



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

La restauración colectiva responsable, protagonista del salón Restau'Co 2015

La restauración colectiva responsable, protagonista del salón Restau'Co 2015

Miércoles, 28 de octubre 2015

El próximo 4 de noviembre se celebrará en París el *Salón de la restauración colectiva de gestión directa*, un evento que pone el foco este año en la restauración colectiva responsable. El evento reunirá en esta edición a 190 *stands* y se espera la visita de 4.500 visitantes profesionales de los segmentos sociosanitario, educativo y de comedores de empresa fundamentalmente.

Organizado por Restau'Co, el *Salon de la restauration collective en gestion directe* se celebrará en el recinto Paris Porte de Versailles de la capital francesa el próximo 4 de noviembre. Con 190 *stands*, el 18% nuevos, y una cifra estimada de visitantes de 4.500 profesionales, el salón se considera el más importante encuentro del sector.

Este año la organización ha escogido como tema central y línea conductora de todas las actividades, la restauración colectiva responsable. Cada expositor tendrá la oportunidad de explicar en una guía que se editará para la ocasión, cuáles son sus prácticas más destacables en relación a la restauración responsable: circuitos cortos, gestión de residuos, política contra el despilfarro alimentario, introducción de productos ecológicos o de comercio justo, etc.

Además de la guía, los expositores podrán identificarse con un pictograma específico que los identificará de cara al público como empresa de restauración colectiva responsable.

Paralelamente, el salón servirá de marco para presentar al público el acuerdo al que han llegado diversas empresas de restauración colectiva en pos de una restauración social de calidad y equitativa. Este acuerdo pretende crear una alianza de todos los actores de la restauración colectiva para avanzar conjuntamente en varias áreas:

- Compra responsable: temporalidad de los alimentos, apuesta clara por los alimentos locales y por la trazabilidad .
- Responsabilidad social: salud y nutrición, educación alimentaria, incorporación de las gastronomías internacionales y convivencia.
- Respeto al medio ambiente: gestión de residuos, conservación de los recursos naturales, etc
- Responsabilidad económica: formación y trabajo digno, promoción de la economía local, etc.

Con 300.000 empleados, incluyendo 75.000 cocineros y 16.000 puestos no cubiertos, y anualmente tres billones de comidas servidas y una facturación de 17 billones de euros (fuente Restau'Co), la restauración colectiva de gestión directa es el quinto sector de empleo en Francia.