Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Todo en marcha para la celebración, en el marco de H&R, de un área para colectividades

Miércoles, 12 de julio 2023

En pleno mes de julio no es el mejor momento para anunciar nada 'importante'… la mitad de nuestros lectores están de vacaciones y la otra mitad resistiendo la ola de calor como mejor se puede y con pocas ganas de prestar atención a algo.

No obstante, os pedimos por favor que no dejéis de leer estas líneas hasta el final y que no paséis por alto lo que os queremos comunicar. Desde la revista 'Restauración Colectiva' estamos especialmente contentas porque, por primera vez en España, el sector de las colectividades va a tener un espacio propio en un recinto ferial (¡pequeño, pero propio… es un gran comienzo!). Y nosotras vamos a estar ahí, apoyando, ayudando y organizando.

Como publicamos la semana pasada, Hostelco y Restaurama (el salón dirigido a la alimentación fuera del hogar y *foodservice* de **Alimentaria**), están preparando una edición 2024 espectacular para todo el canal horeca. Como principal novedad van a fusionar su oferta para consolidarse como la feria europea de referencia; el objetivo es dinamizar el negocio del sector de la hostelería y la restauración, abrir nuevos mercados internacionales y, por supuesto, mostrar las últimas novedades de la industria. La cita es en Barcelona, entre los días 18 y 21 de marzo de 2024.

Pues bien, yendo a lo que nos incumbe, entre otras muchas novedades, la organización ha decidido seguir apostando por la restauración colectiva e ir un paso más allá dándole protagonismo con una nueva área que se llamará **'Restauración en colectividades: meeting point'**; un espacio que congregará a empresas del sector alrededor de una zona de actividades donde se desarrollarán diversas charlas y demostraciones culinarias, bajo el paragüas de la marca **'Congreso de Restauración Colectiva'**.

Será un espacio exclusivo y diferenciado, dedicado monográficamente a las colectividades. Una zona donde se podrán reunir los profesionales de las empresas proveedoras con los operadores de los servicios; donde recabar información, participar en actividades, descubrir novedades, hacer *networking* y, sobre todo, un punto de encuentro para el sector con el que se sienta identificado y que venga a continuar la labor iniciada con el 'Congreso de Restauración Colectiva' del que, como todos sabéis, celebramos cinco ediciones hasta que llegó la pandemia.

¡Os necesitamos a todos!

Como tenemos aún meses por delante para ir desgranando detalles, hoy simplemente quiero agradecer la confianza que ha depositado la organización de Alimentaria & Hostelco en nosotras y la buena respuesta que estamos ya teniendo y percibiendo por parte de los proveedores y de los propios profesionales de las colectividades.

Algunas firmas como Oreka, Hort del Silenci, Mercabarna, Bormioli Rocco, Soleti Group, Kitchening, Rational y otras muchas que no voy a citar por no comprometerlas sin que tengan la decisión tomada a 100%, se han subido ya al carro. Organizaciones profesionales de distintas áreas (patronal, dietistas-nutricionistas, asociaciones…) también se han mostrado abiertas a colaborar y apoyar el evento como una iniciativa necesaria para darle al sector el valor y la visibilidad que se merece.

Será una primera edición, ya hemos dicho que pequeña (unos 200 m^2, una docena de *stands* y cuatro días de actividades –¡dicho así, no tan pequeña!–)… un primer paso que si conseguimos consolidarlo entre todos, puede ser el germen de una feria que esté a la altura del valor de la restauración colectiva (importante por número de comensales, facturación, servicios y, sobre todo, por la responsabilidad que supone dar de comer a diario a colectivos especialmente críticos como pueden ser los niños, pacientes, ancianos, trabajadores…).

Un evento importante también para la cohesión del sector. La restauración colectiva no pasa por su mejor momento por distintas circunstancias pero, a pesar de las divergencias entre empresas, modelos de gestión o sistemas, como sector tiene que ser capaz de 'sacar pecho' e ir a una en la defensa de unos servicios que son esenciales para la sociedad.

Por todo ello os pedimos que os reservéis los días entre el **18 y el 21 de marzo de 2024** para poder estar en Barcelona. Necesitamos que os impliquéis y participéis de este gran evento que va a ser el área **'Restauración en colectividades: meeting point'**, de Hostelco-Restaurama. Queremos que sea la feria de todos.

¡Para nosotras es un reto… para el sector, espero, una gran oportunidad!

Notícias Relacionadas

- Hostelco y Restaurama potencian su apuesta como plataforma clave de la hostelería europea
- El Clúster Alimentari de Mercabarna acerca la hostelería hospitalaria a los proveedores
- Las colectividades aumentan su visibilidad y reconocimiento en Alimentaria & Hostelco
- Organic Food & Eco Living Iberia confirman el 4 y 5 de junio como fechas de la próxima edición

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.