



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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

EXPO FOOD SERVICE

1 DIC / 13:05 H - ESPACIO EVOLUCIONA

La restauración colectiva en el nuevo entorno social. ¿Cómo afecta la actual coyuntura a las colectividades? Retos y desafíos en seguridad alimentaria

ANA TURÓN
MODERADORA
PERIODISTA Y DIRECTORA
DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

JOAQUÍN PLAZA
SENIOR MANAGER
DE COLECTIVIDADES
EN CAFESTORE

MARÍA LÓPEZ
REPRESENTANTE Y PORTAVOZ
DE FOOD SERVICE ESPAÑA

OBEL CASTAÑEDA
TOURISM SERVICE BUSINESS
MANAGER SPAIN
EN ALS

MARTA CEREZO
DIRECTORA GENERAL SUR
DE EUROPA
EN EPACK HIGIENE

IFEMA MADRID

Organizan: **mab** **Restauración** Impulsa: **Peldaño**

Expofoodservice 2022 abre las puertas a la RC con una mesa redonda sobre retos y desafíos

23-11-2022

La restauración colectiva sigue ganando terreno en las citas sectoriales y este año le toca tener su espacio en Expofoodservice 2022. El evento, que se celebra en Ifema, acogerá dentro de su programa congresual, una mesa redonda en la que se analizará la situación general del sector y se hará hincapié en el tema de la seguridad alimentaria y los cambios experimentados a raíz de la pandemia. La cita, el 1 de diciembre a las 13.05h en el espacio 'Evoluciona' del pabellón 5.

Entre los próximos 30 de noviembre y 1 de diciembre se celebrará en Madrid (Ifema) Expofoodservice 2022, una cita anual del sector horeca organizado por 'Mab Hostelero' y 'Restauración News', e impulsado por 'Peldaño'. Además de la exposición comercial, el evento incluye un interesante programa de actividades paralelas, entre ellas un congreso donde se analizarán diversos temas relacionados con las muchas áreas que intervienen en el sector de la hostelería.

Las distintas actividades se llevarán a cabo en los espacios 'Crea' y 'Evoluciona' del pabellón 5 de Ifema, y, como novedad, está prevista una mesa redonda dedicada a la restauración colectiva, presentada bajo el título: 'La restauración colectiva en el nuevo entorno social. ¿Cómo afecta la actual coyuntura a las colectividades?'. En ella, además de analizar la situación del sector en estos momentos en nuestro país y reflexionar acerca de su futuro, se hará hincapié en el tema de la seguridad alimentaria, los cambios experimentados a raíz de la pandemia y el auge de las soluciones digitales como herramientas imprescindibles para el control de calidad.

Esta mesa redonda tendrá lugar el **día 1 de diciembre a las 13.05h. en el espacio 'Evoluciona'**, y en ella intervendrán: **Joaquín Plaza**, *senior manager* de Colectividades en Cafestore; **María López**, representante y portavoz de Food Service España; **Obel Castañeda**, *Tourism Service business manager Spain* en ALS; **Marta Cerezo**, directora general Sur de Europa en ePack Higiene; y con la moderación de **Ana Turón**, periodista y directora de la revista digital www.restauracioncolectiva.com.

Además de las dos jornadas de congreso, Expofoodservice 2022 también cuenta con un llamado 'Espacio Negocio', un sistema de reuniones B2B entre operadores del sector y proveedores; y también con una zona de exposición en la que compañías de alimentación, tecnología, robótica y equipamiento especializadas en el canal horeca mostrarán sus productos al público profesional

asistente. Expofoodservice es un evento anual y la pasada edición acogió la visita de 3.700 profesionales.

El registro para visitar el salón es gratuito: [Inscripciones](#).

Noticias Relacionadas

- [El Barcelona Biofilm Summit propone nuevas vías de control del riesgo de los biofilms](#)
- [FIAB analiza los nuevos patrones de alimentación y salud de los consumidores](#)
- [La AEHH cierra una nueva edición de su congreso destacando la evolución del servicio](#)
- [Convocado un seminario para analizar las claves de la compra ecológica en colectividades](#)