



Te encuentras en Inicio /



La zona expositiva ha agrupado este año a unas 70 empresas del sector. ©Rest_colectiva

La hostelería hospitalaria y la restauración sostenible, presentes en Expo Foodservice

22-04-2013

Entre el 4 y 5 de junio, el pabellón 2 de Ifema (Madrid) acogió la décima edición de la cita profesional Expo Foodservice, un importante encuentro de negocios y formación, al que acudieron más de 2.500 profesionales del sector de la hostelería y la restauración.

El salto realizado desde el Palacio de Congresos de Madrid al pabellón número 2 de Ifema ha resultado muy positivo para el salón Expo Foodservice y un punto de inflexión de cara a las próximas ediciones. La valoración del cambio por parte de visitantes y expositores ha sido también muy positiva.

El numeroso público que acudió al encuentro (más de 2.300 profesionales según la organización), pudo disfrutar de un espacio donde generar negocio, conocer las últimas novedades y las ideas más innovadoras en gestión empresarial. Todo ello a través de una zona de exposición en la que han estado presentes en esta edición unas 70 empresas del sector, y de un completo programa de ponencias dirigido a diferentes perfiles: directores de compras, encargados de cocinas centrales, de nutrición y dietética, marketing, directores de empresas franquiciadas, de RRHH, empresas de distribución...

Algunos de los temas abordados fueron: la eficiencia en la restauración hospitalaria; redes sociales y *mobile marketing*; educación alimentaria y consumo extradoméstico; optimización de redes comerciales en canales de comercialización largos; servicios de banquetes en tiempos de crisis: reformulación y estrategias comerciales; o el coste de la no calidad en las empresas de restauración.

La eficiencia en la restauración hospitalaria

El día 4 de junio se celebró una conferencia debate dedicada a la restauración hospitalaria. Actualmente la oferta de servicios de restauración en hospitales está siendo sometida a revisión. Los gestores se enfrentan, entre otros temas, a decisiones sobre los gramajes en las raciones, pago de los menús, cocina *in situ* versus cocina diferida; alimentos saludables, y uno de los mayores

problema como es el de la autogestión/concesión. Por ello surge la gran necesidad de encontrar sistemas alternativos para buscar la eficiencia.

Condujeron esta sesión: **Javier Mañas**, director de la división de Sanidad de Serunión; **Enrique Ordóñez**, director de Restauración en la empresa Clece desde hace tres años, empresa inicialmente focalizada en la prestación de servicios de limpieza a entidades públicas, que ha evolucionado hacia un concepto multiservicios único en España y con pocos referentes comparables en el resto del mundo; **Rosa Roque** subdirectora de Servicios Generales de Hostelería del Hospital Regional Universitario Carlos Haya, un centro de tercer nivel que pertenece al sistema sanitario público de Andalucía, y es un proveedor del Servicio Andaluz de Salud, dependiente de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía; y por último, **Ángel Caracuel**, bromatólogo de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y experto universitario en gestión de seguridad alimentaria.

Restauración colectiva sostenible

El miércoles 5 de junio se celebró otra interesante mesa redonda relacionadas con el sector de las colectividades, organizada por **Mensa Cívica**, y que llevó por título: *La restauración colectiva sostenible*.

La sesión quiso iniciar un diálogo, que en Europa ya va tomando cuerpo, respecto a los criterios de sostenibilidad aplicados a la restauración colectiva. Mensa Cívica aboga por una reconversión de actitudes ya que en nuestro país, los criterios de sostenibilidad carecen aun de fuerza institucional y reconocimiento social, siendo aún predominantes, los criterios de bajo coste o los pliegos de contratación que no valoran los criterios medioambientales.

En la mesa participaron: **Jorge Hernández**, *manager* general Iniciativa Mensa Cívica; **Jaime Zufía**, coordinador área sostenibilidad AZTI-Tecnalia; y **José Miguel Herrero**, subdirector general Estructura de la Cadena Alimentaria (Magrama).

Las zonas de Expo Foodservice 2013

Expo Foodservice ha contado en esta décima edición con 3.500 m² distribuidos en diversas zonas: área de exposición con *stands* vinculados con la alimentación fuera del hogar y con un espacio de degustación de productos aportados por los expositores; la zona de demostraciones y *showcooking*; el *Espacio negocio*, una zona de despachos en los que recibir, mediante agenda previa establecida, a los expositores (una fórmula de éxito, que une oferta y demanda, y que ha demostrado en las ediciones anteriores su enorme validez); un área de innovación, con programa de actividades y concursos, ponencias y seminarios, donde se abordarán ideas innovadoras en gestión empresarial; y por último el espacio *Relax one to one*, un lugar tranquilo reservado para conversar, intercambiar experiencias, y relajarse.

Hot concept para Clece

Como cada edición, en el marco de Expo Foodservice se entregaron los *Premios hot concept*, que vienen reconociendo la innovación y éxito de conceptos en restauración, dentro de diferentes categorías: *Restauración rápida*, *Fine dining*, *Restauración colectiva*, *Restauración casual*, *Hot concept junior* y *Hot concept senior*.

El *Hot concept* en la categoría de restauración colectiva se lo ha llevado **Clece**, una compañía nacida en 1992, inicialmente focalizada en la prestación de servicios de limpieza a entidades públicas, y que ha evolucionado hacia un concepto multiservicios. Recogió el premio de manos de **Rafael Andrés**, presidente de Amer, **Javier Román**, director general de Grupo Clece para España y Portugal.

www.expofoodservice.com