



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



El CRC, ha contado este año con un patrocinio principal conjunto de Alimentaria y Hostelco.

Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2017

15-11-2017

Celebrada la tercera edición del Congreso de Restauración Colectiva (CRC'17), queremos que conozcáis un poco mejor a las empresas patrocinadoras y colaboradoras que nos apoyan este año; todas ellas, empresas líderes que valoran la importancia de que exista un evento nacional como éste, que apuestan por una mayor cohesión del sector y que ven el CRC como el mejor y único foro donde poder relacionarse directamente con un importante número de profesionales de las colectividades.

El próximo 7 de noviembre celebraremos en Valencia (Feria de Valencia) el Congreso de Restauración Colectiva 2017 y lo haremos bajo el marco del programa 'Valencia, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible'. Será esta la tercera edición del evento, la primera que celebramos fuera de Barcelona, y, como ya sabéis se trata del único evento a nivel nacional que reúne a los profesionales de la restauración social y colectiva.

Hoy queremos agradecer especialmente el apoyo de todas las firmas patrocinadoras y colaboradoras. Suena a tópico pero es absolutamente cierto que sin ellas el congreso no sería posible. Todas ellas son empresas líderes que valoran la importancia de que exista un evento nacional como éste, que apuestan por el evento como una herramienta de cohesión del sector y que ven el CRC como el mejor y único foro donde poder relacionarse directamente con un importante número de profesionales de todos los segmentos de las colectividades. Por esta razón y porque son firmas todas ellas punteras y ofrecen todas las garantías en productos y servicios, os recomendamos que las tengáis en cuenta.

Este año contamos con un **PATROCINIO PRINCIPAL** conjunto de **Alimentaria** y **Hostelco**, quienes ratifican así su fuerte apuesta por el sector de las colectividades. Como ya os informamos hace tiempo, Alimentaria y Hostelco, celebrarán su próxima edición conjuntamente (entre el 16 y el 19 de abril de 2018) y ocuparán la totalidad del recinto de Gran Vía, convirtiéndose en una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero. Los salones acogerán así mismo diversos talleres de colectividades de los que os informaremos en breve.

Además de Alimentaria y Hostelco, apoyan el congreso como **PATROCINADORES** las siguientes firmas:

- **Aco**: soluciones para la infiltración de aguas pluviales, industriales y sanitarias. Distribuye una amplia gama de soluciones para la industria, hostelería y colectividades.
- **Euroline**: especializada en el proyecto, diseño y construcción de cocinas profesionales con sistema en línea fría.
- **Nutripack**: fabricante de envases y embalajes alimentarios; y de máquinas termoformadoras y termoselladoras de la marca propia Mecapack.
- **Oms y Viñas**: asesoramiento y suministro desde el equipamiento y menaje hasta el servicio integral del diseño y ejecución de cocinas industriales.
- **Oneworld Packaging**: la primera empresa que fabrica bandejas de celulosa laminada con *film* natural y certificado, aptas para trabajar en línea fría.
- **Rational**: equipos inteligentes de cocción que ofrecen la máxima eficiencia energética y productiva y ayudan a la reducción de mermas alimentarias.
- **Santos Grupo**: desarrolla soluciones globales para crear cocinas profesionales, desde su diseño hasta su instalación y puesta en marcha. Especialistas en cocinas centrales en línea fría completa.
- **AMC**: diseña, fabrica y distribuye todo tipo de artículos de menaje para colectividades (vajillas, bandejas, carros, accesorios...).
- **SDS/Polibox**: fabricante y distribuidora de contenedores isotérmicos en ppe, para el transporte de alimentos; y de los muebles para comedores escolares del proyecto 'Mandarine'.
- **Unilever Food Solutions**: ofrece una amplia gama de productos desarrollados por cocineros y para los cocineros. Trabaja con todo tipo de negocios, desde restaurantes individuales hasta grandes colectividades de todos los sectores.
- **Als Global**: laboratorio acreditado en el análisis de alimentos y de aguas, con presencia en 65 países y una experiencia basada en la relación con el cliente, conocimiento e innovación.
- **Bel Foodservice**: expertos en la fabricación de quesos y comprometidos con la restauración colectiva para la que desarrollan iniciativas destinadas a dar soporte al sector como guías de nutrición, recetas, programación de menús...
- **Grupo Serhos**: plataforma de compras y referente de la distribución de productos de alimentación en España.
- **Marcilla Food Service / JDE**: especializada en los sectores del café y del té, proporciona soluciones adaptadas a las necesidades de cada cliente.
- **Qualis Export**: servicio de distribución de frutas, verduras frescas y productos de IV gama en toda la Comunidad Valenciana. Referencia en la distribución de alimentación ecológica y de km '0'.
- **E Instrumentos Testo**: fabricante de instrumentos de medición desde hace 60 años, hoy en día ofrece una gestión integral de todos los parámetros de calidad con soluciones completas inteligentes.

Todos ellos han entendido nuestra filosofía y vislumbrado nuestro objetivo que no es otro que el de unir fuerzas para cohesionar el sector de la restauración social y colectiva, y así poder trabajar juntos para posicionarlo en el lugar que se merece. 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; y mueve además un nada despreciable volumen de negocio anual de unos 4.000 millones de euros.

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

En cuanto a las **EMPRESAS OPERADORAS**, han confirmado su colaboración: **Servalia, Arcasa, Servicios Hosteleros a Colectividades, Serunion, Compass Group, Albie, Catering Antonia Navarro, Intur Restauración Colectiva, Galileo Colectividades, Irco, Aramark, ISS y Mediterránea.**

Por último, destacar también la **COLABORACIÓN** de **Kitchening, Zeulab, Winterhalter** y **Eurosanex**; y la ayuda, tanto en el diseño de algunas mesas como en la difusión del evento, de la consultoría en sostenibilidad **Te lo Sirvo Verde**, del **Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (Codinuova)** y de la Asociación Rastro Solidario con su iniciativa **Aceite Solidario**, de la que hemos publicado diversas informaciones en nuestras páginas.

- Álbum de fotos CRC'17.
- Vídeo resumen del CRC'17.

Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- Un código de buenas prácticas, en materia de compras sostenibles, nos espera en Bruselas
- Comunicación: la gran asignatura pendiente del sector de la restauración social y colectiva
- La seguridad alimentaria: foco de atención prioritaria del sector y de nuestro congreso
- Alimentar bien para vivir mejor, un compromiso ineludible con todas las colectividades
- La evolución de los conceptos y las tendencias también tuvieron protagonismo en el CRC17
- Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos