

Te encuentras en Inicio /



Aspecto general de la sala durante la mañana.

El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector

26-10-2016

El pasado martes 25 de octubre celebramos, dentro del marco de la feria Hostelco, el **Congreso de Restauración Colectiva**. El resumen: **300 personas acreditadas, 22 ponentes y moderadores, y 24 empresas entre patrocinadores y colaboradores** son las cifras que avalan el éxito de esta segunda edición. Nuestro objetivo de convertir el congreso en un encuentro anual del sector está conseguido. ¡Muchas gracias a todos!

[Álbum de fotos CRC'16](#) (©LucasKorneyá).

Además de la función evidentemente informativa y formativa, el *Congreso de Restauración Colectiva* (Barcelona, 25 de octubre) se ha consolidado, en su segundo año, como la cita anual de este segmento de la restauración; un foro donde los profesionales de las colectividades pueden intercambiar información y experiencias, además de conocer las novedades de las empresas patrocinadoras, en un ambiente distendido que potencia tanto el *networking* como la propia cohesión del sector.

Antoni Llorens, presidente de Feadr (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social), y presidente-director general de Serunion, inauguró el congreso, destacando la enorme evolución que está viviendo el sector, *"en los próximos 4/5 años la restauración colectiva evolucionará más que en los últimos 20; están pasando cosas importantes"*.

Llorens destacó también que las empresas tendrán que hacer un esfuerzo por realizar un cambio de modelo y pasar de la habitual y única relación empresa-cliente adoptada en el sector tradicionalmente, a la relación empresa-cliente-cliente final; *"los nuevos servicios tendrán que ofrecer necesariamente ofertas personalizadas, una relación directa monitores-padres en las escuelas, servicios a domicilio e incluso asesoramiento nutricional para cocinar en casa. A partir de ahí, el futuro de las empresas estará en la diferenciación y en la eficiencia operacional"*.

Una mañana dedicada a la gestión, el valor del mercado y la profesionalización

La jornada transcurrió entre las 9.30h de la mañana y las 17.00h de la tarde y a lo largo de la misma se desarrollaron cuatro mesas redondas y tres cápsulas independientes. En ellas se plantearon temas muy diversos pero con un objetivo común, ofrecer herramientas de calidad a los profesionales para facilitarles su trabajo diario.

La mesa dedicada a la contratación pública sirvió fundamentalmente para constatar el interés del sector y la falta de debate y comunicación entre todas las partes implicadas. *“Foros como éste dejan ver claramente que si no existe una gestión más eficaz de los concursos públicos es porque no existe un espacio de comunicación permanente entre las administraciones y las empresas”*, según declaraciones de **Isabel Doys**, directora y consultora de **Normafood** y asesora del congreso.

Muy interesante fue también la cápsula dedicada a la nueva normativa sobre el etiquetado nutricional que prevé el Reglamento UE nº 1169/2011 y que entrará en vigor el próximo 13 de diciembre. A pesar de que los alimentos sin envasar, incluyendo los suministrados por las colectividades no estarán obligados a ofrecer la información nutricional, sí pueden facilitar voluntariamente la información relativa al valor energético, contenido en grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. **Javier de Lamo** (**Eurofins**), que fue la persona que impartió la ponencia explicó también las formas de calcular las cantidades de nutrientes, el valor energético, las proteínas, los carbohidratos, las grasas... además de hablar sobre las cifras de redondeo, tolerancias, etc.

En la mesa de profesionalización se hizo hincapié en los temas relativos a la motivación y en analizar la evolución de algunos perfiles que, como los dietistas o los técnicos de calidad, están asumiendo y ocupando puestos de responsabilidad directamente relacionados con la gestión y que van mucho más allá de su campo estricto. Así mismo, fue muy interesante, según destaca **Lluís Julià** (supervisor de Sanidad en Catalunya de **Medirest** y miembro del comité asesor del congreso) *“el poder conocer de primera mano, la experiencia de un profesional francés de la restauración colectiva. Nos quedamos todos bastante sorprendidos al ver todo lo que se hace y como se hace en el país vecino a nivel de formación, asociacionismo, concursos profesionales...”*.

