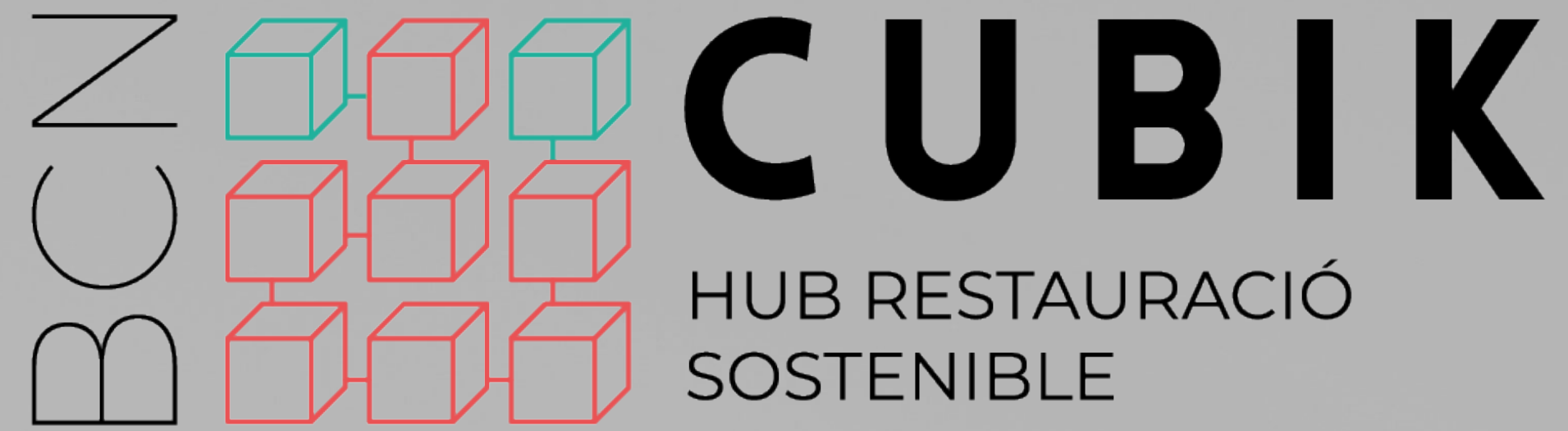






MISCEL·LÀNICA

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

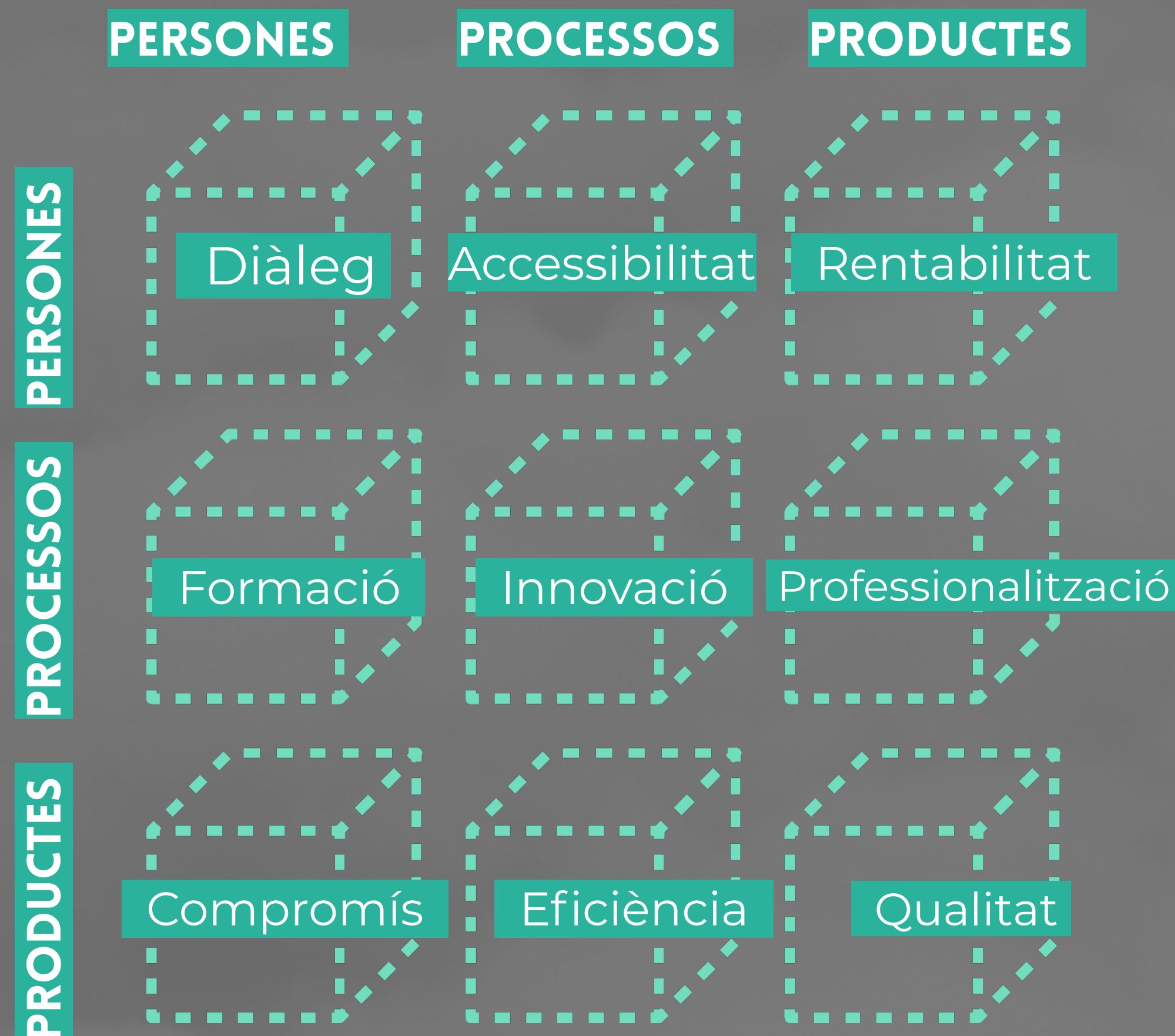
Generar sinergies
de COL·LABORACIÓ



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.

MISCEL·LÀNICA

TAULA 6: DIVENDRES 12 DE JUNY 2020

La varietat d'abordatges ens permet valorar els fenòmens en profunditat per actuar amb més precisió i eficiència. En aquesta taula es reuneixen professionals de diferents sectors lligats a la Restauració de manera transversal. Som tesselles d'un mosaic que reflecteix el dinamisme de Barcelona.

**DIRECCIÓ DE
CONTINGUTS**



**SERGIO
GIL**

MODERACIÓ



**FEDERICA
MARZIONI**

ENS ACOMPANYEN

PONENTS



Micheel Wassouf



Diletta Parente



Sergio Carratalá



Adela Martinez



Marwa Preston



Hugo Palomar



Blanca Esteve



Isabel Coderech



Alex March



Eladi Martos



Antonio Martinez



Andrea Burstin

CONCLUSIONS

1. Eficiència i confort a la sala i la cuina des de l'arquitectura i el disseny.
2. Fer d'un lloc de pas un lloc de destí per a tornar a atreure el client local.
3. La sostenibilitat en el disseny i ús dels espais genera coherència amb els valors promoguts i transmet la seva autenticitat.
4. Després d'un canvi estructural, s'experimenta un augment del nivell d'exigència.
