



Te encuentras en Inicio / Secciones / Ferias y congresos /



Hemos regalado 20 inscripciones para asistir a la I Convención de cocinas centrales

16-07-2014

Como os informamos antes de vacaciones, el próximo día 2 de octubre se celebrará en Ifema la **I Convención de cocinas centrales**, un evento organizado por Anta y patrocinado por Horeq; como *media partner* del evento, la organización nos ofreció 20 inscripciones gratuitas para repartir entre nuestros lectores, de las que ya nos queda ninguna.

El próximo 2 de octubre Anta (asociación de profesionales y empresas dedicada a la promoción del desarrollo tecnológico en el seno del sector horeca) y Horeq como principal patrocinador, convocan a los profesionales del sector a la **I Convención de cocinas centrales**, en Ifema (Feria de Madrid).

Con esta iniciativa se persigue crear un espacio propio para los profesionales de la alimentación colectiva, y en especial, para los responsables de las cocinas centrales, con el objetivo de fomentar una corriente de opinión, donde todos aquellos que se encargan a diario de que miles de comidas lleguen a las bocas de los diferentes tipos de colectividades, sean tan protagonistas de la actividad culinaria, como los propios chefs mediáticos de los restaurantes gastronómicos.

El programa de este primer encuentro abordará tres temas de vital importancia y actualidad para un centro de producción como son: los nuevos equipamientos y tecnologías de producción para mejora de productividad en cocinas centrales; mantenimiento y eficiencia energética; y el uso de alimentos 'bio' en las colectividades.

Así mismo se proveerá el marco de la convención para entregar los premios *Innovanta* (4ª edición), que reconocen a empresas y profesionales que se han destacado en avances en materia de desarrollo de procesos, productos o servicios en el sector de la alimentación colectiva; y los trofeos *Excel45*, galardones que reconocen a las cocinas centrales con características que las puedan convertir en un referente en el sector.

Pregunta a los expertos

Además de las cuestiones propias que puedan surgir y se puedan comentar el mismo día de la jornada, la **I Convención de cocinas centrales**

incorpora una innovadora iniciativa que consiste en ofrecer a todas las personas inscritas la posibilidad de plantear dudas profesionales sobre aspectos relacionados con los temas propuestos en la sesión, de manera anticipada y personalizada.

Los coordinadores de los tres bloques temáticos (**Norberto Navarro**, director de I+D+I de Foodtopía para los temas de producción; **Juan Romera**, director general de CostOut Consulting, para los temas de eficiencia energética; y **Francesc González** director técnico de Bo i Sa, para todo lo relacionado con el aspecto más culinario y de producto), atenderán las consultas y responderán de manera personalizada a las diferentes preguntas.

Con la misma finalidad de poder responder a todas las dudas de los participantes, Anta está conformando una red de empresas colaboradoras que se pondrá igualmente a disposición de las personas inscritas para contestar aquellas cuestiones relativas a la materia en la que sea especialista cada firma. Os comunicaremos puntualmente de qué empresas se trata en cuanto la organización cierre todos los acuerdos.

El mismo día de la convención, lógicamente, se podrán acabar de matizar las cuestiones que sean necesarias tanto con los coordinadores de los bloques temáticos como con las empresas.

20 inscripciones gratuitas para 20 lectores de www.restauracioncolectiva.com

Dado el nivel profesional que se pretende en la jornada y para que todos los asistentes puedan sacar el máximo partido de todo lo que allí se exponga, la organización nos ha ofrecido 20 inscripciones gratuitas para 20 lectores de www.restauracioncolectiva.com que encajen en el perfil de responsables, chefs ejecutivos o responsables de calidad y/o de I+d+i de una cocina central que elabore menos de 10/12.000 comidas/día.

Si os interesa optar a una de las plazas que nos quedan, podéis mandarnos un mail a info@restauracioncolectiva.com en el que figuren los siguientes datos: Nombre/razón social de la empresa / Ubicación de la cocina central / Año de la puesta en marcha / Nº de comidas diarias / Uso de línea fría/caliente / Personal que trabaja en la cocina / Porcentaje de destino de las comidas (colegios, salud, empresas...); Y nombre completo del profesional que pide la invitación, con cargo, mail y teléfono.

Para el resto de perfiles o personas que se quieran inscribir una vez estén cubiertas las 20 plazas que regalamos, os dejamos los precios de las inscripciones: cocina industrial con servicio a terceros (150 € + 21% IVA por persona); empresa de restauración colectiva con cocina/s central/es (100 € + 21% IVA por persona); otras empresas de restauración con obrador/es central/es (100 € + 21% IVA por persona); proveedor de alimentos y bebidas (250 € + 21% IVA por persona); proveedor de equipamiento y servicios a la hostelería (250 € + 21% IVA por persona); otros (300 € + 21% IVA por persona).

Artículos relacionados:

['Ifema acogerá la primera Convención de cocinas centrales, organizada por Anta'](#).

['Anta organiza los II Premios Excel45, en busca de las mejores cocinas'](#).

['Anta hace pública la lista de galardonados con sus premios Innovanta y Excel 45'](#).