Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La sostenibilidad, hilo conductor de la *I Convención de cocinas centrales*

25-09-2014

La semana pasada se celebró en Madrid, la *I Convención de cocinas centrales*, evento que reunió a 120 profesionales inscritos, 25 de ellos lectores de www.restauracioncolectiva.com. La sostenibilidad fue el hilo conductor que enlazó los tres temas del programa: mejoras en la productividad, logro de la eficiencia energética, y suministro y uso de alimentos 'bio'. Os daremos más detalles en breve.

El pasado día 2 de octubre Anta celebró la *I Convención de cocinas centrales* en Feria de Madrid con el apoyo de Ifema como patrocinador institucional, y Custom Culinary, Hobart, Schur, Rational y HolaBio! como colaboradores comerciales.

Con esta iniciativa se persigue crear un espacio propio para los profesionales de la alimentación colectiva, y en especial, para los responsables de las cocinas centrales, con el objetivo de fomentar una corriente de opinión, donde todos aquellos que se encargan a diario de que miles de comidas lleguen a las bocas de los diferentes tipos de colectividades, sean tan protagonistas de la actividad culinaria, como los propios chefs mediáticos de los restaurantes gastronómicos.

El evento reunió a 120 profesionales del sector. Como medio colaborador del evento, desde **www.restauracioncolectiva.com** hemos regalado 25 inscripciones cedidas por la organización a 25 de nuestros lectores. Dado el éxito y la gran demanda, Anta nos cedió cinco inscripciones suplementarias a sumar a las 20 iniciales. Muchas gracias a todos/as por segurinos y confiar en nosotros.

El desarrollo sostenible en la alimentación colectiva

Cabe incidir en que la creciente consideración de los temas vinculados al desarrollo sostenible en la alimentación colectiva, toma cuerpo en la mayoría de las sesiones de la convención, convirtiéndose en el hilo conductor del programa de la misma.

En este primer encuentro se abordaron tres temas de vital importancia y actualidad relacionados con el suministro y uso de alimentos 'bio'; las mejoras en la productividad gracias a las nuevas tecnologías, al uso racional de materias primas y a la cocina de ensamblaje; y el logro de la eficiencia energética en dichas unidades productivas.

El programa se completó con la entrega de los premios *Innovanta* y los trofeos *Excel45* bajo el objetivo único y principal de reconocer y valorar la función profesional de los responsables de cocinas centrales a los que, por el momento, no se les ha dado el nivel de notoriedad que otros profesionales de la gastronomía.

Más información sobre la convención en:
– 'Ifema acogerá la primera *Convención de cocinas centrales*, organizada por Anta'.
– 'Hemos regalado 20 inscripciones para asistir a la *I Convención de cocinas centrales*'.
– 'Anta hace pública la lista de galardonados con sus premios *Innovanta* y *Excel 45*'.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.