



Barcelona, 5 de noviembre de 2019

CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA

COLECTIVIDADES
MOTOR
de CAMBIO

Organizado por: Restauración colectiva

Patrocinadores principales: A & H Alimentaria, HOSTELCO, Plátano de Canarias

A+H (Alimentaria - Hostelco) y Plátano de Canarias, patrocinadores principales del congreso.

Todo preparado para celebrar la quinta edición del *Congreso de Restauración Colectiva*

04-09-2019

Entramos en el último cuatrimestre del año y con ello en la recta final hacia la celebración del congreso nacional de la restauración social y colectiva en España. Como ya os hemos informado, el próximo 5 de noviembre se celebrará en Barcelona la quinta edición del Congreso de Restauración Colectiva (#CRC19).

Una vez más, y ya van cinco, todos los profesionales de las colectividades están convocados al congreso nacional del sector, el *Congreso de Restauración Colectiva*; este año, el evento se celebrará en Barcelona (tras pasar por Valencia y Madrid), el próximo día 5 de noviembre y lo hará bajo el lema 'Las colectividades como motor de cambio'.

La organización quiere insistir una vez más en el valor de un sector demasiadas veces injustamente ninguneado, cuando no directamente maltratado por los medios, las administraciones y la sociedad en general; un sector que es el responsable de dar de comer a miles de personas diariamente, entre ellos colectivos tan sensibles como las personas mayores, los pacientes hospitalizados o los niños y niñas más pequeños. Además de la influencia diaria y directa sobre miles de personas de todas las edades, las colectividades son además un importante empleador en nuestro país (se calculan que unas 200.000 personas trabajan en ellas).

Por estas razones pensamos que la restauración social y colectiva 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 liderazgo social. Sobre esta idea se desarrollarán las diferentes mesas redondas previstas en la convocatoria del congreso de este año, en las que se hará hincapié en las fortalezas del sector y en la manera de darles luz y visibilidad pública.

Grandes profesionales de dentro y fuera del sector

El programa del congreso dará comienzo este año con una ponencia sobre capital humano, motivación y liderazgo impartida por **Xavier Marcet**

, presidente de Lead To Change quien, además de trabajar en numerosos proyectos de consultoría, desarrolla otras actividades profesionales en el entorno universitario y también como escritor y conferenciante. Otros profesionales externos al sector que participarán en el evento son **Joan Palau**, socio-consultor de OpTeam y experto en comunicación corporativa; **Marianela Olivares**, CEO en Linkers, el portal líder en recursos humanos y selección de personal para empresas de hostelería y restauración; **Nan Ferreras**, directora de l'Escola d'Hoteleria CETT; o **Felipe Celis**, chef y profesor del grado de CC Culinarias y Gastronómicas. Campus CETT - UB, entre otros.

Respecto a los ponentes implicados directamente en el sector de la restauración social y colectiva podemos destacar la presencia del presidente de la patronal nacional (Feadr's) y presidente de Serunion, **Antoni Llorens**; la de **Raúl Esteban** HSE country manager de Compass Group; **María López** Relaciones Institucionales y Servicios Jurídicos y Dirección Corporativa de Ausolan; **Daniel Bassas** director de BioBio; **Rosalía López** directora de la División Restauración de ISS Iberia; o **Roser Bonancia**, directora de Desarrollo de Recursos Humanos de Serunion. El sector público también estará representado por profesionales de altura como son **Soledad Parrado**, subdirectora de Servicios Generales del CAULE de León o **Antoni Aguiló**, presidente de REUS (Red Española de Universidades Saludables) y catedrático de Salud Pública en la Universitat de les Illes Balears.

Como es habitual, la organización ha 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 en anteriores ocasiones, se busca que cualquier persona que trabaje en restauración social y colectiva, se sienta identificada con los temas y pueda disfrutar de la convocatoria.

Más allá del programa, el *Congreso de Restauración Colectiva* está concebido como el punto de encuentro anual para todos los profesionales. A pesar de la poca homogeneidad del sector (grandes y pequeñas empresas, sector público y privado, servicios de todo tipo y para multitud de colectivos diferentes...), creemos que existe un interés común y fundamental que es el de remar todos en la misma dirección en favor de una mayor visibilidad y reconocimiento al bien hacer de todos los y las profesionales que intervienen en los servicios a las colectividades, desde las diferentes áreas.

Empresas patrocinadoras

El *Congreso de Restauración Colectiva* contará como en anteriores ocasiones con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Las diferentes firmas 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. Como siempre agradecemos a todas ellas su participación y os animamos, como siempre, a que las tengáis en cuenta ya que gracias a su esfuerzo podemos mantener la organización del congreso desde hace ya cinco años.

Además del patrocinio conjunto principal de [Alimentaria + Hostelco](#) (renovado por tercer año consecutivo) y [Plátano de Canarias](#), hasta el momento, han confirmado su apoyo al congreso como patrocinadores las siguientes firmas: [Agua Km0](#), [Aco](#), [Euroline](#), [Kitchening](#), [Oms y Viñas](#), [Socamel](#), [Heura](#), [Easilys](#), [Bidfood – Guzmán Gastronomía](#), [Cyranie](#), [Rational](#), [Profod by Taberner](#), [Cucorent](#) y [Hanna Instruments](#).

Así mismo, este año hemos mantenido 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.

Agradecemos su colaboración en esta modalidad a: [Albie](#), [Ausolan](#), [Catering Antonia Navarro](#), [Alcesa](#), [Irco](#), [Servicios Hosteleros a Colectividades](#), [Arcasa](#), [Serunion](#), [Compass Group](#), [Bio Bio](#), [Intur Colectividades](#), [Sodexo](#), [Aramark](#), [ISS Iberia](#), [Revisa](#), [Mediterránea](#) y [Serhs Food](#).

Por último, destacar también la colaboración de la [Asociación Española de Hostelería Hospitalaria \(AEHH\)](#), [Aliment Consulting](#), [Asonaman](#), [Cesnut](#), [Campus de Turisme](#), [Hoteleria i Gastronomia CETT-UB](#), [ChefEco](#), [Codinucut](#), [Feadr's](#), [Laztan](#), [Linkers](#), [Op-team](#), [Te lo sirvo verde](#) y [Zummo](#).

¡Muchas gracias a todos! ¡Os esperamos el próximo 5 de noviembre en Barcelona!

- [Programa](#).
- [Inscripciones](#).
- [Histórico de congresos](#).

Noticias Relacionadas

- [Las colectividades como motor de cambio; ¡tenemos fecha y lema para el CRC19!](#)
- [El Congreso de Restauración Colectiva, testigo de un sector que mira al futuro sin complejos](#)
- [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](#)