

# CUBIK

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE



# ALTA COCINA

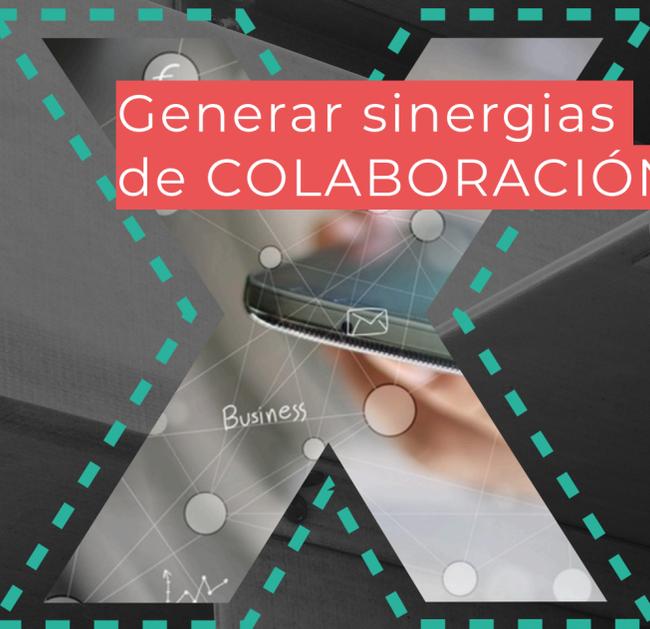
# ¿QUÉ ES CUBIK?

