

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

Los alimentos ecológicos en restauración colectiva, protagonistas de una sesión en BioCultura Madrid

Los alimentos ecológicos en restauración colectiva, protagonistas de una sesión en BioCultura Madrid

Martes, 14 de octubre 2025

La feria BioCultura Madrid celebra su 41ª edición del 6 al 9 de noviembre en Ifema y acoge, dentro de las jornadas 'En clave profesional', una mesa redonda dedicada al presente y futuro de los alimentos ecológicos en los menús destinados a colectividades.

BioCultura Madrid, la gran feria de productos ecológicos y consumo responsable, celebrará su **41ª edición del 6 al 9 de noviembre en Ifema** (Pabellón 9). El evento, organizado por la [Asociación Vida Sana](#), reunirá a más de **400 expositores** y espera recibir a unos **55.000 visitantes**, consolidándose como la cita de referencia del sector 'bio' en España. Además de su amplia oferta comercial, el programa incluye más de **300 actividades paralelas**, entre conferencias, talleres, presentaciones y encuentros profesionales.

Dentro de este marco, las jornadas '**En clave profesional**', coordinadas por Asobio, Ecovalia, Intereco, Seae y Vida Sana, ofrecerán un espacio de diálogo y *networking* para los profesionales del ámbito ecológico.

Entre las actividades más destacadas, el **jueves 6 de noviembre, a las 17:00 horas**, en la sala N110, se celebrará la mesa redonda '**Presente y futuro de los alimentos ecológicos en los menús destinados a colectividades**', organizada por Asobio.

El encuentro estará moderado por **Mario Agudo**, director de marketing y comunicación en [Servicios Hosteleros a Colectividades](#) y portavoz de la patronal sectorial Food Service España, y contará con la participación de **Eva Martínez** (directora técnica de Catasa), **Marta Ruiz** (directora de calidad, sostenibilidad y PRL de [Mediterránea Group](#)), **Silvia Fillola** (directora de [Veritas Food Service](#)) y **Eduardo Montero** (responsable de Alimentación en la Federación de Consumidores y Usuarios – CECU).

Esta mesa abordará los retos y oportunidades del uso de productos ecológicos en la restauración colectiva, un ámbito clave para impulsar el consumo responsable y sostenible en los comedores escolares, hospitales, residencias y empresas.

Un espacio para el intercambio

Además de las actividades que van a desarrollarse, BioCultura tendrá un espacio VIP B2B, con el objetivo de que empresas y profesionales de los sectores de la alimentación, la cosmética y los complementos alimenticios tengan la oportunidad de agendar sus reuniones para establecer acuerdos comerciales y conocer las nuevas referencias que las empresas presentan en la feria y añadirlas a sus respectivos canales de venta. También los prescriptores podrán utilizar la [herramienta de agenda de reuniones](#) que BioCultura ha puesto a disposición.

En 2024 acudieron a BioCultura 1.738 profesionales. Una buena parte de esa cantidad correspondía a profesionales del sector español, pero también encontramos a profesionales procedentes de países como Portugal, Alemania y Francia, en notables porcentajes. También se acreditaron ecoemprendedores y empresarios que venían de Emiratos Árabes, Ecuador, Colombia, Estados Unidos, Reino Unido, etc. Con respecto a 2024, en la feria fueron algo más de mil los profesionales procedentes de la Comunidad de Madrid, como es lógico. De otras provincias, los porcentajes más altos correspondieron a Barcelona, Toledo, Guadalajara, Alicante, Valencia, etc.

Un 85,5% de las empresas expositoras afirmaron que volverían a repetir en 2025. Y un porcentaje muy similar de profesionales aseveraron en las encuestas que tenían la intención de volver a asistir a BioCultura Madrid 2025 para seguir buscando otros profesionales del sector para afianzar sus empresas. Se espera en esta nueva edición de BioCultura alcanzar la cifra de más de 3.000 profesionales (además, por supuesto de superar los más de 50.000 visitantes de público del año anterior).

[Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'](#).

Noticias Relacionadas

- [Estáis a tiempo de participar en la segunda edición del 'Restauración colectiva: meeting point'](#)
- [AFEHC organiza una participación de 47 empresas de equipamiento españolas en Host Milano 2025](#)

- [“El sistema actual no garantiza una adecuada formación a los manipuladores de alimentos”](#)
- [Anuga Select Ibérica, nueva feria alimentaria fruto del acuerdo entre Koelnmesse e Ifema Madrid](#)