



Mirando al futuro...

Organizado por: Restauración colectiva

Patrocinador principal: A & H Alimentaria & HOSTELCO

CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA
Madrid, 6 de noviembre de 2018

Patrocinadores:

JDE MARCILLA PROFESSIONAL, euoline we make it simple, ACO, nutripack PACKAGING CONCEPTS, santos grupo, unióncuatro Ingeniería Restauración Colectiva, PB PackBenefit, Nestlé HealthScience, araven FOOD SAFETY INNOVATION, Cafés & Zumos CZ, CEYAN, KITCHENING ES ALUMINUM, hoalve, Oms-Viñas, ecodiet

Congreso de Restauración Colectiva, 2018, ya va quedando menos ¿os lo vais a perder?

12-09-2018

Como todos sabéis, el próximo martes 6 de noviembre celebraremos la cuarta edición del **Congreso de Restauración Colectiva (CRC'18)**, esta vez en Madrid. El *claim* 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. Aquí os dejamos información del programa y enlaces para que os podáis inscribir.

Como no podía ser de otra manera, después de dos ediciones organizadas en Barcelona y una en Valencia, este año os esperamos en Madrid... así pues, el próximo 6 de noviembre celebraremos en el Meliá Avenida de América de la capital, la cuarta edición del 'Congreso de Restauración Colectiva' (#CRC18); un evento, como todos sabéis, 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 *claim* 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

Como siempre, los profesionales de empresas proveedoras del sector (equipamiento y *food service*) solo podrán participar en el congreso a través de la fórmula del patrocinio. Sí podrán inscribirse profesionales de consultoras o empresas de servicios que puedan actuar de prescriptoras de las empresas patrocinadoras del CRC.

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.

Así mismo, este año mantenemos la modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al congreso con la opción de adquirir entradas a precio reducido durante todo el periodo para grupos de trabajadores y clientes (más información: aturon@restauracioncolectiva.com).

Además del patrocinio principal de Alimentaria y Hostelco, hasta el momento, 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), Aceite Solidario, Food Service Institute, Eduksano, Vegenat, Hypred, Campofrío Health Care, Socamel y Dbmark.

Si pertenecéis a una empresa proveedora y queréis conocer las condiciones del patrocinio del congreso, contactad, por favor con **Albert Craus** (acraus@restauracioncolectiva.com). Si queréis colaborar como empresa de colectividades, podéis dirigirlos a rc@restauracioncolectiva.com

¡Muchas gracias a todos! ¡Os esperamos el próximo 6 de noviembre en Madrid!

- Información completa del programa e inscripciones.
- Histórico de congresos.

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