

La organización ofrece un descuento de 50€ por inscripción, a las personas asociadas a la AEHH

Todo preparado para celebrar la quinta edición del Congreso de Restauración Colectiva

Sin darnos casi ni cuenta hemos llegado ya a la quinta edición del *Congreso de Restauración Colectiva* (CRC'19). Cumplir el primer quinquenio requiere cambios... y estos cambios los hemos orientado fundamentalmente a un nuevo formato más ágil en busca de una mayor participación e interacción entre todos. Más allá de esto, novedades también en las temáticas... eso sí, mantenemos la esencia que supone ser el único punto de encuentro anual de los profesionales del sector de las colectividades.

Barcelona, 07/10/2019.– El próximo martes 5 de noviembre se celebrará en Barcelona la quinta edición del *Congreso de Restauración Colectiva* (#CRC19), este año bajo el lema 'Las colectividades como motor de cambio'. Se trata del único evento a nivel nacional que reúne a los profesionales de la restauración social y colectiva (comedores escolares, hostelería hospitalaria, restaurantes de empresa, alimentación en residencias geriátricas, restauración en ruta...) y en esta edición destacan temas como el de los RRHH, la imagen pública del sector y la adaptación de las colectividades a los actuales criterios de sostenibilidad y Agenda 2030.

Entramos ya en el mes de octubre y con ello en la recta final hacia la celebración del congreso nacional de la restauración social y colectiva en España. El sector de las colectividades 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 liderazgo social. Sobre esta idea se desarrollarán las diferentes mesas redondas previstas en la convocatoria de este año, en las que se hará hincapié en las fortalezas del sector y en la manera de darles luz y visibilidad pública.

Entre estos cambios, este año hemos buscado un formato más dinámico y que de más pie al debate y la participación de los asistentes; hemos eliminado casi totalmente el formato 'ponencia' para huir un poco de esa comunicación unidireccional y básicamente estamos organizando mesas redondas. También es novedad abrir el congreso con una charla 'motivacional' impartida por un profesional de prestigio como es **Xavier Marcet**, presidente de Lead To Change quien, además de trabajar en numerosos proyectos de consultoría, desarrolla otras actividades profesionales en el entorno universitario, y también como escritor y, por supuesto,

Patrocinadores:



Con el apoyo de:



conferenciante.

A esta primera intervención seguirá una mesa redonda sobre recursos humanos, *employer branding* y formación, en la que se quiere destacar la importante empleabilidad del sector (según las estadísticas el sector da trabajo a 200.000 personas) e insistir en los temas relacionados con el empoderamiento, la cultura saludable en el trabajo, el compromiso, el bienestar laboral y la conexión humana. La mañana acabará con una sesión dedicada a la comunicación donde, con la ayuda de profesionales del sector y expertos en comunicación se intentarán dar las claves de cómo contar y vender bien los servicios de colectividades, tanto a los clientes como a la sociedad.

La sostenibilidad como necesidad

Otro tema recurrente en nuestro congreso, imprescindible e importantísimo, es el de la sostenibilidad y medioambiente. Bajo la coordinación de nuestra colaboradora y experta en el tema, **Isabel Coderch** ([Te lo sirvo verde](#)), desarrollaremos por la tarde dos sesiones en las que diversos profesionales y expertos en el tema hablarán sobre la gestión de residuos, desperdicio alimentario, nutrición y menús sostenibles, etc. Si algo está claro, en nuestro sector y en todos, es que la sostenibilidad y el cuidado del medioambiente ya no es una opción, es una necesidad. En colectividades además, ya hay muchas empresas trabajando en proyectos interesantísimos y, por su parte, las administraciones está también incluyendo en sus pliegos aspectos reativos a las compras de cercanía, alimentación ecológica, eficiencia de los equipos, etc.

Por último, uno de nuestros patrocinadores principales, Plátano de Canarias, está preparando también una mesa redonda que lleva el título provisional de *‘Comer de un modo sostenible es comer de manera saludable’* y para la que esperamos también ponentes de mucho nivel.

Interacción y *networking* mediante una nueva aplicación

Otra de las novedades de esta edición es el lanzamiento de una aplicación para el congreso. A través de ella todos los asistentes (patrocinadores, congresistas, ponentes y organización) podremos estar en contacto permanente; para acceder a todas las funciones de la aplicación se mandará un mail con una contraseña personal, a todas las personas acreditadas.

