

Multialergias, gestión, seguridad alimentaria y ODS, centran las mesas redondas de A & H

Lunes, 28 de marzo 2022

Seguimos desgranando el programa de colectividades que se desarrollará dentro del marco de las ferias Alimentaria & Hostelco; además de las demostraciones de cocina de las que ya os hemos hablado, están previstas también cuatro mesas redondas en las que se tocarán temas de absoluta importancia para el sector: gestión (compras, inflación, precios, materias primas...), seguridad para personas multialérgicas, seguridad alimentaria en cocina y papel de la restauración respecto a los ODS.

Como ya os hemos informado, el espacio 'The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco' incluirá este año [cuatro demostraciones de cocina y cuatro mesas redondas](#) centradas en temas específicamente relacionados con el sector de la restauración colectiva. En consonancia con la línea general marcada para todas las actividades de la feria, el programa de colectividades abordará temas relacionados con el desperdicio alimentario, papel del sector en la consecución de los ODS, la sostenibilidad en los menús escolares... así como otros más enfocados a cuestiones que tienen que ver con la seguridad alimentaria, gestión de alergias, las técnicas para la elaboración de platos texturizados o la alimentación para un envejecimiento saludable.

En este artículo os damos detalles de las cuatro mesas redondas previstas, esperando que nos podamos ver todos allí para analizar y debatir sobre las grandes cuestiones que afectan al sector:

– **Día 04/4 – 16.00h a 17.00h.**

– **Cadena de seguridad para personas multialérgicas en colectividades: producción, servicio y protocolos de actuación e caso de emergencias.**

Los centros educativos, residencias, hospitales y todo tipo de centros de colectividades tienen que apostar, sí o sí, por la seguridad del público multialérgico. En esta mesa debatiremos sobre cómo garantizar esa seguridad en todos los eslabones de la cadena y en todos los segmentos de la restauración colectiva.

- **Juan Luis Celis**, director de Calidad y Medioambiente de Serunion.
- **M^a Jesús de Santos**, responsable de Calidad y Medio Ambiente, Área de Restauración de Clece.
- **Javier Germain**, director del departamento de Seguridad Alimentaria de Albie.
- **Xabier Munioitz**, fundador y CEO en Laztan y presidente de la asociación ATX Elkarte (moderador)

– **Día 05/4 – 11.00h a 12.00h.**

– **La restauración colectiva ante la tormenta perfecta. Claves para navegar en mercados complejos.**

El repunte de precios que estamos viviendo está impactando de lleno en el sector cuando éste parecía recuperarse tras el golpe de la Covid... este hecho viene a sumarse a muchos otros factores que desde hace años mantiene a la restauración colectiva encorsetada y sin margen para mucho. ¿Está el binomio calidad/precio en un callejón sin salida en los servicios de colectividades?

- **Albert Planas**, director de Compras y Logística de Serunion.
- **Alejandra Leiva**, gerente de Catering El Cántaro y presidenta de AERCAN (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de Andalucía).
- **Juli Ferrer**, director de Compras de Ferrer.
- **Óscar Carrion**, director de Gastrouni (moderador)

– **Día 05/4 – 12.15h a 13.15h.**

– **Seguridad alimentaria en cocina. Errores y soluciones en todos los eslabones de la cadena.**

Asegurar la inocuidad alimentaria en los servicios es fundamental. En esta mesa hablaremos sobre los aspectos que se deben tener en cuenta tanto a nivel conceptual (cultura de la inocuidad) como a nivel práctico (manipulación, instalaciones...).

- **Félix Martín**, consultor, formador y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria'.
- **Eva Rico**, responsable de la Unidad de Restauración y Asentamientos Humanos de la *Agència de Salut Pública de Catalunya* –ASPC–.
- **Iván Ludeña**, consultor y fundador de Iluquality.
- **Carla Haberkon**, responsable de Seguridad Alimentaria de Secoe.

