



Te encuentras en Inicio / Secciones / Ferias y congresos /

Restauración colectiva

HOSTELCO

CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA
Barcelona, 25 de octubre de 2016

Con el patrocinio de:

Con el apoyo de:

Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016

24-02-2016

El 25 de octubre celebraremos en Barcelona el Congreso de Restauración Colectiva 2016. Queda mucho camino por recorrer pero estamos ya trabajando para ofrecer el mejor evento. Las bases están sentadas gracias al éxito de la pasada edición a la que acudieron algo más de 300 congresistas. Hoy os presentamos la nueva imagen y un adelanto del programa. Reservaos el día en la agenda, ¡os esperamos!

El próximo 25 de octubre celebraremos en Barcelona, dentro del marco del salón Hostelco, nuestro segundo congreso de colectividades. Tras el éxito del primero, celebrado el pasado 28 de mayo en el recinto Gran Via de Fira Barcelona, hemos querido dotar al evento de un nombre y una imagen nueva que describa mejor sus objetivos: ofrecer un espacio único de formación y *networking*, además de un punto de encuentro y un foro donde poner en valor el trabajo de todos los profesionales que intervienen en el sector de la restauración social y colectiva.

A partir de esta edición, la convención pasa a llamarse lisa y llanamente *Congreso de Restauración Colectiva* (#CRC).

Un congreso anual organizado de la mano de Hostelco

Igual que el año pasado, organizaremos el congreso con Hostelco y así lo seguiremos haciendo en las próximas ediciones. A partir de este año celebraremos el evento en Barcelona en los años pares (siempre en el marco de la feria Hostelco) y en distintas ciudades del país en los años impares.

Tanto Hostelco como nosotros (www.restauracioncolectiva.com) estamos plenamente convencidos de que la consolidación de un congreso como este es necesaria, y servirá para ayudar a las colectividades a cohesionarse y posicionarse para conseguir el *status* que se merece dentro del sector de la hostelería y de cara a su proyección pública.

En un momento en que la restauración comercial y la gastronomía en general acapara una gran atención mediática; y en el que por el contrario, la restauración social y colectiva sólo es protagonista de los focos cuando surge alguna noticia negativa en un comedor

escolar o en un hospital, creemos que es necesario que rememos todos en la misma dirección para transmitir la profesionalidad del sector, la responsabilidad que supone dar de comer todos los días a miles de usuarios (algunos de ellos de colectivos especialmente vulnerables) y para dar a conocer su peso económico y social.

Un programa pensado para todos los perfiles profesionales

El programa del congreso, igual que nuestra revista, está planteado para dar información y respuesta a temas que puedan preocupar tanto a los gestores de las empresas operadoras, como a responsables de cocinas o cocinas centrales, a técnicos de calidad, a dietistas-nutricionistas, formadores... es decir, a todos aquellos profesionales que intervienen en el sector desde unos campos u otros.

Con la ayuda de un comité asesor de profesionales de primera línea, involucrados directamente en el mundo de las colectividades (entre ellos **Isabel Doys** –Normafood–, **Isabel Coderch** –Te lo sirvo verde–, **Lluís Julià** –Besta– e **Inés Navarro** –Codinucat–) estamos trabajando en un programa cuyos temas generales serán los siguientes:

- Contratación pública. Herramientas para ofertar con garantías. Interpretación de los pliegos, derechos y aclaración de criterios.
- Seguridad alimentaria. Entrada en vigor de la nueva normativa sobre el etiquetado nutricional (13 de diciembre de 2016, Reglamento (UE) 1169/2011).
- Presentación de un estudio económico del sector de la restauración social y colectiva.
- La profesionalización del equipo como estrategia de mejora del servicio, rentabilidad e imagen de empresa.
- El sector de la restauración colectiva en Francia: cohesión, organización e imagen pública.
- Del triturado al texturizado. Satisfacción del usuario y rentabilidad de la calidad.
- El control del desperdicio alimentario en el comedor escolar. Estrategias y proyectos educativos.

Por la mañana, igual que el año pasado, las sesiones serán comunes, por la tarde se celebrarán dos sesiones paralelas. El horario del congreso será de 9.00h a 17.00h, y de 17.00h a 19.00h podréis visitar la feria Hostelco.

Inscripciones y precios

Como ya hicimos en la pasada edición, el congreso contará con diferentes rangos de precios. Desde el momento en que se abran las inscripciones habrá un periodo promocional de un mes y medio con un precio común de 75 € + IVA.

A partir de ese momento el rango de precios será el siguiente:

- Profesionales de empresas operadoras: 150 € + IVA la primera inscripción / 100 € + IVA, segunda y posteriores.
- Profesionales autónomos: 100 € + IVA.

Los profesionales de empresas proveedoras del sector (equipamiento y *food service*) solo podrán participar en el congreso a través de la fórmula del patrocinio. Sí podrán inscribirse profesionales de consultoras o empresas de servicios que puedan actuar de prescriptoras de las empresas patrocinadoras del CRC.

Recordad así mismo que este año la inscripción al congreso incluye un pase gratuito para visitar [Hostelco](#) y [Fòrum Gastronòmic](#) durante todos los días de la feria (23 al 26 de octubre de 2016).

En próximas comunicaciones os iremos dando todos los detalles. De momento apuntad la fecha en el calendario: Barcelona, 25 de octubre de 2016 (recinto Gran Vía de Fira Barcelona).

Con el patrocinio y la colaboración de...

El *Congreso de Restauración Colectiva* contará con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Un total de, como máximo, 20 empresas proveedoras podrán mostrar su novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y finalización del congreso ya que se celebrará todo en el mismo espacio.

Así mismo, este año hemos establecido una nueva modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al evento.

Hasta el momento contamos como patrocinadores principales con [Oneworld Packaging](#), [Fagor Industrial](#), [Nestlé Health Science](#), [Nutripack](#), [Euroline](#), [Aco](#), [Campofrío Health Care](#), [Fagor Industrial](#), [Santos Grupo](#), [Garcimar](#), [Oms y Viñas](#), [Rational](#), [Dr. Schär](#), [Gufresco](#), [Unilever Food Solutions](#) y [AMC](#). En cuanto a las empresas operadoras, de momento apoyan el congreso [Compass Group](#), [Servalia](#), [Aramark](#), [Clece](#), [Combi Catering](#), [Serunió](#), [Arcasa](#) y [Arcasa Apetito](#).

Si pertenecéis a una empresa proveedora u operadora y queréis conocer las condiciones del patrocinio del congreso, contactad, por favor con **Albert Craus** (acraus@restauracioncolectiva.com).

– [Inscripción y programa provisional](#).

Noticias Relacionadas

- [Las firmas líderes del equipamiento y food services para colectividades, apoyan el CRC](#)

- [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](#)
- [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](#)



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).