5. Integració de noves tecnologies, per garantir en els restaurants la salut dels comensals i del personal, com a proposta de valor.
6. Salut també és sostenibilitat.
7. Tres pilars per a l'economia sostenible a les ciutats: producció regenerativa, ecodisseny i reutilització de productes o residus.
8. Perdre la por a la perfecció. La sostenibilitat com a procés de millora contínua.
9. Necessitat de veure, conèixer i proveir: la promoció de la sobirania alimentària.
10. El concepte de "simbiosi industrial" aplicat al sector primari i a la restauració.

MICHEEL WASSOUF



“Treballar la sostenibilitat i el confort a la sala i a la cuina pensant en comensals i treballadors.”

DILETTA PARENTE



“Ja no és estar preparat per a tot, és tenir implementat un sistema eficient, flexible i distribuït per a reaccionar ràpidament.”

SERGIO CARRATALÀ



“L'ambient ha de ser coherent amb els valors que promovem.”

ADELA MARTINEZ



“El consumidor és molt més conscient, és moment d'apostar.”

MARWA PRESTON



“Com podem donar una experiència autèntica amb les noves mesures?”

HUGO PALOMAR



“És hora de tornar a enamorar al client local amb propostes com la sostenibilitat o l'ecologia.”

BLANCA ESTEVE



“La restauració ha de ser prescriptora d'emocions, salut i un punt de referència.”

