

Premios
Innovanta

VII JORNADAS PROFESIONALES DE



Conferencias:

La adopción de una política de Desarrollo Sostenible en el sector de la Restauración

Hostelco-Fira de Barcelona. Barcelona 9 de noviembre
Pabellón 2 - Sala D

Patrocinan:



Motivo de la convocatoria

Anta es una asociación de profesionales que desde 1996 fomenta la innovación y el desarrollo tecnológico en la restauración moderna así como la difusión de nuevas tendencias y estrategias empresariales, que permitan la profesionalización de las empresas de este sector.

Son de sobras conocidas las sucesivas ediciones de jornadas sobre Catas de Productos de V Gama, o las Jornadas de la Cocina de la Barqueta, además de sus cursos de formación sobre APPCC o cocina al vacío, adelantándose a la oferta actual de e-learning. Su página web www.anta-asoc.org es una de las más visitadas en la actualidad, para acceder a información sobre tecnologías, de proceso, producto y servicios para la restauración moderna.

Gracias a la organización de Hostelco en Fira de Barcelona, este certamen será sede de una nueva edición de las Jornadas Profesionales de ANTA que, en esta ocasión, constará de dos actos de singular interés para la profesión:

- Las conferencias sobre Desarrollo Sostenible en el sector de la Restauración
- La entrega de los premios Innovanta

JORNADAS SOBRE DESARROLLO SOSTENIBLE

La Junta Directiva de ANTA ha elegido la temática del Desarrollo Sostenible, por considerar que es el momento de analizar si ha llegado la hora de que las empresas de restauración, sean de tipo comercial o social, se dediquen a servir banquetes o a la restauración de servicio rápido, como han hecho ya en el sector algunas cadenas hoteleras, asuman el compromiso de prepararse para cumplir con el sinfín de requisitos que tal política empresarial supone, puesto que es evidente que supondrá asimilar innovación tecnológica capaz de otorgar a quien lo logre, una importante ventaja competitiva.

Ante la complejidad del tema y la necesidad de no agotarlo en una reunión, la Junta de ANTA ha elegido, para desarrollar en el transcurso de las VII Jornadas, dos aspectos de relevante importancia en las empresas de restauración:

- El abastecimiento de materias primas, en especial las de origen ecológico.
- La eficiencia energética a través de la renovación y el uso de nuevos equipamientos.

PROGRAMA

La reunión se desarrollará en dos sesiones durante la mañana del 9 de noviembre en Fira de Barcelona y durante la celebración de Hostelco, teniendo como programa el siguiente:

9.30-10.00 h.

Acreditación de participantes y entrega de documentación
10.00 h.

Apertura a cargo de Javier Rodríguez, Presidente de ANTA
10.05 h.

Introducción a las Jornadas:

“Un auténtico Desarrollo Sostenible para los Restaurantes”
Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de ANTA

10.20 h. **Sesión I**

Desarrollo sostenible y abastecimiento de materias primas en la restauración organizada

Restauración Colectiva:

- BRASSICA, Manuel García Gallardo

Cadenas de Restaurantes Casual:

- LE PAIN QUOTIDIEN, Regina Fischer

Restauración Independiente

- LUKA SANDWICHSTUDIO, Tania Bojic

Moderador: José Manuel Montis, Cafés Toscaf y CAFENETO

11.30 h. Coloquio

Eficiencia Energética y Equipamientos para la Restauración

11.45 h. **Sesión II**

La posición de los equipadores de cocinas, hornos, muebles de frío y lavavajillas:

- MANITOWOC (Enodis, Hobart), Pere Taberner, Luis Espinosa

La posición de las empresas de restauración:

- R5G, Francesc González

- AREAS, Xavier Torrents

Moderador: Javier Martínez, Vocal de la Junta Directiva de ANTA

13.00 h. Coloquio

13.15 h. Clausura de las Conferencias

13.30 h. Entrega de los Premios INNOVANTA a las empresas:
Catering Arcasa, Gustauria, Brassica Group, Restaurant Mas Corts, Marpo Catering

14.00 h. Clausura de las VII Jornadas profesionales de ANTA

Dirigida a:

- Empresas de restauración comercial, restauración social y banquetes.
- Fabricantes de equipamiento para la hostelería.
- Empresas de servicios de consultoría en materia de desarrollo sostenible.
- Fabricantes de alimentación y bebidas con certificación ecológica.

Información e Inscripciones:

La asistencia al seminario tiene un coste de participación de:

- 60€ (IVA inc.) por persona de empresas no expositoras de Hostelco*
- 50€ (IVA inc.) por persona de empresa titular de un stand de Hostelco*

(* Las inscripciones de segundas y cada una de las siguientes, de una misma empresa, pertenecientes a ambas categorías tendrán un precio unitario de 40€ (IVA inc.)

Los derechos de inscripción facilitan:

- El acceso a Hostelco.
- Asistir a todas las conferencias y pausa-café.
- La documentación del acto.

Secretaría de La Jornada: ANTA

Mail: gestion@anta-asoc.org Tel. 649 491 989

www.anta-asoc.org

Modo de Inscribirse:

Mediante e-mail dirigido a: gestion@anta-asoc.org indicando nombre y cargo de las personas que se inscriben, razón social de la empresa y NIF. La organización enviará una factura cuyo importe deberá ser abonado en la cuenta corriente 2100-3006-96-2200818765, avisando la empresa participante, de nuevo por e-mail, que la transferencia ha sido efectuada. **Sólo este medio servirá para inscribirse en la jornada, no aceptándose inscripciones después del 5 de noviembre.**

Organizan:



Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas
para el fomento del uso de nuevas tecnologías
en la Alimentación fuera del Hogar

HOSTELCO

Salón Internacional del equipamiento
para la restauración, hostelería y
colectividades