



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

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

La restauración colectiva centra una de las jornadas profesionales de Biocultura Barcelona

La restauración colectiva centra una de las jornadas profesionales de Biocultura Barcelona

Martes, 02 de mayo 2023

La vigésimo novena edición de Biocultura Barcelona, feria pionera del sector de los productos ecológicos y consumo responsable, acogerá una jornada técnica profesional bajo el título ‘Promoviendo la alimentación ecológica en Catalunya’; una de las mesas del programa estará centrada en el papel de la restauración colectiva como motor de cambio e impulsora del sector ecológico, gracias a su gran capacidad de compra.

La Asociación Vida Sana, en colaboración con la Oficina Conjunta por la Alimentación Sostenible, ha previsto dentro del programa de Biocultura Barcelona (4 al 7 de mayo), la celebración de la ‘I Jornada técnica profesional: Promoviendo la alimentación ecológica en Catalunya’. La iniciativa tendrá lugar el viernes 5 de mayo por la tarde 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** catalán. El programa incluye tres mesas redondas que reunirán a varios expertos del sector orgánico de Catalunya, seguidas de una sesión de *networking* para profesionales.

En una de las mesas del programa está previsto debatir sobre el papel y la oportunidad que tiene la **restauración colectiva** de convertirse en un importante motor para la introducción de productos ecológicos en el consumo habitual de la sociedad. Y es que la enorme capacidad de compra que tiene el sector, tiene potencial para convertirse en un gran aliado para promover el cambio hacia una alimentación más sostenible. Para hablar de este tema, la organización ha contado con profesionales del sector como **Joan M^a Ribas**, de Xamec, **Silvia Fillola**, de Veritas Ecofood Service y **Alejandro Guzmán**, de Ecocentral. La moderación irá a cargo de la responsable de nuestra revista, **Ana Turón**.

Otros temas que se desarrollarán bajo los títulos: ‘Diagnóstico de la situación: retos y oportunidades del sector de la agroalimentación ecológica en la actualidad’ y ‘Cuando la agrupación hace la fuerza, la cooperación en la comercialización de productos ecológicos’.

Por otro lado, la Asociación Española de Productores y Comercializadores Ecológicos (Asobio) organiza el ‘II Foro profesional Biocultura’, bajo el enunciado ‘Productos ecológicos: ¿qué canal? ¿cuál es el valor?’. Los profesionales del sector alimentación, *retail* o grandes superficies, podrán participar de una serie de actividades diseñadas especialmente para impulsar el sector, entre las que destacan las organizadas por Asobio o la de la Asociación Vida Sana, en colaboración con la Oficina Conjunta de la Alimentación Sostenible. El ‘II Foro profesional Biocultura’ tendrá lugar la mañana del mismo viernes 5 de mayo y tiene como objetivo reflexionar sobre el papel de los biovalores y su integración con las nuevas estrategias de negocio multicanal de los operadores ecológicos.

Esta jornada, enmarcada también en la feria Biocultura, está dirigida a los profesionales que desarrollan actividades en el sector ecológico, y contará con un invitado especial, **Philippe Delran**, cofundador de ‘Bio linéaires’, la revista francesa de referencia para los profesionales de la distribución ecológica profesional y alternativa. Al foro le seguirá una mesa redonda de la industria, que reunirá a ejecutivos de las principales empresas de la ecoindustria del país. La jornada finalizará con *networking* y merienda para los participantes.

Ambas jornadas son de acceso gratuito, pero limitado. Se requiere registro para **reservar plaza**:

– *I Jornada tècnica professional: Promovent l'alimentació ecològica a Catalunya.*

- [Programa.](#)
- [Inscripciones.](#)

– II Foro Profesional Biocultura. Productos ecológicos: ¿qué canales?, ¿qué valores?’.

- [Inscripciones.](#)

Más de 350 actividades, 300 expositores y 50.000 visitantes

Como en todas sus ediciones, Biocultura Barcelona tiene el firme propósito de seguir sorprendiendo a los visitantes con las últimas novedades del sector ecológico. Año tras año, las propuestas son más variadas y todas ellas buscan impulsar a la ciudadanía a

adoptar unos hábitos saludables y a consumir de forma más responsable. Este año, la feria amplía su objetivo con nuevas propuestas y la presencia de 20 expertos nacionales e internacionales. Biocultura es la feria de productos ecológicos y consumo responsable más grande del estado y reunirá este año, a unos 300 expositores dedicados a los sectores de alimentación bio, cosmética ecológica, moda sostenible, casa sana, turismo responsable, energías renovables, movilidad sostenible, artesanías y ONG's. Paralelamente a la exposición se celebrarán más de 350 actividades y se esperan unos 50.000 visitantes.

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

Noticias Relacionadas

- [Cuenta atrás para Organic Food & Eco Living Iberia 2023, la gran feria del sector ecológico](#)
- [Food 4 Future reunirá a más de 450 expertos de la industria alimentaria en su congreso](#)
- ['Premios Foodtech' para apoyar las iniciativas emprendedoras y de innovación más punteras](#)
- ['Aneda Expocongress 2023', un nuevo punto de encuentro para la distribución automática](#)