

# PROVEEDORES

# ¿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

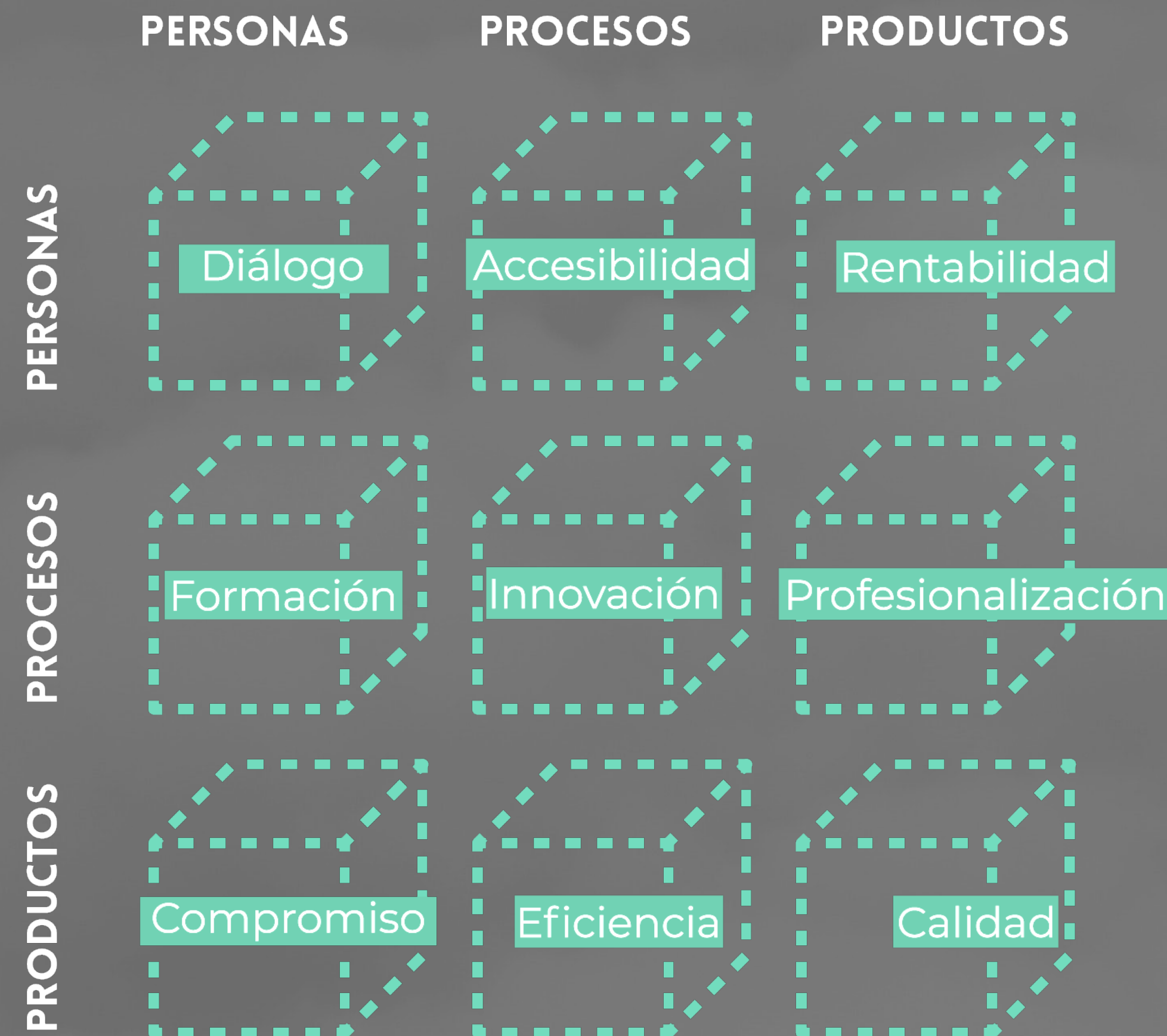
Generar sinergias  
de COLABORACIÓN



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.

# PROVEEDORES

**MESA 3: VIERNES 5 DE JUNIO 2020**

La alianza estratégica entre los operadores de la Restauración y sus proveedores ratifica la necesaria colaboración entre todos para lograr avances en el sector. En esta mesa se reúnen empresas de diferentes ámbitos como parte integrante del diseño de una gestión sostenible de los restaurantes que abraza trayectorias hacia la Economía Circular.

