



CONOCIMIENTO

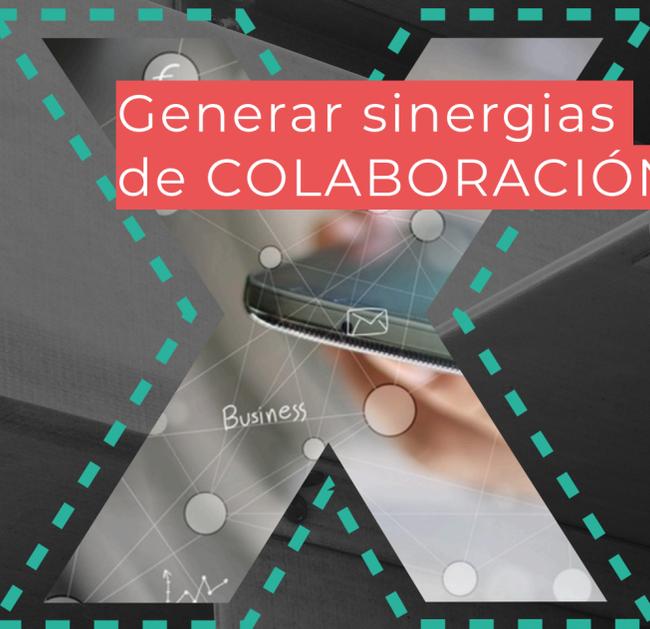
¿QUÉ ES CUBIK?

Es el Hub de innovación para la restauración sostenible de Barcelona. Cubik es un lugar donde...



