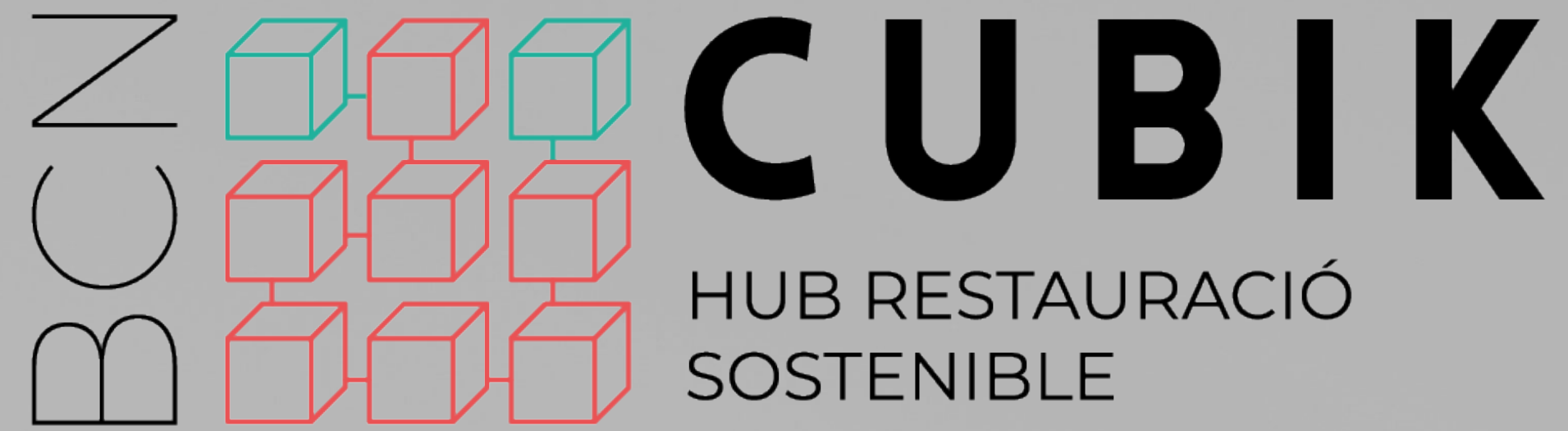
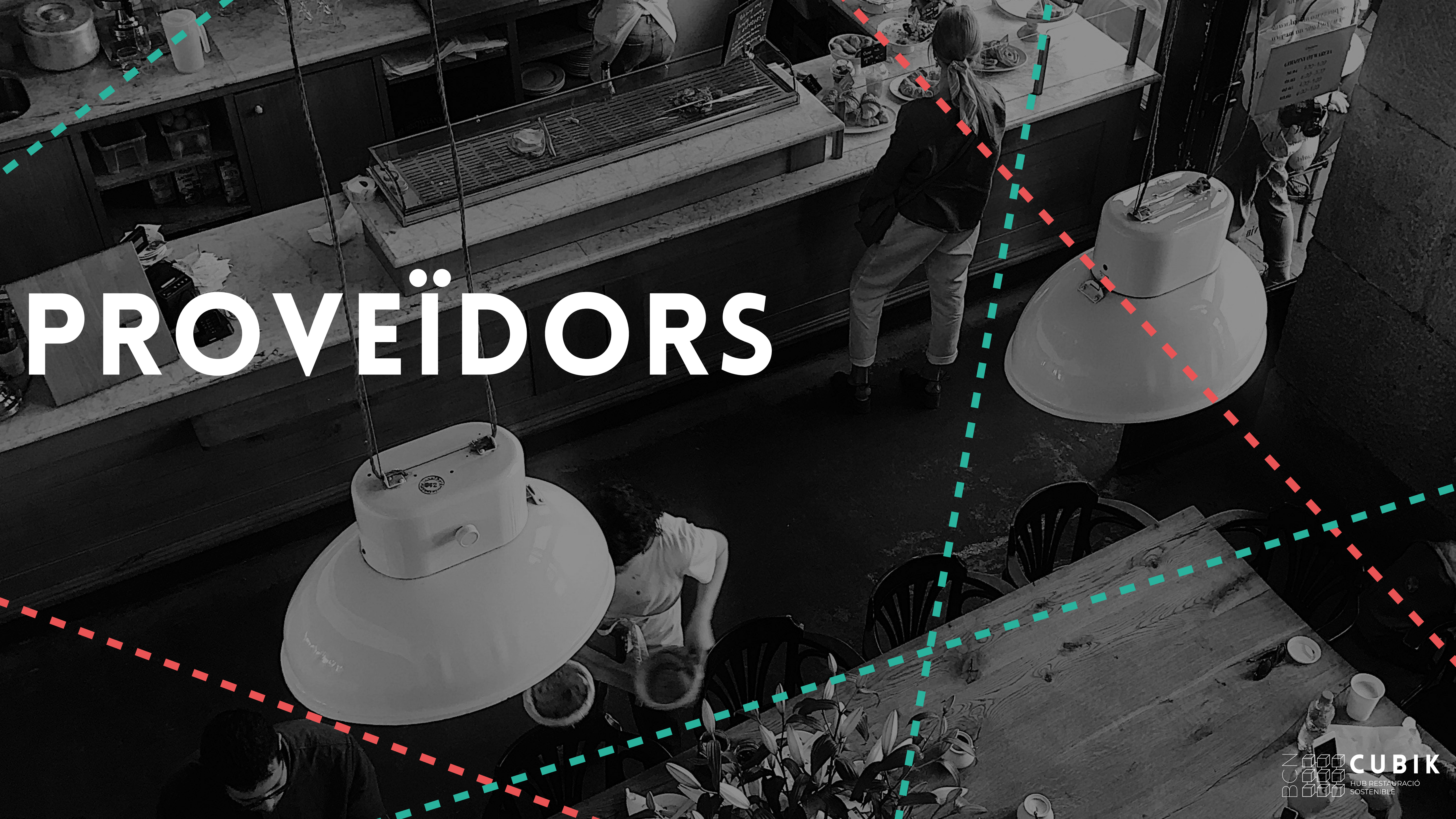






PROVEÏDORS

QUÈ ÉS CUBIK?

És el Hub d'innovació per a la restauració sostenible de Barcelona. Cubik és un lloc on ...



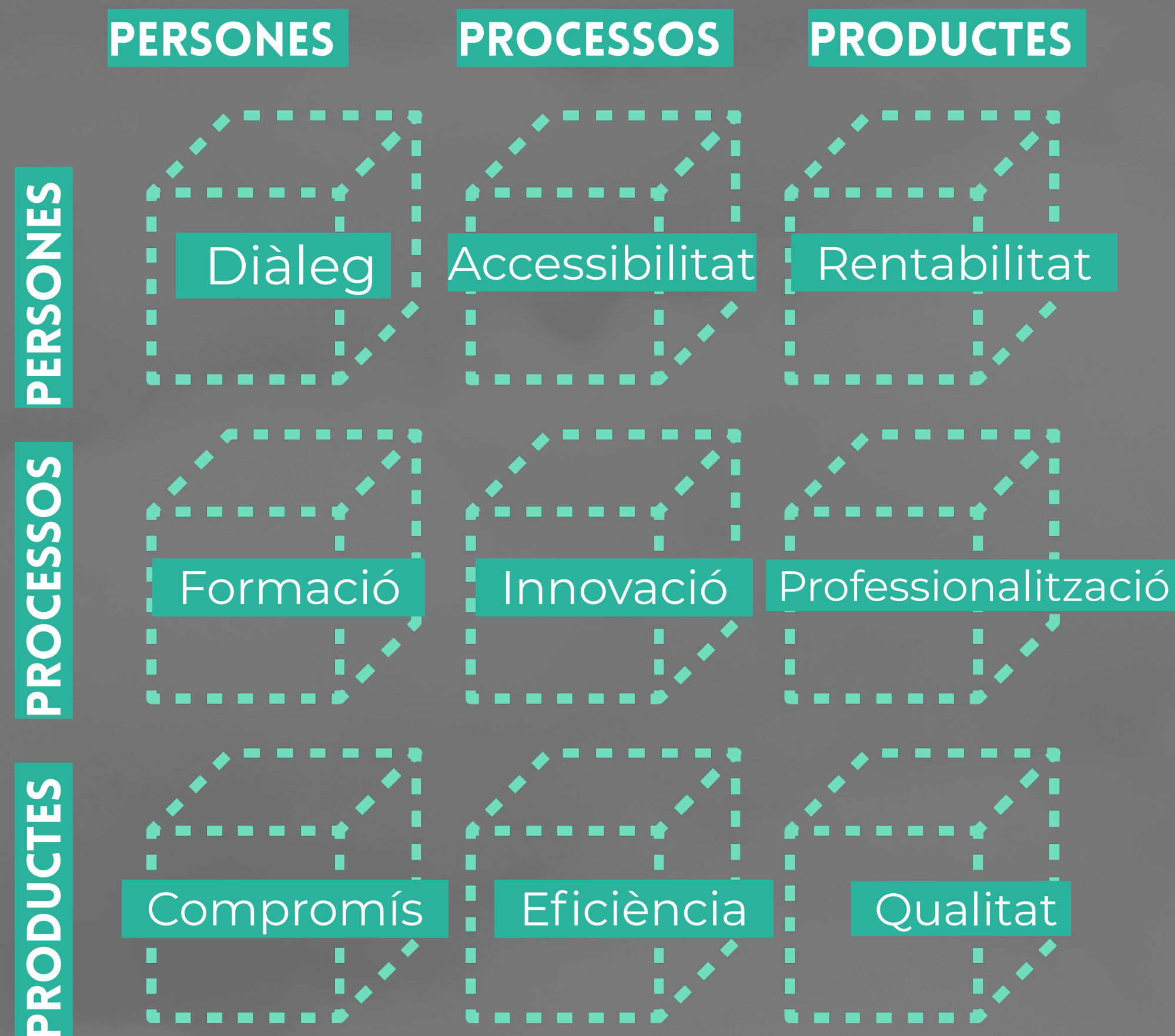
Unir al sector de la
RESTAURACIÓ

Generar sinergies
de COL·LABORACIÓ



Impulsar l'avanç cap
al FUTUR

METODOLOGIA



LA RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

La restauració sostenible s'identifica amb l'impuls a una cadena de valor que té en compte diferents dimensions: el producte, els processos i les persones.

PROVEÏDORS

TAULA 3: DIVENDRES 5 DE JUNY 2020

L'aliança estratègica entre els operadors de la Restauració i els seus proveïdors ratifica la necessària col·laboració entre tots per aconseguir avanços en el sector. En aquesta taula es reuneixen empreses de diferents àmbits com a part integrant del disseny d'una gestió sostenible dels restaurants cap a una economia circular.

**DIRECCIÓ DE
CONTINGUTS**



**SERGIO
GIL**

MODERACIÓ



**MARIO
CAÑIZAL**

ENS ACOMPANYEN

PONENTS



Karina Roca



Manel Batet



Albert Marti



Oriol Real



Nacho Peres



Barbara Navarro



Luis Ribo



Irene Zafra



Cristina Caparrós



Marta Conill



Marc Sanchez



Bernat Añaños

CONCLUSIONS

1. La sostenibilitat ja no és una opció.
2. Proporcionar als restauradors una adequada formació respecte a la sostenibilitat del producte perquè aquests puguin compartir-la amb l'equip de treball i transmetre aquests valors als clients.
3. Buscar l'equilibri entre sostenibilitat ambiental i seguretat alimentària.
4. Activació sistemes de control i traçabilitat al llarg de tota la cadena de producció i distribució per identificar punts de millora.
