Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Meeting de restauración colectiva, espacio ocupado al 100% y congreso cerrado; ¡nos vemos en un mes!

© Toni Bofill.

Meeting de restauración colectiva, espacio ocupado al 100% y congreso cerrado; ¡nos vemos en un mes!

Miércoles, 18 de febrero 2026

Espacio completo, programa cerrado y cuatro días para analizar los grandes desafíos del sector. La restauración colectiva consolida el único evento global en España dedicado íntegramente a su realidad y a su futuro: el punto de encuentro 'Restauración Colectiva: meeting point', de Alimentaria + Hostelco.

La zona 'Restauración Colectiva: meeting point' de **Alimentaria + Hostelco** está ocupada al 100% y el programa de cuatro días del 'VII Congreso de Restauración Colectiva', cerrado. Un hito que confirma que este evento global ha dejado de ser una idea para convertirse en la cita profesional imprescindible de nuestro sector.

Antes que nada, **gracias**. Gracias a las empresas expositores que ocupan cada metro del área, a las asociaciones y entidades que coorganizan y aportan contenidos –como Acellec, AEHH, ATX Alkartea, Codinucat, Food Service España o Inforesidencias– y, por supuesto, a los profesionales que ya han decidido formar parte de todas las sesiones, debates, mesas redondas, ponencias, demostraciones de cocina… que celebraremos durante los cuatro días de congreso.

Este evento no es uno más. Es el **único espacio global en España dedicado a la restauración colectiva**, donde se combina **formación, debate, innovación y visibilidad** en torno a los principales retos y oportunidades que se afrontan como sector.

Durante cuatro días volveremos a reunir a expertos, operadores, proveedores y administraciones para hablar de temas tan relevantes como la **aplicación práctica de los nuevos reales decretos de menús saludables** en comedores escolares y centros sociosanitarios –uno de los asuntos más destacados del programa– junto a otros desafíos relacionados con la gestión, transparencia, seguridad alimentaria, tecnología o sostenibilidad.

Ahora bien, hay algo que no debemos olvidar: este evento no existiría sin el **espacio expositivo**. Los proveedores que han apostado por tener un *stand*, que patrocinan y que apoyan de una manera u otra, son una pieza esencial del ecosistema. Por eso, la invitación es clara: no nos limitemos a asistir al congreso. Recorramos los *stands*, preguntemos, interactuemos, escuchemos, descubramos soluciones… Porque detrás de cada expositor hay una apuesta por el sector, y sin ellos este punto de encuentro simplemente no sería posible.

Así, el área expositiva de **'Restauración Colectiva: meeting point'** contará con la presencia de marcas proveedoras del sector como Central Borne, MAPAL, Save up Market, Kitchening, Cotesa, Proppos, Oreka, Zambú, Agar/Sammic, Eco Artesa, Elmar, Acellec, ACO, Plátano de Canarias, FSMax Systems, SEIDOR, Good Bio Foods y Nova.

Este evento se refuerza, además, con el patrocinio de Rational, Danone y Gourmet Eco Foods

Por último, a **las empresas operadoras** os animamos también a respaldar el proyecto no sólo como espectadores, sino como **socios activos de un sector que evoluciona**. Si valoráis este evento como plataforma estratégica, podéis apoyarlo activamente… será una señal colectiva de fortaleza y de compromiso con la mejora continua. Si necesitáis información sobre como colaborar, podéis mandarnos un email.

En estos momentos contamos con el apoyo de Serunion, Campos Estela, Ecomenja y Serhs Food-Eudec.

Haber llenado el espacio es una excelente noticia. Pero más importante aún es lo que representa: la unión de un sector que quiere hablar, escucharse, aprender y evolucionar unido.

¡Nos vemos en Barcelona!

Notícias Relacionadas

- 50 aniversario de Alimentaria: cuando la hostelería comenzó a considerarse en el ecosistema alimentario
- Codinucat impulsa el debate normativo en el marco del 'VII Congreso de Restauración Colectiva'
- La desindexación y el futuro del sector protagonistas en el 'VII Congreso de Restauración Colectiva'
- La nutrición de las personas mayores centra una jornada del CRC26, coorganizada con Inforesidencias
- La aplicación práctica de los nuevos RD de menús saludables, uno de los temas estrella del CRC 2026

Ana Turón

Ana Turón es una 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 evento Restauración colectiva: meeting point y el 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / Linkedin.