



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Araven y Facyre firman un convenio para colaborar e impulsar la formación en hostelería

El director de Marketing de Araven, Manuel Rodríguez, y la presidenta de Facyre, Pepa Muñoz, en la firma del acuerdo de colaboración.

## Araven y Facyre firman un convenio para colaborar e impulsar la formación en hostelería

Lunes, 22 de abril 2024

Araven, la marca de productos para la hostelería de Araven Group, reafirma su compromiso con la formación, la excelencia y la sostenibilidad en el sector sumándose como patrocinador de la Federación de asociaciones de cocineros y reposteros de España (Facyre). El director de Marketing de Araven Hostelería, **Manuel Rodríguez**, y la presidenta de Facyre, **Pepa Muñoz**, han firmado un acuerdo de colaboración por el que la empresa participará en los distintos cursos, actividades y eventos de esta organización, para conseguir una hostelería cada vez de mayor calidad.

Facyre une a 19 asociaciones profesionales de la restauración de ámbito autonómico y nacional que suman más de 8.000 asociados. Sus objetivos incluyen impulsar el conocimiento, tanto de estudiantes como de profesionales del sector, en producto y gestión; desarrollar nuevas líneas de investigación; o difundir la gastronomía como saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

Araven lleva más de 40 años como marca de referencia de los mejores chefs con su catálogo de productos, diseñados para facilitar la seguridad alimentaria y el trabajo diario más exigente. La firma destaca también por su compromiso con el buen uso de los recursos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, con productos reutilizables, reciclables y reciclados; así como su labor de formación en buenas prácticas en hostelería.

La empresa ha destacado la coincidencia en una misma visión, *“con preocupaciones como la innovación y la sostenibilidad como vía de mejora”*, por lo que ha señalado la satisfacción de trabajar juntos en las distintas actividades de Facyre.

### Un convenio abierto

El convenio firmado está abierto a todo el conjunto de eventos organizados por la Federación o los que puedan desarrollarse en común. Entre los primeros figuran iniciativas como las Jornadas Gastro Business, conferencias itinerantes sobre el futuro del sector, y las Jornadas Ciencia y Gastronomía, talleres conjuntos de científicos y chefs con el fin de potenciar la creatividad.

Araven ha resaltado entre las vías abiertas el proyecto Ecohostelero, que incide en la sostenibilidad como clave de futuro del sector y de todo el planeta, contribuyendo al correcto reciclaje de los residuos generados en hostelería, así como formación *online* y presencial para ayudar a reducir la huella ecológica de los establecimientos.

La información de los productos de Araven y su conocimiento profesional también tendrá un espacio, tanto para los asociados de Facyre como para todo el público interesado en los distintos canales de comunicación de la Federación: la revista 'Ñam! Ñam!', publicación trimestral referente en el sector; el blog de actualidad en su página *web*; *newsletter* y cuentas en redes sociales.

La colaboración también incluirá talleres, *showcookings* y demostraciones de producto; y la empresa participará en los comités de trabajo y en la celebración de los galardones que concede anualmente Facyre: el Certamen Nacional de Gastronomía y los premios Cubí, que reconocen el trabajo en favor de la gastronomía española.

### La apuesta de Araven por la formación

Araven resalta que con este nuevo acuerdo se refuerza su apoyo a la formación de estudiantes y profesionales como una de sus apuestas estratégicas. Así colabora estrechamente desde hace más de diez años con las actividades de la Asociación de Cocineros de Aragón, una de las organizaciones que componen Facyre.

La empresa también participa en el programa formativo que ofrecen prestigiosas escuelas de cocina internacionales y todos los años organiza charlas y jornadas sobre temas como seguridad alimentaria y manipulación de alimentos. Así, en 2023 se impartieron 20 acciones formativas prácticas, con un total de 540 participantes, 220 en España y 320 en otros cinco países (Reino Unido, Túnez, Marruecos, Italia y Portugal). Este trabajo se va a incrementar con la colaboración de Facyre a lo largo de los próximos años, ya que se trata de un acuerdo anual, prorrogable automáticamente.

Contacta con **Araven** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- [Araven formó en 2023 a 500 estudiantes de seis países sobre buenas prácticas en hostelería](#)
- [Araven Group reduce, en 2023, un 5% su huella de carbono, con el plan de sostenibilidad](#)
- [Araven lanza su nueva gama de bowls de BPA, transparentes y con una base de fácil limpieza](#)
- [La Univ. de Zaragoza avala las ventajas de las cubetas perforadas de Araven para descongelar](#)