**DIRECCIÓN DE  
CONTENIDOS**



**SERGIO  
GIL**

**MODERACIÓN**



**MARIO  
CAÑIZAL**

# NOS ACOMPAÑAN

## PONENTES



Karina Roca



Manel Batet



Albert Marti



Oriol Real



Nacho Peres



Barbara Navarro



Luis Ribo



Irene Zafra



Cristina Caparrós



Marta Conill



Marc Sanchez



Bernat Añaños

# CONCLUSIONES

1. La sostenibilidad ya no es una opción.
2. Proporcionar a los restauradores una adecuada formación respecto a la sostenibilidad del producto para que estos puedan compartirla con el equipo de trabajo y transmitir estos valores a los clientes.
3. Buscar el equilibrio entre sostenibilidad ambiental y seguridad alimentaria.
4. Activación sistemas de control y trazabilidad a lo largo de toda la cadena de producción y distribución para identificar puntos de mejora.
5. La restauración como prescriptora de modelos de producción y consumo.
6. Fomentar el producto fresco y poner en valor a especies poco conocidas y estigmatizadas.
7. La Ecorevolución del KM 0 como base y no como valor añadido.
8. A través de sinergías e interdependencias sectoriales crear un escenario común.
9. Impulsar practicas de economía circular.
10. Un reto pendiente: racionalizar circuitos de entrega y potenciar la última milla.

**KARINA ROCA**



“La sostenibilidad en los procesos, en el mindset del consumidor y en un producto que llega a todo el mundo.”

**MANEL BATET**



“Vamos sumando, entre todos.”

# ALBERT MARTÍ



“No hay largo plazo sin corto plazo, que no mueran los restaurantes ya que sino no habrá restauración sostenible y no hay largo plazo sin sostenibilidad.”

# ORIOl REULL



“La comida no se tira.”

**NACHO PERES**



“Restar energía al competir e invertir más energía en cooperar.”

**BARBARA NAVARRO**



“Fomentar prácticas saludables y eficientes a través del consumo de agua.”

**LUIS RIBO**



“Recojo el ODS 17: las sinergias, la cooperación, la colaboración y las alianzas para conseguir nuestros objetivos.”

**IRENE ZAFRA**



“Nuestro principal objetivo, ser 100% circulares.”

# CRISTINA CAPARRÓS



“Dar a conocer el proceso, especies desconocidas y su valor.”

# MARTA CONILL



“Uso racional de los recursos, en base a las 3R: reutilicemos, reciclemos y reduzcamos.”

# MARC SANCHEZ



“Tenemos un objetivo común, colaboremos para llegar a él.”

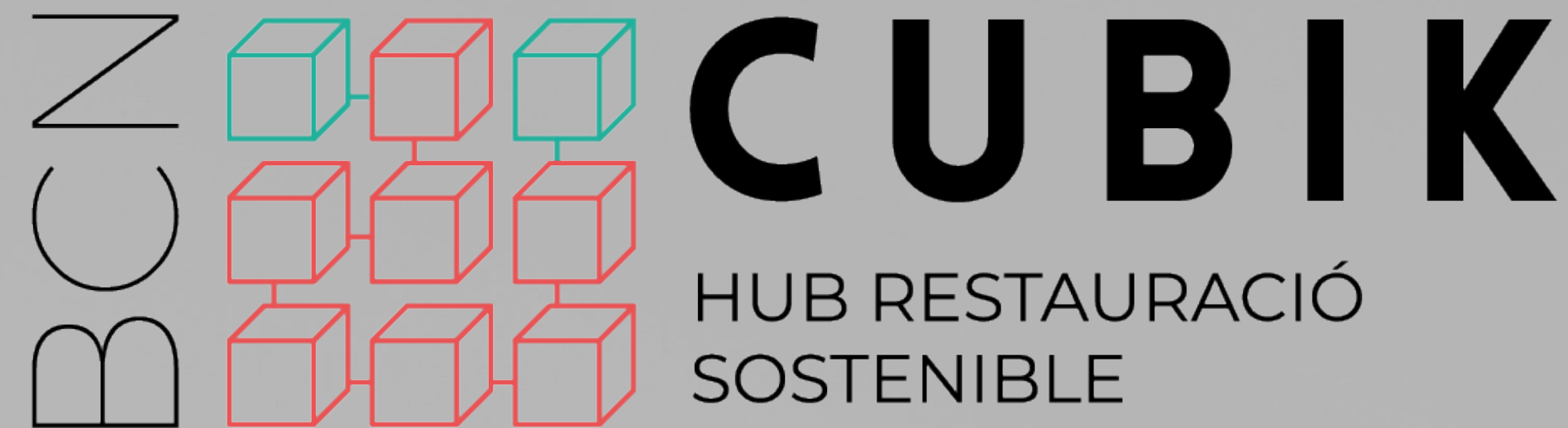
# BERNAT AÑAÑOS



“Democratizamos las opciones vegetales que ayudan al restaurador a seguir su concepto gastronómico.”

# LO HACEN POSIBLE





[WWW.CUBIKHUB.COM](http://WWW.CUBIKHUB.COM)