



La sesión inaugural del congreso contó con la presencia de (de izquierda a derecha) Javier Arenillas, Santiago Aleixandre y Antonio Garamendi.

El Congreso de Restauración Colectiva, testigo de un sector que mira al futuro sin complejos

07-11-2018

El lema 'Mirando al futuro' ha sido el hilo conductor de la cuarta edición del *Congreso de Restauración Colectiva (CRC)*, celebrada esta semana en Madrid. Como en anteriores ediciones, CRC18 ha cosechado un gran éxito de convocatoria y participación, gracias a los cerca de 300 profesionales acreditados, reunidos con el objetivo de debatir sobre un futuro de buenas e interesantes expectativas que abren la puerta a nuevas oportunidades e implican renovación y compromiso en todos los ámbitos.

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

El carácter itinerante que deseamos sea una de las señas de identidad del CRC, nos ha llevado en esta cuarta edición a Madrid (6/11), en una edición en la que se ha abordado una temática clave como es el futuro de un sector que, según manifiestan la mayoría de sus profesionales, no tiene la visibilidad que merece, ni un reconocimiento justo por parte de la sociedad, entre otras muchas carencias.

Para conseguir revertir este escenario es necesario que el sector avance en conjunto con una base sólida, sumando así los esfuerzos dispersos de muchas empresas, fundaciones, y todo tipo de instituciones implicadas, que trabajan en pro de una meta común; un objetivo que el congreso organizado por www.restauracioncolectiva.com ha tenido claro desde su primera edición, porque lo cierto es que es el único foro a nivel nacional que reúne a todos los profesionales de la restauración social y de colectividades, en el que se debaten sus problemáticas, se intercambian opiniones, comparten ideas, nuevos proyectos, investigaciones y soluciones, avances y tendencias...

La nueva ley de contratación pública, la seguridad alimentaria en las cocinas profesionales, la nutrición y las tradicionales sesiones de la tarde centradas en el sector sociosanitario y los comedores escolares, han sido los temas prioritarios del programa de este año. Distintos ponentes y expertos del sector y de fuera de él, ofrecieron información muy útil y herramientas de trabajo que los

profesionales allí reunidos siguieron con sumo interés.

Reivindicando el sector

Javier Arenillas, secretario general de Feadrs y Aercocam, abrió el congreso con unas palabras de salutación y bienvenida, dando paso a **Santiago Aleixandre**, vicepresidente de Feadrs, vocal de Aercocam y director general de Albie, quien empezó exponiendo de forma clara y contundente algunas de las ya tradicionales reivindicaciones del sector. Así, Aleixandre comentó que *“darnos a conocer es uno de los grandes retos de este sector. Somos los grandes desconocidos de la restauración a pesar de estar presentes dando de comer en casi todas las momentos y lugares a lo largo de la vida, somos como la hermana pobre... y gracias a este congreso vamos adquiriendo mayor visibilidad”*. Otra cuestión candente es el tema de los bajos precios. El vicepresidente de Feadrs comentó algunas cifras significativas, citando a la consultora DBK como fuente, tales como que en España factura más de 3.000 millones de euros anuales (excluido el catering aéreo), se sirven 3,5 millones de comidas diarias a hospitales, residencias, colegios e instituciones y emplea directamente a cerca de 80.000 personas. Y aunque Aleixandre destacó que el sector ha crecido durante los últimos años y ha registrado una cifra de +4,2% en 2017, a pesar de la crisis, *“no obstante, esta mejoría de las ventas no ha hecho crecer en la misma proporción los beneficios de esta industria, ya que sus márgenes son cada vez más ajustados”*. En este sentido ha alertado que en los concursos deben evaluar más criterios aparte del precio, ya que actualmente hay empresas que *“trabajan por debajo de los costes, y eso no lo puede soportar ninguna a largo plazo”*.

Seguidamente cedió la palabra a **Antonio Garamendi**, presidente de Cepyme y candidato a la presidencia de la CEOE, quien aseguró conocer bien este sector al que considera *“de carácter estratégico”* por sus magnitudes y funciones, y calificó de *“drama”* la problemática de las licitaciones públicas que *“sólo se fijan en el precio, sin seguir otros criterios de calidad”*. También censuró *“la gran demora de las administraciones en los pagos, presentando además elevados índices de morosidad”*.

