Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Convocado un seminario para analizar las claves de la compra ecológica en colectividades

Miércoles, 26 de octubre 2022

Fundación Restaurantes Sostenibles (FRS) ha convocado un seminario que lleva por título 'Cómo optimizar la compra de productos ecológicos en el sector de las colectividades', con el objetivo de aportar luz sobre la alimentación y el mercado de productos ecológicos en relación a las compras en los servicios de restauración colectiva. La jornada será en Barcelona el próximo 21 de noviembre y las plazas son limitadas.

Recogiendo el guante y las dudas que salieron a la luz sobre la utilización de productos ecológicos en la restauración colectiva (precios, abastecimiento, logística…) en la jornada 'Mercabarna con las colectividades' celebrada el pasado mes de mayo, el próximo **21 de noviembre se celebrará en Barcelona** un seminario que lleva por título 'Cómo optimizar la compra de productos ecológicos en el sector de las colectividades'.

Fundación Restaurantes Sostenibles (FRS) es el organizador del evento y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Barcelona, Anna Ecológica y nosotros mismos (Restauración Colectiva). El objetivo es debatir en profundidad y bajo un enfoque real de sector, sobre la alimentación y el mercado de productos ecológicos en relación a las compras de los servicios de colectividades.

Una tendencia que no tiene vuelta atrás

La hostelería en general y la restauración colectiva en particular vive momentos en los que ha de tomar la definitiva decisión de caminar hacia una oferta gastronómica sostenible y saludable, en el marco de una economía circular y que tenga, como meta final, la descarbonización de sus actividades, entendida como reducción al mínimo de su impacto medio ambiental.

Uno de los primeros pasos hacia ese objetivo final es reordenar la política de suministros y compras de materias primas, para que cumplan requisitos tales como la proximidad, estacionalidad, eco-bio, comercio justo… en un mercado en el que existen aún deficiencias estructurales que no hacen sencillo conseguirlo y que presentan dificultades en materia de logística de abastecimiento, calidades, cantidades, precios y servicios inherentes.

Ni qué decir tiene que el sector de la restauración colectiva está especialmente presionado para dar rápida respuesta a todas estas cuestiones. Los concursos públicos (y también los privados) exigen ya hoy la utilizacón de productos ecológicos y, en un futuro próximo, que los menús estén basados en ese tipo de alimentos.

En el transcurso de la reunión intervendrán representantes de la oferta y demanda de productos ecológicos, *food* y *non food*, para compartir sus proyectos y sus experiencias en el uso de ecológicos.

Proyecto 'FanalEco'

Así mismo, la jornada servirá de marco de presentación del proyecto 'FanalEco', una iniciativa de Fundación Restaurantes Sostenibles que trabaja en la creación de una central de compras para poner a sus adheridos en contacto con la mejor oferta que pueda cumplir con los objetivos de sostenibilidad y descarbonizacion. El objetivo es formular estrategias de sostenibilidad que consideren los productos ecológicos como el foco de su diseño.

FRS quiere demostrar con 'FanalEco' (y demás proyectos que se presenten en el seminario), que sí es posible conseguir unos menús sanos y sostenibles en colectividades y alineados con las exigencias de las políticas de compras de las administraciones. No hay que olvidar, además, que la sostenibilidad en los productos del menú, debe ir alineada con los procesos y operativas de los gestores de los servicios y con las condiciones de trabajo de empleados y colaboradores.

Agenda del evento

La inscripción al seminario es gratuita y está abierta a todos los profesionales del sector de las colectividades, operadores logísticos y proveedores eco-bio del mercado de la alimentación colectiva y el catering. Las **plazas son limitadas (25/30 personas, por riguroso orden de recepción de la inscripción)** y el horario entre 9.00h y 12.30h de la mañana.

– **Barcelona, 21 de noviembre de 2022. CETT-UB**.

– Descárgate el programa provisional.
– Inscripciones:

- eventos@restauracioncolectiva.com
- gestion@restaurantessostenibles.com
- gerencia@restaurantessostenibles.com

Encuentra enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra ‘Agenda’.

Notícias Relacionadas

- Consumo quiere garantizar por decreto un menú escolar saludable, sostenible y de calidad
- Proyecto Llotges, una iniciativa para garantizar compras responsables, justas y sostenibles
- Las colectividades son la clave para revalorizar la presencia de la proteína vegetal
- Los países ricos deben disminuir el consumo de carne para cumplir los objetivos climáticos