

Jornadas Profesionales

La oportunidad de la restauración colectiva como motor de introducción de productos ecológicos al consumo



¿Quieres saber cómo se hacen 10.000 menús diarios con productos ecológicos?. ¿Eres operador y te atrae la idea de comercializar tus productos en nuevos canales?. ¿Eres Chef, Restaurador o Profesional del sector del catering y te motiva la posibilidad de ofrecer nuevos menús más saludables y ecológicos?

Si quieres conocer las particularidades de un canal comercial con prometedoras perspectivas a largo plazo, INTERECO y ASOCIACION VIDA SANA tienen el placer de invitarte a una mesa redonda profesional donde se explorarán los **desafíos y oportunidades de la restauración colectiva** como canal de introducción de productos ecológicos al consumo.

De primera mano podrás conocer la **experiencia de tres organizaciones líderes** que trabajan en la restauración de colectividades y que conjuntamente agrupan más de **10.000 menús diarios con una amplia presencia de alimentos ecológicos, locales y de proximidad.**

Viernes 3 de Noviembre, Sala N111 (Junto Pabellón 9) IFEMA

16:50 -17:00 Recepción

17:00 -18:30 “La oportunidad de la restauración colectiva como motor de la introducción de productos ecológicos al consumo”

- 👤 **Carlos Zamora**, Cofundador y CEO, El Súper de los Pastores y Deluz y Compañía.
- 👤 **Daniel Lois**, Director de Responsabilidad Social Corporativa. Sodexo Iberia.
- 👤 **Daniel Miguel de la Rosa**, Chef Ejecutivo Fundación Federico Fliedner.

Con la moderación de:

- 👤 **Purificación González**, Subdirectora General de Promoción Alimentos de España, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Organizan



Regístrate ahora

Acceso gratuito con entrada de visitante profesional.



tinyurl.com/madridbio2b

