

CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE





MISCELÀNEA

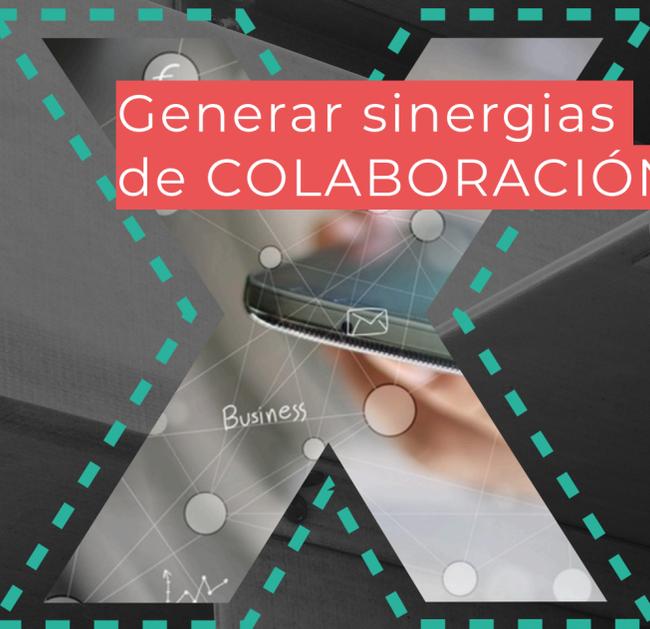
¿QUÉ ES CUBIK?

