



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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



Barcelona acogerá el 'I Congreso internacional de economía circular y restauración'

02-11-2021

Barcelona acogerá el próximo día 10 de noviembre el 'I Congreso internacional de economía circular y restauración', organizado por Fundación Restaurantes Sostenibles, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona. El evento reunirá a más de una veintena de ponentes, expertos nacionales e internacionales, con el objetivo de presentar propuestas, debates y soluciones para apoyar la transición hacia sistemas agroalimentarios sostenibles y estrategias de economía circular viables.

Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible en 2021, es una de las veinte ciudades participantes de la *Food Initiative* lanzada hace dos años por la fundación Ellen MacArthur, un referente mundial cuyo fin es impulsar un cambio global que dirija la alimentación hacia un sistema regenerativo, basado en los principios de economía circular.

En este contexto, la Fundación Restaurantes Sostenibles, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona, organiza el 'I Congreso internacional de economía circular y restaurantes', retomando así la labor iniciada por los simposios celebrados con el mismo nombre en 2018 y 2019, que recibieron una gran acogida por parte del sector de la restauración.

El evento se celebrará en Barcelona, en próximo 10 de noviembre en formato híbrido (presencial y virtual), y reunirá a una veintena de ponentes, expertos y profesionales nacionales e internacionales. La principal aspiración de esta nueva cita internacional de 2021 es presentar nuevas propuestas, debates y soluciones operativas para continuar apoyando la transición hacia sistemas agroalimentarios sostenibles y estrategias de economía circular viables, garantizando de esta forma una oferta completa de alimentación fuera del hogar que sea saludable, sostenible y responsable. La temática del congreso se estructura en torno a tres temáticas clave:

- **Agricultura regenerativa.** Nueva demanda del mercado y nuevos suministros agroalimentarios.
- **El residuo como recurso.** Revalorización del residuo como recurso.
- **Eco-concepción: Innovación y nuevos productos.** La restauración como prescriptor de innovación líder dentro de una economía circular.

Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.

Noticias Relacionadas

- Abierto el plazo para realizar aportaciones al proyecto de la 'ley del desperdicio alimentario'
- Control y nudging strategies, dos maneras de 'atacar' el despilfarro alimentario en colegios
- Llamados a ser sostenibles y 'circulares' para alcanzar la transformación económica de la UE
- Resultados del proyecto MECAHF sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos en hospitales