



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

La restauración colectiva también tendrá su espacio en el Hospitality 4.0 congress de HIP

La restauración colectiva también tendrá su espacio en el Hospitality 4.0 congress de HIP

Miércoles, 13 de febrero 2019

La tercera edición de HIP – Horeca Professional Expo está a punto de abrir sus puertas en Madrid. Además de la zona expositiva, en este salón cobran gran importancia las actividades paralelas, entre ellas y fundamentalmente el Hospitality 4.0 congress. Entre su amplia programación os recordamos nuestra participación en el Perfect restaurant project, el lunes 18; y el summit de colectividades previsto para el día 20 por la tarde.

La semana que viene abrirá sus puertas la tercera edición de HIP – Horeca Professional Expo (Ifema, del 18 al 20 de enero); un evento que se ha consolidado como un punto de encuentro anual de los profesionales del sector horeca y en el que vamos a participar como invitados en el espacio *Perfect restaurant project*, coordinado por **Óscar Carrión**, director de Programas de [Gastrouni](#), dentro del *Hospitality 4.0 congress*.

Perfect restaurant project es un foro donde se quiere dar respuesta a preguntas del tipo: ¿cómo se gestiona la excelencia y se adapta la gestión gastronómica del producto a cada tipo diferente de público y de presupuesto?, ¿cómo se gestionan las nuevas herramientas tecnológicas?, ¿cómo debe plantearse la rentabilidad en cualquier tipo de concepto?, ¿son diferentes las estrategias de marketing para cada modelos de negocio?, ¿cómo tener un equipo con talento y motivación, comprometidos con los valores de la empresa y al que poder delegar con absoluta confianza?, ¿cómo debe gestionarse la cuestión medioambiental y el desperdicio de alimentos?... y todo ello desde todos los puntos de vista y hablando de todos los segmentos que conforman el gran sector que es la hostelería.

Agradecemos a Carrión y a toda la organización de HIP que, una vez más, hayan recordado que 'las colectividades también existen' y nos hayan citado para charlar sobre la restauración social y colectiva. Allí estaremos para 'sacar pecho' de nuestro sector, hablando de todo lo que la restauración independiente puede aprender de las colectividades (seguridad alimentaria, procesos, operativas...) y para poner en valor una vez más, lo que significa dar de comer a diario a miles de personas, entre ellas colectivos vulnerables como son los ancianos, enfermos o niños.

Espacio: **Perfect restaurant project**.

Día: 18 de febrero de 2019.

Hora: 12.45h a 13.15h.

Hall: nº 3. Sala 0.

Formato: entrevista **Óscar Carrión** (director de Programas de Gastrouni) a **Ana Turón** (responsable de Restauración Colectiva).

Por otra parte os recordamos también que la organización ha preparado para el miércoles 20 de febrero un *summit* de colectividades con el siguiente programa:

15.00h. – 'Charla inspiracional sobre el concepto Vitalista': innovación, salud y digitalización'. **Guillermo Fragachan** (director de *Small & medium business* en Serunion Elixir y COO en Vitalista).

15.20h. – 'Cinco claves para conseguir una cocina más eficiente'. **Pablo Torres** (chef corporativo nacional de Rational).

15.45h. – 'Innovación al servicio de la seguridad alimentaria: buenas prácticas en la conservación'. **Daniel Goicoechea** (*Iberia trade marketing* de Araven).

16.15h. – '¿Realmente somos ecológicos? Como ser ecológico de forma eficiente'. **José Tortosa** (gerente de Disarp).

17.00h. – Mesa redonda: 'Horizonte 2030 en el sector colectividades. ¿Cómo va a evolucionar el mercado, las tendencias, los hábitos de consumo o la transformación digital?'. Ponentes por confirmar.

Espacio: **Summit de colectividades**.

Día: 20 de febrero de 2019.

Hora: 15.00h a 17.20h.

Hall: nº 3. Sala 2.

[Accede a todas las actividades de HIP](#) y descárgate gratuitamente tu acreditación con nuestro código **HIP19RCVIP**. ¡Te invitamos!

Noticias Relacionadas

- [El Sirha de Lyon acoge un año más el concurso de cocineros de colectividades de Francia](#)
- [La digitalización del sector horeca protagonista de HIP2019 y el Hospitality 4.0 Congress](#)
- [El Congreso de Restauración Colectiva, testigo de un sector que mira al futuro sin complejos](#)
- [Los 'Hostelco Awards' incluyen como novedad una categoría específica para colectividades](#)