



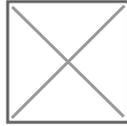
Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Restauración en colectividades - RC, 2024

RESTAURACIÓN EN COLECTIVIDADES: MEETING POINT Congreso de Restauración Colectiva.

(Alimentaria & Hostelco. Barcelona, 18 al 21 de marzo de 2024)



Tras la última edición del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC), celebrada pre-pandemia, hemos vuelto con un evento renovado y mucho más ambicioso. En el marco de las ferias Alimentaria & Hostelco, hemos celebrado la sexta edición de un congreso que nació para convertirse en punto de encuentro anual de los profesionales del sector, para compartir experiencias y para debatir sobre los temas que más preocupan a la restauración colectiva.

El programa ha incluido presentaciones, mesas redondas, entregas de premios y demostraciones culinarias alrededor de temas como la sostenibilidad y el desperdicio alimentario en colectividades, la seguridad alimentaria, la hostelería hospitalaria, alimentación para personas que viven con disfagia, nutrición, digitalización, casos de éxito, etc.

A continuación tenéis información completa del **programa del congreso**.

Lunes, 18 de marzo

– 11.00h a 12.00h. Mesa redonda.

- 'Inditex, liderando la restauración corporativa sostenible en España'.
 - **Senen M^a Barral**. Responsable del Dpto. de Innovación, Infraestructuras y Servicios de Restauración de Inditex.
 - **Eduardo Sanjurjo**. CEO y Fundador de Galia.
- Moderadora: **Isabel Coderch**. Consultora en hostelería sostenible y fundadora de Te lo Sirvo Verde.

– 12.15h a 13.15h. Mesa redonda.

- 'Compras y planificación de menús escolares: claves para ofrecer menús sanos, sostenibles y justos'.
 - **Tatiana Pérez de Acha**. Directora de Fidelización y RSC de Serunion.
 - **Nani Moré**. Chef especializada en colectividades sostenibles y fundadora de *Menjadors Escolars*.
 - **Gemma Salvador**. Dietista-nutricionista de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*.
- Moderadora: **Isabel Coderch**. Consultora en hostelería sostenible y fundadora de Te lo Sirvo Verde.

– 13.30h a 14.15h. Demostración culinaria con degustación.

- 'Diseñamos un menú escolar sostenible, saludable y delicioso, con proteína vegetal'.
- **Marc Sans**. Chef corporativo. Rational.
- **Ghaim Kidane**. Responsable de Grandes Cuentas de Colectividades. Rational.

– 15.30h a 16.30h. Mesa redonda.

- 'Desperdicio alimentario en residencias geriátricas'. ¿Dónde está el problema?

- **Anna Pons.** Técnica de *Acreditació i de Suport a la Inspecció de Serveis Socials.* Departament de Drets Socials.
 - **Marta Galindo.** Enfermera sector sociosanitario. Grup Lantus.
 - **Antoni Vidal.** Director de Operaciones de Acra.
- Moderadora: **Mercè Saltor.** Gestora Comercial de Central Borne.

– **16.45h a 17.45h.** Mesa redonda.

- 'Digitalización y sostenibilidad'.

- **Denis Ugalde.** CEO de Oreka.
 - **Juan Carlos Jiménez.** *Senior account director Iberia and Latam.* Mapal.
 - **Constance Lambert.** *Business development manager & global resorts lead.* Winnow Solutions.
- Moderadora: **Maite Molina.** Directora de RSE y Comunicación. Campos Estela.

– **18.00h a 18.15h.** Iniciativa solidaria.

- 'Restauración colectiva y proyectos de impacto social: gestión del aceite usado en beneficio de proyectos de acción social'.
- **José Ramón Cuesta.** Presidente de la ONG Aceite Solidario.

Martes, 19 de marzo

– **10.30h a 11.30h.** Mesa redonda.

- 'Comprar para una alimentación de calidad en residencias de mayores'.
 - **Ignacio Manso.** Analista de compras especializado en residencias geriátricas.
 - **Martina Miserachs.** CEO de Be Healthia.
 - **Marc Ferré.** Director General de Save Up Market.
- Moderador: **Mario Cañizal.** Promotor de Supply Food For Seniors.

– **11.45h a 12.30h.** Demostración culinaria con degustación.

- 'Triple adaptación de la dieta mediterránea para pacientes con disfagia: nuestra experiencia en el *Consorti Sanitari del Maresme*'.
- **Paula Viñas.** Dietista-nutricionista. Hospital de Mataró. *Consorti Sanitari del Maresme*.
- **Fernando Dolera.** Responsable del desarrollo y elaboración del menú de disfagia. Hospital de Mataró. Serhs Food.

– **12.45h a 13.30h.** Demostración culinaria con degustación.

- 'Ventajas de la modificación de texturas con un molino coloidal'.
- **Francesc González.** *Chef product manager.* Cotesa.

– **13.45h a 14.30h.** Demostración culinaria con degustación.

- 'La propuesta más rentable y segura para cocinar dietas basales y específicas'.
- **Aridane Rivero.** *Chef corporativo.* Caldos Gallina Blanca.

– **16.30h a 17.30h.** Mesa redonda.

- 'Grandes retos de la seguridad alimentaria más allá de la microbiología'.
 - **Mª Rosa Urdiales.** Veterinaria del Principado de Asturias y presidenta de Sesal.
 - **Daniel Carles.** Director técnico de Inno4Food by Soleti Group.
 - **Xabier Munioitz.** Fundador y CEO de Laztan.
 - **Marta Ruiz.** Directora de Calidad, Seguridad Alimentaria, PRL y Sostenibilidad de Mediterránea.
- Moderador: **Iván Ludeña.** Director y Fundador de Iluquality.

- Galardones otorgados a empresas, centros, iniciativas y profesionales del sector de las colectividades que destacan por su buena gestión y adecuación del servicio a las necesidades de las personas alérgicas.

Miércoles, 20 de marzo

– 10.30h a 11.15h. Incapto. Presentación.

- ‘La revolución del buen café’.
- **Bea Mesas**. Cofundadora de Incapto.

– 11.30h a 12.30h. Mesa redonda. Food Service España.

- ‘La desindexación: clave para la supervivencia’.
 - **José Andrés Elizaga**. Director de Relaciones Institucionales. Grupo Clece.
 - **Alejandra Leiva**. Presidenta de Aercan y Gerente de Catering El Cántaro.
 - **Mario Muñoz**. Director General. Mediterránea.
- Moderador: **Javier Arenillas**. Secretario General. Food Service España.

– 12.45h a 13.45h. Mesa redonda. Food Service España.

- ‘Valores y reconocimiento de la restauración colectiva’.
 - **Aksel Helbek**. Director Comercial y de Marketing. Serunion.
 - **Santiago Aleixandre**. Consejero. Grupo Ucalca.
- Moderador: **Vicente Beneyto**. Socio director. Lasker.

– 13.50h a 14.45h. Degustación.

- ‘Ofrecida por Rational, Gallina Blanca Foodservice y Cotesa’.

– 15.00 a 16.00h. Mesa redonda. Acellec.

- ‘Con la comida no se juega: compra y calidad para educar’.
 - **Froilán Salgado**. Director operativo. Fundesplai.
 - **Gemma Salvador**. Dietista-nutricionista. *Agència Salut Pública de Catalunya*.
 - **Carne Meléndez**. Subdirectora general de *Gestió de Serveis a la Comunitat i Beques. Departament d'Educació. Agència Salut Pública de Catalunya*.
- Moderador: **Pep Montes**. Gerente. Acellec (*Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura*).

– 16.15h a 17.00h. Presentación estudio sectorial elaborado por Restauración Colectiva y Univer.

- ‘La restauración colectiva en Catalunya: buscando la foto ‘micro’ del sector’.
- **Raimon Bagó**. Vicepresidente del *Clúster Foodservice de Catalunya* y director general de Serhs Food.
- **Alexandra Tamas**. Fundadora y CEO en Univer.
- **Ana Turón**. Directora de la revista ‘Restauración Colectiva’ y del ‘Congreso de Restauración Colectiva’.

– 17.15h a 18.15h. Mesa redonda. Codinucat.

- ‘El dietista-nutricionista en colectividades: un perfil clave pero poco visibilizado’.
 - **Roser Martí**. Dietista-nutricionista. Presidenta del Codinucat.
 - **Paula Crespo**. Dietista-nutricionista. Hospital Recoletas Campo Grande de Valladolid. Miembro del CGCODN.
 - **Núria Mallén**. Dietista-nutricionista y *coach*. Coachee.
- Moderadora: **Inés Navarro**. Dietista-nutricionista. Coordinadora del Codinucat.

Jueves 21, de marzo

– **10.30h a 11.00h.** Ponencia.

‘La liofilización: una mejora en la alimentación’.

- **Francesc González.** *Chef product manager.* Cotesa.
- **Juti Gusi.** Fundador Asociación eQuaid.

– **11.15h a 12.00h.** Mesa redonda. AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria).

• ‘La desnutrición relacionada con la enfermedad’.

- **M. Teresa García.** Universidad Complutense de Madrid.
 - **Julia Álvarez.** Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario Príncipe de Asturias.
 - **Cristina Velasco.** Tecnóloga de los Alimentos. Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Hospital General Universitario Gregorio Marañón.
 - **Yolanda Fernández.** Responsable de la Unidad de Hostelería del Hospital Germans Trias i Pujol.
- Moderador: **Miguel Ángel Herrera.** Presidente de la AEHH y subdirector de Gestión - Área de Servicios Generales. Hospital Universitario Puerta de Hierro.

– **12.15h a 13.00h.** Demostración culinaria con degustación.

• ‘Cocina contra la desnutrición’.

- **Silvia Mayor.** Cocinera y asesora alimentaria. Agar Asesoría Alimentaria.
- **Xavier Beltran.** Dietista - nutricionista y cogerente. Agar Asesoría Alimentaria.
- **Inés García.** Consultora en colectividades. Agar Asesoría Alimentaria.

– **13.15h a 14.00h.** Mesa redonda. AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria).

• ‘Formas de financiación de grandes inversiones en maquinaria y equipos de cocinas industriales’.

- **Jordi Gargallo.** Responsable Comercial de Kitchening.
 - **Michel Albea.** Director de Socamel España.
 - **Gorka Viejo.** Director Comercial de Onnera Group.
- Moderador: **Javier Vidal.** Vocal de la AEHH y jefe del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela.



– **No es necesaria inscripción previa.** Con la entrada general a la feria es suficiente para acceder a la zona de colectividades (se trata de un espacio abierto).

– Accede a la página del evento de las webs de [Hostelco](#) y [Alimentaria](#).

– Ubicación: Feria de Barcelona. Av. Joan Carles I, 64, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona.

Acceso Noreste (calle Foc).

Organizadores

Patrocinadores:

Con el apoyo de:

Serunion Aceite Solidario EHH - Hostelsocial Hospital de Mataró
Sojasun Sems Food Vellas Estrella Damm Food Service España

