadas

- Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2019
- ¡Mañana es el gran día! Empieza a conectar con todos los acreditados en el CRC19
- El Congreso de Restauración Colectiva, testigo de un sector que mira al futuro sin complejos
- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector



Fiori Calvo es licenciada en Ciencias de la Información y periodista especializada en restauración, alimentación y tecnología alimentaria. Ha trabajado durante 18 años en revistas del sector horeca, incluida una conocida publicación técnico-empresarial del sector de restauración social y de colectividades. También ejerce su actividad profesional como asesora y consultora de comunicación. @: fioric@telefonica.net