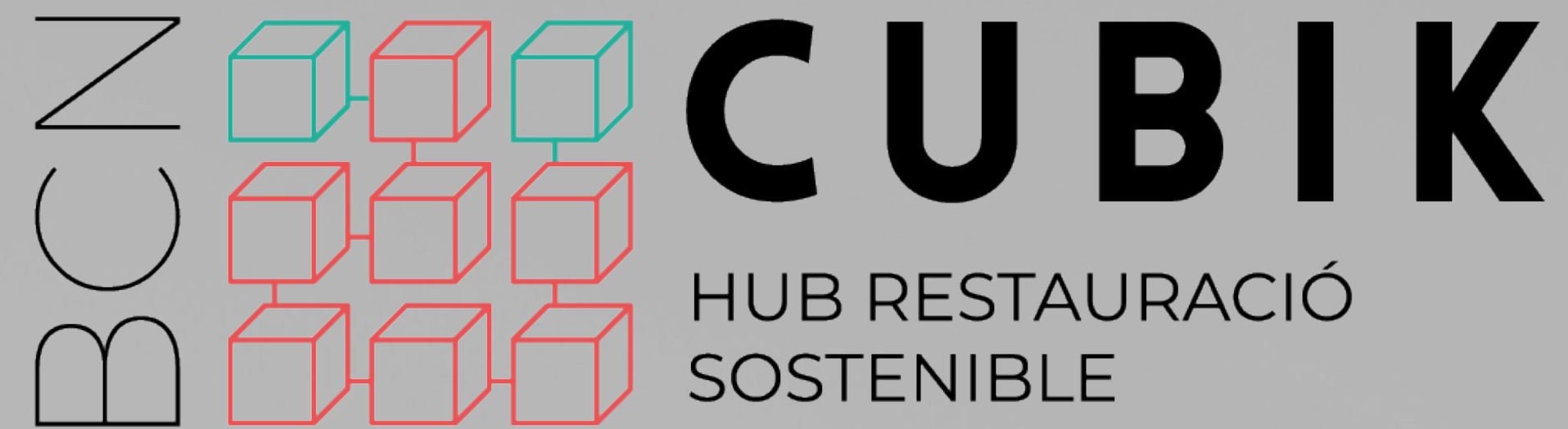




NOVA RESTAURACIÓ

QUÈ ÉS CUBIK?

És el Hub d'innovació per a la restauració sostenible de Barcelona. Cubik és un lloc on ...



