

VII Jornadas profesionales de ANTA: El desarrollo sostenible y las empresas de restauración

9´30h – 10´00h: Acreditación participantes y entrega documentación

10´00h: Apertura a cargo del Sr. Javier Rodríguez, Presidente de ANTA.

10´05h: Introducción “Un auténtico Desarrollo Sostenible para los Restaurantes”
Sr. Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de ANTA

10´20h: **SESION I**

Desarrollo Sostenible y abastecimiento de materias primas en la restauración organizada.

Restauración Colectiva:

BRASSICA, Sr. Manuel López Gallardo

Cadenas de Restaurantes Casual:

LE PAIN QUOTIDIEN, Sra. Regina Fischer

Restauración Independiente:

LUKA SANDWICHSTUDIO, Sra. Tania Bojic

Moderador: Sr. José Manuel Montis, Cafés Toscaf y CAFENETO

11´30h: Coloquio “Eficiencia energética y Equipamientos para la Restauración”

11´45h: **SESION II**

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

MANITOWOC (Enodis, Hobart), Sr. Pere Taberner

La posición de las empresas de restauración:

R5G, Sr. Francesc González

AREAS, Sr. Xavier Torrents (p.c.)

Moderador: Sr. Javier Martínez, Vocal Junta Directiva de ANTA

13´00h: Coloquio

13´15h: Clausura de las Conferencias

13´30h: Entrega de los Premios INNOVANTA:

Catering Arcasa S.L. – Gustauria – Brassica Group – Restaurant Mas Corts – Marpo Catering.

14´00h: Clausura de las VII Jornadas Profesionales de ANTA.