Nueva ley de contratos públicos

La primera sesión plenaria del CRC abordó un tema de candente actualidad y que preocupa al sector como es la nueva ley de contratos públicos y sus repercusiones en esta dinámica del sector. **Begoña Fernández**, directora general de Contratación y Servicios del Ayuntamiento de Madrid, fue la primera ponente en intervenir explicando los aspectos más importantes de la misma. Se trata de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, puesta en vigor el 9 de marzo de 2018. En su intervención, Begoña abordó los principales objetivos y efectos de esta nueva Ley, pero quiso dejar muy claro para los profesionales de este sector que los *“procedimientos van a ser más rápidos y flexibles y que el precio va a dejar de ser un criterio determinante a la hora de la adjudicación. Hay que desterrar la idea de que las administraciones vamos a utilizar el precio como único criterio”*.

Por su parte, **Alejandro Ferrández**, director de Operaciones de Mediterránea, reconoció en su intervención que *“esta nueva ley introduce novedades para que la calidad sea valorada en su justa medida y el coste no sea el único criterio, pero sólo vemos ciertas pinceladas desde su entrada en vigor, dado que todavía no encontramos una implementación de los nuevos objetivos al cien por cien. Esperemos que con el tiempo se evidencien estos efectos, porque el deterioro de los servicios por la reducción de los precios ha sido evidente”*.

Clara Morán, abogada de Global Pacta, abordó la normativa europea conocida como *Green Public Procurement (GPP) UE*, por la que, según comentó la ponente, *“las autoridades públicas tratan de adquirir bienes, servicios y obras con un impacto medioambiental reducido durante su ciclo de vida, en comparación con el de otros bienes, servicios y obras con la misma función primaria que se adquirirían en su lugar”*. El GPP deviene del Real Decreto 6/2018, de 12 de enero, por el que se crea la Comisión Interministerial para la incorporación de criterios ecológicos en la contratación pública. Una normativa que viene de Europa y a tener muy en cuenta por el sector.

A vueltas con la seguridad alimentaria

De todos es sabido que el riesgo cero no existe en una cocina profesional, por tal motivo la seguridad alimentaria es un tema principal y recurrente en este congreso nacional del sector.

Esta segunda sesión plenaria empezó con la participación de **Miguel Ángel López**, responsable de Seguridad Alimentaria y profesor de Diseño de Equipos e Instalaciones de Basque Culinary Center, entre otros cargos, que trató el tema de los diseños higiénicos en las cocinas. En su intervención comentó los principales problemas detectados en una cocina industrial mal diseñada, lo que significa un gran despilfarro de medios económicos y personales, y la necesidad de realizar un diseño higiénico y productivo para cada tipo de cocina. Para finalizar mostró cuáles son las principales tendencias de la cocina del futuro.

La problemática de garantizar la seguridad alimentaria en las cocinas provisionales por obras, eventos, etc. corrió a cargo de **Isabel Doys**, consultora-directora de NormanFood. que dejó claro que *“cuando hay una situación provisional, puede aumentar la probabilidad de que se aparezca un riesgo, si no hay previstas medidas preventivas, muy importantes en todos los procesos de cocina”*. Para ello mostró cómo evaluar el riesgo en situaciones de provisionalidad.

Las alertas emergentes de la *European Food Safety Authority*, (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria), más conocida por sus siglas Efsa, son cada vez más frecuentes en todos los ámbitos de la alimentación. **Laura Martín**, responsable del departamento de Sistemas Integrados de Ucalisa y experta del grupo de Efsa, intervino para explicar evolución de estas alertas desde principios de esta década a la actualidad, incidiendo en que el canal horeca en general, y la restauración de colectividades en particular despierta un gran interés por parte de su grupo consultivo para poder anticiparse a los nuevos riesgos emergentes.

Nutrición para una vida mejor

'Somos lo que comemos' es una sentencia muy popular que con el paso del tiempo está demostrando toda la verdad y poder que encierra. La primera intervención de la tercera sesión corrió a cargo de **M^a José Yusta**, de Estrategia Naos, que comentó todos los pormenores del 'Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas (2017-2020)' explicando sus objetivos, su enfoque y claves, así como la metodología acordada en Europa y los acuerdos sectoriales para la reformulación de más de 3.500 productos.

Concepción Maximiano, dietista nutricionista de Serunión y miembro de Codinma habló de la práctica diaria y el 'ideal' de las recomendaciones nutricionales en restauración colectiva, comenzando con los criterios que deben distinguir a los menús, cuestionándose que se considera 'calidad' (objetiva y subjetiva) en un menú, y concluyendo con los factores que pueden afectar a la calidad nutricional.

