

MERCABARNA CON LAS COLECTIVIDADES



Sostenibilidad y modelos de gestión de compras en el sector hospitalario.

**Jueves, 25 de mayo.
Mercabarna.**



Mercabarna celebra una nueva jornada de RC, esta vez centrada en el sector hospitalario

12-04-2023

Bajo el título 'Mercabarna con las colectividades: sostenibilidad y modelos de gestión de compras en el sector hospitalario', Mercabarna convoca a todos los profesionales a una nueva jornada dirigida al sector de la restauración colectiva (RC). Este año el objetivo es debatir sobre los diferentes modelos de gestión de compras, así como sobre los retos a los que se enfrentan estos servicios respecto al desperdicio alimentario, descarbonización y sostenibilidad en general.

Debido al éxito de la primera jornada sobre colectividades celebrada el año pasado en Mercabarna, los organizadores han decidido darle continuidad y convocar una segunda edición, esta vez centrada en la alimentación hospitalaria. La sesión se celebrará esta año bajo el título '**Mercabarna con las colectividades: sostenibilidad y modelos de gestión de compras en el sector hospitalario**' y la comisión Foodservice de *Clúster Alimentari Mercabarna*, promotora del evento, ha contado una vez más con Restauración Colectiva como especialistas en el sector, para la organización.

La cita es el próximo **jueves, 25 de mayo en el Centre Directiu de Mercabarna, de 9.30h a 13.00h de mediodía**. Tras la inauguración por parte de **Pablo Vilanova**, director de Sostenibilidad, Estrategia e Innovación de Mercabarna, la jornada dará comienzo con la intervención de **Miguel Ángel Herrera**, presidente de la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria) y subdirector de Gestión - Área de Servicios Generales del Hospital Universitario Puerta de Hierro de Majadahonda (Madrid), quien ofrecerá una radiografía del sector y explicará brevemente el momento por el que se está atravesando y los retos de futuro que tienen los servicios de alimentación hospitalaria.

Tras esta introducción, la jornada está estructurada alrededor de dos mesas redondas, la primera de ellas centrada en los temas relativos a la sostenibilidad tratada desde todos los campos (comprar de proximidad, desperdicio alimentario, descarbonización, segregación de residuos, consumos energéticos...); y una segunda en la que se debatirá sobre compras y canales de distribución. En ellas participarán profesionales en activo de diversos centros hospitalarios y empresas relacionadas con el sector que compartirán sus conocimientos y experiencia con los asistentes, proveedores y otros profesionales del sector, lo que les permitirá ampliar su red de contactos y establecer nuevas colaboraciones.

Hay que tener en cuenta que, dentro del sector de la restauración colectiva, el sociosanitario, es el que más peso tiene (se calcula que representa un 43% del total) y dentro de éste, los centros hospitalarios presentan unos de los servicios más complejos y difíciles de gestionar. A la complejidad propia de las muchas derivaciones de la dieta y, en general, de la operativa, se unen la convivencia de diversos modelos (autogestión, externa y mixta) y diferentes maneras también de gestionar compras y proveedores (de forma directa, a través de proveedor único, a través de terceros, fórmulas mixtas...).

Compromiso del Clúster Alimentari con el sector de las colectividades

El **Clúster Alimentari Mercabarna** es un ejemplo de cómo la colaboración y la cooperación entre empresas puede generar sinergias y mejorar la competitividad del sector alimentario.

Según palabras de **Toni Nieto**, responsable de Estudios, Clústers y Desarrollo de Mercabarna, *“una de las iniciativas que llevamos a cabo desde el Clúster es la organización de estos eventos que ponen en contacto al sector de la restauración colectiva con los proveedores del mismo; sesiones que tienen como objetivo fomentar la innovación, la calidad y mejorar la relación entre proveedores y clientes. Hemos apostado por organizar, por segundo año consecutivo, esta jornada para colectividades, lo que demuestra nuestro compromiso con el sector. Por otra parte, me gustaría destacar que el evento está organizado por el Clúster, pero no podríamos llevarlo a cabo sin el apoyo, sin la organización y la colaboración de **Restauración Colectiva**”*.

En definitiva, una oportunidad única para conocer y acercarse al día a día de los servicios de alimentación hospitalaria, establecer contactos con proveedores y descubrir así nuevas oportunidades de negocio. ¡Si eres un profesional del sector, no dudes en asistir!

La inscripción es gratuita y está **abierta a todos los profesionales del sector de las colectividades** (operadores de los servicios) y a las empresas **proveedoras** del sector que tengan sede en **Mercabarna** o sean clientes de **Restauración Colectiva**.

- Descarga el programa completo en .pdf.
- Página eventos RC.

- Inscripción (castellano).
- Inscripció (català).

Notícias Relacionadas

- Mercabarna reúne a operadoras de la RC y proveedores para hablar sobre sostenibilidad
- A tres meses de su celebración, Organic Food y Eco Living Iberia registra récord de visitantes
- Fòrum Gastronòmic acoge la presentación de una guía con recursos contra el desperdicio
- Felac e Ifema presentan una nueva feria especializada en equipamiento hostelero