



NUEVA RESTAURACIÓN

¿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

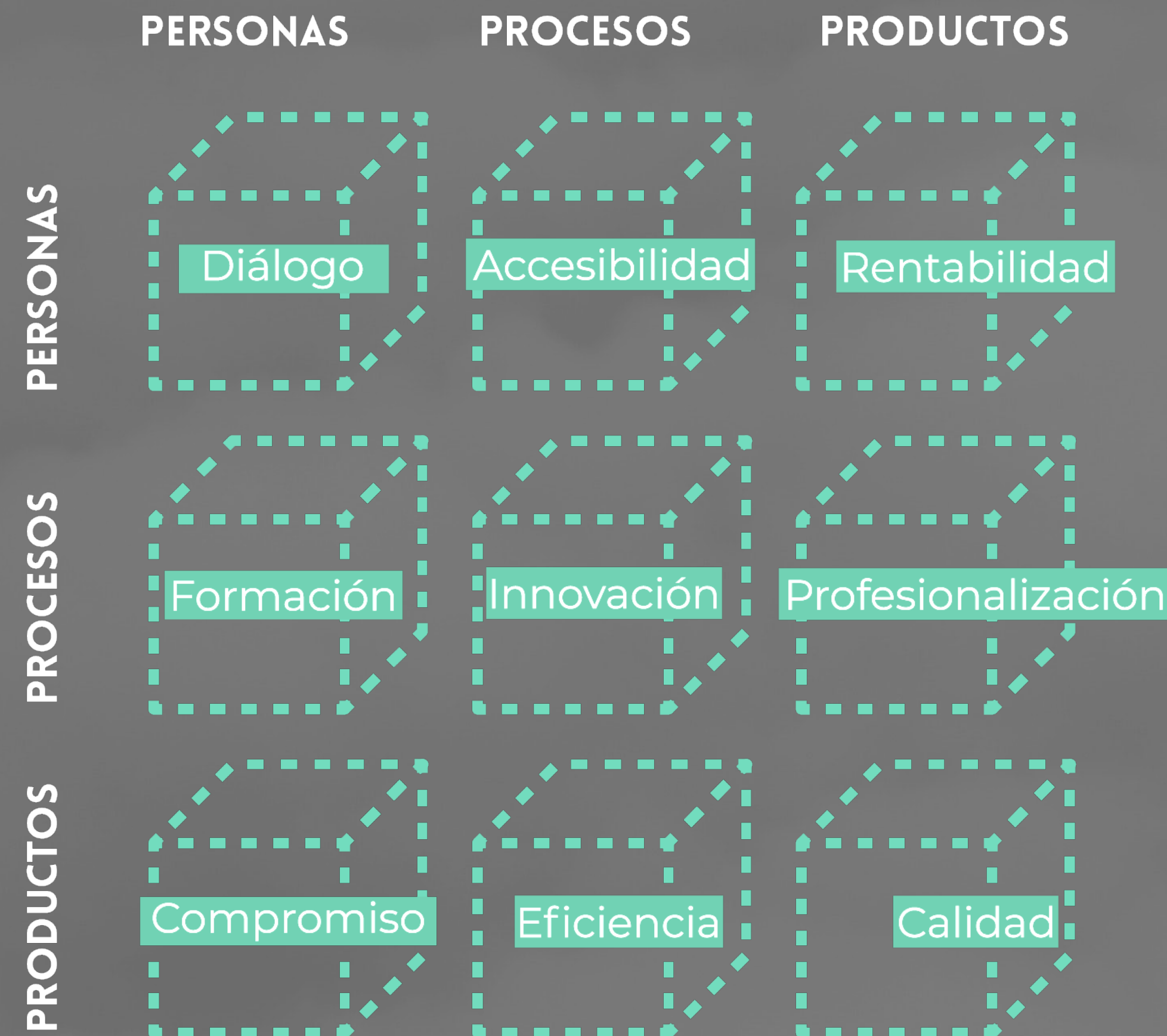
Generar sinergias
de COLABORACIÓN



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.

NUEVA RESTAURACIÓN

MESA 2: JUEVES 4 DE JUNIO 2020

En esta mesa se reúne un conjunto de emprendedores menores de 35 años con el objetivo de visibilizar sus propuestas innovadoras y las inquietudes de las nuevas generaciones. El elemento tradicional repensado en clave actual, la investigación detrás de los procesos y la proximidad, son algunos de los factores que definen estos nuevos negocios.

DIRECCIÓN DE
CONTENIDOS



SERGIO
GIL

MODERACIÓN



EVA
BALLARÍN

NOS ACOMPAÑAN

PONENTES



Alex Reina



Oriol Casals



Armando Alvarez



Ivan Surinder



Alber cambra



Miquel Prado



Bruno Morales



Carlota Claver



Ivan Enriquez

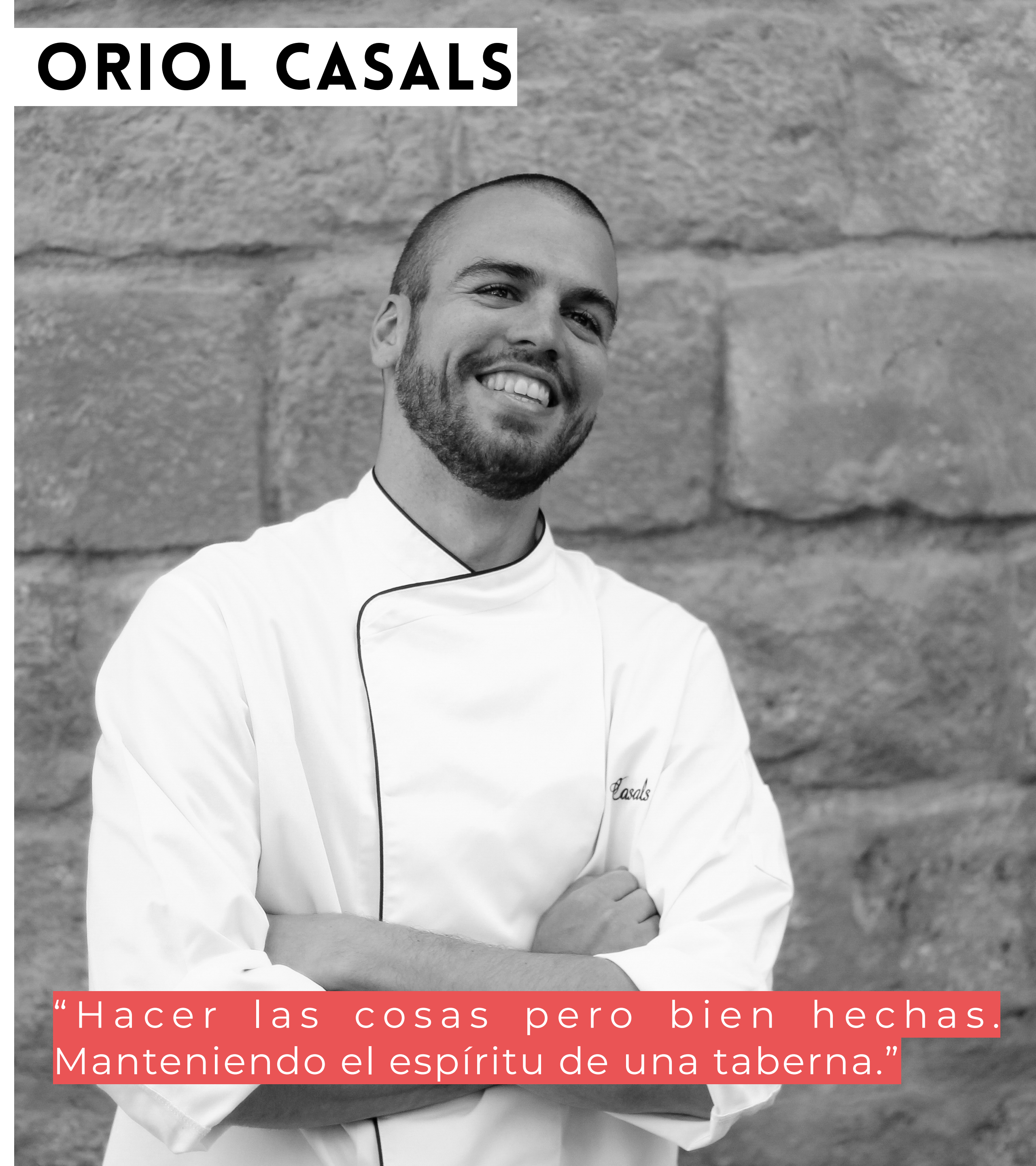
CONCLUSIONES

1. Sostenibilidad subvencionada: premiar a los que lo hacen bien.
2. Diversificación de un mismo proyecto: crecer en varias direcciones midiendo esfuerzos.
3. La innovación aplicada a la sostenibilidad como sinónimo de rentabilidad económica y personal.
4. La investigación como motor de avance para el sector.
5. Apuesta estratégica para el equilibrio entre producto, oferta más concentrada, generación del mínimo de merma, calidad, identidad gastronómica y rentabilidad.
6. La economía circular integrada en la gestión del negocio.
7. Priorizar lo local para atraer lo internacional.
8. La temporalidad de los productos como sinónimo de sostenibilidad, calidad y generadora de confianza.
9. Resiliencia para enfrentar los desafíos que se presentan.
10. El “tú a tú” con el cliente, el mejor estudio de mercado.
11. Sostenibilidad de Barrio como unidad de crecimiento conjunto.



ALEX REINA

“Ser sostenibles es hacer que los demás lo sean.”



ORIOI CASALS

“Hacer las cosas pero bien hechas. Manteniendo el espíritu de una taberna.”

ARMANDO ALVAREZ



“El COVID servirá como filtro de la restauración para acabar con las paellas criptonitas”

IVAN SURINDER



“Ha crecido de forma innata la Empatía profesional tanto desde el cliente como entre profesionales ”

ALBER CAMBRA



“Debemos convertirnos en activistas del comercio local”

MIQUEL PRADO



“Luchar mucho, hacerlo muy bien y hacerlo paso a paso. Como una suerte de rentabilidad personal.”

BRUNO MORALES



“Innovación con respeto por las raíces”

CARLOTA CLAVER



“Nosotros hacemos mucho barrio dignificando la restauración de Barcelona a través del mimo con el cliente y el producto, y así regenerar la confianza.”

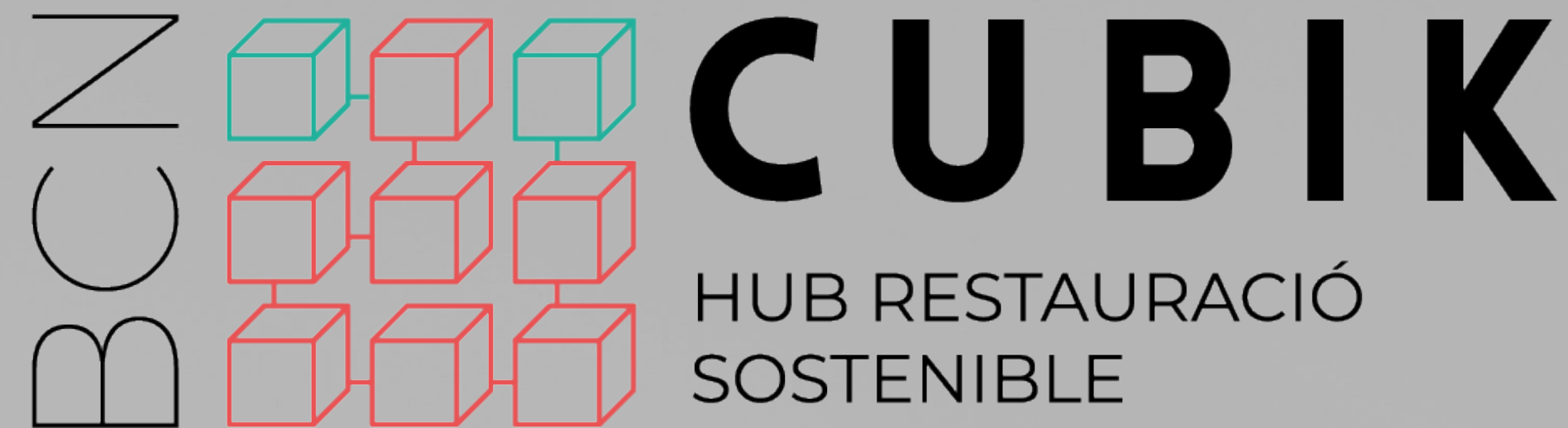
IVAN ENRIQUEZ



"Buscar la autosuficiencia del restaurante en el respeto del entorno."

LO HACEN POSIBLE





www.cubikhub.com