



En marcha la *II Convención de cocinas centrales*, organizada por RC y Hostelco

20-01-2015

El próximo 28 de mayo se celebrará en Barcelona la *II Convención de cocinas centrales* coorganizada entre www.restauracioncolectiva.com (RC) y el salón Hostelco. El evento, que se llevará a cabo en el recinto Gran Vía de Fira Barcelona, abordará diversos temas adaptados a las necesidades actuales de las cocinas centrales en España.

El pasado martes 20 de enero, www.restauracioncolectiva.com (RC) llegó a un acuerdo con [Hostelco](http://Hostelco.com), para coorganizar la *II Convención de cocinas centrales* y posteriores ediciones. El evento, que se celebrará el 28 de mayo en el recinto Gran Vía de Fira Barcelona, tiene como objetivo analizar desde el punto de vista comercial, económico y social, algunos de los temas más candentes que afectan actualmente a estas instalaciones. La convención cuenta también con la colaboración de [Anta](http://Anta.com) (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería), quien hará entrega, ese mismo día, de sus premios anuales *Innovanta* y *Excel45*.

Rentabilidad, eficiencia y el nuevo Reglamento 1169/2011

El congreso estará dividido en dos bloques, el primero de los cuales se desarrollará por la mañana y será común a todos los asistentes; y el segundo, por la tarde, dividido en dos sesiones paralelas.

El diseño de cocinas centrales abordado desde el punto de vista de la eficiencia en los flujos de trabajo y bajo consideraciones de proceso, operativas y de seguridad alimentaria, será el tema de apertura de la jornada; le seguirá un apartado destinado a informar sobre las nuevas obligaciones derivadas de la entrada en vigor del Reglamento (EU) 1169/2011; y se cerrará la mañana con una sesión destinada a analizar el tema de los residuos en las colectividades, no sólo desde el punto de vista de la sostenibilidad, sino como importante fuente de ahorro y rentabilidad para una cocina central.

Por la tarde centraremos una de las sesiones en el segmento de la restauración escolar (nutrición, canales de información hacia los padres, alimentos de proximidad y alergias en los escolares); y la otra a la restauración sociosanitaria (cocinas centrales y servicios satélites, externalización y autogestión). En breve os ofreceremos información detallada del programa completo con horarios y ponentes.

El objetivo de la convención es, en definitiva, convertirse en un espacio de formación e información, además de en un punto de encuentro del sector y un foro donde poner en valor el trabajo de los profesionales de las colectividades y propiciar el contacto entre ellos.

En breve publicaremos el programa completo de la jornada y abriremos el periodo de inscripción. Mientras, si necesitáis algún tipo de información adicional o queréis participar en el congreso como patrocinadores, no dudéis en escribirnos un correo a info@restauracioncolectiva.com. ¡Y acordaos de reservar el día en la agenda: 28 de mayo de 2015!

Artículos relacionados:

['Éxito total de la jornada profesional sobre cocinas centrales, organizada por Anta'](#).

[Anta entrega sus premios 'Innovanta' y 'Excel 45' a nueve empresas del sector.](#)