

Te encuentras en Inicio /



Patrocinadores del CRC'18: Marcilla Food Service, Euoline, Aco, Nutripack, Santos Grupo, Nestlé Health Science, Unión Cuatro, Ceylan, Araven, Kitchening Pack Benefit, Hoalve, Oms y Viñas, Ecodiet y Cafés & Zumos.

Congreso de Restauración Colectiva, 2018: ¡Últimos días para acreditarse!

24-10-2018

Hemos entrado ya en los últimos días para acreditarse en el CRC'18 que celebraremos en Madrid (6/11). Con este foro os queremos animar a organizaros, a compartir, a conoceros y a unir fuerzas para dar la cara sin complejos ante cualquier otro tipo de restauración. Alimentar diariamente a niños, adultos, ancianos y enfermos no es trabajo fácil y es lo que vosotros sabéis hacer. ¡Necesitamos vuestra implicación y opinión para redefinir el papel del sector en la sociedad!

¡Se acaba el tiempo! Quedan menos de 15 días para que celebremos en Madrid (6 de noviembre) la cuarta edición del *Congreso de Restauración Colectiva*. Espacios preparados, programas en la imprenta, cartelería a punto... es la recta final pero aún tenemos cuatro días antes de cerrar las acreditaciones. Para los que aún no os hayáis inscrito, os recordamos que si pertenecéis a alguna empresa miembro de Aercocam o sois dietistas-nutricionistas colegiados en Codinma o Codinucut, podéis beneficiaros de un descuento de 50€ por inscripción.

- Miembros de Aercocam.
- Miembros de Codinma / Codinucut.

Como os hemos explicado reiteradamente desde estas páginas, el *Congreso de Restauración Colectiva* (#CRC18) es un evento organizado como un punto de encuentro anual de los profesionales del sector, para compartir experiencias y para debatir sobre los temas más candentes relacionados con las colectividades.

Así como el año pasado el hilo conductor del programa fue la sostenibilidad y el desperdicio alimentario, el lema de este año es: 'Mirando al futuro'; un futuro que ya tenemos aquí, en el que ya se está trabajando desde muchos puntos de vista y que esperamos sitúe a la restauración social y colectiva en el lugar que se merece de una vez por todas.

Con la transversalidad como bandera

Igual que hacemos con la propia revista *online* y hemos hecho en ediciones anteriores del congreso, hemos cerrado un programa que pueda interesar de forma transversal a todos los segmentos del sector y a todos los profesionales: desde directivos y gestores de todos los departamentos hasta a los dietistas-nutricionistas, técnicos de calidad, cocineros o formadores. Como siempre, queremos que cualquier persona que trabaje en restauración social y colectiva, se sienta identificada con los temas y pueda disfrutar de la convocatoria.

El programa de la jornada incluye tres sesiones plenarias por la mañana y dos sesiones paralelas por la tarde. Los grandes temas del congreso, alrededor de los cuales se desarrollarán las distintas ponencias, son la nueva ley de contratación pública, seguridad alimentaria en las instalaciones de cocina, y nutrición para una vida mejor, por la mañana; y en las mesas redondas de la tarde hablaremos sobre tendencias, nuevas tecnologías y casos de éxito en el segmento de los comedores escolares y el sector sociosanitario.

Inscripciones y patrocinios

El *Congreso de Restauración Colectiva* contará como en anteriores ocasiones con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Un total de, como máximo, 20 empresas proveedoras podrán mostrar su novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y clausura del congreso ya que se celebrará todo en el mismo espacio.

Finalmente han confirmado su apoyo al congreso como patrocinadores las siguientes firmas: Marcilla Food Service, Euroline, Aco, Nutripack, Santos Grupo, Nestlé Health Science, Unión Cuatro, Ceylan, Aravén, Kitchening Pack Benefit, Hoalve, Oms y Viñas, Ecodiet y Cafés & Zumos.

Como empresas operadoras: Ausolan, Intur Restauración Colectiva, Arcasa, Serunion, Servicios Hosteleros a Colectividades, Albie, Aramark, Irco, Catering Antonia Navarro, Compass Group, Mediterránea, ISS, Alcesa y Colevisa.

Por último, destacar también la colaboración de Aercocam (Asociación Empresarial de Restaurantes de Colectividades de la Comunidad de Madrid), Codinma (Colegio Profesional de Dietistas Nutricionistas de Madrid), Codinucat (Colegio Profesional de Dietistas Nutricionistas de Catalunya), Aceite Solidario, Food Service Institute, Eduksano, Vegenat, Hypred, Campofrío Health Care, Socamel y Dbmark.

Noticias Relacionadas

- Acuerdo de colaboración con los colegios profesionales de D-N, Codinma y Codinucat
- Aercocam ofrece una subvención a todas sus empresas asociadas para acudir al CRC'18
- Alimentaria y Hostelco renuevan su compromiso con el Congreso de Restauración Colectiva
- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector