



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA

Barcelona, 25 de octubre de 2016
Recinto Gran Via. Fira Bcn

Patrocinado por:

ONEWORLD PACKAGING, Nestlé Health Science, FAGOR INDUSTRIAL, nutripack, ACO, Gufresco, euoline, santos grupo, Schär, GARCIMAR, health care, Alotex, RATIONAL, CID, UNILEVER Food Solutions, Oms y Viñas, ASDS, POLIBOX

Con el apoyo de:

ARCASA, servalia, aramark, E, ARCASA apetito, cowi, serunion, COMPASS

Comité asesor:

CODIROCAT, food, te lo sirve VERDE

Las firmas líderes del equipamiento y *food services* para colectividades, apoyan el CRC

24-10-2016

Tras la celebración del *Congreso de Restauración Colectiva (CRC'16)*, queremos que conozcáis un poco mejor a nuestros patrocinadores y empresas colaboradoras. No hace falta que os digamos que son pieza fundamental para que podamos celebrar el evento, por lo que les agradecemos enormemente su colaboración y a vosotros, que tengáis en cuenta su apoyo y apuesta por el sector.

El pasado martes 25 de octubre celebramos el *Congreso de Restauración Colectiva*; como ya sabéis, un evento centrado en el sector de las colectividades organizado por nuestra revista y Hostelco, y que cuenta, como es lógico, con el apoyo de diversas marcas comerciales. La foto final de los patrocinadores del evento ha quedado formada por dieciséis firmas proveedoras, a quienes agradecemos enormemente su colaboración y su firme apuesta por el sector de las colectividades.

Oneworld Packaging, Fagor Industrial, Nestlé Health Science, Nutripack, Euoline, Aco, Campofrío Health Care, Santos Grupo, Garcimar, Oms y Viñas, Rational, Dr. Schär, Gufresco, Unilever Food Solutions, AMC/SDS y Alotex han entendido nuestra filosofía y vislumbrado nuestro objetivo que no es otro que el de unir fuerzas para cohesionar el sector de la restauración social y colectiva, y así poder trabajar juntos para posicionarlo en el lugar que se merece; tras la puesta en marcha hace ahora tres años de nuestra revista *on line* www.restauracioncolectiva.com, la consolidación de este congreso es un segundo gran paso para seguir caminando en esta dirección que nos hemos marcado.

No podemos olvidar que la restauración social es la responsable de alimentar diariamente a colectivos tan vulnerables como los pacientes ingresados, los escolares o a las personas mayores, entre otros; y mueve además un nada despreciable volumen de negocio anual de unos 4.000 millones de euros.

A pesar de todo sigue siendo una restauración invisible y sobre todo, poco valorada y reconocida, anulada por los *flashes* y el *glamour* de la 'alta' gastronomía y la restauración comercial en general... y a este hecho es al que nos hemos propuesto darle la vuelta. Como dice **Arantxa Segurado** en una entrevista que publicamos hoy mismo, "*desde el parvulario hasta la residencia de la tercera edad, pasando por colegios, hospitales, universidades... La restauración social y colectiva es la que vela por nuestra alimentación y por lo tanto por nuestra salud a lo largo de toda la vida, y es hora de darle la visibilidad que merece*"

Éstos han sido nuestros patrocinadores

A continuación os dejamos una breve reseña de cada una de las firmas participantes para que las podáis conocer un poco mejor. Aunque la mayoría os resultarán marcas conocidas, os animamos de verdad a que entréis en sus páginas webs y recorráis un poco sus páginas. Seguro que encontraréis novedades en cuanto a equipamientos y productos de alimentación que os pueden hacer más fácil el día a día en vuestro trabajo.

– Oneworld Packaging es fabricante de embalajes a partir de celulosa moldeada de alta densidad, de origen forestal, principalmente bandejas alimentarias destinadas a la restauración colectiva. Son totalmente compatibles con el sistema de trabajo de línea fría: sellables, congelables, hornearables, microondables, con barrera grasa y barrera vapor de agua. Ofrecen gran confortabilidad de uso, gracias a su rigidez y a que la temperatura exterior de la bandeja es agradable al tacto. Además son 100% compostables (certificado ok compost nº s561). Gracias a su uso, alcanzar los “cero residuos” es posible.

– Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragón, es una empresa especialista en soluciones para el sector de la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería, a través de una extensa e innovadora gama de productos de fabricación propia. Forma parte del grupo empresarial internacional Onnera Group, que cuenta con nueve fábricas repartidas por todo el mundo, y emplea a más de 1.800 trabajadores.

