

Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Congreso de Restauración Colectiva, 2019 - CRC19

LAS COLECTIVIDADES COMO MOTOR DE CAMBIO

(Barcelona, 5/11/2019)

La restauración social y colectiva es un importante empleador en nuestro país y, a su vez, tiene influencia diaria y directa sobre miles de personas de todas las edades. Por un motivo y por el otro puede ejercer como motor de cambio en grandes temas relacionados con propuestas de valor, talento, sostenibilidad, hábitos, salud... todo ello ayudando a las personas y aportando mayor liderazgo al propio sector.

PROGRAMA.

– 9.00h-10.00h. ACREDITACIONES EN EL ESPACIO DE PATROCINADORES.

– 10.00h-10.30h. APERTURA.

- **Toni Valls**, director general de Alimentaria Exhibitions.
- **Javier Carmona**, export manager de Plátano de Canarias.
- **Ana Turón**, responsable de RC/CRC.

– 10.30h-11.30h. CONFERENCIA INAUGURAL.

- *Personas, motivación y liderazgo.*
- **Xavier Marcet**, presidente de Lead to Change.
- **Javier Arenillas**, secretario general de FEADRS (presentador).

– 11.30h a 12.00h. PAUSA CAFÉ.

– 12.00h-13.00h. EMPLOYER BRANDING, FORMACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL TRABAJO...

- *Cuidar a nuestros profesionales, para poder cuidar a nuestros comensales.*
- **Roser Bonancia**, directora de Desarrollo de Recursos Humanos de Serunion.
- **Nan Ferreres**, directora de l'Escola Tècnica Professional CETT.
- **Rosa Gel**, gerente de Food Services de ISS Iberia.
- **Marianela Olivares**, CEO en Linkers.es (moderadora).

– 13.00h-14.00h. LIDERAZGO DEL SECTOR.

- *Contar y vender bien lo que hacemos... a los clientes y a la sociedad.*
- **Antoni Llorens**, presidente de FEADRS y presidente-director general de Serunion.
- **María López**, Relaciones Institucionales y Servicios Jurídicos y Dirección Corporativa de Ausolan.
- **Joan Palau**, socio-consultor de Op-team.
- **Ana Turón**, responsable de RC / CRC (moderadora).

– 14.00h a 16.00h. COMIDA EN EL ESPACIO DE PATROCINADORES.

– 16.00h-16.45h. MESA REDONDA PATROCINADA POR 'PLÁTANO DE CANARIAS'.

- *Comer de un modo sostenible es comer de manera saludable.*
- **Bricia López**, coordinadora de Proyectos del Grupo de Investigación en Nutrición y Alimentos Funcionales (NutrInvest) de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario La Paz.
- **Sergio Cáceres**, gerente de Plátano de Canarias.
- **Pedro J. Ruiz**, jefe de Producción de Catering Antonia Navarro (moderador).

– **16.45h-18.45h.** LA SOSTENIBILIDAD COMO NECESIDAD.

– Sesión conducida por **Isabel Coderch**, directora y consultora de Te lo Sirvo Verde.

– **17.00h-17.50h.** MESA REDONDA. SECTOR SOCIO SANITARIO.

• *La sostenibilidad en el sector socio sanitario: un largo camino por recorrer.*

– **Soledad Parrado**, subdirectora de Servicios Generales del CAULE.

– **Marc Gil**, responsable corporativo de Dietética de BioBio, empresa concesionaria de los servicios del Hospital Nostra Senyora de Meritxell, de Andorra.

– **Raúl Esteban**, HSE *country manager* Compass Group Spain/ Responsable Nacional del Servicio de Prevención Propio Mancomunado y del Área de Medio Ambiente.

– **Juan de Oliveira**, director de Marketing de Sanidad & Seniors de Sodexo, región Mediterráneo.

– **17.50h-18.45h.** MESA REDONDA. SECTOR EDUCA.

• *Aprovechar el potencial de los comedores escolares y universitarios por un mundo más justo y saludable.*

– **Felipe Celis**, chef y profesor del grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas. Campus CETT - UB.

– **Margarita Hernández**, técnica de Agricultura Ecológica. Programa 'Ecomedores' del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

– **José M. Capitán**, técnico del Servicio de Salud del Ayuntamiento de Sevilla y presidente de la comisión de trabajo de Restauración Colectiva del Codinan (Colegio de Dietistas Nutricionistas de Andalucía).

– **18.45h a 20.00h.** CLAUSURA EN EL ESPACIO DE PATROCINADORES .

– [Descarga del programa maquetado en .pdf](#)

– **Localización del espacio:**

– [Hotel Alimara.](#)

Carrer de Berruguete, 126. 08035-Barcelona.

Salida 4B / 5 de la Ronda de Dalt.

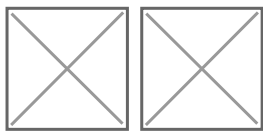
Ver en [Google Maps](#).

– [Transporte público:](#)

Autobús: V21-27-60-73-76-B16-B19-N4.

Metro: Línea 3 Mundet (verde).

Organizadores



Patrocinadores:

[Agua Km0](#) [ACO](#) [Euroline](#) [Kitchening](#) [Oms y Viñas](#) [Socamel](#) [Heura](#)
[Easilys](#) [Bidfood_guzman](#) [Cyranie](#) [Rational](#) [Profood by Taberner](#) [Cucoent](#) [Hanna Instrumets](#)

Con el apoyo de:

[Albie](#) [Auspian](#) [Catering Antonio Navarro](#) [SbC](#) [Arcasa](#) [Serpion](#) [BioBio](#)
[Compass Group](#) [Cívica](#) [Alamark](#) [ISS](#) [Revisa](#) [Mediterránea](#) [SerrisFood](#)

Colaboradores:

[AEHH](#) [Alimentconsulting](#) [Anaman](#) [Cesnut](#) [CETT](#) [CheEco](#) [Codinucat](#) [Feadrs](#) [Laztan-Allergy Protection](#)
[Linkers](#) [Op-team](#) [Te lo sirvo ver](#) [Zemmo](#) [Social Fooding](#)