ISABEL CODERECH



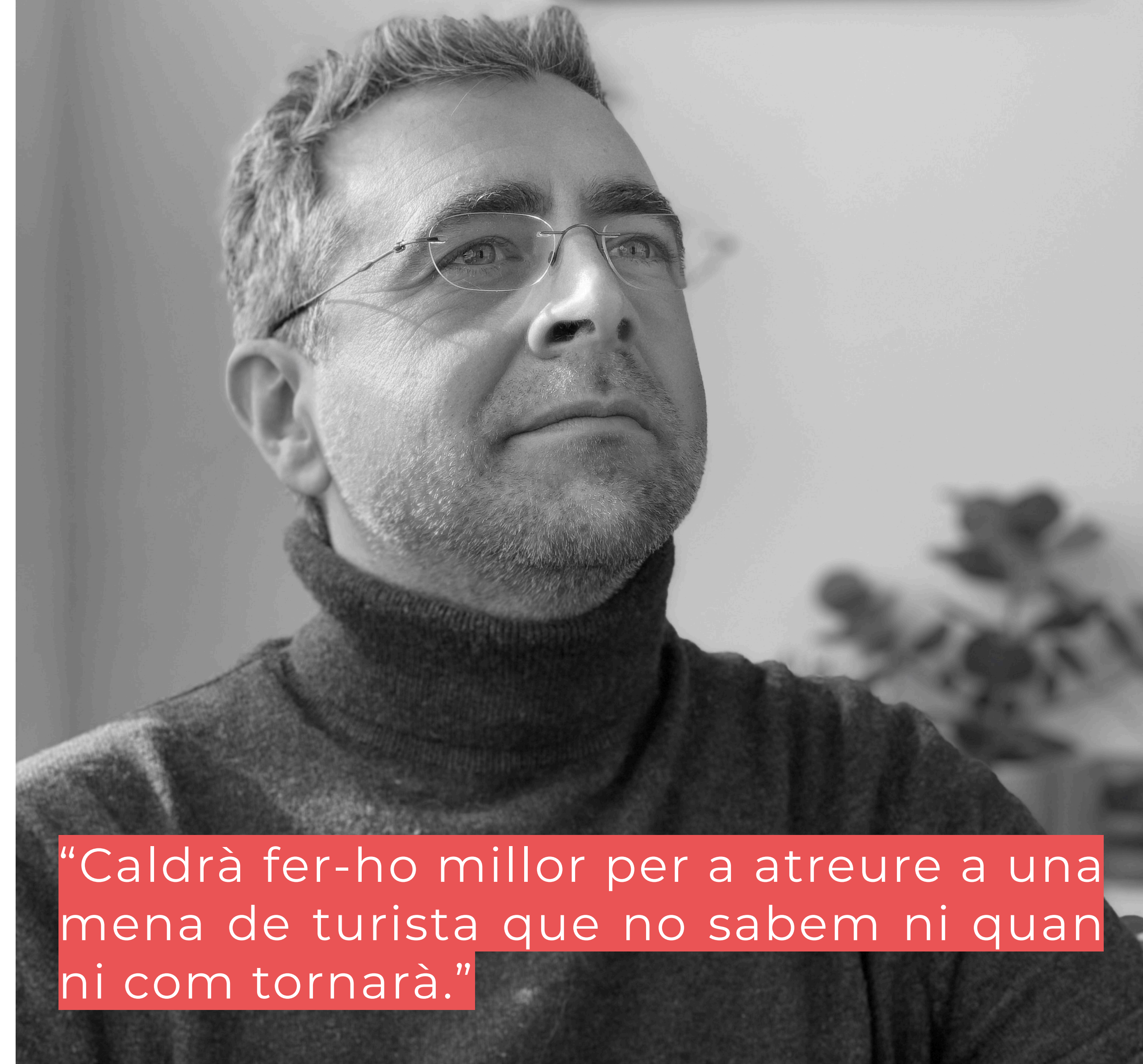
“Hem de perdre la por a no ser perfectes, és qüestió de cada dia fer passos en clau de sostenibilitat.”

ALEX MARCH



“El disseny atemporal contribueix a la sostenibilitat.”

ELADI MARTOS



“Caldrà fer-ho millor per a atreure a una mena de turista que no sabem ni quan ni com tornarà.”

ANTONIO MARTINEZ



“Cal fer que el restaurant no tan sols sigui sostenible, sinó que també ho sembli.”

ANDREA BURSTIN



“Cal continuar treballant en punts claus: la distribució i l'embalatge més sostenibles.”

HO FAN POSSIBLE





www.cubikhub.com