



'Inditex, liderando la restauración corporativa sostenible en España'. ©ToniBofill.

El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición

02-04-2024

En el marco de una Alimentaria & Hostelco de récords en la que se han contabilizado casi 108.000 visitantes, se ha organizado por primera vez, un área de colectividades con expositores y actividades; ha sido un éxito absoluto a tenor del número de profesionales que respondieron a la convocatoria y el *feedback* recibido. Durante cuatro intensos días se celebraron 25 sesiones en las que intervinieron casi setenta ponentes.

Entre los pasados 18 y 21 de marzo se celebró en Barcelona la feria Alimentaria & Hostelco. Más de 3.200 empresas expositoras procedentes de 68 países han participado en una convocatoria que ha contribuido a incentivar el negocio, la internacionalización y la competitividad de sectores estratégicos de la economía española. Según la organización cerca de 108.000 profesionales han visitado el salón, un 25% internacionales, de 120 países; el impacto económico estimado es de 180 millones de euros, lo que refleja la fortaleza del certamen, que ha ocupado cerca de 100.000 m² de superficie neta de exposición, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

La cita ferial ha revalidado así su liderazgo potenciando la complementariedad de los sectores representados y ofreciendo una gran plataforma de negocio para sus profesionales. La organización ha apostado además por promover y dar cabida a un sinfín de actividades de todos los sectores representados (más de 350 actividades).

Según declaraciones de **Mar Santarrufina**, directora de Hostelco, *“este años hemos centrado aún más la atención en el canal horeca, no solo para impulsar los negocios, sino también para intercambiar experiencias y superar los desafíos que enfrenta este sector, como la sostenibilidad, la digitalización, los recursos humanos, la innovación... El canal horeca es uno de los más innovadores, ya que debe adaptarse de forma inmediata e incluso prever los cambios constantes en los hábitos de consumo. El proyecto de la plataforma Alimentaria & Hostelco se basa en la idea de unir la demanda y la oferta con el claro objetivo de resolver los problemas que afectan a todos los segmentos de la hostelería. Reconocemos su importancia y queremos contribuir al desarrollo y éxito del canal, uno de los más relevantes de la economía española”.*

‘Restauración en colectividades: meeting point’

Es en este marco en el que se ha organizado el espacio ‘Restauración en colectividades: meeting point’, una nueva área coorganizada por Alimentaria & Hostelco y nuestra revista. Es la primera vez que se celebra en España un evento de este tipo con zona expositiva y un área central de actividades donde se desarrolló durante los cuatro días, la sexta edición del ‘Congreso de Restauración Colectiva’.

Desde mesas redondas sobre diversos temas hasta entregas de premios, presentaciones y diversas demostraciones culinarias... han sido 25 actividades en las que han participado una setentena de profesionales como ponentes.

Desde ‘Restauración colectiva’ consideramos que la organización de un evento así era absolutamente necesario para la visibilidad y la propia cohesión del sector y que se ha conseguido el objetivo de reunir durante cuatro días a los profesionales que trabajan en las diversas áreas de los servicios para debatir y compartir información sobre los temas más importantes. CEOs, gestores, profesionales de la Calidad, dietistas-nutricionistas, cocineros... todos han tenido su momento en el evento.

Cabe destacar también el apoyo y colaboración de asociaciones y entidades del sector que han participado en el congreso y sumado asistentes con sus miembros y asociados. Desde patronales como **Food Service España** (patronal nacional del sector) o **Acellec** (patronal catalana de tiempo libre y comedores escolares), hasta el Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Catalunya (Codinucat), la **Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH)**, la **Asociación ATX** (protección para multi-alérgicos, atópicos y asmáticos), **Furega** (Fundación de Investigación en Gastroenterología) o la propia administración, todos han sumado para conseguir el éxito de convocatoria del evento.

“Para Alimentaria & Hostelco la coorganización de este espacio con la revista Restauración Colectiva supone un paso más en nuestra firme apuesta por las colectividades; un sector clave e importantísimo a tenor del número de menús servidos, las dimensiones del mercado y la responsabilidad que supone dar de comer a diario a colectivos con necesidades tan específicas y diferentes como los niños y niñas en los colegios, los pacientes hospitalizados, las personas mayores de las residencias o los trabajadores en los restaurantes corporativos. Es la primera vez que se celebra en España un evento de estas características y estamos muy satisfechos de la respuesta tanto por parte de los proveedores que han estado patrocinando y con stand en el espacio, como por parte de los profesionales que han llenado a diario el área de actividades”, según palabras de Mar Santarrufina.

Mesas redondas, premios, presentación de un nuevo estudio del sector y mucho más

Como ya se ha comentado, bajo el paraguas del ‘Congreso de Restauración Colectiva’ se celebraron cuatro días de actividades que incluyeron mesas de debate, presentaciones, demostraciones culinarias y hasta una entrega de premios. Algunos de los asuntos que los principales expertos del sector abordaron en las distintas mesas redondas tuvieron que ver con la contratación pública, la reputación del sector, los grandes retos de la seguridad alimentaria, la sostenibilidad en la restauración corporativa y el diseño de menús escolares, la alimentación de calidad, las dietas especiales, el desperdicio alimentario en todos los segmentos, o los problemas de desnutrición y de financiación en la hostelería hospitalaria.

De entre todas las sesiones cabe destacar la presentación del **primer estudio sobre la restauración colectiva en Catalunya**; un trabajo llevado a cabo entre nuestra propia revista y Univer, una consultora especializada en el sector.

La presentación generó gran expectación ya que es la primera vez que se realiza un análisis exhaustivo del sector en Catalunya y por tanto, la primera vez que se tendrá la foto completa y detallada de lo que supone este mercado. Como ya publicamos la semana pasada, el volumen de negocio de la gestión de los servicios de restauración colectiva en Catalunya supone casi 1.000 millones de euros (967.048.123,00 €) y alimenta a diario a más de 570.000 usuarios (571.586). Tenéis información detallada de las cifras presentadas en este link. El estudio y la base de datos estará disponible a partir del mes de junio de 2024.

Especialmente emocionante fue también la entrega de los **primeros premios ‘ATX Allergy Protection’**. ATX Alkarte, asociación promotora de los galardones, repartió un total de once premios y seis distinciones personales en un evento que obtuvo un gran éxito de asistencia y permitió reconocer públicamente el esfuerzo de los profesionales dedicados al bienestar de las personas alérgicas (información detallada y lista de premiados en este link).

- Todas las fotos del evento ordenadas por días.
- Noticias relacionadas.
- Programa completo.

