



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Nuevas estrategias ante los retos de la cadena de suministro en el sector sociosanitario

Imagen general de la mesa. ©ToniBofill.

Nuevas estrategias ante los retos de la cadena de suministro en el sector sociosanitario

Miércoles, 10 de abril 2024

El pasado 19 de marzo y entre las actividades que se realizaron con motivo del Congreso de Restauración Colectiva celebradas en el espacio RC_MeetingPoint de Alimentaria & Hostelco, se incluyó una mesa redonda para debatir sobre la alimentación en las residencias de mayores. El colaborador de esta revista y moderador del acto, Mario Cañizal, escribe la crónica de la que fue la primera actividad conjunta entre *Supply food for seniors* y la revista Restauración Colectiva.

La última edición de Alimentaria & Hostelco estrenó un espacio dedicado a la alimentación colectiva, el RC_MeetingPoint. Ana Turón, responsable del evento, organizó en el marco del nuevo espacio el sexto Congreso de Restauración Colectiva que incluyó mesas redondas, conferencias y *show-cooking*, satisfaciendo la demanda de los profesionales del sector.

Entre el programa de actos y demostraciones, figuraba una mesa redonda cuyo objetivo era la búsqueda de soluciones ante las carencias identificadas en la cadena de suministro de la alimentación en el sistema sociosanitario, particularmente en residencias y centros de día.

Dicha reunión partía del recientemente creado foro de opinión, que bajo el nombre *Supply food for seniors* (cadena de suministro para personas mayores), estrenó programa de actividades el pasado 19 de marzo. En esta primera mesa redonda coordinada por la nueva plataforma, participaron Marc Ferré (Save Up Market), Martina Miserachs (Be Healthia) e Ignacio Manso (GB Corporación). El encuentro fue moderado por quien firma este artículo y creador del foro de opinión *Supply food for seniors*, Mario Cañizal. La sesión se desarrolló bajo el título 'Comprar para una alimentación de calidad en residencias de mayores'.

Después de presentar el tema (acceso al [artículo previo](#) publicado en estas mismas páginas), los participantes opinaron sobre el *late motiv* de la reunión y concluyeron que:

1. Hay que mejorar la situación actual de la logística de aprovisionamiento, compras y gestión eficiente de los recursos disponibles, para ofrecer a los usuarios de residencias una comida saludable y sostenible.
2. Debe lograrse mayor interacción entre los responsables del diseño de los menús en las residencias, de los de compras, de cocina y servicio, con el fin de mejorar el grado de satisfacción de sus usuarios; y
3. Los recursos disponibles para ofrecer una alimentación de calidad en las residencias son precarios. Por ello se debe motivar a los directivos de las entidades y empresas gestoras de las residencias a que otorguen mayor atención al incremento de estos recursos, para lograr llevar la alimentación a la altura de los servicios considerados como prioritarios.

Supply food for seniors desarrollará sus próximas actividades en colaboración con el portal Restauración Colectiva. Os mantendremos informados.

Noticias Relacionadas

- [La alimentación en residencias de mayores centra diversas actividades del CRC24](#)
- [El nuevo espacio de colectividades organizado en A&H supera, con nota, la primera edición](#)
- [Mario Cañizal, Hostesa y Oreka entre los premiados de los Hostelco Awards 2024](#)
- [Los 'ATX Awards' reconocen el buen trabajo dirigido a la protección del usuario alérgico](#)

Mario Cañizal **MARIO CAÑIZAL** es un economista/consultor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la hostelería. *Alma mater* de diversas iniciativas, asociaciones y proyectos a lo largo de su carrera, su último proyecto es '*Supply food for seniors*'. Es también autor de diversos libros y profesor invitado en el CETT-UB y BCC. Participa habitualmente en congresos y jornadas, y colabora en diversos medios. @: alomario@foodstory.com.es