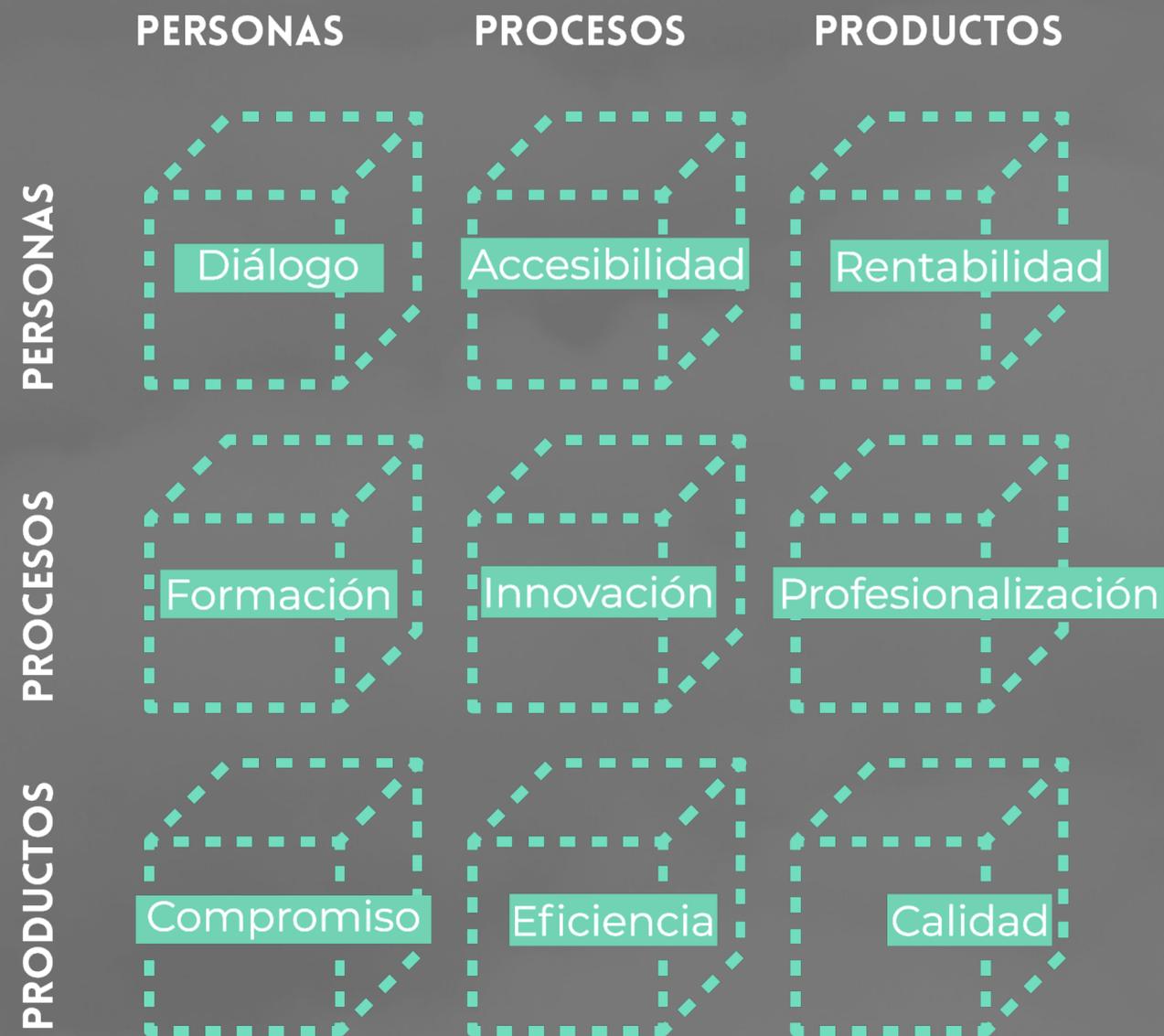
Unir al sector de la RESTAURACIÓN

Generar sinergias de COLABORACIÓN



Impulsar el avance hacia el FUTURO

METODOLOGÍA



LA RESTAURACIÓN SOSTENIBLE

La restauración sostenible se identifica con el impulso a una cadena de valor que tiene en cuenta diferentes dimensiones: el producto, los procesos y las personas.

CONOCIMIENTO

MESA 5: JUEVES 11 DE JUNIO 2020

Esta mesa cuenta con perspectivas complementarias desde el ámbito de la formación, de la investigación, de la antropología de la alimentación, de la salud y del medio ambiente. El objetivo es favorecer la construcción de conocimientos integrados que alimenten la profesionalización del sector de la Restauración y fortalezcan su capacitación continua.