Un tema de candente actualidad como es la diversidad alimentaria y los puntos críticos de la dieta, corrió a cargo de **Víctor Paredes**, responsable del departamento de Nutrición de Gastronomic, y miembro de Codinma, que como conclusión a su intervención, señaló que *"no existe evidencia de que recomendar un aumento en la diversidad de la dieta promueva hábitos alimentarios saludables en adultos, frente a la calidad de la dieta"*.

Comedores escolares y sector sociosanitario

Como es habitual en el CRC, las sesiones paralelas de la tarde giraron en torno a los comedores escolares y centros sociosanitarios. En el caso de comedores escolares participaron **María López**, dirección corporativa de Ausolan; **Nacho Pons de Dalmases**, responsable de Innovación de Serunión; **Laura Bellés** y **Pilar Esquer** de Intur y de Hábits, respectivamente; y **María Luisa Álvarez**, directora gerente de Fedepesca y miembro del Comité Ejecutivo de Eduksano.

En sus intervenciones los ponentes dejaron claro que la restauración escolar sigue siendo un reto continuo para los operadores, por lo que hoy más que nunca es necesario *"alimentar educando"*, como señalaron Laura Bellés y Pilar Esquer en su ponencia conjunta. Gracias a una nutrición equilibrada el escolar puede desarrollar toda su potencialidad a la vez que influye directamente en su salud. De hecho María López, en el capítulo de tendencias, habló del comedor escolar como un 'espacio educativo integral', mucho más allá de un simple lugar donde se da de comer, y puso como ejemplo el caso finlandés, y María Luisa Álvarez abogó por la implantación de una asignatura de educación nutricional obligatoria en los planes de estudios de Primaria y Secundaria, que se promueve a través de Eduksano, un proyecto social impulsado por Arvi y apoyado por 16 asociaciones de distintos sectores. Por último, Pons de Dalmases transmitió la importancia del uso de las nuevas tecnologías en comedores escolares, en especial con el objetivo de estar conectado con los usuarios, padres (en el caso de los más pequeños) y universitarios.

En la sesión del sector sociosanitario intervinieron **Javier Vidal**, jefe del Servicio de Alimentación del Hospital Clínico de Santiago; **Rosalía López**, directora de la División Restauración de ISSI Iberia; **Paloma Ramírez**, cocinera del Hospital de Guadarrama y **Josefina Pérez**, comisión de Salud y Dependencia de Fundación Edad & Vida.

Javier Vidal explicó que todas las tendencias que actualmente están influyendo en la transformación de la alimentación en general también se empiezan a asociar al servicio de alimentación hospitalaria; tendencias como la utilización de productos más sanos, naturales y sostenibles, el impacto ambiental, la disminución o eliminación del desperdicio de alimentos, la gestión de residuos, la huella ecológica... De hecho, Pilar Ramírez destacó en su ponencia sobre la sostenibilidad en los servicios hospitalarios de alimentación que *"una cocina sostenible es posible y se puede mantener con el paso del tiempo. Sostenible con el medio ambiente y sostenible con respecto a la salud"*. Sin olvidar el despilfarro de alimentos. La idea principal que transmitió es la necesidad de sensibilizar a todos los profesionales al respecto. Por su parte, Rosalía López, centró su intervención en *"el valor de las personas como un intangible clave"* y Josefina Pérez puso en foco en la atención integral a los mayores, como una solución que va más allá de la atención centrada en las personas apostando por incorporar las innovaciones más eficaces del servicio de alimentación.

¡¡Muchas gracias a patrocinadores y colaboradores!

Como todos los años, el *Congreso de Restauración Colectiva* ha contado con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Un total de quince empresas proveedoras pudieron mostrar su novedades a los congresistas en el momento de la pausa-café, de la comida y en clausura del congreso ya que se celebró todo en el mismo espacio.

Además del patrocinio principal conjunto de Alimentaria y Hostelco, este año han apoyado el congreso como patrocinadores las siguientes firmas: Marcilla Food Service, Euroline, Aco, Nutripack, Santos Grupo, Nestlé Health Science, Unión Cuatro, Ceylan, Aravén, Kitchening, Pack Benefit, Hoalve, Oms y Viñas, Ecodiet y Cafés & Zumos.

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

Por último, destacar también la colaboración 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 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



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