



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

Food Service España, Acellec y Codinucat visibilizarán sus demandas en el CRC24

Food Service España, Acellec y Codinucat visibilizarán sus demandas en el CRC24

Miércoles, 21 de febrero 2024

Seguimos desgranando el programa de actividades del 'Congreso de Restauración Colectiva' que celebraremos en Alimentaria & Hostelco. Esta semana queremos destacar las sesiones del miércoles 20 de marzo, para las que contamos con la colaboración de Food Service España, la Acellec y el Codinucat. Las tres entidades visibilizarán demandas largamente reivindicadas relacionadas con la desindexación, el reconocimiento público del sector o el reconocimiento profesional de los dietistas-nutricionistas.

A un mes escaso de la celebración de las ferias **Alimentaria & Hostelco**, hoy os queremos hablar de las actividades de restauración colectiva previstas para el miércoles 20 de marzo. Antes de seguir, recordaros que este año coorganizamos con A&H un espacio exclusivo para las colectividades: '[Restauración en colectividades: meeting point](#)'; una nueva área con *stands* y un programa de cuatro días desarrollado bajo el paraguas de la sexta edición del '[Congreso de Restauración Colectiva](#)'.

Antes de meternos en materias más 'espinosas' y para empezar la mañana con buen pie, la jornada dará comienzo a las 10.30h con una presentación a cargo de **Bea Mesas**, cofundadora de [Incapto](#), bajo el título 'La revolución del buen café'; una charla imprescindible en la que Bea nos introducirá en el apasionante mundo del café y nos enseñará conceptos claves para identificar y saber más sobre una bebida que tomamos varias veces todos los días. Además, la firma cuenta con un *stand* en el espacio así que podremos disfrutar de la charla con un buen café entre las manos.



El impacto de la desindexación y la reputación del sector (Food Service España)

La patronal Food Service España (FSE) colabora en el espacio #RC_MeetingPoint organizando dos mesas redondas que abordarán dos de los temas que más afectan hoy en día a la restauración colectiva: la desindexación y la reputación del sector.

Bajo el título '**La desindexación: clave para la supervivencia**', la primera mesa tratará sobre el impacto de la ley de desindexación en el sector de la restauración colectiva y la necesidad de introducir reformas que permitan revisar los precios de los contratos públicos para acompañarlos con variaciones como los incrementos pactados en convenio colectivo o la subida del SMI.

En la segunda, '**Valores y reconocimiento de la restauración colectiva**', se debatirá sobre las percepciones y reputación del sector, analizando el desequilibrio entre las situaciones de crisis y la falta de reconocimiento, y las aportaciones y los valores de un sector que sigue siendo un gran desconocido, especialmente para la opinión pública.

Por la tarde, Food Service España celebrará su asamblea general de socios, en una sala, a puerta cerrada, en el mismo espacio ferial.

Pausa con degustación

Al finalizar la jornada de Food Service España y antes de dar comienzo a las sesiones de la tarde, [Gallina Blanca Foodservice](#) y [Rational](#), ambos patrocinadores del espacio, ofrecerán una degustación de paella. Por su parte [Cotesa](#), también patrocinadora, servirá gazpacho para todo el que se quiera acercar.

Compras y calidad para educar desde los comedores escolares (Acellec)

Como [publicamos recientemente](#), la Acellec (patronal catalana que agrupa a las pymes del sector del tiempo libre y comedores escolares) ha elaborado un informe con recomendaciones para los órganos de contratación de las administraciones locales, especialmente para los Consells Comarcals, en el que pide impulsar y garantizar el predominio de criterios de calidad en las

licitaciones del servicio de comedor. La asociación piensa que, a falta de una regulación actualizada para la prestación del servicio, las diferentes administraciones que tienen bajo su responsabilidad la licitación de los concursos públicos en Catalunya aplican modelos y criterios que podrían poner en riesgo la calidad.

La calidad del servicio de comedor escolar será pues el epicentro del debate en esta tercera mesa (**‘Con la comida no se juega: compra y calidad para educar’**) que planteará el tema en torno a tres ejes: la compra agrupada de proximidad, el tiempo de mediodía como espacio educativo y los hábitos sociales y alimentarios como vía de mejora de la calidad de vida.

Acellec celebrará también su asamblea anual dentro del recinto de la feria (en su caso, por la mañana).

El dietista - nutricionista: un perfil poco valorado a pesar de ser vital (Codinucat)

Un espacio específico de colectividades en una feria internacional como Alimentaria & Hostelco es un altavoz perfecto para dar visibilidad a las reivindicaciones de los dietistas - nutricionistas en colectividades y defender su trabajo como perfil vital en estos servicios. Así lo entiende el [Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya \(Codinucat\)](#) que contará también con una sesión propia en la que buscará dar luz al trabajo del colectivo: **‘El dietista-nutricionista en colectividades: un perfil clave pero poco visibilizado’**.

El dietista - nutricionista en restauración colectiva participa en la gestión y en la organización de los servicios, y vela por la calidad y la salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción. Formar al personal del servicio de alimentación en materia de seguridad alimentaria, planificar menús y valorar el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria son algunas de sus responsabilidades.

– [Consulta el detalle de todos participantes](#) en las distintas sesiones.

Presentación del informe: ‘La restauración colectiva en Catalunya’.

El mismo miércoles 19 de marzo, a las 16.15h, [Restauración Colectiva](#) y la consultora [Univer](#) presentarán un detallado estudio sobre el sector en Catalunya.

Bajo el título ‘La restauración colectiva en Catalunya: buscando la foto ‘micro’ del sector’, en la presentación se ofrecerán algunos datos realmente sorprendentes sobre los servicios de colectividades en comedores escolares, hospitales, residencias o centros penitenciarios; el estudio, que estará disponible en breve (fecha aún no determinada), incluye detalle del número de usuarios, tipo de cocina o empresas gestoras de cada una de las divisiones analizadas. Un estudio que baja al detalle como nunca se ha hecho y que se perfila no solo como un recurso informativo, sino como una herramienta estratégica y ventaja competitiva que puede marcar la diferencia tanto para las empresas operadoras como para las proveedoras del sector.

Os informaremos con más detalle de todo en la *newsletter* de la semana próxima.

Noticias Relacionadas

- [Volvemos con un renovado y mucho más ambicioso ‘Congreso de Restauración Colectiva’](#)
- [Hoy, último día de congreso... jornada de la AEHH en el espacio de colectividades de A & H](#)
- [El ‘Congreso de Restauración Colectiva’ incluirá tres cápsulas de formación en sostenibilidad](#)
- [Conoce las firmas del espacio expositivo ‘Restauración en colectividades: meeting point’](#)