DIRECCIÓN DE
CONTENIDOS



SERGIO
GIL

MODERACIÓN



JORGE
BRETÓN

NOS ACOMPAÑAN

PONENTES



Jesús Contreras



Josep Tejedo



Toni Massanés



Alvaro Arrieta



Camila Loew



Marta Marín



Juan Mediavilla



Rosa García



Manuela Alvarenga



Eusebio Martinez



Pere Chias



Chiara Gai

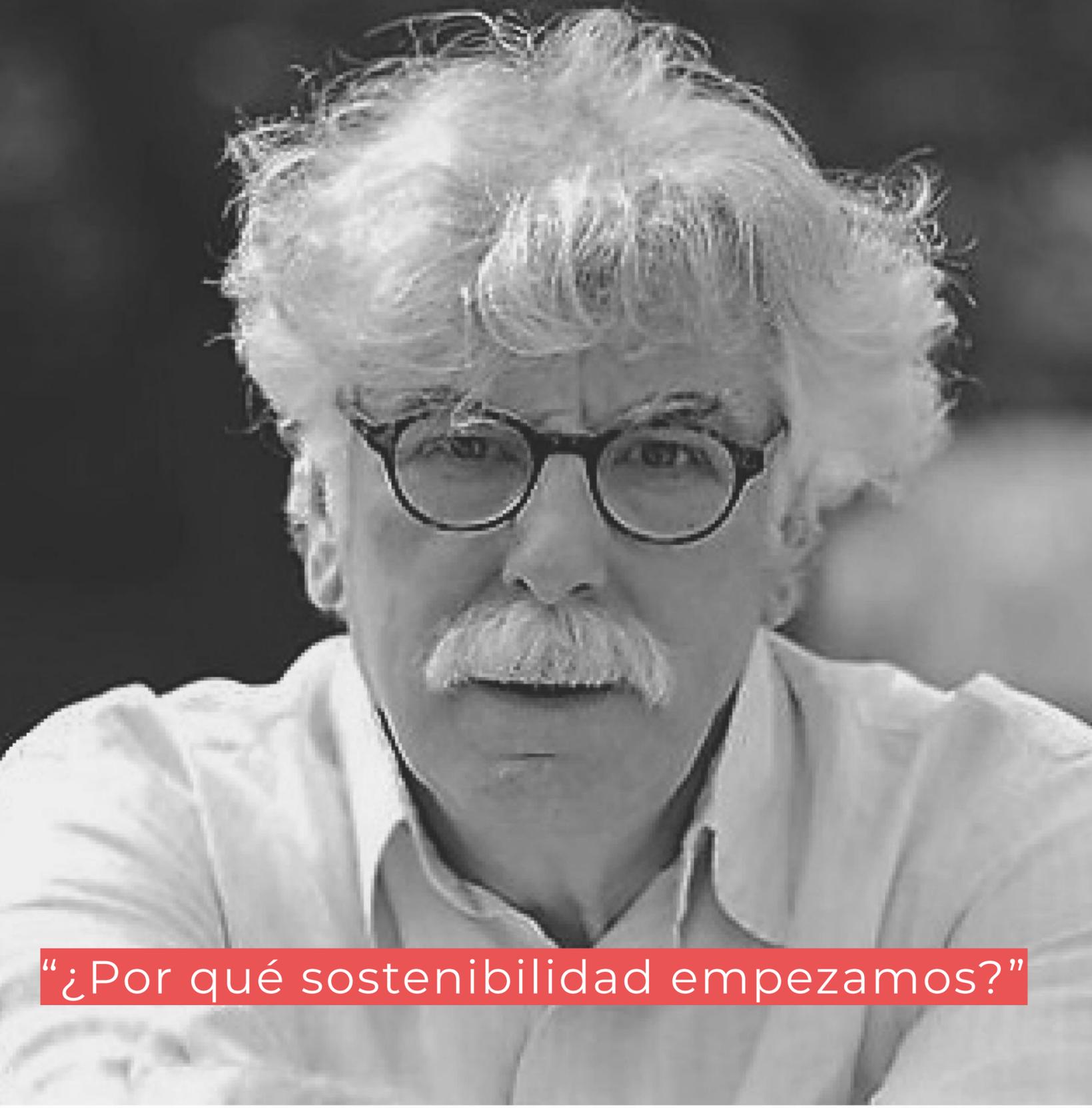


Carolina Marquez

CONCLUSIONES

1. Hacer un restaurante sostenible es un hecho multidimensional, con planteamientos distintos según el punto de partida.
2. Globalizar la sostenibilidad radica en la educación: hacer al consumidor conocedor de dónde proviene el producto, de las alternativas de mayor calidad y proximidad que existen.
3. Economía como Gestión de recursos limitados es lo mismo que Ecología.
4. Dejar de subvencionar la insostenibilidad.
5. La dicotomía entre sostenibilidad y rentabilidad es falsa. La sostenibilidad está a la base de una gestión empresarial eficiente y duradera dentro de un paradigma económico circular.
6. La retrogresión como puesta en valor de productos, acciones, procesos del pasado que vuelven a estar de actualidad, integrados como valor en la marca.
7. Reducción de desperdicios, reducción de residuos y reutilización frente a falsas soluciones que no garantizan la reducción del impacto ambiental y tienen un sobrecoste para los restaurantes.
8. Contrastar la atomización de la restauración y la falta de liderazgo hacia objetivos compartidos impulsando cluster con las instituciones y alianzas estratégicas.
9. Una sociedad confinada no es sostenible.
10. Las nuevas generaciones tienen una ética marcada y quieren ver reflejado su compromiso en el entorno de trabajo.

JESÚS CONTRERAS



“¿Por qué sostenibilidad empezamos?”

JOSEP TEJEDO



“No entiendo una sostenibilidad sin sostenibilidad económica.”

TONI MASSANÉS



“Gestionemos la inmediatez y la emergencia, pero tengamos mirada por que sino, siempre tendremos emergencias.”

ALVARO ARRIETA



“El Coronavirus no hunde un restaurante, lo hunde una mala gestión sostenida en el tiempo.”

CAMILA LOEW



“Bueno, bonito y barato no existe.”

MARTA MARIN



“La sostenibilidad tiene que estar integrada en nuestra marca.”

JUAN MEDIAVILLA



“Hay que entender que la restauración es un valor para la ciudad.”

ROSA GARCÍA



“Optar por la reutilización y construir circuitos de reaprovechamiento del envase.”

MANUELA ALVARENGA



“Aprovechar la crisis para fortalecer la economía y los proveedores locales.”

EUSEBIO MARTINEZ



“Los restaurantes vertebran pueblos enteros.”

PERE CHIAS



“No soy un experto pero si un convencido de la vía a la sostenibilidad.”

CHIARA GAI



“Las escuelas tenemos que aglutinar todo esto en algo muy práctico para traspasárselo a los alumnos y trabajadores.”

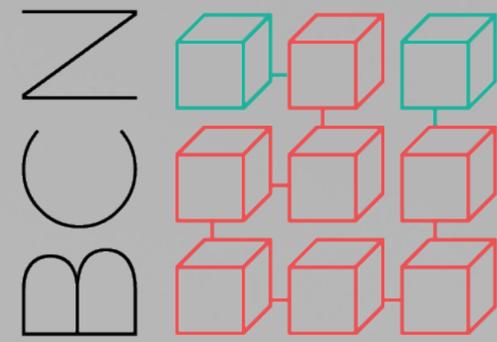
CAROLINA MARQUEZ



“Las nuevas generaciones vienen muy fuerte, si no nos adaptamos a sus inquietudes nos quedaremos en el camino.”

LO HACEN POSIBLE





CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

WWW.CUBIKHUB.COM