- **Inés García**, consultora de Agar (moderadora)

– **Día 06/4 – 16.00h a 17.00h.**

– **Integración de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas (ODS) en el sector de la restauración social y colectiva.**

La innovación, el respeto a las personas y al medioambiente son temas que deben tomar protagonismo en la nueva concepción de los servicios de colectividades para adaptar y alinear el sector con los ODS y la Agenda 2030.

- **Lidón Martrat**, coordinadora operativa del proyecto 'barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible'.
- **Mario Agudo**, director de Calidad y Comunicación de Servicios Hosteleros a Colectividades.
- **Cristina Lloret**, directora de Negocio de Irco.
- **M^a Josep Bernadó**, Xamec (*Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars*).
- **Mario Cañizal**, patrono de Fundación Restaurantes Sostenibles.

No olvidéis que, además de las mesas redondas, el programa incluye cuatro demostraciones de cocina:

- Alimentación para un envejecimiento saludable.
- La proteína vegetal en los menús escolares: no todo vale para sustituir la carne animal.
- Menús con textura modificada: soluciones adaptadas a cada necesidad.
- Aprovechando al máximo los alimentos para no desperdiciar comida en el proceso de elaboración.

+ Información sobre las demostraciones de cocina:

- [Proteína vegetal, despilfarro, texturizados y alimentación senior, protagonistas en A & H.](#)

Coordinarán y participarán en todas las actividades, profesionales de primer nivel que están en activo en nuestro sector. Os podéis [descargar el programa completo](#) con horarios, resumen de cada actividad y nombres de todos los participantes (ponentes y cocineros).

Tenéis todas las actividades colgadas en las webs de Alimentaria & Hostelco. Os animamos a que os inscribáis para seguir demostrando que la restauración social y colectiva interesa, que en ella trabajan personas altamente profesionalizadas y que es merecedora de mucha más visibilidad y reconocimiento por la cantidad diaria de menús servidos y por la responsabilidad adicional que conlleva alimentar a colectivos especialmente vulnerables como son las personas enfermas, niños o mayores.

Beneficiate del programa *VipBuyer* e insíbete en las actividades

Gracias a un convenio firmado con Hostelco, todos nuestros lectores pueden acceder al programa *VipBuyer*. Si eres un profesional del sector que desarrolla su labor en una empresa de restauración colectiva o centro autogestionado de colectividades, puedes inscribirte en el programa para poder disfrutar de sus beneficios y conseguir una entrada gratuita *VipBuyer* de acceso al salón para todos los días de la feria (plazo límite de inscripción, 25 de marzo).

Una vez hayan validado tu inscripción desde Hostelco y estés registrado/a, puedes entrar a inscribirte a las actividades. [La inscripción es obligatoria para los *showcookings* y las plazas están limitadas a 18](#). Estas demostraciones tienen un coste de 15€ y la inscripción incluye una plaza con asiento, interacción con los profesionales que dan el taller y degustación.

Si no te inscribes a la actividad en el mismo momento de comprar la entrada, recuerda que lo puedes hacer posteriormente accediendo a través del '[Área del visitante](#)' tanto si accedes desde la página de Hostelco como si lo haces desde la de Alimentaria.

Las mesas redondas son gratuitas y no requieren inscripción.

- [Beneficios e inscripción al programa *VipBuyers*.](#)
- [Inscripción actividades 'The Experience Live Gastronomy'](#).

Más allá de las actividades, os queremos informar también que tendremos un *stand* para www.restauracioncolectiva.com donde estaremos encantadas de poder saludaros personalmente ([Pabellón 6. Stand B370](#)).

Noticias Relacionadas

- [Vuelven las actividades de restauración colectiva a Alimentaria & Hostelco](#)
- [Proteína vegetal, despilfarro, texturizados y alimentación senior, protagonistas en A & H](#)
- [Hostelco 2022 apuesta por la sostenibilidad y la tecnología para relanzar el futuro del sector](#)
- [Alimentaria ultima una gran edición con el apoyo de las empresas del sector](#)