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



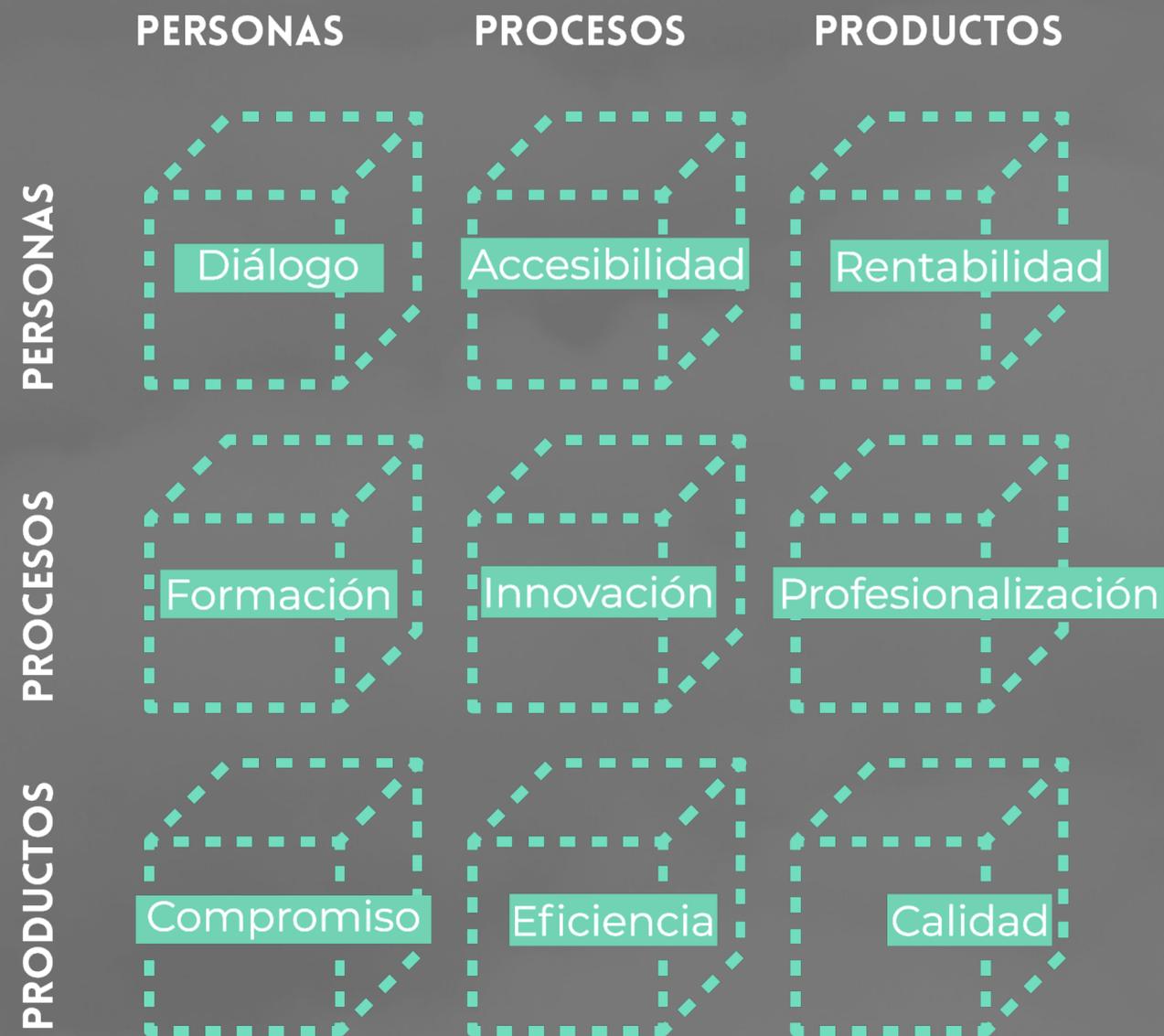
Unir al sector de la
RESTAURACIÓN

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.

MISCELÁNEA

MESA 6: VIERNES 12 DE JUNIO 2020

La variedad de abordajes que nos permite valorar los fenómenos en profundidad para actuar con mayor precisión y eficiencia. En esta mesa se reúnen profesionales de diferentes sectores ligados a la Restauración de manera transversal. Somos teselas de un mosaico que refleja el dinamismo de Barcelona.

