



MERCABARNA CON LAS COLECTIVIDADES

Aforo completo

Cadena de valor hacia unos menús sostenibles y saludables.

Miércoles 18 de mayo (9.30h a 14.00h). Mercabarna.

Clúster Alimentari Barcelona | mercabarna | Restauración colectiva

Mercabarna se acerca a la RC organizando una jornada específica de aprendizaje y *networking*

27-04-2022

Bajo el título 'Mercabarna con las colectividades: cadena de valor hacia unos menús sostenibles y saludables', Mercabarna ha organizado un evento de media jornada especialmente diseñado para todos aquellos profesionales que trabajan en el sector de la restauración colectiva. ¡No os lo perdáis, es el próximo 18 de mayo (inscripción gratuita)!

El próximo miércoles 18 de mayo, Mercabarna ha convocado al sector de las colectividades a una jornada titulada 'Mercabarna con las colectividades: cadena de valor hacia unos menús sostenibles y saludables'. Se trata de un evento que se celebrará entre las 9.30h y las 14.00h, en la sala de actos del *Centre Directiu* del mercado mayorista, y cuyo objetivo es debatir sobre los retos de futuro del sector y, más concretamente, sobre aquellas cuestiones vinculadas a las relaciones con los proveedores de alimentos frescos y a los canales de distribución alimentaria.

La comisión Foodservice de Clúster Alimentari Mercabarna, promotora del evento, ha contado con Restauración Colectiva como especialistas en el sector, para la organización y difusión de la jornada.

Más proteína vegetal, producto de proximidad y circuitos cortos de distribución

La restauración colectiva está viviendo su particular evolución hacia un modelo más sostenible, más saludable y, en general, más alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. Esto implica, además de otros muchos aspectos, servir menús cada vez más sostenibles y saludables. Más proteína vegetal, producto de proximidad y circuitos cortos de distribución, son algunos de los pilares en los que se va a tener que sustentar ese cambio de paradigma.

Como centro de aprovisionamiento para las colectividades, tanto en lo que se refiere a producto convencional como al de proximidad y ecológico, las empresas mayoristas de Mercabarna tienen mucho que aportar en esa transición. Para ello es necesario, y este es otro de los objetivos de la jornada, que las empresas proveedoras conozcan la idiosincrasia y necesidades de las empresas operadoras para poder ofrecer los servicios más adecuados.

Estructura de la jornada

Tras la inauguración, la jornada se ha diseñado en tres bloques, empezando con una presentación introductoria en la que **Raimon Bagó**, Presidente de Acerco (Asociación Catalana de Empresas de Restauración Colectiva) y del Clúster Foodservice de Catalunya, ofrecerá una radiografía del sector y explicará brevemente el momento por el que se está atravesando, tras un periodo especialmente complicado en el que se han ido encadenando situaciones como la pandemia, la inflación o la invasión de Ucrania.

Tras esta introducción, la jornada se ha estructurado alrededor de dos mesas redondas: la primera de ellas centrada en los temas relativos a la nutrición, educación, sostenibilidad y salud; y una segunda en la que se debatirá sobre la situación actual del sector, líneas marcadas por la administración, compras y canales de distribución. En ellas participarán representantes de diversas empresas del sector y también miembros de la administración con el objetivo de poder debatir, entre todos, sobre cuáles van a tener que ser las líneas a seguir.

La inscripción es gratuita y está abierta a todos los profesionales del sector de las colectividades y empresas proveedoras con sede en Mercabarna.

– Descarga el programa completo en .pdf.

– Página eventos RC.

– Inscripción (castellano).

– Inscripció (català).

Noticias Relacionadas

- Mercabarna reúne a operadoras de la RC y proveedores para hablar sobre sostenibilidad
- Las colectividades aumentan su visibilidad y reconocimiento en Alimentaria & Hostelco
- Menos de una semana para que Organic Food abra sus puertas; regístrate gratuitamente
- Educación alimentaria desde el 'cole' y compra pública, vías hacia una alimentación sostenible