A través de la app se podrá también interactuar con las mesas; lanzar preguntas a los ponentes, participar en votaciones sobre los temas planteados, valorar a los propios ponentes y las sesiones, etc. Podréis descargaros la aplicación, como mínimo un par de semanas antes del congreso y, en principio, la mantendremos activa para poder acceder a todos los contenidos y poder seguir interactuando, durante un año después de la celebración.

Patrocinadores:



Con el apoyo de:



Como es habitual, la organización ha cerrado un programa que pueda interesar de forma transversal a todos los segmentos del sector (comedores escolares, hostelería hospitalaria, Residencias...) y a todos los profesionales: desde directivos y gestores de todos los departamentos hasta a los dietistas-nutricionistas, técnicos de calidad, cocineros o formadores. Como en anteriores ocasiones, se busca que cualquier persona que trabaje en restauración social y colectiva, se sienta identificada con los temas y pueda disfrutar de la convocatoria.

Único evento y punto de reunión para los profesionales del sector de las colectividades

El *Congreso de Restauración Colectiva 2019* (CRC'19) es el único evento a nivel nacional que reúne a los profesionales de la restauración social y está ya consolidado gracias al éxito de las cuatro ediciones anteriores, celebradas en Barcelona (dos), Madrid y Valencia. CRC está organizado por la revista *on line* www.restauracioncolectiva.com y este año cuenta con el patrocinio principal conjunto de [Alimentaria+Hostelco](#) y [Plátano de Canarias](#), además de con la colaboración de un nutrido grupo de empresas proveedoras y el apoyo de las firmas operadoras líderes del sector. En su conjunto, empresas que apuestan fuertemente por el sector de la restauración social y colectiva y por darle la visibilidad y el reconocimiento social que no tiene.

Además la sala para las ponencias, el *Congreso de Restauración Colectiva* contará con un área destinadas a las empresas patrocinadoras. Las firmas mostrarán su novedades a los congresistas durante todo el día, especialmente a las horas de las pausas, de la comida y finalización del congreso ya que se celebrará todo en el mismo espacio.

Además del ya citado patrocinio principal de [Alimentaria+Hostelco](#) y [Plátano de Canarias](#), hasta el momento han confirmado su patrocinio las siguientes firmas: [Agua Km0](#), [Aco](#), [Euroline](#), [Kitchening](#), [Oms y Viñas](#), [Socamel](#), [Heura](#), [Easilys](#), [Bidfood – Guzmán Gastronomía](#), [Cyranie](#), [Rational](#), [Profood by Taberner](#) y [CucoRent](#).

En cuanto a las empresas operadoras, el evento cuenta con el apoyo de: [Albie](#), [Ausolan](#), [Catering Antonia Navarro](#), [Alcesa](#), [Irco](#), [Servicios Hosteleros a Colectividades](#), [Arcasa](#), [Serunion](#), [Compass Group](#), [Bio Bio](#), [Intur Colectividades](#), [Sodexo](#), [Aramark](#), [ISS Iberia](#), [Revisa](#), [Mediterránea](#) y [Serhs Food](#).

Por último, destacar también la colaboración de [Cesnut](#), [Asonaman](#) y [Laztan-Allergy Protection](#) y la colaboración técnica de la consultora en sostenibilidad [Te lo sirvo verde](#), del [Campus de Turisme](#), [Hotelería i Gastronomía CETT-UB](#), [Linkers](#) y de la [Asociación Española de Hostelería Hospitalaria \(AEHH\)](#).

Patrocinadores:



Con el apoyo de:



CONGRESO DE RESTAURACIÓN COLECTIVA, 2018

- Barcelona, 5 de noviembre de 2019.
- Hotel Alimara.
- De 9.30h a 19.30h.
- Organiza: www.restauracioncolectiva.com.

- [Programa CRC'19](#).
- [Vídeos de la anterior edición](#).
- [Vídeo 'Qué es CRC' \(grabado el año de la edición de Valencia\)](#).

Contacto de prensa:

Ana Turón (606 43 66 03)

aturon@restauracioncolectiva.com

Patrocinadores:



euoline
we make it simple



Oms y Viñas



heura
by Foods for Tomorrow



Con el apoyo de: