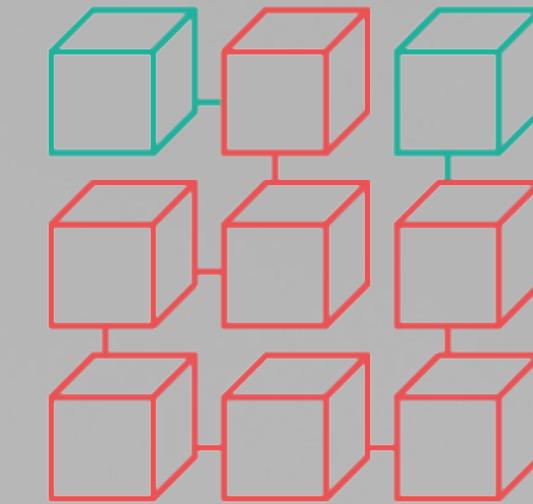


Z  
C  
B



# CUBIK

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE



# SOBREMESA ESPACIOS DE REFLEXIÓN

# ¿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

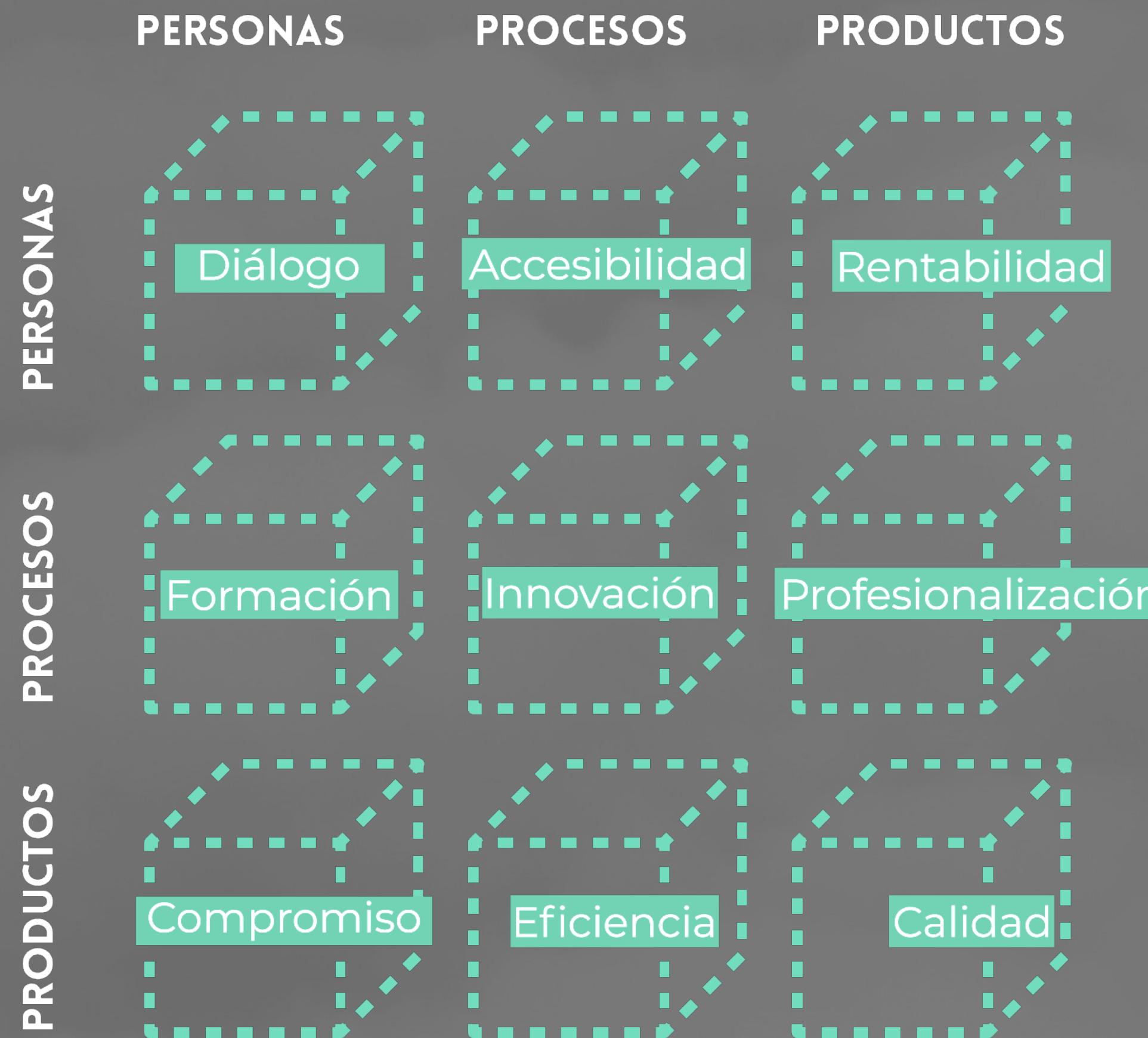
Generar sinergias  
de COLABORACIÓN



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.

# SOBREMESA ESPACIO DE REFLEXIÓN

## MESA 7: JUEVES 25 DE JUNIO 2020

Espacio reflexivo compuesto por un integrante de cada una de las mesas de trabajo que se han celebrado en Cubik. El objetivo es precisamente apuntar en clave pragmática líneas de trabajo futuras que conformen un horizonte común de la restauración de la ciudad. Cada integrante tiene a su disposición las conclusiones preliminares de las sesiones anteriores, enriqueciendo con este espacio abierto los postulados corroborativos.

DIRECCIÓN DE  
CONTENIDOS



SERGIO  
GIL

RESTAURANTES  
SOSTENIBLES



MARIO  
CAÑIZAL

GASTROPOLOGÍA



FEDERICA  
MARZONI

# NOS ACOMPAÑAN

## PONENTES



Abel Sierra



Oriol Casals



Luis Ribo



Marta Rodriguez



Paolo Casagrande



Toni Masanés



Diletta Parente

# CONCLUSIONES

1. La sostenibilidad empieza "en casa", como organización y como personas.
2. El cliente local se ha volcado en dar apoyo a bares y restaurantes. Aún así, no se llega a compensar la pérdida de facturación debida a las regulaciones actuales y a la falta de turismo.
3. La realidad del ERTE es una realidad ficticia, insuficiente para mantener estructura y beneficios.
4. Ser sostenible significa ser consciente de la trascendencia de las propias acciones y de su impacto. Es momento de generar relaciones, sinergias y colaboración para contrastar la atomización del sector.
5. Fomentar la formación desde los proveedores a los restauradores para facilitar la transmisión de conocimiento a lo largo de la cadena hasta el cliente.
6. Los proveedores no solo como partners sino como aliados: ninguna empresa puede enfrentarse sola a las contingencias económicas actuales.
7. La definición de sostenibilidad como concepto tiene que ser ecológico, económico y práctico.
8. El próximo panorama se podría llegar a describir por dos escenarios: "el primero, desértico; el segundo amenazado por oligarquías mercantiles que no tienen ninguna conexión con la comunidad, con los proveedores, con la cultura y con los clientes".
9. La confianza como pilar de la "nueva normalidad", no solo en los restaurantes sino en los clientes, proveedores, y todos los agentes.
10. El sector Hostelería y Restauración reafirma una identidad propia, dentro del segmento comercial, y su voluntad de corresponsabilizarse y comprometerse con un modelo de restauración de ciudad basado en calidad, proximidad, optimización de recursos, vínculos sociales.

# ABEL SIERRA



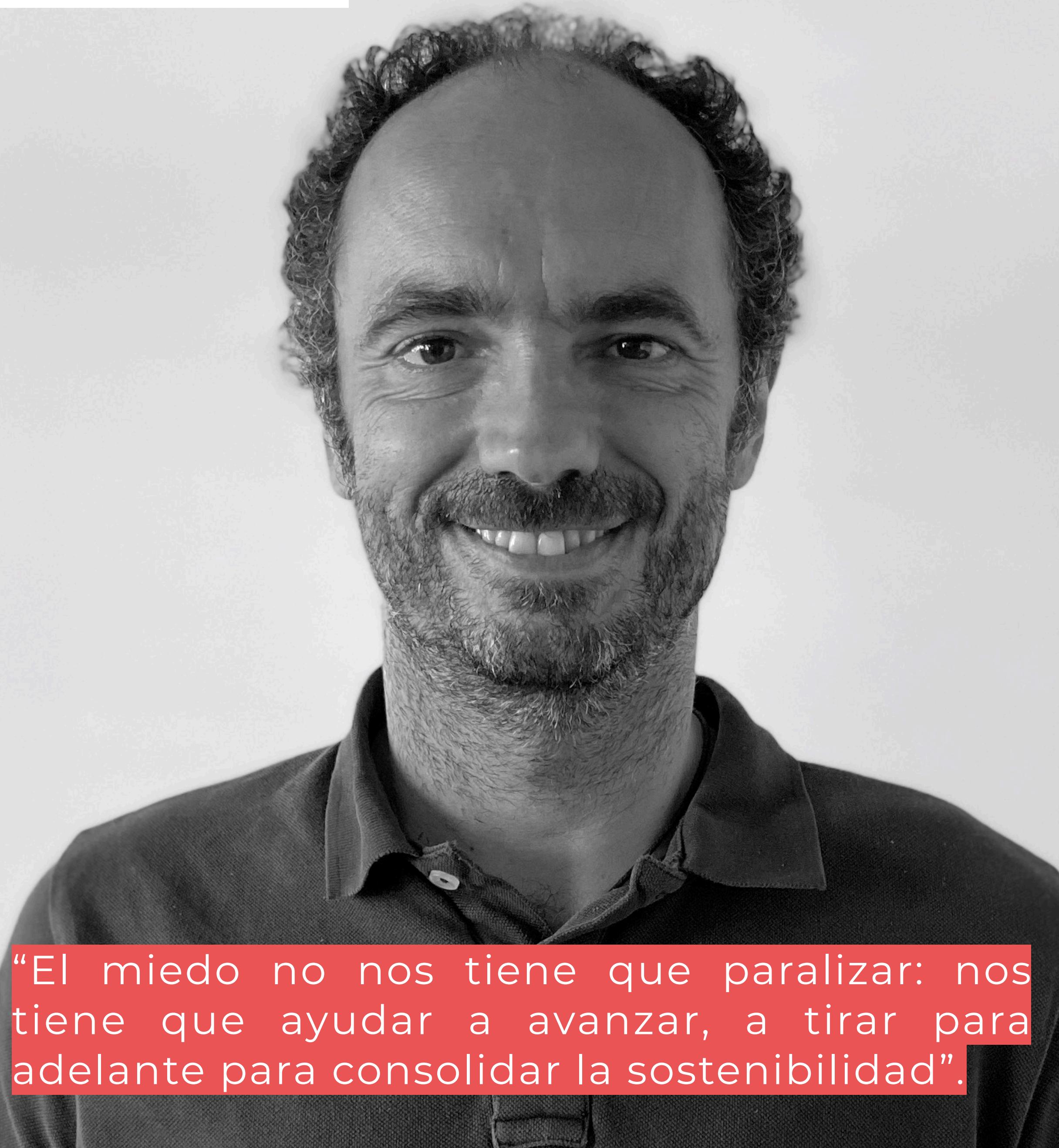
“Creo que hay algo que es muy importante para la recuperación del sector y es la confianza”.

# ORIOL CASALS



“En general la sensación fue que la gente del barrio estaba respondiendo y apoyando los restaurantes”.

# LUIS RIBO



“El miedo no nos tiene que paralizar: nos tiene que ayudar a avanzar, a tirar para adelante para consolidar la sostenibilidad”.

# PAOLO CASAGRANDE



“Ninguno ha dejado de ser creativo pero cada uno de manera distinta, adaptándose a su contexto y entorno”.

# TONI MASSANÉS



“Sostenibilidad ecológica sin sostenibilidad económica no tiene sentido”.

# DILETTA PARENTE



“¿Como podemos trasladar todo lo que la sostenibilidad significa en un valor para nuestro cliente? ¿Cómo hacemos que este lo vea?”.

# MARTA RODRIGUEZ



“La gente viene, viene con optimismo y con más ganas de salir que de gastar”.

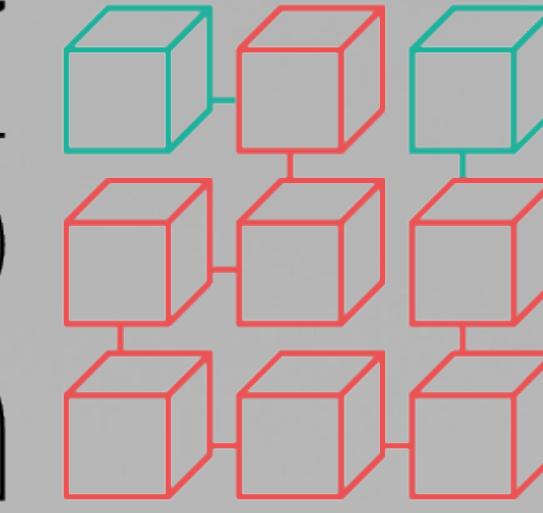
# LO HACEN POSIBLE



EVA  
BALLARÍN®



Z  
BC  
B



# CUBIK

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE

[www.cubikhub.com](http://www.cubikhub.com)