**DIRECCIÓN DE
CONTENIDOS**



**SERGIO
GIL**

MODERACIÓN



**FEDERICA
MARZIONI**

NOS ACOMPAÑAN

PONENTES



Micheel Wassouf



Diletta Parente



Sergio Carratalá



Adela Martinez



Marwa Preston



Hugo Palomar



Blanca Esteve



Isabel Coderech



Alex March



Eladi Martos



Antonio Martinez

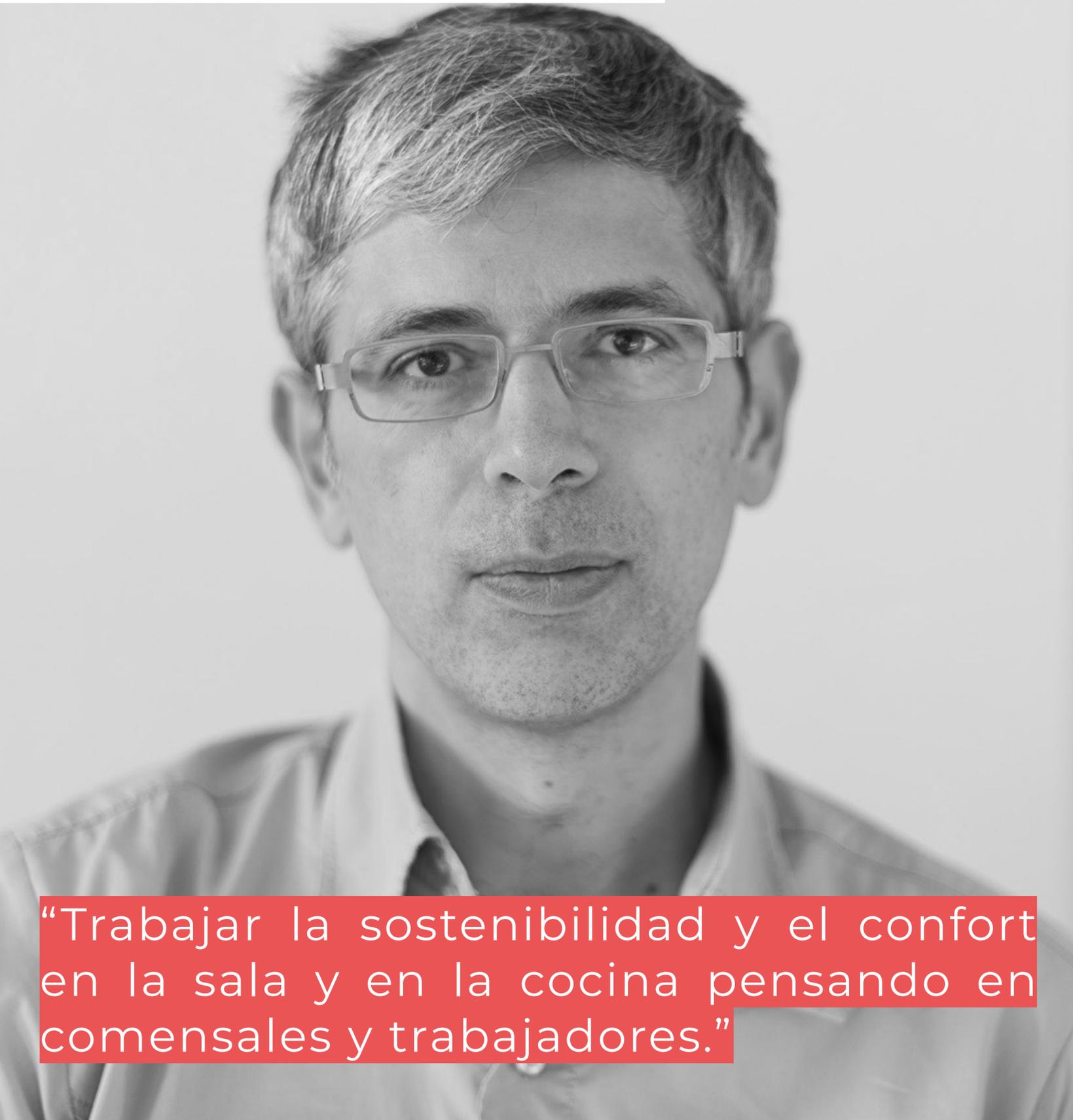


Andrea Burstin

CONCLUSIONES

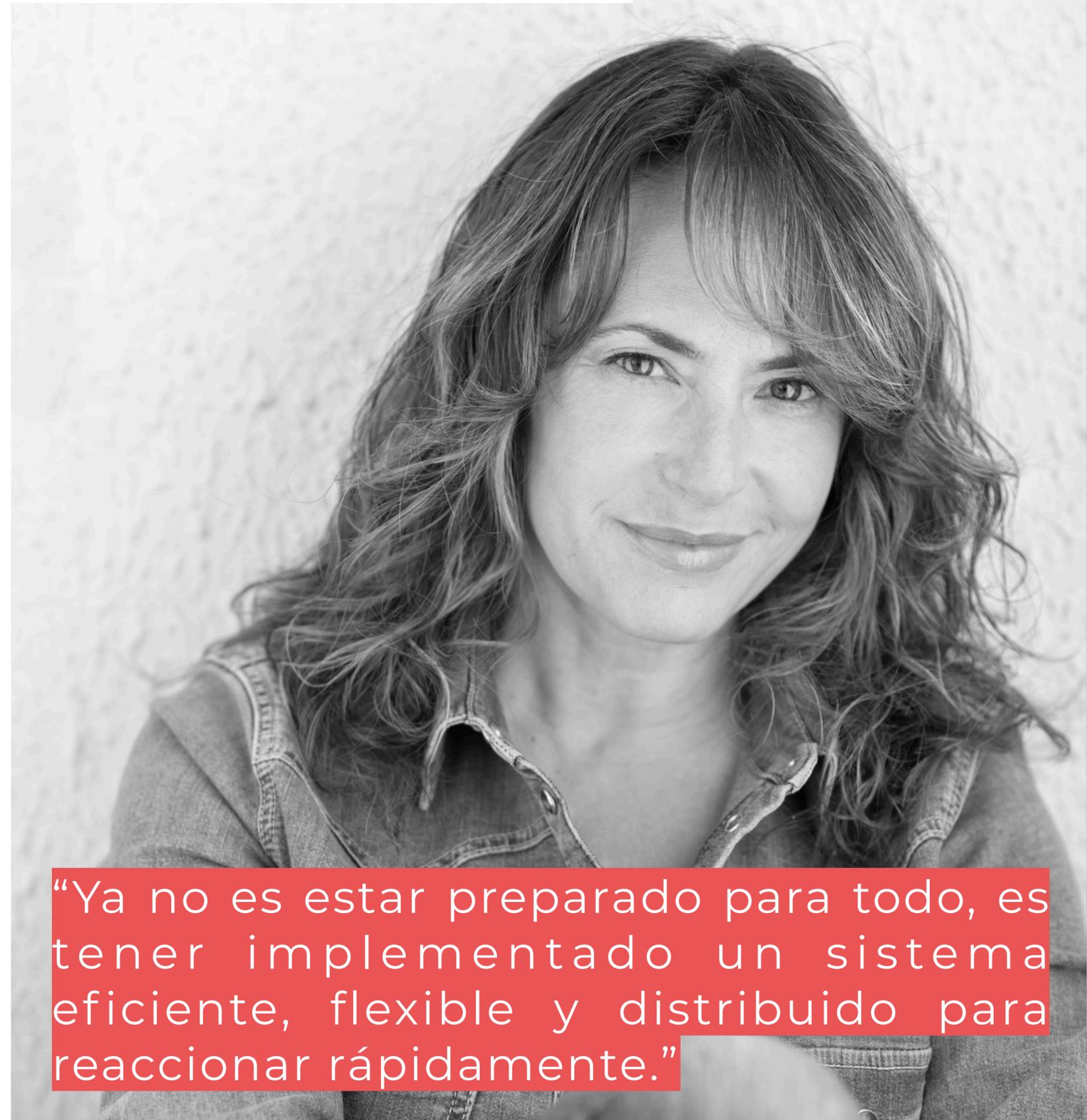
1. Eficiencia y confort en la sala y en cocina desde la arquitectura y el diseño.
2. Hacer de un lugar de paso un lugar de destino para volver a atraer el cliente local.
3. La sostenibilidad en el diseño y uso de los espacios genera coherencia con los valores promovidos y transmite su autenticidad.
4. Tras un cambio estructural, se experimenta un aumento del nivel de exigencia.
5. Integración de nuevas tecnologías, para garantizar en los restaurantes la salud de los comensales y del personal, como propuesta de valor.
6. Salud también es sostenibilidad.
7. Tres pilares para la economía sostenible en las ciudades: producción regenerativa, ecodiseño y la reutilización de productos o residuos.
8. Perder el miedo a la perfección. La sostenibilidad como proceso de mejora continua.
9. Necesidad de ver, conocer y abastecer: la promoción de la soberanía alimentaria.
10. El concepto de "simbiosis industrial" aplicado al sector primario y a la restauración.

MICHEEL WASSOUF



“Trabajar la sostenibilidad y el confort en la sala y en la cocina pensando en comensales y trabajadores.”

DILETTA PARENTE



“Ya no es estar preparado para todo, es tener implementado un sistema eficiente, flexible y distribuido para reaccionar rápidamente.”

SERGIO CARRATALÁ



“El ambiente debe de ser coherente con los valores que promovemos.”

ADELA MARTINEZ



“El consumidor es mucho más consciente, es momento de apostar.”

MARWA PRESTON



“¿Cómo podemos dar una experiencia auténtica con las nuevas medidas?”

HUGO PALOMAR



“Ahora tenemos que volver a enamorar al cliente local con propuestas como la sostenibilidad o la ecología.”

BLANCA ESTEVE



“La restauración tiene que ser prescriptora de sostenibilidad, emociones, salud y un punto de referencia.”

ISABEL CODERECH



“Debemos de perder el miedo a no ser perfectos, es cuestión de cada día dar pasos en clave de sostenibilidad.”

ALEX MARCH



“Los diseños atemporales contribuyen a la sostenibilidad.”

ELADI MARTOS



“Habrá que hacerlo mejor para atraer a un tipo de turista que no sabemos ni cuando ni como volverá.”

ANTONIO MARTINEZ



“Hay que hacer que el restaurante no solo sea sostenible, sino que también lo parezca.”

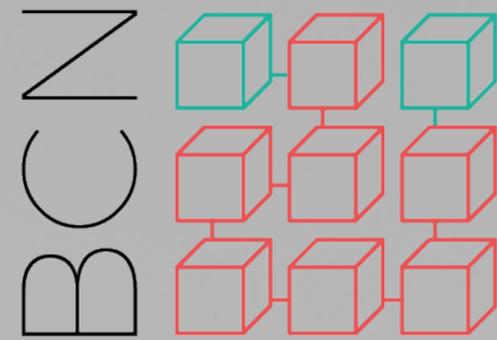
ANDREA BURSTIN



“Hay que seguir trabajando en puntos claves como la distribución y packaging más sostenibles.”

LO HACEN POSIBLE





CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

WWW.CUBIKHUB.COM