Estáis a tiempo de participar en la segunda edición del ‘Restauración colectiva: meeting point’

Miércoles, 23 de julio 2025

A ocho meses de la celebración de la segunda edición del evento ‘Restauración colectiva: meeting point’, tenemos ya el 75% del espacio expositivo reservado. El evento, que se celebrará en el marco de las ferias Alimentaria & Hostelco, entre el 23 y el 26 de marzo del 2026, contará, como en la primera edición, con un espacio para actividades donde se desarrollará, durante los cuatro días, la sexta edición de ‘Congreso de Restauración Colectiva’. Estáis a tiempo de sumaros… ¡Os esperamos!

Como ya sabéis, el pasado 5 de mayo dimos el pistoletazo de salida a la segunda edición del espacio ‘Restauración colectiva: meeting point’, con la firma del convenio entre Alimentaria & Hostelco y nuestra propia revista. Esta segunda edición tendrá lugar entre los días **23 y 26 de marzo de 2026** y ocupará 300 m^2, 100 m^2 más que en la pasada edición.

Como el año pasado, el área de colectividades estará situada en uno de los pabellones horeca de la feria y contará con aproximadamente 18 *stands* de firmas proveedoras del sector y cuatro días de actividades programadas dentro de la sexta edición del **‘Congreso de Restauración Colectiva’**. A ocho meses de la celebración del evento, está ya reservado un 75% del espacio expositivo: Cotesa, Oreka, Agar, Central Borne, Save up Market, Proppos, Kitchening, Eco Artesa, Zambú, Mapal y Gourmet Eco Foods, se han sumado ya al proyecto reservando un *stand*, así como Rational y Serunion, que participarán en las categorías de patrocinador y colaborador respectivamente.

Organizaciones profesionales de distintas áreas (patronal, dietistas-nutricionistas, asociaciones…) también se han mostrado abiertas a colaborar y apoyar una vez más el evento como una iniciativa necesaria para darle al sector el valor y la visibilidad que se merece.

‘Restauración colectiva; meeting point’ está pensado para dar visibilidad a las empresas proveedoras y profesionales del sector, generar *networking* de calidad con los principales operadores y poner en valor todo el ecosistema de la restauración social y colectiva. Si la primera edición fue un punto de partida ilusionante, esta segunda llega con más fuerza, más contenido y más ganas de consolidar este espacio como punto de encuentro imprescindible y el único evento global que existe, en España, del sector de las colectividades.

Si tu marca está vinculada a la restauración colectiva y quieres ser parte activa de este gran escaparate, estás a tiempo de participar (puedes mandarnos un mail a info@restauracioncolectiva.com).

Os dejamos un vídeo resumen de la primera edición.

Notícias Relacionadas

- “Nuestra propuesta de valor se distingue por un reconocimiento explícito a la restauración colectiva”
- Seis razones para acudir a Hostelco más un plus imprescindible si tu sector son las colectividades
- El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición
- El congreso ‘Comer con disfagia’, un encuentro multidisciplinar sobre alimentación adaptada

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2026 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.