Mario Cañizal (**ANTA, Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería**) presentó así mismo un estudio del sector con cifras y tendencias, información que desarrollaremos en un próximo artículo. Destacar que según las cifras que se presentaron, la facturación del mercado español en millones de euros es de casi 4.000 (3.967.000 mill. €), se sirven casi un millón de comidas anuales (975.000) y se consumen en 27.767 centros (de las cuales un 60% pertenecen al segmento de la enseñanza, un 5% al sociosanitario, un 3% a hospitales, un 5% al sector empresas y un 2% al resto de colectividades).

Dos temas estrella: el desperdicio alimentario en escuelas y las dietas texturizadas

Las sesiones paralelas de la tarde estuvieron dedicadas a dos temas del máximo interés en las colectividades: el desperdicio alimentario en escuelas y las dietas texturizadas.

Tal como comenta **Isabel Coderch** (consultora y directora de **Te lo Sirvo Verde** y también asesora del congreso), *“www.restauracioncolectiva.com es un portal comprometido con la sostenibilidad. Prueba de ello es que por segundo año consecutivo se crea el espacio para debatir sobre uno de los temas candentes en restauración colectiva: el despilfarro alimentario en comedores escolares. Conseguir acotar el despilfarro alimentario se ha convertido en una necesidad y todas las empresas lo empiezan a ver claro. No solo se trata de reducir costes, sino de reducir la huella ambiental y aportar un valor social repartiendo los sobrantes con los que más lo necesitan. De esto muchas otras cosas estuvimos debatiendo en el congreso, con el aforo completo y más de media hora de preguntas”*.

Por último, fue también muy positivamente valorada la sesión dedicada a los menús texturizados en residencias y hospitales. Sobre la mesa los menús hospitalarios y los de las residencias así como una visión general de las tendencias generales en el sector sociosanitario. *“Una de las conclusiones más importantes –según **Inés Navarro** (responsable del Área de Nutrición de **Arcasa** y miembro de **Codinucat** y del comité asesor del congreso)– es que los texturizados toman fuerza por su I+D en presentación, composición nutricional, textura o características organolépticas y ponen de manifiesto algunas deficiencias nutricionales de los triturados convencionales”*.

Con el patrocinio y la colaboración de...

El *Congreso de Restauración Colectiva* contó, como el año pasado, con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Las empresas pudieron mostrar su novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y finalización del congreso ya que se celebró todo en el mismo espacio.

Así mismo, este año contábamos con una nueva modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se ha tratado de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al evento.

Como patrocinadores principales hemos contado con **Oneworld Packaging**, **Fagor Industrial**, **Nestlé Health Science**, **Nutripack**, **Euroline**, **Aco**, **Campofrío Health Care**, **Santos Grupo**, **Garcimar**, **Oms y Viñas**, **Rational**, **Dr. Schär**, **Gufresco**, **Unilever Food Solutions**, **AMC/SDS** y **Alotex**. En cuanto a las empresas operadoras, apoyan el congreso **Compass Group**, **Servalia**, **Aramark**, **Clece**, **Combi Catering**, **Serunió**, **Arcasa** y **Arcasa Apetito**.

– Si os interesan los temas que se trataron en el congreso y no tuvisteis oportunidad de asistir, os podéis [descargar gratuitamente](#) las ponencias.

Noticias Relacionadas

- [Las firmas líderes del equipamiento y food services para colectividades, apoyan el CRC](#)
- [La contratación pública, bajo lupa en el próximo Congreso de Restauración Colectiva](#)
- [La modificación de texturas, otra de las claves en el Congreso de Restauración Colectiva](#)
- [La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016](#)
- [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](#)