



Francesc González (consultor y cocinero de TCT45), en la demostración que giraba entorno a las dietas especiales desde el punto de vista de la operativa en cocina. @Rest\_colectiva.

## La restauración social y colectiva 'se mueve y se deja ver' en las ferias Alimentaria y Hostelco

23-04-2018

**Más allá de los grandes números de Alimentaria y Hostelco y de las valoraciones generales, destacamos de esta primera edición conjunta de las dos ferias, la visibilidad, reconocimiento y apoyo que ha tenido la restauración social y colectiva. Seis talleres gastronómicos, una sesión sobre desperdicio alimentario en colegios y hospitales, y un premio Hostelco Awards al 'Mejor proyecto de restauración colectiva' han supuesto para el sector un espacio propio de encuentro, información y aprendizaje.**

Tras una intensa semana en Alimentaria y Hostelco (16 a 19 de abril), volvemos a la 'normalidad' de la oficina con muy buen 'sabor de boca' y haciendo una valoración realmente positiva de todo lo vivido. Mas allá de los números presentados por los salones (cerca de 150.000 visitantes profesionales -un 30% de ellos internacionales-, 4.500 empresas expositoras procedentes de 70 países y un impacto económico estimado de 200 millones de euros... ¡ahí es nada!), nuestra sensación es que el sector de la restauración colectiva empieza a tener la visibilidad y el reconocimiento que se merece y necesita.

Seis talleres gastronómicos dedicados a las colectividades, una sesión sobre desperdicio alimentario en colegios y hospitales, y un premio Hostelco Awards al 'Mejor proyecto de restauración colectiva' (al que se presentaron ni más ni menos que 12 candidaturas), podría no parecer mucho dado las grandes dimensiones del evento pero, personalmente, me parece de verdad un logro importante por lo que ha tenido de 'efecto llamada' para los profesionales del sector y de toque de atención de cara a todos los demás.

Alimentaria y Hostelco han apostado por el sector y el sector ha respondido muy positivamente. Todas las actividades han reunido un importante número de personas de la restauración social y colectiva que han mostrado su satisfacción por encontrar en una macroferia como ésta, un espacio propio de encuentro, información y aprendizaje... Y para la próxima edición tenemos que conseguir todavía más espacio para las colectividades. Hay mucho que decir y mucho que aportar.

Más allá de los detalles concretos, es muy importante esa sensación de que el sector de las colectividades 'se mueve y se deja ver'.

Hace ya unos cuantos años que las empresas del sector están trabajando mucho y bien, con la vista puesta en un futuro donde van a jugar un papel muy importante. Lo de que en las colectividades solo se da 'rancho malo, feo y barato' fue seguramente durante muchos años una realidad, pero no se adecua en absoluto a la mayoría de servicios de hoy en día. El sector ha evolucionado, se ha profesionalizado, se ha modernizado y es responsable de miles de menús diarios servidos a niños, enfermos, personas mayores, trabajadores, etc, en un momento donde las exigencias nutricionales, de seguridad alimentaria y calidad del servicio son mayores que nunca... ¡Y están cumpliendo!

Por lo que respecta a [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com) estamos también especialmente satisfechos porque vemos que nuestros esfuerzos no caen en 'saco roto'. En los últimos cuatro años hemos empujado y acompañado al sector en ese esfuerzo de dejarse ver, de salir del 'ostracismo', de dignificarse y de tomar consciencia de sus valores.

Poco a poco vemos los cambios... las empresas y también los centros autogestionados, van viendo la necesidad de comunicar y nosotras, encantadas, estamos abiertas a todos para servir de altavoz. La revista *online*, nuestra comunidad en redes sociales, las actividades en ferias, los congresos profesionales (de los que hemos celebrado ya tres), y todo lo que hacemos va en la misma dirección.

Nos congratula ver que los medios generalistas comentan que en la feria se ha hablado del desperdicio alimentario en colegios y hospitales, o que las páginas de los periódicos de Málaga se hayan llenado de referencias al buen trabajo realizado en el Hospital Regional, gracias al eco que ha supuesto ganar un premio 'Hostelco Awards'... todo noticias positivas que, esperemos, ayuden a cambiar la imagen que del sector tiene la sociedad.

¡Creemos, sinceramente, que este es el camino!

– Aquí podéis ver algunas imágenes de las diferentes actividades.

– Vídeo de la entrega del premio Hostelco Awards al 'Mejor proyecto de restauración colectiva'.

#### Noticias Relacionadas

- Alimentaria y Hostelco cierran con éxito la primera edición de esta gran plataforma ferial
- El Hospital Regional de Málaga gana el premio de colectividades en los 'Hostelco Awards'
- Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración colectiva y social. Impulsora y responsable de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC).  
@: [aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / [Linkedin](#).