



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

El sector se cita en Barcelona: llega el gran encuentro de las colectividades en Alimentaria + Hostelco

© Toni Bofill.

El sector se cita en Barcelona: llega el gran encuentro de las colectividades en Alimentaria + Hostelco

Miércoles, 18 de marzo 2026

Después de meses de preparativos, el 'VII Congreso de Restauración Colectiva' y el espacio 'Restauración Colectiva: meeting point' están listos para recibir a todos los profesionales del sector la próxima semana en Barcelona, en el marco de las ferias Alimentaria + Hostelco. Un punto de encuentro imprescindible donde compartiremos conocimiento, experiencias y oportunidades de negocio en el único evento global de las colectividades, que se celebra en España.

Todo está listo para inaugurar la segunda edición del área de colectividades, '[Restauración Colectiva: meeting point](#)', de **Alimentaria + Hostelco**. El lunes próximo nos reencontraremos en Barcelona para disfrutar de cuatro días de aprendizaje, intercambio y conexión, con más de 70 ponentes participando en el '[VII Congreso de Restauración Colectiva](#)' (CRC26) y un amplio espacio expositivo donde descubrir las últimas novedades de los proveedores líderes. El punto de encuentro que hace de la restauración colectiva una verdadera comunidad profesional (#SomosRC).

Lo hemos dicho en reiteradas ocasiones pero antes de nada **gracias**. Gracias a las [empresas expositoras](#) que ocupan cada metro del área, a las asociaciones y entidades que coorganizan y aportan contenidos –como [Acellec](#), [AEHH](#), [ATX Alkartea](#), [Codinucac](#), [Food Service España](#) o [Inforesidencias](#)– y, por supuesto, a los **70 profesionales** que ya han decidido formar parte de todas las sesiones, debates, mesas redondas, ponencias, demostraciones de cocina... que celebraremos durante los cuatro días de congreso.

Este evento no es uno más. Es el **único espacio global en España dedicado a la restauración colectiva**, donde se combina **formación, debate, innovación y visibilidad** en torno a los principales retos y oportunidades que se afrontan como sector.

Durante cuatro días volveremos a reunir a expertos, operadores, proveedores y administraciones para hablar de temas tan relevantes como la **aplicación práctica de los nuevos reales decretos de menús saludables** en comedores escolares y centros sociosanitarios –uno de los asuntos más destacados del programa– junto a otros desafíos relacionados con la gestión, transparencia, seguridad alimentaria, tecnología o sostenibilidad.

Ahora bien, hay algo que no debemos olvidar: este evento no existiría sin el **espacio expositivo**. Los proveedores que han apostado por tener un *stand*, que patrocinan y que apoyan de una manera u otra, son una pieza esencial del ecosistema. Por eso, la invitación es clara: no nos limitemos a asistir al congreso. Recorramos los *stands*, preguntemos, interactuemos, escuchemos, descubramos soluciones... Porque detrás de cada expositor hay una apuesta por el sector, y sin ellos este punto de encuentro simplemente no sería posible.

Así, el área expositiva de '**Restauración Colectiva: meeting point**' contará con la presencia de marcas proveedoras del sector como [Central Borne](#), [MAPAL](#), [Save up Market](#), [Kitchening](#), [Cotesa](#), [Proppos](#), [Oreka](#), [Zambú](#), [Agar/Sammic](#), [Eco Artesa](#), [Elmar](#), [Acellec](#), [ACO](#), [Plátano de Canarias](#), [FSMax Systems](#), [SEIDOR](#), [Good Bio Foods](#) y [Nova](#).

Este evento se refuerza, además, con el patrocinio de [Rational](#), [Danone](#) y [Gourmet Eco Foods](#). Y contamos también con el apoyo de [Serunion](#), [Campos Estela](#), [Ecomenja](#) y [Serhs Food-Eudec](#) (además de [Novell](#), [Damm](#) y [García de Pou](#) que participan como colaboradores técnicos).

Haber organizado por segunda vez este evento es una excelente noticia. Pero más importante aún es lo que representa: la unión de un sector que quiere hablar, escucharse, aprender y evolucionar unido.

No os perdáis la oportunidad de estar allí: podréis descubrir las últimas tendencias, conectar con proveedores y operadores, y formar parte de la conversación que está dando forma al futuro de la restauración colectiva. Os esperamos del 23 al 26 de marzo en Alimentaria + Hostelco. ¡Ven y vive la experiencia en primera persona!

¡Nos vemos en Barcelona!

Noticias Relacionadas

- [Conoce las firmas que estarán presentes en el área de restauración colectiva de Alimentaria + Hostelco](#)
- ['RC Innovation Forum': ideas, tecnología y nuevos ingredientes para impulsar la restauración colectiva](#)
- [Último día del meeting de colectividades en A+H: asiste a la entrega de los 'II Premios ATX'](#)
- [Catering AN, Eudec Food y Rexcatering, finalistas de los 'Horeca Awards' de restauración colectiva](#)

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