– Nestlé Health Science cuenta con una trayectoria de más de 25 años en el ámbito de la disfagia y cuenta con diversas novedades en terapia nutricional, destinadas a abordar los déficits nutricionales y obtener un posible impacto terapéutico directo en pacientes con dificultades de masticación y/o deglución. Recientemente, además, ha renovado su programa informático, exclusivo para profesionales de centros sanitarios, ‘DietSource’, un programa con 28 años de funcionamiento en el mercado, desarrollado para el cálculo y valoración nutricional de dietas y menús hospitalarios.

– Nutripack fabrica bandejas de PP inyectado y termoformado para el sector alimentario. Tiene la gama más amplia de envases en el mercado actual; cada modelo está disponible en diferentes alturas y colores para identificar fácilmente las diferentes dietas. Nutripack a través de su marca Mecapack dispone también de máquinas de embalaje tales como termoselladoras y termoformadoras. Son expertos en soluciones de envasado ‘llave en mano’: bandeja + film + máquina y proceso.

– Euroline, Instalaciones Integrales para Hostelería, es una empresa con 20 años de experiencia avalada por el éxito de innumerables proyectos. Sus proyectos se sitúan a la cabeza de la vanguardia tecnológica definiendo en cada instalación la mejor de las soluciones energéticas, medio ambientales, funcionales y por supuesto económicas. Son especialistas en línea fría y cuentan con una amplia experiencia en la definición de proyectos de cocinas profesionales para centros sanitarios, residencias, empresas, colegios...

– Aco. Con más de 30 años de experiencia en el mercado, Aco Iberia lidera el sector del diseño, fabricación y comercialización de productos para el drenaje, pre-tratamiento, atenuación e infiltración de aguas pluviales, industriales y sanitarias en los sectores de obra civil, urbanismo (SUDS), industria y edificación. Aco Iberia desarrolla y distribuye una amplia gama de soluciones a los sectores de ingeniería civil, industria, hostelería y colectividades y DIY.

– Campofrío Health Care. Los productos de la firma suponen en sí mismos una parte básica de una alimentación saludable y completa. Aporta no solo las calorías y proteínas necesarias de la dieta, sino todos los principios inmediatos incluidos el agua, la fibra, los minerales y vitaminas precisas para conseguir y mantener un correcto estado nutricional, formulado con aceite de oliva, con ausencia de alérgenos, sin azúcares ni sales añadidas. Campofrío Health Care cumple con los escalones de la Pirámide Alimentaria, consiguiendo una correcta alimentación, controlando la ingesta de sal, aportando vitaminas y minerales, la fibra y el agua que favorezcan la deposición y el mantenimiento del estado de hidratación adecuado.

– Santos Grupo es una compañía multinacional especializada en la organización integral, diseño y equipamiento de cocinas profesionales. Cuenta en su currículum con más de 500 cocinas completas equipadas: cocinas centrales, hospitales y clínicas, colectividades, operadores de catering, hoteles, restaurantes, residencias y centros para mayores, colegios e institutos, universidades, congregaciones religiosas, asociaciones, comedores sociales y de empresa, clubes deportivos, ejército y fuerzas de seguridad del Estado, lavanderías industriales, etc. Es precursor del modelo de gestión de cocinas en Línea Fría Completa y es autor y propietario del único libro escrito en habla hispana sobre línea fría, que es utilizado globalmente como libro de texto en el ámbito de la educación.

– Garcimar. Fundada en 1931, Garcimar es el líder en la distribución de alimentación congelada, pescado fresco y producto ambiente a la restauración social. A través de su logística capilar propia, Garcimar distribuye su producto directamente en todo el territorio nacional excepto Canarias. La compañía destaca por su firme compromiso por la seguridad alimentaria habiendo sido certificada con la IFS Food a principios de 2016.

– Oms y Viñas es una empresa con una larga tradición en el sector de la hostelería. Se fundó en 1884 y desde entonces su actividad ha estado centrada en el suministro de equipamiento para la hostelería; ofreciendo soluciones específicas para cada sector. Restauración, Hotelería, Colectividades y Proyectos son las divisiones sobre las que sus profesionales asesoran con el máximo rigor. Una atención personalizada adaptada a las necesidades reales.

