

Tomorrow Tastes Mediterranean

RESTAURACIÓ COL·LECTIVA:
COM CREAR UN MODEL ALIMENTARI
MÉS SOSTENIBLE I SALUDABLE?

Fòrum Gastronomic Barcelona [Forum Lab]
Dilluns, 3 de novembre, 2025



TORRIBERA MEDITERRANEAN CENTER



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Culinary Institute
of America



CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
CONSTANTAKOPOULOS
FOUNDATION

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

PROGRAMA

10.30

INAUGURACIÓ

Ponent:

Santi Mas de Xaxàs Faus,
Codirector Executiu, Torribera Mediterranean Center

Presentació del TMC + Presentació del programa del dia



10.35

RESTAURACIÓ COL·LECTIVA: EL GEGANT INVISIBLE DE LA GASTRONOMIA

Què volem dir quan parlem de restauració col·lectiva? Quin impacte -econòmic i social- té aquest sector? Oportunitats i reptes. Presentació del baròmetre de la sostenibilitat Barcelona Culinary Hub.

Moderador

Ponent

Àngels Roca, , Presidenta, Associació Catalana d'Empreses de Lleure, Educació i Cultura (Acellec)



Ponent

Cristina Tomás Pérez.
Directora Acadèmica, Barcelona Culinary Hub.





11.20

LEGISLAR EL CANVI: CAP A UNA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA MÉS SALUDABLE, SOSTENIBLE I ACCESSIBLE

Quines són les normes i lleis que regeixen la Restauració Col·lectiva a Espanya i a Catalunya? Explicació marc normatiu que afecta col·lectivitats: Llei Malbaratament Alimentari, Decret Llei Menjadors Escolars, Estratègia Nacional Alimentació a Espanya, Estratègia alimentària de Catalunya 2025 -28 Quin impacte tenen en el sector? Reptes i possibles millores en el marc normatiu i en el sector?

Moderador
Ponent

Mónica Navarro, Estratega i Assessora de Comunicació Sobre Sostenibilitat - Blue Planet Advocate, CEO, Delicious & Sons



Ponents

José Miguel Herrero,
Director General d' Alimentació,
Ministeri d' Agricultura, Pesca i
Alimentació d' Espanya



Joan Gòdia,
Director General
d'Empreses
Agroalimentàries,
Qualitat i Gastronomia



Xavier Montagut,
President, Xarxa de Consum
Solidari



Tatiana Pérez de Acha,
Directora de Fidelització
i RSC, Serunion



12.15

DE LA TEORIA A LA PRÀCTICA: CASOS D'ÈXIT EN CUINES COL·LECTIVES SOSTENIBLES I SALUDABLES

Cas d'èxit centrat en el consum de peix als col·legis i hospitals.

Moderador
Ponent

Francisco Pérez Cano, Director;
Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària
de la Universitat de Barcelona





Ponents

Nico Bobadilla,
CEO,
Associació Dinàmic



Teresa Guillaumes,
Directora i Presidenta,
Escola del Mar



Xandra Luque,
Xef, Dietista, Cap de Cuina,
Clínica Universitat de
Navarra



13.15

FORMACIÓ CULINÀRIA I RECERCA EN LES RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

Com es formen els equips en la restauració col·lectiva? Qui forma el formador?
Quin paper juguen les escoles i universitats de cuina? Quines investigacions s'estan
duent a terme per avançar cap a unes operacions més sostenibles i menús més
saludables?

Moderador

Ponent

Santi Mas de Xaxàs Faus, Codirector Executiu, Torribera
Mediterranean Center



Ponents

Ramón Saltó,
Director Culinari,
Compass España



Concepción Manrique Alonso
Directora del Àrea de
Gastronomia i Nutrició,
Clínica Universitat de Navarra



Macarena Sánchez del Águila
Secretària General,
Almazaras Federadas
de España



Marina Pérez-Llorca,
Investigadora, Institut de
Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària de
la Universitat de Barcelona
(INSA)



David Kamen,
(participació online)
Director Relació amb els
Clients, CIA Consulting,
Culinary Institute of America





14.20

COMPROMÍS COL·LECTIU: ALIANCES PER CREAR UNA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA MÉS SOSTENIBLE I SALUDABLE E

La transformació en la restauració col·lectiva no pot dependre només d'un dels sectors de treball, s'ha d'orquestrar de manera conjunta i requereix de la col·laboració de tots els actors. Des de la recerca científica, a les polítiques públiques, passant pels cuiners, les empreses privades i la formació

Ponent

Teresa Aledo,

Llicenciada en Belles Arts per la Universitat Politècnica de València, especialitzada en Infografia i Visualització de Dades.

Presentació del dibuix gràfic a càrrec de Teresa Aledo recollint els aprenentatges de la jornada



14.35

FI DEL PROGRAMA

Premium Gold

Gold

Col·laborador



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA



Generalitat de Catalunya

