

Seminario: LOS RESTAURANTES SERÁN SOSTENIBLES O NO SERÁN

Edición 2019: Madrid 20 de Noviembre Recinto de LA NAVE

En el marco del Congreso

expofoodservice

hostelshow

“La cooperación proveedores/restauradores: una imprescindible alianza”

Introducción

El desarrollo sostenible ha llegado a las empresas de restauración, no sólo para quedarse sino también para que el sector de la hostelería, esté en condiciones de contribuir a los objetivos que organismos internacionales y transnacionales, están fijando como de obligado cumplimiento.

La red de Asociaciones de Restaurantes Sostenibles, viene organizando por distintos capitales del estado español, seminarios, cursos y jornadas de información y formación sobre, cómo los restaurantes pueden llegar a ser sostenibles, habiendo pasado, por dichas reuniones, más de 500 profesionales, la mayoría de los cuales serán los encargados de implementar los conocimientos adquiridos, en sus empresas.

Dichos conocimientos, en una gran parte, han podido ser transferidos, gracias al papel que han jugado los proveedores de las empresas de restauración, tanto a nivel de producto, como de procesos o de servicios, ofrecidos por especialistas, sin los cuales, el complejo camino hacia la sostenibilidad, habría sido aún más difícil.

La red de Asociaciones de Restaurantes Sostenibles, sus principales empresas de restauración asociadas y la organización de los eventos ExpoFoodservice y Hostelshow, <https://larevoluciondelahosteleria.com/congreso>, han decidido que, el seminario LOS RESTAURANTES SERÁN SOSTENIBLES O NO SERÁN, que vuelve a celebrarse en su seno, por segundo año consecutivo, tenga como late motiv el relato de casos de alianzas y cooperación entre los restaurantes, que quieren ser sostenibles y aquellos proveedores que han sido definitivamente importantes, en la consecución del objetivo o matiz de sostenibilidad a alcanzar por los primeros.

Así pues, en una jornada de tarde, entre las 16,00 h. y las 18,40 h.

PROGRAMA*

16.00 h. Apertura de la reunión por parte de los directivos de la Red de Asociaciones de Restaurantes Sostenibles y de la Organización de HostelShow/ExpoFoodservice.

16.05 h.

- Presentación de la Agenda de los casos objeto de análisis en la reunión.
Mario Cañal. Vicepresidente Ejecutivo de Restaurantes Sostenibles.
- Presentación de los Sísifo Prize.
Norberto Navarro, Presidente emérito de Restaurantes Sostenibles.

16.10 h. Casos relacionados con el PRODUCTO.

Sector/categoría	Restaurante/Empresa	Proveedor
Food	Changó	Fernando Delgado Gómez
Food	El Social	Cafés Novell
Food	Ditaly	HappyAgua
Non Food	Grupo Áreas	Duni Ibérica

17.10 h. Casos relacionados con los PROCESOS.

Sector/categoría	Restaurante/Empresa	Proveedor
Eficiencia Energética	K&Co	Hornos Rational
Gestión de Residuos (1)	Heineken/ ISS	Winnow Solutions
Gestión de Residuos (2)	Udon	Te lo Sirve Verde
Gestión de Temperatura y Confort en el local	Grupo Taberna y Cafetin	Habita Innova

18.20 h. Caso relacionado con las PERSONAS.

Sector/categoría	Restaurante/Empresa	Proveedor
Empleados	Coque Restaurante	Gastropología

18.40 h. Clausura.

* Sujeto a cambios

Organiza: RED DE ASOCIACIONES DE RESTAURANTES SOSTENIBLES



Andalucía
Restaurantes
Sostenibles



Para más información:

BARCELONA: gestion@restaurantessostenibles.com
MADRID: gestion3@restaurantessostenibles.com
ANDALUCÍA: gestion2@restaurantessostenibles.com

www.restaurantessostenibles.com