

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

Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio

El público siguió atentamente todas y cada una de las ponencias. Por la mañana el programa fue común; por la tarde se celebró una sesión dedicada al sector escolar y una al sociosanitario. ©Paco_Deogracias.

Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio

Viernes, 29 de mayo 2015

La restauración colectiva ya tiene un lugar de encuentro propio. 300 personas acreditadas, 20 ponentes, 20 empresas patrocinadoras... La Convención de Cocinas Centrales (a partir de 2016 Congreso de Restauración Colectiva) celebrada en Barcelona el pasado jueves 28 de mayo, ha venido para quedarse. Aquí os dejamos un resumen informativo y fotográfico de la jornada. En informaciones posteriores iremos desgranando en profundidad alguno de los temas que se tocaron.

El pasado jueves 28 de mayo celebramos en Barcelona (recinto Gran Vía de Fira Barcelona), la *Convención de Cocinas Centrales*; como ya sabéis, un evento organizado por www.restauracioncolectiva.com y **Hostelco**, que contó también con la colaboración técnica de **Anta** (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería).

Los números del congreso hablan por sí solos: 300 personas acreditadas, 20 ponentes, 20 empresas patrocinadoras... el éxito del congreso fue absoluto. El año pasado Anta plantó en Madrid la semilla del evento con la celebración de la primera edición... esta vez, con un nuevo formato, nueva organización y la colaboración de la propia Anta, se han superado las expectativas ya no sólo por las cifras, sino por la valoración positiva y muy favorable que todos los asistentes hicieron de la convención.

El objetivo está cumplido. La restauración social y colectiva tuvo durante la jornada, un espacio único de formación, además de un punto de encuentro y un foro donde poner en valor el trabajo de los profesionales del sector.

Respecto al programa de ponencias, se analizaron desde diversos puntos de vista, algunos de los temas más importantes que afectan actualmente a este segmento de la hostelería, y para ello participaron en el congreso 20 especialistas, todos ellos con una importantísima trayectoria profesional en el sector. Tres mesas redondas entorno al diseño de las cocinas centrales, el nuevo Reglamento 116/72011 y la gestión de residuos en restauración colectiva, completaron el programa por la mañana. Por la tarde se celebraron dos sesiones paralelas, una dedicada a la restauración escolar y otra dedicada a la restauración sociosanitaria.

El congreso acogió también la entrega de premios *Excel 45 e Innovanta* que otorga Anta anualmente.

Como ya informamos en las notas previas, no podemos olvidar que la restauración social es la responsable de alimentar diariamente a colectivos tan vulnerables como los pacientes ingresados, los escolares o a las personas mayores, entre otros. Mueve además un volumen de negocio anual, según los últimos datos, de 4.000 millones de euros, de los cuales, un 46% es restauración subcontratada.

A pesar de todo sigue siendo una restauración invisible y sobre todo, poco valorada y reconocida, anulada por los flashes y el glamour de la 'alta' gastronomía y la restauración comercial en general.

Con el patrocinio y la colaboración de...

El espacio del Centro de Convenciones del recinto Gran Vía de Fira Barcelona fue el lugar elegido para la celebración del congreso. En el espacio exterior de las salas de conferencias los 20 patrocinadores del evento contaron con un espacio donde presentar sus novedades y atender a todos los profesionales. En ese mismo espacio se sirvió el catering para no perder en ningún momento el contacto directo entre patrocinadores y congresistas y poder comentar, debatir y hacer negocio en un ambiente totalmente profesional, a la vez que distendido.

La *II Convención de Cocinas Centrales* ha contado con el patrocinio de **Oneworld Packaging**, **Ilpra Systems**, **Foodtopía**, **Oms y Viñas**, **Santos Grupo**, **Euroline**, **Distribuidora Joan**, **Rational**, **Macfrin**, **Repsol**, **Nutripack**, **Charvet**, **Zummo**, **Alfa**, **Fagor Industrial**, **Aco**, **Fritermia**, **Dynamic**, **Intecno** y **Brita**; y la colaboración de diversas entidades y asociaciones como **FEADRS**, **ACERCO**, **AEHH**, **Asociación de Restaurantes Sostenibles**, **Sociedad Española de Dietética**, **Insitwo**, **ACSA** y **ASPB**.

La próxima edición, la de 2016, se celebrará en Barcelona el día 25 de octubre, dentro del marco de la feria Hostelco y bajo el nombre definitivo de **Congreso de Restauración Colectiva**.

– Más información:

- Superadas las previsiones de asistencia para la *II Convención de Cocinas Centrales*.
- Las firmas líderes del equipamiento y servicios apoyan la *II Convención de Cocinas Centrales*.
- Programa del congreso.