Rational. El grupo Rational es líder mundial de mercado y tecnología de la preparación térmica de alimentos en cocinas profesionales. La empresa, fundada en 1973, tiene más de 1.600 empleados, más de 850 de ellos en Alemania. El principal objetivo de la empresa es ofrecer el máximo beneficio a sus clientes en todo momento. Rational se define por su compromiso por la

sostenibilidad, que se refleja en principios para la protección del medio ambiente, el liderazgo y responsabilidad social. Rational recibe cada año numerosas distinciones que demuestran la gran labor realizada por la empresa.

– Schär es la marca líder del mercado europeo en alimentación sin gluten, gracias a su amplio surtido, su seguridad, su calidad y su sabor. El departamento Dr. Schär – Foodservice tiene como objetivo satisfacer el suministro sin gluten en el canal de hostelería, para que las personas con necesidades alimentarias especiales puedan salir a comer y viajar sin preocupaciones. Cuentan con productos específicos para los profesionales de la restauración, como por ejemplo la gama 'Bake Off', que ofrece productos envasados en un *film* apto para hornear. Además, su surtido de más de 120 referencias incluye panes y sustitutivos, harinas, pastas, pizzas, galletas, bollería y hasta platos terminados.

– Gufresco se dedica a la producción, comercialización y distribución integral de cítricos y sus derivados, así como de quinta gama de fruta; y lo hace con una visión empresarial de innovación en la fabricación de sus productos, basándose en la máxima calidad, en una tecnificada y novedosa elaboración, perfecta trazabilidad en todo el proceso de producción y la garantía del compromiso de servicio. Gufresco fabrica zumos y fruta cortada, productos de cuarta gama, frescos y 100% naturales. Productos y formatos especiales para hostelería, colectividades, restauración, catering, hoteles, *retail*, gran distribución...

– Unilever Food Solutions. La división de foodservice de Unilever se posiciona como un negocio capaz de servir de un modo global e integrado, operando en 68 países con más de 4.700 empleados, de los cuales 230 son chefs. En España, suma más de 250 referencias entre las que se encuentran recientes innovaciones como la renovada gama de Caldos Líquidos Concentrados, la Crema sabor Yogur de Carte d'Or, los Fondos Profesionales de Pollo, Carne y Marisco de Knorr, el nuevo NewYork Cheesecake de Carte d'Or y el Caldo para Paella de Knorr o marcas tan conocidas como Hellmann's, Krona y Maizena. La esencia de Unilever Food Solutions se centra en ofrecer inspiración y soluciones para el día a día de los chefs. Utiliza ingredientes y envases procedentes de fuentes sostenibles para generar menos residuos y consumir menos energía.

– AMC y SDS se presentan conjuntamente en el congreso. SDS Hispánica es hoy en día, con su marca Polibox, la empresa líder en la producción y distribución de la más amplia gama de contenedores isotérmicos en polipropileno expandido (ppe), indispensables para el transporte a temperatura controlada en diversos sectores como el catering, banqueting y restauración colectiva, cash & carry, vending, pastelería, heladería y pizzería, entrega a domicilio, etc. Por su parte, AMC (Artículos de Menaje para Colectividades), diseña, produce y distribuye tanto para el ámbito nacional como internacional, menaje de comedor y bandejas para colectividades, ajustándose a las necesidades del cliente y fabricado con materias primas plásticas de última generación (policarbonato y polipropileno).

– Alotex. Comercial Arrey, S.L.- Alotex es una empresa con 30 años de antigüedad al servicio de sus clientes. Fabrican y distribuyen maquinaria y consumibles para la industria cárnica y hostelería. En el congreso presentarán el 'Molino emulsionador' para la elaboración de purés, cremas, sopas, gazpacho, batidos de fruta natural, batidos para helados, cremas de verduras crudas, etc. Especialmente pensado para geriátricos y hospitales. La elaboración no genera mermas. Aprovecha todas las propiedades del producto, vitaminas y fibras, y elabora el producto con una textura fina y homogénea.

Por último, no queremos olvidarnos de las empresas operadoras que están en el congreso bajo la categoría de 'Colaboradores'. Éstas son: Compass Group, Servalia, Aramark, Clece, Combi Catering, Serunió, Arcasa y Arcasa Apetito. A ellas agradecemos igualmente su apoyo como colaboradores y la asistencia al evento de muchos de sus profesionales.

Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- La contratación pública, bajo lupa en el próximo Congreso de Restauración Colectiva
- La modificación de texturas, otra de las claves en el Congreso de Restauración Colectiva
- La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- El Congreso de Restauración Colectiva 'cuelga' el cartel de no hay entradas por segundo año
- Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week
- Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio