

Te encuentras en Inicio /



## Conoce mejor las firmas que han apostado por el *Congreso de Restauración Colectiva, 2018*

14-11-2018

**Como hacemos todos los años, queremos dedicar un 'gracias' especial a todas las empresas que, de una manera u otra, apoyan el 'Congreso de Restauración Colectiva'; todas ellas firmas líderes en sus campos, que valoran la importancia de que exista un evento nacional como éste donde poder unir fuerzas para cohesionar el sector de la restauración social y colectiva, y así poder trabajar juntos para darle visibilidad, reconocimiento y posicionarlo en el lugar que se merece.**

- Noticias CRC18 - Ponencias CRC'18 - Vídeos CRC'18 - Fotos CRC'18

El pasado martes 6 de noviembre celebramos en Madrid, el *Congreso de Restauración Colectiva 2018* y lo hicimos bajo el lema 'Mirando al futuro'. Esta ha sido la cuarta edición del evento y, como en las anteriores ocasiones, estamos especialmente orgullosos de haber vuelto a reunir a casi 300 profesionales del sector de la restauración social y colectiva, cerrando otro CRC con gran éxito de convocatoria. ¡Esperamos haber aportado un granito de arena más en favor de la cohesión, profesionalización, visibilidad y reconocimiento del sector de las colectividades!

Dicho ésto, hoy queremos agradecer especialmente el apoyo de todas las firmas patrocinadoras y colaboradoras. Suena a tópico pero es absolutamente cierto que sin ellas el congreso no sería posible. Todas son empresas líderes que valoran la importancia de que exista un evento nacional como éste, que apuestan por el evento como una herramienta de cohesión del sector y que ven el CRC como el mejor y único foro donde poder relacionarse directamente con un importante número de profesionales de todos los segmentos de las colectividades. Por esta razón y porque son firmas todas ellas punteras y ofrecen todas las garantías en productos y servicios, os recomendamos encarecidamente que las tengáis en cuenta en vuestro trabajo diario. No dudéis, por favor, en comunicaros con ellas si el día del evento os quedásteis con alguna duda o no tuvisteis tiempo de hablar con los representantes de las marcas (tanto en el libro del programa del congreso como en los links que incluimos en esta nota, tenéis sus números de teléfonos, webs y correos electrónicos).

Por segundo año consecutivo hemos contado con el **PATROCINIO PRINCIPAL** conjunto de Alimentaria y Hostelco, quienes ratifican así su fuerte apuesta por el sector de las colectividades. Como ya sabéis, las dos ferias celebraron su pasada edición conjuntamente

(entre el 16 y el 19 de abril de 2018), ocupando la totalidad del recinto de Gran Vía de Fira Barcelona y convirtiéndose en una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero. Así mismo acogieron diversos talleres y charlas destinados especialmente al sector de la restauración social y colectiva, demostrando una vez más su apoyo al sector.

Además de Alimentaria y Hostelco, este año han participado en el congreso como **PATROCINADORES** las siguientes firmas:

- **Aco**: soluciones para la infiltración de aguas pluviales, industriales y sanitarias. Distribuye una amplia gama de soluciones para la industria, hostelería y colectividades.
- **Araven**: desarrolla herramientas de trabajo útiles y fáciles de usar. Fabrica y comercializa artículos para el profesional de la hostelería y el equipamiento comercial.
- **Cafes & Zumos**: especialistas en el servicio desayuno para hoteles y colectividades. Con más de 18 años de experiencia brinda soluciones profesionales adaptadas a las necesidades del cliente.
- **Ecodiet**: 25 años en la distribución de productos sin alérgenos y ecológicos. Su filosofía de trabajo pasa por asociarse con sus clientes de forma activa para proporcionarles soluciones.
- **Euroline**: especializada en el proyecto, diseño y construcción de cocinas profesionales con sistema en línea fría. Sus servicios van desde el desarrollo del proyecto hasta su ejecución.
- **Hoalve**: una referencia para el sector de la distribución de equipamientos. Con más de 25 años, es un referente nacional en el sector de la distribución de equipamiento para el sector de la hostelería.
- **Kitchening**: alquiler de módulos de cocina portátiles que permiten disponer de una cocina en cualquier ubicación. Otra de sus especialidades es el alquiler de equipamiento de todo tipo de maquinaria de cocina y frío comercial.
- **Manufacturas Ceylan**: especializada en dar soluciones para la industria alimentaria con fórmulas, mezclas, sabores y bases culinarias. A la vez que ofrecen una cocina de calidad.
- **Marcilla / JDE**: especializada en los sectores del café y del té, proporciona soluciones adaptadas a las necesidades de cada cliente.
- **Nestlé Health Science**: fomenta una alimentación que aumenta la calidad de vida. Pionero en impulsar el valor de la nutrición y en fomentar una alimentación especializada.
- **Nutripack**: fabricante de envases y embalajes alimentarios; y de máquinas termoformadoras y termoselladoras de la marca propia Mecapack.
- **Oms y Viñas**: asesoramiento y suministro desde el equipamiento y menaje hasta el servicio integral del diseño y ejecución de cocinas industriales.
- **Pack Benefit**: envases alimentarios para una restauración colectiva sostenible. Fabricados bajo los más estrictos criterios de sostenibilidad, seguridad alimentaria y reducción del desperdicio alimentario.
- **Santos Grupo**: desarrolla soluciones globales para crear cocinas profesionales, desde su diseño hasta su instalación y puesta en marcha. Especialistas en cocinas centrales en línea fría completa.: especializada en los sectores del café y del té, proporciona soluciones adaptadas a las necesidades de cada cliente.
- **Unión Cuatro**: especializada en el estudio, desarrollo y ejecución de proyectos relacionados con la hostelería hospitalaria y la restauración colectiva.

Como empresas operadoras, han colaborado con nosotros: Ausolan, Intur Restauración Colectiva, Arcasa, Serunion, Servicios Hosteleros a Colectividades, Albie, Aramark, Irco, Catering Antonia Navarro, Compass Group, Mediterránea, ISS, Alcesa y Colevisa.

Por último, destacar también el apoyo de Aercocam (Asociación Empresarial de Restaurantes de Colectividades de la Comunidad de Madrid), Codinma (Colegio Profesional de Dietistas Nutricionistas de Madrid), Aceite Solidario, Food Service Institute, Eduksano, Vegenat, Hypred, Campofrío Health Care, Socamel y Dbmark.

¡A todos, de verdad, muchísimas gracias, sin vosotros, no sería posible!

## Noticias Relacionadas

- 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
- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio