



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

La sostenibilidad y el desperdicio alimentario, hilo conductor del programa del CRC'17

27-09-2017

¡Ahora sí que hemos entrado ya en la cuenta atrás! El próximo martes 7 de noviembre celebramos en Valencia la tercera edición del Congreso de Restauración Colectiva (CRC'17); el único evento a nivel nacional que reúne a los profesionales de la restauración social y colectiva. Si no lo habéis hecho, estáis a tiempo de inscribiros. ¡Os esperamos!

El próximo 7 de noviembre celebraremos en Valencia (Feria de Valencia) el Congreso de Restauración Colectiva 2017 y lo haremos bajo el marco del programa 'Valencia, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible', una iniciativa que parte de la FAO, con la finalidad de potenciar los objetivos del Pacto de Milán a través de las ciudades.

Se trata del único evento a nivel nacional que reúne a los profesionales de la restauración social y colectiva; es la tercera vez que lo organizamos y tenemos las bases sentadas gracias al éxito de las dos anteriores ediciones, celebradas en Barcelona. Este año contamos además con el patrocinio principal conjunto de las ferias Alimentaria y Hostelco, quienes siguen apostando fuertemente por el sector de las colectividades y por darle la visibilidad que se merece.

La sostenibilidad como hilo conductor del programa

Siguiendo la misma idea que en los anteriores eventos, la temática del congreso no se centrará en la alimentación únicamente. Este año, como no podía ser de otra manera, el hilo conductor de todas las intervenciones será la sostenibilidad y todos los temas, ya sean los referidos a la alimentación, al equipamiento, tendencias, operativa o compras... serán abordados desde ese punto de vista.

Como veréis en el programa, las ponencias giran entorno a las grandes cuestiones que preocupan a las colectividades: la seguridad alimentaria (ISO 22.000, gestión de alérgenos...); la comunicación y cohesión que necesita el sector para ganar visibilidad e imagen; la sostenibilidad en la decisión de compra (certificaciones, ventajas competitivas, compras verdes, comunicación...); productos de proximidad y alimentación ecológica en colegios y hospitales; el desperdicio alimentario (en comedores escolares, hospitales, residencias, medios de transporte); tendencias, etc. También tocaremos otros temas de candente actualidad como por ejemplo la moda de las dietas 'sin' y los falsos mitos sobre algunos alimentos.

Image not found or type unknown



- Descarga programa en .pdf
- Programa (página web).

El programa, igual que nuestra revista *on line* y todo lo que hacemos desde Restauración Colectiva (RC), 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.

Las Inscripciones continúan abiertas.

Como en las anteriores ediciones, los profesionales de las 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.

Con el patrocinio y la colaboración de...

El *Congreso de Restauración Colectiva* contará con un espacio destinado a las empresas patrocinadoras. Las firmas 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. Mantenemos igualmente la modalidad de patrocinio dirigida a las empresas operadoras. Se trata de una colaboración a nivel de imagen y como apoyo al evento.

Además del ya citado patrocinio principal de Alimentaria y Hostelco, hasta el momento apoyan el congreso como patrocinadores las siguientes firmas: Aco, SDS, Euroline, Grupo Serhos, Nutripack, Oneworld Packaging, Santos Grupo, Unilever Food Solutions, Marcilla Food Service, AMC, Rational, Oms y Viñas, Bel Foodservice, Instrumentos Testo, Qualis Export y Als Global.

En cuanto a las empresas operadoras, han confirmado su colaboración: Servalia, Arcasa, Servicios Hosteleros a Colectividades, Serunion, Compass Group, Albie, Catering Antonia Navarro, Intur Restauración Colectiva, Galileo Colectividades, Irco, Aramark, ISS y Mediterránea.

Por último, destacar también la colaboración de Kitchening, Zeulab, Winterhalter y Eurosanex; y la ayuda, tanto en el diseño de algunas mesas como en la difusión del evento, de la consultoría en sostenibilidad Te lo Sirvo Verde, del Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (Codinuova) y de la Asociación Rastro Solidario con su iniciativa Aceite Solidario, de la que hemos publicado diversas informaciones en nuestras páginas.

- Inscripciones

Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- Conoce mejor las firmas que han apostado por el Congreso de Restauración Colectiva, 2017
- Naciones Unidas nombra a Valencia 'Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2017'
- Valencia acogerá el Congreso de Restauración Colectiva enmarcado en la capitalidad de la FAO
- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio