



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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



Valencia acogerá el *Congreso de Restauración Colectiva* enmarcado en la capitalidad de la FAO

19-04-2017

Hemos tardado un poco pero aquí lo tenéis... os podemos confirmar ya que el *Congreso de Restauración Colectiva 2017 (CRC'17)* se celebrará el próximo 7 de noviembre en Valencia, en el marco de la programación de 'Valencia, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible', una iniciativa que parte de la FAO, con la finalidad de potenciar los objetivos del Pacto de Milán a través de las ciudades.

Como se dice ahora *save the date!*: Valencia, 7 de noviembre de 2017 (recinto Feria de Valencia). Ese será el día en que celebremos nuestro tercer *Congreso de Restauración Colectiva (CRC'17)*, en el recinto de Feria de Valencia. Tras dos eventos celebrados en Barcelona este año teníamos claro que debíamos acercar el evento a otras comunidades y la declaración de Valencia como 'Capital Mundial de la Alimentación Sostenible' nos dio pie a intentar hacerlo en la capital del Turia y bajo el paraguas de la capitalidad.

Vicent Domingo, comisario de la iniciativa, se mostró abierto desde las primeras conversaciones a acoger el evento por considerar el sector de la restauración social y colectiva como un puntal básico y un colaborador imprescindible para cumplir con las recomendaciones del Pacto de Milán; documento en el que se habla, literalmente, de "*redefinir los programas de los comedores escolares y demás servicios alimentarios institucionales con la finalidad de ofrecer una comida sana, de procedencia local/regional, de temporada y producida de manera sostenible*".

Por nuestra parte, convencidos de que hay que trabajar en este sentido, hemos firmado un compromiso ético de colaboración en el respeto a los principios del Pacto de Milán y para favorecer el desarrollo del mismo.

La sostenibilidad como hilo conductor

Como viene siendo habitual, la temática del congreso no se centrará en la alimentación únicamente. Este año, como no podía ser de otra manera, el hilo conductor de todas las intervenciones será la sostenibilidad y todos los temas ya sean los referidos a la

alimentación, al equipamiento, tendencias, operatividad, compras... serán abordados desde ese punto de vista.

Estamos trabajando en el programa del congreso pero os podemos adelantar que algunas de las temáticas principales girarán entorno a: la eficiencia y ahorro energético del equipamiento (eco-diseño, gestión del agua, residuos...); la sostenibilidad en la decisión de compra (certificaciones, ventajas competitivas, compras verdes, comunicación...); recursos humanos, economía social y RSC; productos de proximidad y alimentación ecológica (producción, logística y distribución); el desperdicio alimentario (comedores escolares, hospitales, medios de transporte); calidad y seguridad alimentaria...

Os animamos además, a que contactéis con nosotros si tenéis algún proyecto en marcha que encaje con alguno de nuestros temas por si es interesante darle cabida en el congreso.

El programa, igual que nuestra revista y todo lo que hacemos desde Restauración Colectiva (RC), está planteado para dar información y respuesta a temas que puedan preocupar tanto a los gestores de las empresas operadoras, como a responsables de cocinas o cocinas centrales, a técnicos de calidad, a dietistas-nutricionistas, formadores... es decir, a todos aquellos profesionales que intervienen en el sector desde unos campos u otros.

Inscripciones y patrocinios

No tenemos aún abierto el periodo de inscripción pero os podemos informar de que, como ya hicimos en ediciones pasadas, el congreso contará con un primer periodo de inscripción a precio reducido de 100 € + IVA y un segundo periodo con precio único de 150 € + IVA.

Como siempre, los profesionales de empresas proveedoras del sector (equipamiento y *food service*) solo podrán participar en el congreso a través de la fórmula del patrocinio. Sí podrán inscribirse profesionales de consultoras o empresas de servicios que puedan actuar de prescriptoras de las empresas patrocinadoras del CRC.

El *Congreso de Restauración Colectiva* contará como en anteriores ocasiones con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Un total de, como máximo, 20 empresas proveedoras podrán mostrar su novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y clausura del congreso ya que se celebrará todo en el mismo espacio. Si necesitáis información sobre estos patrocinios os podéis dirigir a **Albert Craus**, director comercial del evento (acraus@restauracioncolectiva.com).

Así mismo, este año mantenemos la modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al congreso con la opción de adquirir entradas a precio reducido durante todo el periodo para grupos de trabajadores y clientes (más información: aturon@restauracioncolectiva.com).

En próximas comunicaciones os iremos dando más detalles de todo. De momento apuntad la fecha en el calendario: Valencia, 7 de noviembre de 2017 (recinto Feria de Valencia). ¡Os esperamos!

– Encuentra esta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Las firmas líderes del equipamiento y food services para colectividades, apoyan el CRC
- El Congreso de Restauración Colectiva 'cuelga' el cartel de no hay entradas por segundo año
- Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración colectiva y social. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC).
@: aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).