5. La restauració com a prescriptora de models de producció i consum.
6. Fomentar el producte fresc i posar en valor a espècies poc conegudes i estigmatitzades.
7. La “EcoRevolució” del KM 0 com a base i no com a valor afegit.
8. A través de sinergies i interdependències sectorials crear un escenari comú.
9. Impulsar pràctiques d’economia circular.
10. Un repte pendent: racionalitzar circuits de lliurament i potenciar l'última milla.

KARINA ROCA



“La sostenibilitat en els processos, en el mindset del consumidor i en un producte que arriba a tothom.”

MANEL BATET



“Anem sumant, entre tots.”

ALBERT MARTÍ



“No hi ha llarg termini sense curt termini, que no morin els restaurants ja que sinó no hi haurà cap restauració sostenible. No hi ha llarg termini sense sostenibilitat.”

ORIOl REULL



“El menjar no es llença.”

NACHO PERES



“Restar energia en competir i invertir més energia en cooperar.”

BARBARA NAVARRO



“Fomentar pràctiques saludables i eficients a través del consum d’aigua.”

LUIS RIBO



“Recullo l’ODS 17: les sinergies, la cooperació, la col·laboració i les aliances per aconseguir els nostres objectius.”

IRENE ZAFRA



“El nostre principal objectiu, ser 100% circulars.”

CRISTINA CAPARRÓS



“Donar a conèixer el procés, les espècies desconegudes i el seu valor.”

MARTA CONILL



“Ús racional dels recursos, segons les 3R: reutilitzem, reciclem i reduïm.”

MARC SANCHEZ



“Tenim un objectiu comú col·laborem per a arribar-hi.”

BERNAT AÑAÑOS



“Democratitzem les opcions vegetals que ajuden el restaurador a ser fidel al seu concepte gastronòmic.”

HO FAN POSSIBLE





www.cubikhub.com