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



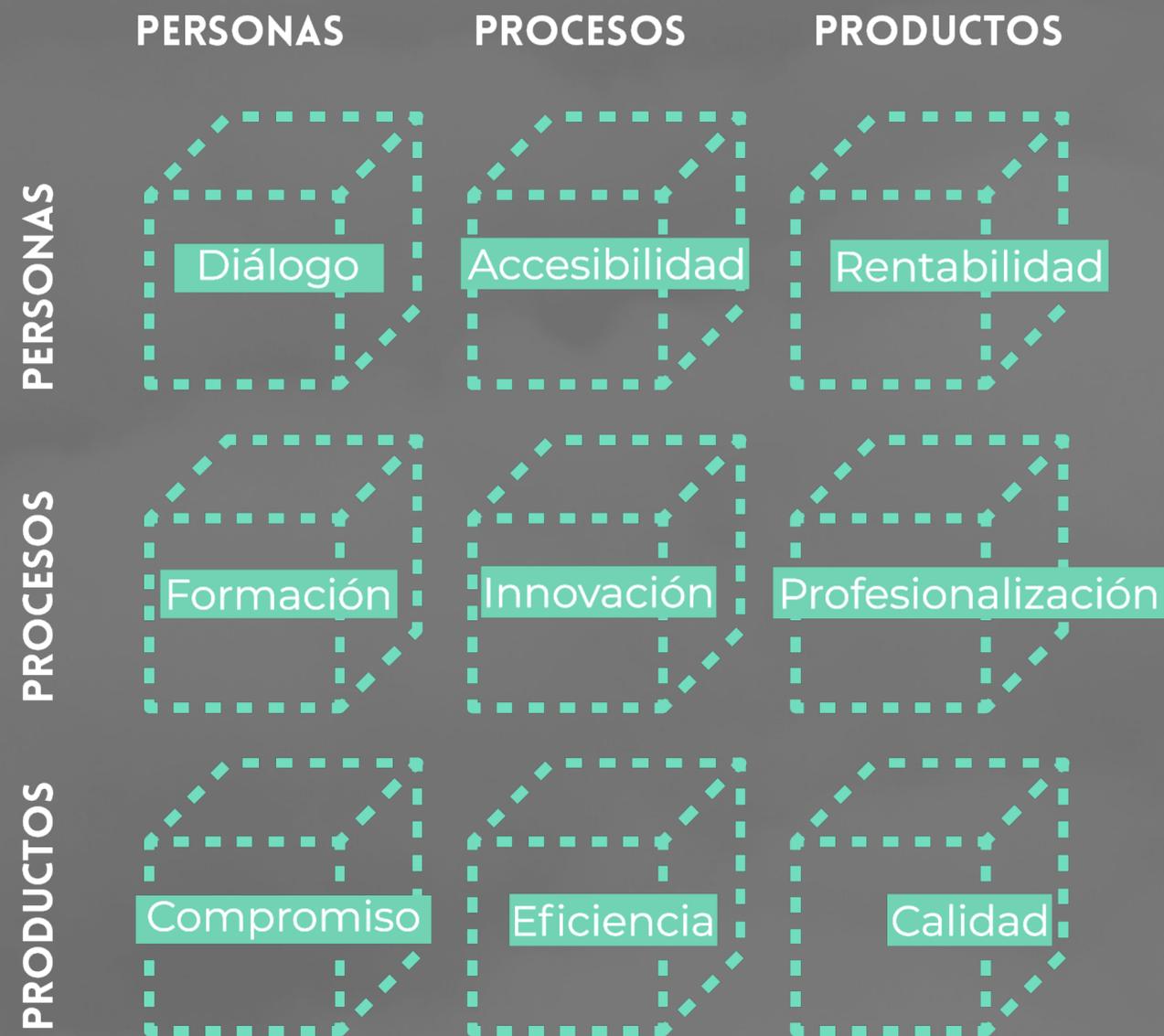
Unir al sector de la  
RESTAURACIÓN

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.

# ALTA COCINA

**MESA 4: MIÉRCOLES 10 DE JUNIO 2020**

Barcelona ha destacado desde siempre como una ciudad dinámica innovadora y cuna de la mejor gastronomía. Nuestros restaurantes de Alta Cocina son referencia mundial. En esta mesa están representados muchos de nuestros mejores cocineros dispuestos para un debate que analice tanto la situación actual como el futuro de un sector que debe abrazar la sostenibilidad como motor inequívoco de vanguardia y compromiso. Tenemos estilo propio por lo que queremos diseñar un paradigma reconocible en cualquier latitud. Desde Gastropología aportamos análisis situacionales y rigor científico para tales propósitos. Adelante Chefs.

**DIRECCIÓN DE  
CONTENIDOS**



**SERGIO  
GIL**

**MODERACIÓN**



**EVA  
BALLARÍN**

# NOS ACOMPAÑAN

## PONENTES



Paolo Casagrande



Eduard Xatruch



Fran López



David Andrés



Carles Abellan



Jordi Esteve



Xavier Pellicer



Jon Giraldo



Rafa Zafra



Albert Mendiola



Jordi Vila

# CONCLUSIONES

1. Replantear el modelo de restauración, a través de un análisis que tenga en cuenta factores de orden socioeconómico.
2. Planificar prácticas de economía circular con futuro y relaciones de proximidad coherentes para obtener beneficios compartidos.
3. Fomentar ideas para rentabilizar la sostenibilidad, impulsar la profesionalización y fomentar la consciencia medioambiental en los equipos.
4. No renunciar a la esencia gastronómica.
5. Cambio en el entendimiento de los Hotels del F&B: cada punto de venta tiene que ser rentable por si mismo.
6. Educación bilateral, al equipo y al cliente
7. Restauración y Gastronomía; Ecología y Economía. La sostenibilidad es rentable cuando es económicamente viable.
8. Positivizar el valor de la seguridad y la transparencia de nuestros restaurantes.
9. El restaurante como patrimonio y valor añadido de la ciudad.
10. Gastronomía para clientes locales y compras a proveedores cercanos como ejes estratégicos de reactivación económica.

# PAOLO CASAGRANDE



“Contar con una estrategia con base de responsabilidad social. Barcelona será una vez más pionera en salir de esta.”

# EDUARD XATRUCH



“Queremos mantener nuestra esencia gastronómica pero es evidente que si el aforo es limitado nos tenemos que replantear cosas.”

# FRAN LÓPEZ



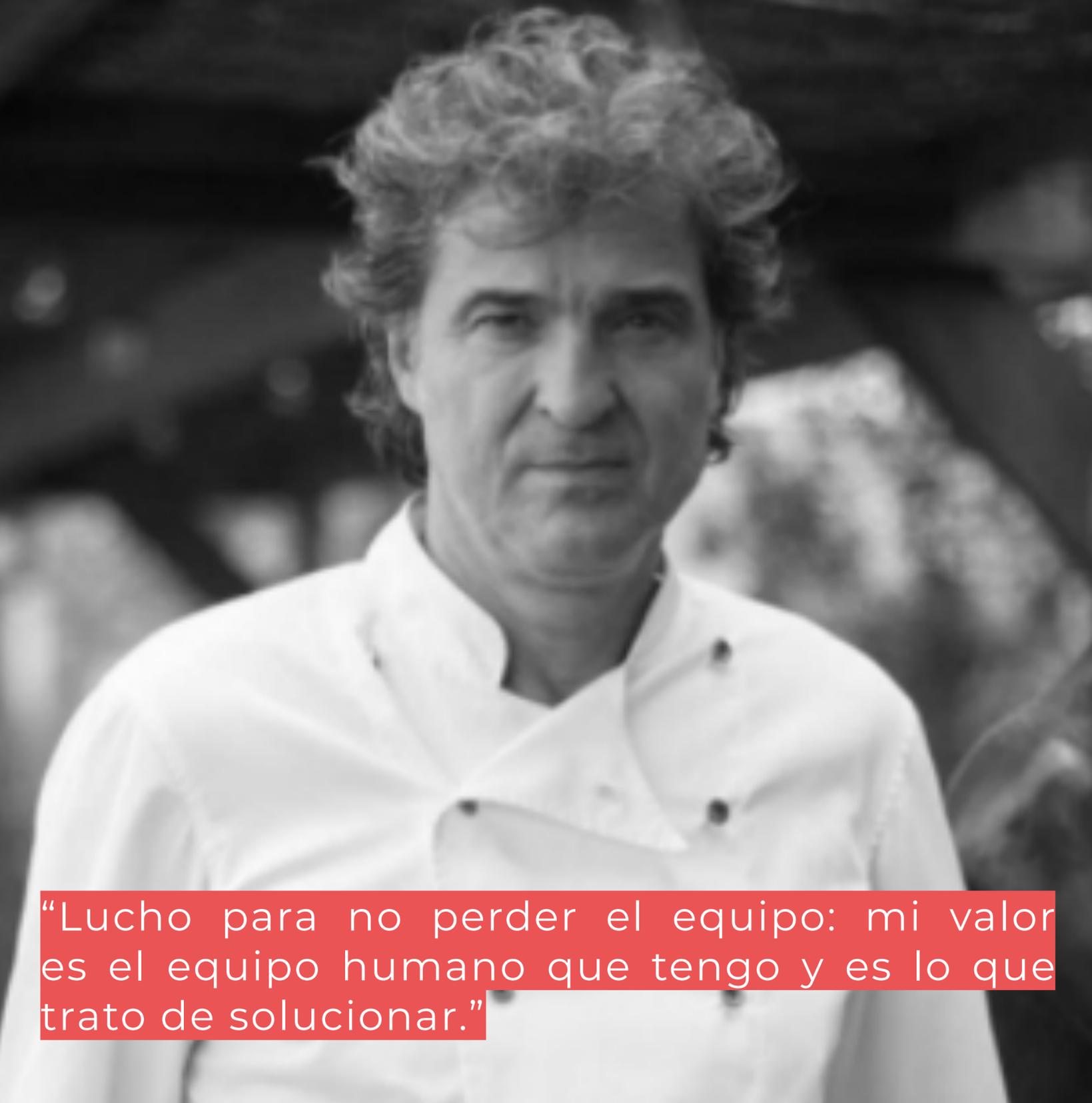
“Debemos de hacer círculos económicos más amplios, coherentes y con más futuro.”

# DAVID ANDRÉS



“Tenemos que creer en el talento que tiene Barcelona y que volverá a estar donde estaba.”

**CARLES ABELLAN**



“Lucho para no perder el equipo: mi valor es el equipo humano que tengo y es lo que trato de solucionar.”

**JORDI ESTEVE**



“Comprando todos a los productores próximos, podremos hacer economía circular.”

# XAVIER PELLICER



“Nosotros somos gente que da de comer: hacemos un trabajo de transparencia y confianza absoluta.”

# JON GIRALDO



“Sostenibilidad humanista y lo barato es esclavo.”

# RAFA ZAFRA



“La sostenibilidad es un tema complejo que integra lo social y lo económico.”

# ALBERT MENDIOLA



“La compra directa a los agricultores la hemos trabajado desde el inicio.”

**JORDI VILA**

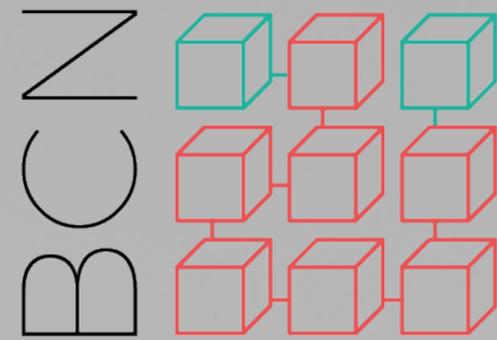


“Tengo claro que una cosa es la Restauración y otra cosa es la Gastronomía.”



# LO HACEN POSIBLE





**CUBIK**

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE

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