



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

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

BioCultura Bilbao mira hacia la restauración colectiva en una de sus jornadas profesionales

## BioCultura Bilbao mira hacia la restauración colectiva en una de sus jornadas profesionales

Lunes, 18 de septiembre 2023

**BioCultura Bilbao, *Feria de productos ecológicos y consumo responsable*, vuelve a Bilbao Exhibition Centre del 6 al 8 de octubre bajo el lema 'Abre los ojos a lo ecológico'. Durante las tres jornadas, 130 empresas eco-responsables y sostenibles participarán en la convocatoria, que además desarrollará un amplio programa de actividades, entre ellas, una jornada profesional en la que se analizará el papel de la restauración colectiva como motor para la introducción de productos ecológicos.**

La sexta edición de BioCultura Bilbao reunirá este año a más de 150 expositores dedicados a los sectores de alimentación bio (con más de 12.000 referencias), cosmética ecológica, moda sostenible, casa sana, bienestar, eco-estilo de vida, turismo responsable, artesanías y ONG's. Paralelamente a la exposición se celebrarán más de 150 actividades y se espera superar los 12.000 visitantes.

La feria decana de la cultura ecológica lleva ya 39 años proclamando la necesidad de un consumo responsable, y esto ha calado en la sociedad en un camino sin retorno hacia la responsabilidad compartida. Como afirman desde la organización, *"cambio climático, pérdida de biodiversidad, alimentación contaminada... Hay consenso en la ciencia y en la ciudadanía. ¿A qué estamos esperando para dar el gran salto hacia la sostenibilidad?"*.

### Jornadas profesionales

Asociación Vida Sana, en colaboración con Intereco, Ekolurra y Cpaen, ha previsto dentro del programa de Biocultura Bilbao, la celebración de una jornada profesional donde se analizarán los retos y oportunidades que se presentan en el sector 'bio' en Euskadi y Navarra. La iniciativa tendrá lugar el 6 de octubre por la mañana y pretende ser un punto de encuentro para reflexionar, aprender, debatir, conectar y trabajar en red con otros profesionales del sector y compartir conocimientos entre profesionales de diferentes ámbitos del sector ecológico. El sector de la restauración colectiva centrará esta actividad como uno de los canales más importantes a la hora introducir productos ecológicos en el consumo diario".

Tal como señala **Diego Roig**, coordinador de esta actividad, *"es muy importante que se puedan desarrollar este tipo de jornadas. Tiene que haber espacios donde los profesionales del sector ecológico puedan encontrarse y debatir sobre los retos a los que nos enfrentamos todos como integrantes y partícipes de un sector que está en plena transformación. De hecho, de este tipo de eventos salen, luego, notables planes estratégicos de empresas, inspirados en debates, mesas redondas y/o ponencias de los grandes expertos del sector"*.

### – PROGRAMA DE LA JORNADA. Viernes 6 de octubre.

- **10.50h.** Recepción y bienvenida a los participantes.
- **11.00h - 12.15h.** Mesa Redonda: 'Retos y oportunidades en la comercialización de productos ecológicos'. Durante esta sesión, se discutirán los desafíos actuales del mercado y las oportunidades que ofrece la comercialización de productos ecológicos.
- **12.15h - 13.30h.** 'La oportunidad de la restauración colectiva como motor de la introducción de productos ecológicos al consumo'. En esta sesión, se destacará la importancia de la restauración colectiva como vehículo para fomentar el consumo de productos ecológicos en este canal.
- **13.30h - 14.00h.** Para concluir la jornada, se ofrecerá un refrigerio sectorial y se brindará la oportunidad de establecer contactos y establecer relaciones profesionales entre los participantes.

– [Registro visitantes profesionales.](#)

– [Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'.](#)

### Noticias Relacionadas

- [Alimentaria FoodTech mostrará lo último en tecnología y sostenibilidad para la industria](#)
- [La 'Semana Bio 2023': una iniciativa para impulsar el consumo de productos ecológicos](#)

- [Todo en marcha para la celebración, en el marco de H&R, de un área para colectividades](#)
- [Hostelco y Restaurama potencian su apuesta como plataforma clave de la hostelería europea](#)