

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

La desindexación y el futuro del sector protagonistas en el 'VII Congreso de Restauración Colectiva'

En la edición 2024 del *meeting point* de colectividades, Food Service España colaboró ya con la organización del congreso.

La desindexación y el futuro del sector protagonistas en el 'VII Congreso de Restauración Colectiva'

Miércoles, 04 de febrero 2026

Con el sector de la restauración colectiva viviendo un momento de transformación y ante cambios normativos y estructurales clave, la Federación Española de Restauración Colectiva, Food Service España, aportará su voz experta en dos mesas redondas del 'VII Congreso de Restauración Colectiva' (CRC26), que se celebrará entre el 23 y el 26 de marzo en Barcelona, en el marco de las ferias internacionales Alimentaria + Hostelco.

La Federación Española de Restauración Colectiva, [Food Service España](#), participará en dos mesas redondas dentro de las actividades del espacio de colectividades '[Restauración colectiva: meeting point](#)', único evento global del sector que se celebra en nuestro país, enmarcado en las ferias **Alimentaria + Hostelco** (Barcelona del 23 al 26 de marzo).

La patronal colabora así con la organización del '[VII Congreso de Restauración Colectiva](#)' (CRC26), un foro dedicado exclusivamente a poner el foco y la atención en los **grandes retos, tendencias y oportunidades del sector** a través de ponencias, mesas redondas y actividades protagonizadas por proveedores, entidades, asociaciones y profesionales de diferentes áreas, todas relacionadas con la restauración colectiva.

Las mesas redondas en las que participará Food Service España, el **miércoles 25 de marzo**, abordarán dos de los ejes estratégicos que marcan la actualidad del sector: los desafíos futuros y la desindexación de los contratos públicos de servicios.

Análisis y desafíos actuales y futuros del sector

La primera mesa redonda, bajo el título '**Mirando al futuro: retos de un sector en continua evolución**', pondrá de manifiesto la necesidad de dar respuesta a los retos a los que se enfrenta la industria, marcada por una realidad compleja pero enriquecedora.

Durante la conversación, que estará moderada por el director de marketing y comunicación en [Servicios Hosteleros a Colectividades](#) y portavoz de Food Service España, **Mario Agudo**, se abordarán temas actuales como la sostenibilidad, la calidad o la seguridad alimentaria, pilares fundamentales de un sector que alimenta diariamente a más ocho millones de personas cada día.

También se pondrá el foco en los esfuerzos continuos que hacen las empresas del sector para estar a la vanguardia en la innovación en todos los campos, haciendo más eficaces los procesos y protocolos para mantener el mejor servicio y adelantarse a las dificultades.

Desafíos estructurales y reivindicaciones de la restauración colectiva

La segunda mesa redonda, titulada '**Alianzas: desafíos estructurales y reivindicaciones de la restauración colectiva**', se enmarca en la iniciativa [Alianzas](#), que agrupa a organizaciones de servicios esenciales intensivos en empleo y que comparten problemáticas estructurales vinculadas a la contratación pública, el marco laboral y la sostenibilidad de estos servicios.

Durante la mesa redonda, moderada por **Javier Arenillas**, secretario general de Food Service España, se debatirá sobre uno de los principales retos que afronta actualmente la restauración colectiva: la necesidad de revisar los mecanismos de actualización de los contratos públicos de servicios, con el fin de que puedan adecuarse a factores estructurales como las revisiones salariales pactadas en convenio o la evolución del Salario Mínimo Interprofesional.

En la conversación también se pondrán sobre la mesa peticiones concretas a la hora de abordar el nuevo marco legislativo, como la apertura de una mesa de diálogo técnica que aborde los detalles más complejos con el objetivo de generar un escenario de seguridad jurídica amplio y consensuado para todos los actores implicados.

Consolidación del punto de encuentro de la restauración colectiva en España

Enmarcado en las ferias **Alimentaria + Hostelco**, y con el 100 % del espacio expositivo ya reservado, el área '**Restauración Colectiva: meeting point**' y el propio **Congreso de Restauración Colectiva** se consolidan este 2026 como el punto de encuentro de referencia para operadoras, empresas proveedoras, dietistas-nutricionistas, gestores y administraciones públicas comprometidos

con una restauración colectiva más saludable, profesionalizada y alineada con los nuevos retos del sector.

Así, el área expositiva de '**Restauración Colectiva: meeting point**' contará con la presencia de marcas proveedoras del sector como [Central Borne](#), [MAPAL](#), [Save up Market](#), [Kitchening](#), [Cotesa](#), [Proppos](#), [Oreka](#), [Zambú](#), [Agar/Sammic](#), [Eco Artesa](#), [Elmar](#), [Acellec](#), [ACO](#), [Plátano de Canarias](#), [FSMax Systems](#), [SEIDOR](#), [Good Bio Foods](#) y [Nova](#).

Este evento se celebra, además, con el patrocinio de [Rational](#), [Danone](#) y [Gourmet Eco Foods](#), y con el apoyo de empresas operadoras del sector como [Serunion](#), [Campos Estela](#) y [Ecomenja](#).

Noticias Relacionadas

- [La nutrición de las personas mayores centra una jornada del CRC26, coorganizada con Inforesidencias](#)
- [La aplicación práctica de los nuevos RD de menús saludables, uno de los temas estrella del CRC 2026](#)
- [Rozando el pleno total: quedan los últimos stands del espacio de colectividades en Alimentaria + Hostelco](#)
- ["Nuestra propuesta de valor se distingue por un reconocimiento explícito a la restauración colectiva"](#)