



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

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



Toni Valls (Alimentaria) y Ana Turón (Restauración Colectiva) tras firmar la renovación del acuerdo.

## Hostelco y Alimentaria renuevan su compromiso con la restauración social y colectiva

17-07-2019

Con el objetivo de ratificar su apuesta por las colectividades, Hostelco y la feria Alimentaria -ambos organizados por Fira de Barcelona- serán nuevamente patrocinadores principales del 'Congreso de Restauración Colectiva 2019' (CRC '19) que se celebrará, el próximo 5 de noviembre en Barcelona, bajo el lema 'Las colectividades como motor de cambio'.

En sus 5 años de trayectoria, el 'Congreso de Restauración Colectiva' se ha consolidado como el punto de encuentro de referencia a nivel nacional y foro de debate para los profesionales del ámbito de las colectividades. En su próxima edición, el congreso reunirá a más de 20 reconocidos profesionales y expertos de la restauración social que pondrán en valor la necesidad de aplicar criterios de sostenibilidad en todos los procesos que caracterizan este sector.

Además, en las sesiones plenarias y las mesas redondas del evento se afrontarán otros temas clave como el liderazgo, capital humano, *employer branding* y formación, con el objetivo de destacar el potencial de un sector que emplea a más de 200.000 personas.

Entre otros profesionales, está confirmada la presencia como ponentes del presidente de Lead to Change, **Xavier Marcet**; la directora de Desarrollo de Recursos Humanos de Serunion, **Roser Bonancia**; la directora de l'Escola d'Hoteleria CETT, **Nan Ferreras**; el presidente de Feadrs, **Antoni Llorens**; el director de BioBio, empresa concesionaria de los servicios del Hospital Nostra Senyora de Meritxell, de Andorra, **Daniel Bassas**; el presidente de Reus (Red Española de Universidades Saludables) y catedrático de Salud Pública en la Universitat de les Illes Balears, **Antoni Aguiló**; o el chef y profesor del grado de CC Culinarias y Gastronómicas Campus CETT – UB, **Felipe Celis**.

La restauración social y colectiva es un importante creador de empleo en nuestro país y, a su vez, tiene influencia diaria y directa sobre miles de personas de todas las edades. Por un motivo y por el otro puede ejercer como motor de cambio en grandes temas relacionados con propuestas de valor, talento, sostenibilidad, hábitos, salud... todo ello ayudando a las personas y aportando mayor

liderazgo al propio sector.

### **Convocado, por segundo año, el ‘Hostelco Awards’ al ‘Mejor proyecto de restauración colectiva’**

Cabe recordar que tanto *Alimentaria* como *Hostelco* han demostrado en los últimos años y en reiteradas ocasiones su interés en la restauración social y colectiva, no solo apoyando eventos como nuestro congreso, sino dándo cabida y visibilidad al sector en diversas actividades dentro de sus propios salones.

Hostelco contará en la próxima edición con la oferta de equipamiento y maquinaria para la restauración social, así como con actividades paralelas relacionadas con las colectividades. En este sentido, la directora de Hostelco, **Mar Santarrufina**, afirma que *“a lo largo de toda su trayectoria, Hostelco ha demostrado su gran compromiso con las colectividades, un sector que a pesar de su escasa visibilidad, desempeña una función social de enorme importancia y que, además, mueve una parte muy relevante del negocio del equipamiento. Estamos orgullosos de apoyar la celebración del CRC 19 y seguiremos apostando por las colectividades en el salón, no sólo con nuestra oferta sino con actividades específicas”*.

Así, el evento líder de equipamiento hostelero en España, entregará durante la próxima convocatoria de los ‘Hostelco Awards’, y por segunda vez, el premio al ‘Mejor proyecto de restauración colectiva’ a la organización que cuente con un modelo de éxito o que haya llevado a cabo un proyecto innovador en su negocio, estrategia o renovación. Otro de los galardones a los que pueden presentar candidatura las empresas del sector, es el premio al ‘Mejor proyecto de cocina’ pensado para reconocer a la empresa que haya realizado el mejor montaje de una cocina eficiente, accesible, sostenible y dotada de equipos y soluciones tecnológicas de última generación.

La restauración colectiva estará así mismo presente en las dos ferias, a través de talleres y sesiones específicas en el espacio ‘The Experience – Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco’.

Hostelco, organizado por Fira de Barcelona y la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines, Felac, se celebrará junto a Alimentaria, entre el 20 y el 23 de abril de 2020. Ambas ferias ocuparán la práctica totalidad del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, es decir cerca de 110.000 m<sup>2</sup> netos. La celebración conjunta de Hostelco y Alimentaria supondrá nuevamente una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al presentar, tanto a la distribución como al canal horeca, la oferta más completa y transversal del mercado nacional e internacional.

Desde [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), agradecemos a Hostelco y Alimentaria su renovada apuesta por el ‘*Congreso de Restauración Colectiva*’, que sigue impulsando con fuerza el conocimiento e intercambio de ideas y experiencias en el sector.

### **Noticias Relacionadas**

- Abrimos las inscripciones para la quinta edición del Congreso de Restauración Colectiva
- La restauración social y colectiva ‘se mueve y se deja ver’ en las ferias Alimentaria y Hostelco
- El Hospital Regional de Málaga gana el premio de colectividades en los ‘Hostelco Awards’
- Alimentaria y Hostelco cierran con éxito la primera edición de esta gran plataforma ferial