Unir al sector de la
RESTAURACIÓ

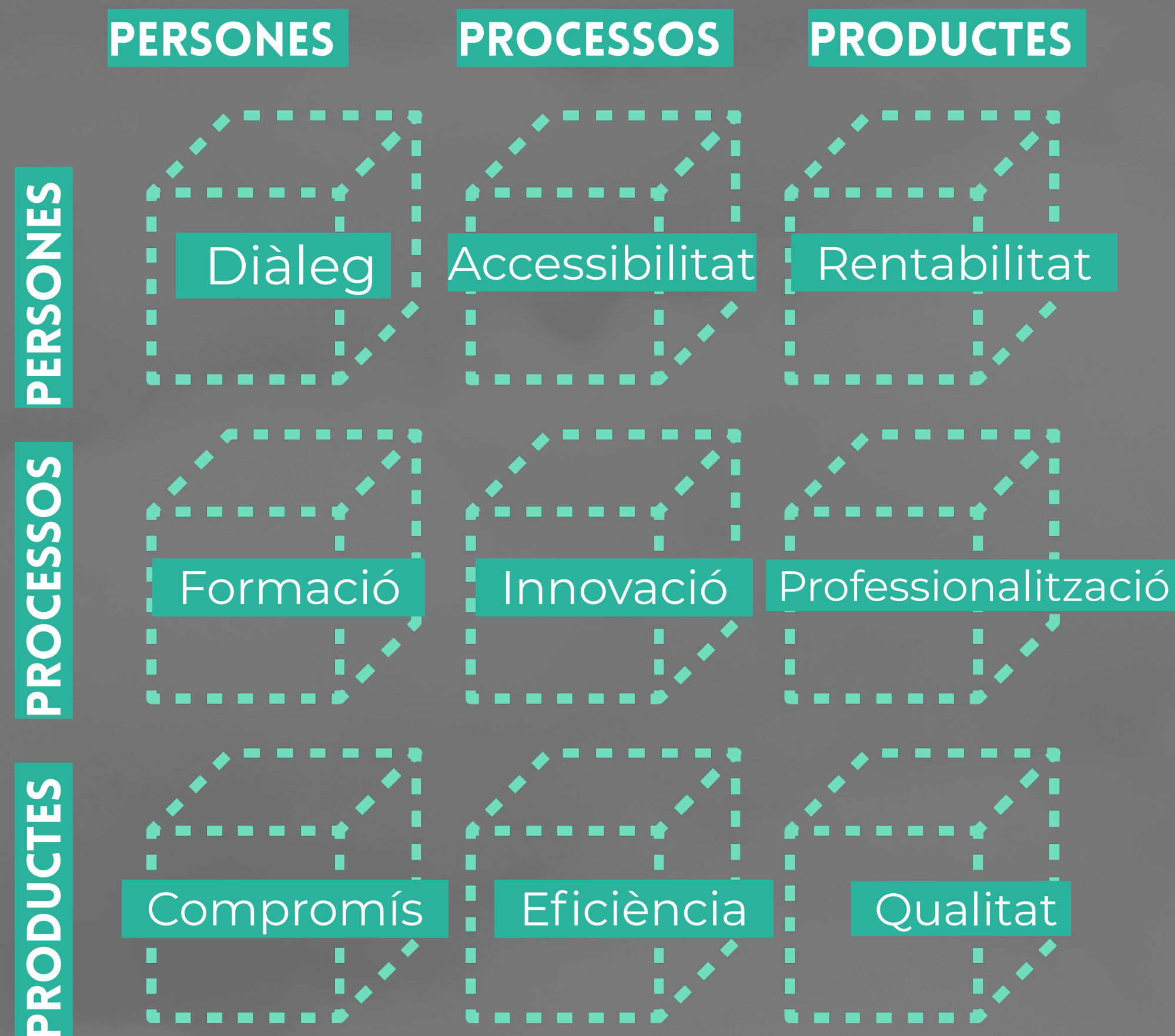
Generar sinergies
de COL·LABORACIÓ



Impulsar l'avanç cap
al FUTUR



METODOLOGIA



LA RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

La restauració sostenible s'identifica amb l'impuls a una cadena de valor que té en compte diferents dimensions: el producte, els processos i les persones.

NOVA RESTAURACIÓ

TAULA 2: DIJOUS 4 DE JUNY 2020

En aquesta taula es reuneix un conjunt d'emprenedors menors de trenta-cinc anys amb l'objectiu de visibilitzar les seves propostes innovadores i les inquietuds de les noves generacions. L'element tradicional repensat en clau actual, la recerca al darrere dels processos i la proximitat, són alguns dels factors que defineixen aquests nous negocis.

DIRECCIÓ DE
CONTINGUTS



SERGIO
GIL

MODERACIÓ



EVA
BALLARÍN

ENS ACOMPANYEN

PONENTS



Alex Reina



Oriol Casals



Armando Alvarez



Ivan Surinder



Alber cambra



Miquel Prado



Bruno Morales



Carlota Claver



Ivan Enriquez

CONCLUSIONS

1. Sostenibilitat subvencionada: premiar a quins ho fan bé.
2. Diversificació d'un mateix projecte: créixer en diverses direccions mesurant esforços.
3. La innovació aplicada a la sostenibilitat com a sinònim de rendibilitat econòmica i personal.
4. La recerca com a motor d'avanç per al sector.
5. Aposta estratègica per a l'equilibri entre producte, oferta més concentrada, generació del mínim de minvament, qualitat, identitat gastronòmica i rendibilitat.
6. L'economia circular integrada en la gestió del negoci.
7. Prioritzar el local per a atreure l'internacional.
8. La temporalitat dels productes com a sinònim de sostenibilitat, qualitat i generadora de confiança.
9. El “tu a tu” amb el client, el millor estudi de mercat.
10. Sostenibilitat de Barri com a unitat de creixement conjunt.

ALEX REINA



“Ser sostenibles és fer que els altres ho siguin.”

ORIOI CASALS



“Fer les coses encara millor. Mantenint l’essència d’ una taverna.”

ARMANDO ALVAREZ



“El COVID servirà com a filtre de la restauració per acabar amb les paelles de criptonita.”

IVAN SURINDER



“Ha crescut de manera innata l’empatia professional tant des del client com entre professionals.”

ALBER CAMBRA



“Hem de convertir-nos en activistes del comerç local.”

MIQUEL PRADO



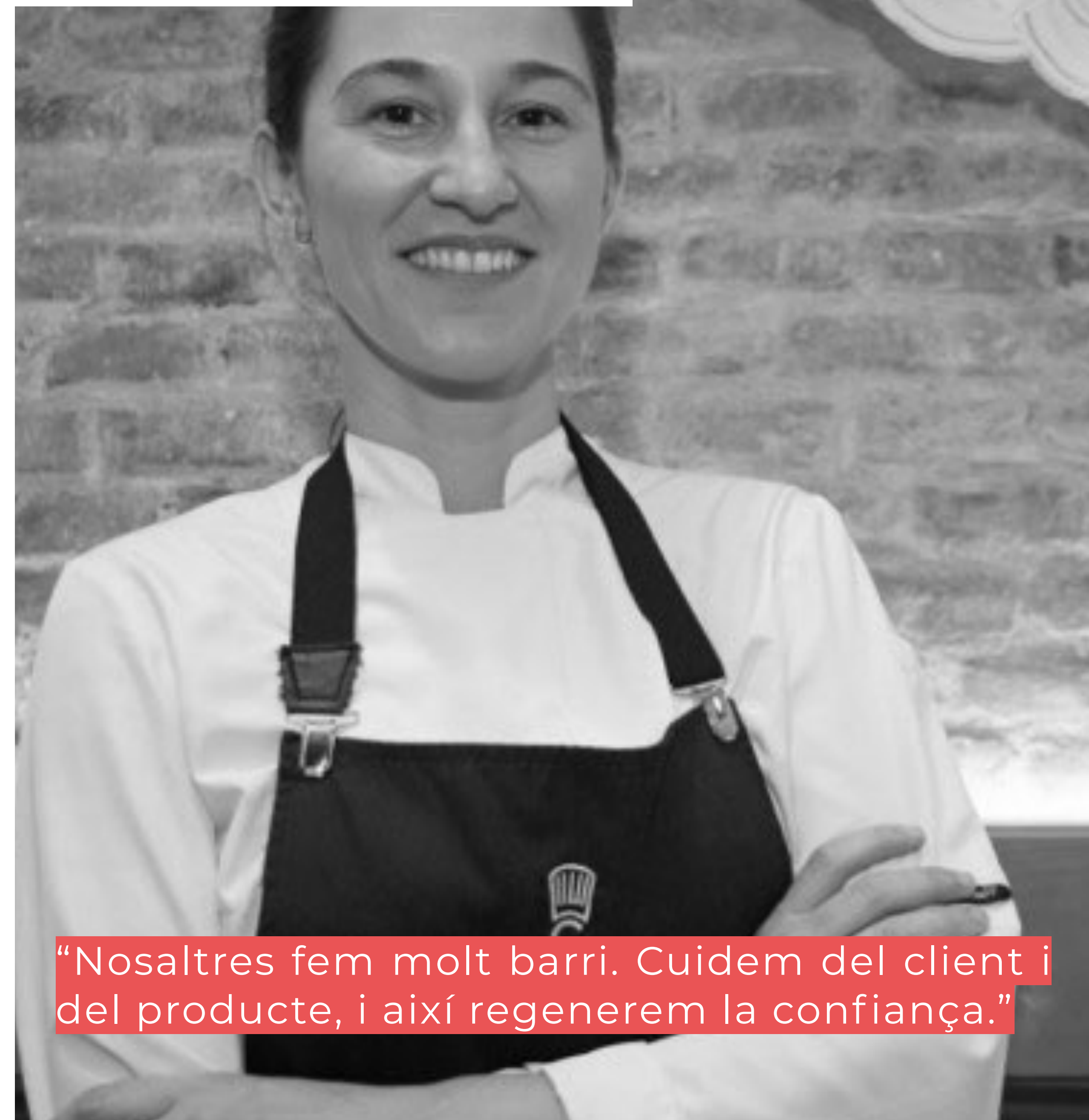
“Lluitar molt, fer-ho molt bé i fer-ho pas a pas. Com una sort de rendibilitat personal.”

BRUNO MORALES



“Innovació amb respecte per les arrels.”

CARLOTA CLAYER



“Nosaltres fem molt barri. Cuidem del client i del producte, i així regenerem la confiança.”

IVAN ENRIQUEZ



“Buscar l'autosuficiència del restaurant en el respecte de l'entorn.”

HO FAN POSSIBLE





www.cubikhub.com