

SEMINARIO EN EXPOFOODSERVICE/HOSTELSHOW

Madrid 7 de Noviembre de 2018

Recinto LA NAVE

PROGRAMA

10.00

"LOS RESTAURANTES SERÁN SOSTENIBLES O NO SERÁN". APERTURA DE JORNADA

Introducción: Mario Cañizal.-Vicepresidente Ejecutivo Restaurantes Sostenibles

10.20

PRODUCT

Nacho Aparicio. Director general de Mamá Campo.

Laura de La Vega.- Responsable de Fidelización y RSC de **Grupo Serunion**.

11.00

PLANET

Norberto Navarro.-Director Técnico de Foodtopia1800

11.20

PEOPLE

Sergio Gil. Presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.

María Escribano. Gerente de RSC de Grupo VIPS.

12.00

COLOQUIO

Mesa redonda con intervención de proveedores -expositores de los eventos y con especialización en:

- a. **Eficiencia energética**
- b. **Gestión de residuos**
- c. **Gestión del agua**

13.00

CLAUSURA

INSCRIPCIONES EN: <https://www.expofoodservice.com/>

<https://pecket.es/e/hostelshow-expofood/producto/expo-foodservice/>

