



Barcelona, 5 de noviembre de 2019

CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA

COLECTIVIDADES  
MOTOR  
de CAMBIO

Organizado por: Restauración colectiva

Patrocinadores principales: A & H Alimentaria, HOSTELCO, Plátano de Canarias

A+H (Alimentaria – Hostelco) y Plátano de Canarias, patrocinadores principales del congreso.

## Las colectividades como motor de cambio; ¡tenemos fecha y lema para el CRC19!

05-06-2019

Parecía que no iba a llegar el día pero por fin está aquí; aunque más tarde de lo habitual, os anunciamos que el próximo 5 de noviembre, celebraremos en Barcelona la quinta edición del *Congreso de Restauración Colectiva (CRC19)*; esta vez bajo el lema 'Las colectividades como motor de cambio'. Recursos humanos, liderazgo y sostenibilidad son algunos de los grandes temas sobre los que girará el programa.

Tras cuatro ediciones celebradas en Barcelona (dos), Valencia y Madrid, este año 2019 volvemos a la Ciudad Condal. Será el quinto año consecutivo en el que convocamos el congreso que, como todos sabéis, pretende ofrecer al sector un punto de encuentro y un lugar común donde compartir información y experiencias entre colegas de profesión.

El programa del *Congreso de Restauración Colectiva (#CRC19)* girará este año en torno a las fortalezas del sector y a su importante papel como motor de cambio social. Como comentamos siempre desde RC, una restauración que da de comer, con la mayor de las responsabilidades, a tantos miles de personas a diario (entre ellas a los colectivos más vulnerables como son los enfermos, personas mayores o niños), debería tener muchísimo más reconocimiento social y profesional.

Además, el contacto diario y directo de los profesionales de las colectividades con miles de ciudadanos, convierte al sector en una pieza clave para poder concienciar sobre temas de salud, sostenibilidad, hábitos... posición que pensamos, no está suficientemente valorada a pesar de ser vital y necesaria para acompañar a la administración en el impulso de los grandes procesos de cambio.

### Recursos humanos, liderazgo y sostenibilidad

A diferencia de otros años, en esta edición todas las sesiones serán plenarias y alternaremos durante el día las mesas redondas (con menos exposición y más debate), con dos charlas magistrales. Empezaremos el día con una charla sobre capital humano, motivación y liderazgo, para seguir con una mesa redonda sobre recursos humanos, *employer branding* y formación. Queremos

destacar la importante empleabilidad del sector (según las estadísticas el sector emplea a 200.000 personas) e insistir en los temas relacionados con el empoderamiento, la cultura saludable en el trabajo, el compromiso, el bienestar laboral y la conexión humana. Seguiremos con otra sesión dedicada al liderazgo extrapolado a las empresas y al sector en sí mismo. Daremos las claves de cómo contar y vender bien lo que hacemos, tanto a nuestros clientes como a la sociedad.

Tras la comida, dedicaremos toda la tarde a la sostenibilidad, iniciando la sesión con otra charla, ésta centrada en el desarrollo sostenible como necesidad. Tras la misma, dos mesas redondas dedicadas, la primera al sector sociosanitario (un largo camino por recorrer respecto a los temas de sostenibilidad) y la segunda a los comedores escolares (cómo aprovechar el potencial de los comedores por un mundo más justo y saludable).

En la página del CRC19 tenéis colgado el programa preliminar. En cuanto tengamos confirmados todos los ponentes completaremos la información y abriremos el periodo de inscripción.

### Inscripciones y patrocinios

Como siempre, los profesionales de empresas proveedoras del sector (equipamiento y *food service*) solo podrán participar en el congreso a través de la fórmula del patrocinio. Además de todos los profesionales del sector, sí podrán inscribirse consultores o personas que trabajen en empresas de servicios que puedan actuar de prescriptoras de las empresas patrocinadoras del CRC.

El *Congreso de Restauración Colectiva* contará como en anteriores ocasiones con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Un total de, como máximo 20 empresas proveedoras, podrán mostrar su novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y clausura del congreso, ya que se celebrará todo en el mismo espacio.

Así mismo, este año mantenemos la modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al congreso con la opción de adquirir entradas a precio reducido durante todo el periodo para grupos de trabajadores y clientes (más información: [eventos@restauracioncolectiva.com](mailto:eventos@restauracioncolectiva.com)).

Además del patrocinio conjunto principal de Alimentaria + Hostelco (renovado por tercer año consecutivo) y Plátano de Canarias, hasta el momento, han confirmado su apoyo al congreso como patrocinadores las siguientes firmas: Agua Km0, Aco, Euroline, Kitchening, Oms y Viñas, Socamel, Heura, Easyls, Bidfood – Guzmán Gastronomía, Cyranie, Rational, Profood by Taberner y Cucoent.

Así mismo, este año mantenemos la modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al congreso con la opción de adquirir entradas a precio reducido durante todo el periodo para grupos de trabajadores y clientes.

Agradecemos su colaboración en esta modalidad a: Albie, Ausolan, Catering Antonia Navarro, Alcesa, Irco, Servicios Hosteleros a Colectividades, Arcasa, Serunion, Compass Group, Bio Bio, Intur Colectividades, Sodexo, Aramark, ISS Iberia, Revisa, Mediterránea y Serhs Food. También nos gustaría destacar la colaboración técnica de la consultora en sostenibilidad Te lo sirvo verde, del Campus de Turisme, Hostelería i Gastronomía CETT-UB, Linkers y de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH).

Si pertenecéis a una empresa proveedora y queréis conocer las condiciones del patrocinio del congreso, o si queréis colaborar como empresa de colectividades apoyando el evento, contactad, por favor con nosotros ([eventos@restauracioncolectiva.com](mailto:eventos@restauracioncolectiva.com)).

¡Muchas gracias a todos! ¡Os esperamos el próximo 5 de noviembre en Barcelona, id reservando la fecha!

- Programa preliminar.
- Histórico de congresos.

### Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva, testigo de un sector que mira al futuro sin complejos
- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. 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 también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:  
[aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / LinkedIn.