



La Fira Alimentaria & Hostelco 2024 tindrà lloc entre el 18 i 21 de març en el recinte Gran Via de Fira de Barcelona. És la plataforma de negocis internacional líder amb una oferta transversal pel sector de l'alimentació, begudes, serveis de menjar i equipament pel canal horeca. En aquesta edició es potenciaran més les oportunitats de negoci en l'àmbit internacional. Consulteu les webs d'[Hostelco](#) i [Alimentaria](#).

Restauración en Colectividades

Meeting point

by Alimentaria & HOSTELCO

Punt de trobada de Restauració en col·lectivitats. Dins Alimentaria & Hostelco 2024, hi haurà un espai adreçat als professionals de la restauració col·lectiva amb estands de proveïdors i una àrea central per activitats de temes com la sostenibilitat, malbaratament alimentari, la innocuïtat, l'hostaleria hospitalària, disfàgia, digitalització, casos d'èxit, etc. Ho coorganitza la revista *Restauración colectiva*. [Més informació](#).



El menjar no es llença. El govern basc i la Fundació Erika han impulsat la campanya de sensibilització "La comida no se tira", que uneix ciutadania, hostaleria i comerços contra el malbaratament alimentari. En la campanya hi trobem dades, materials de sensibilització i formació sobre com reduir el malbaratament a casa, en el vostre restaurant o negoci.

[Més informació](#).



Guia d'estalvi i aprofitament alimentari sense gluten. L'Associació de Cel·líacs de Catalunya llença una guia plena d'idees per reduir el malbaratament alimentari i receptes d'aprofitament amb aliments sense gluten. Consulteu [la guia](#).



És temps de cols. L'Agència de Salut Pública de Catalunya ens parla, en una infografia interactiva i un vídeo d'1 minut, sobre les cols (propietats, producció, estacionalitat, curiositats i estratègies per promoure'n el consum).

Consulteu la [infografia](#) i el [vídeo](#)