

# CUBIK

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE





# ALTA CUINA





# 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

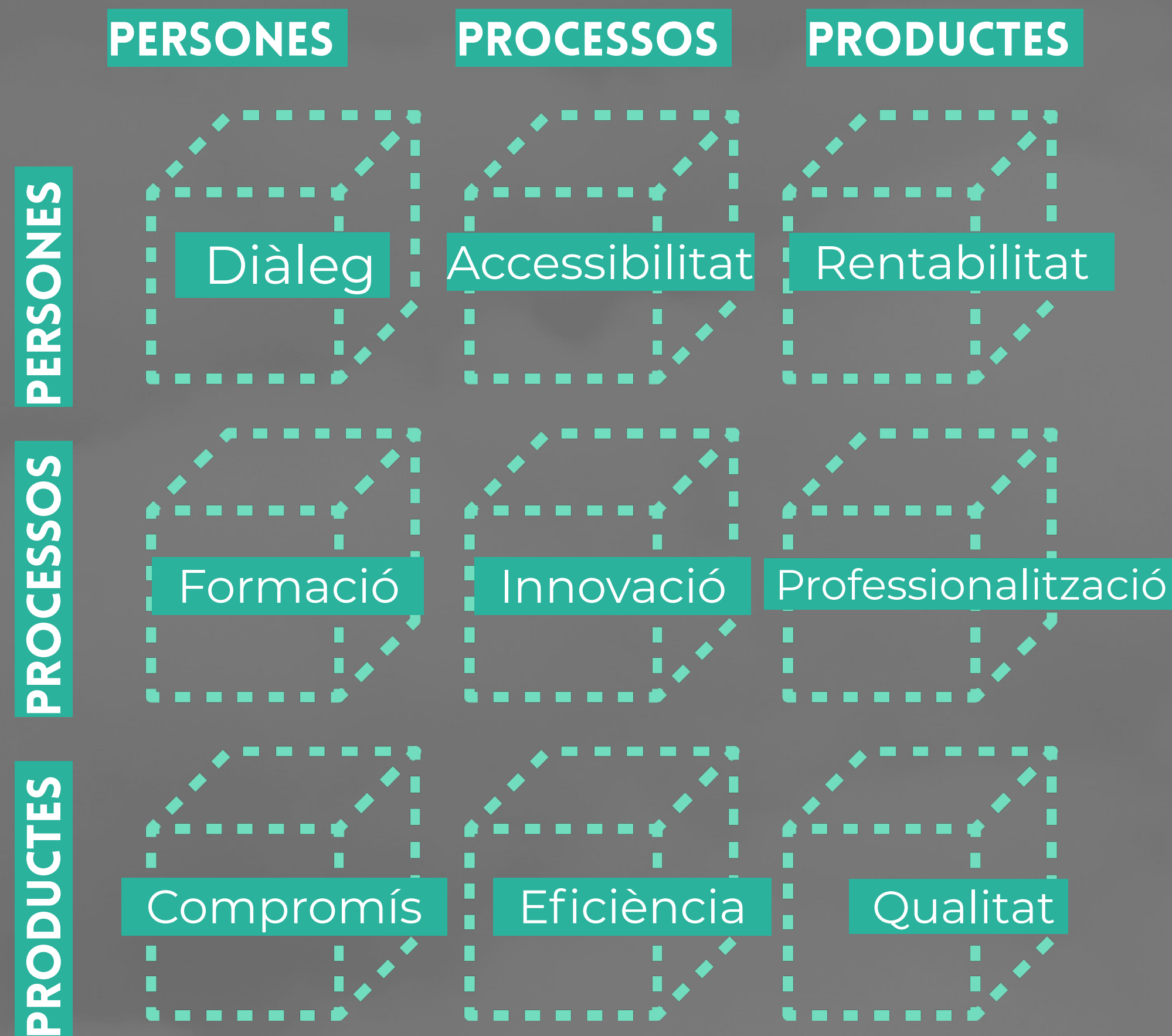
Generar sinergies  
de COL·LABORACIÓ



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.



# ALTA CUINA

**TAULA 4: DIMECRES 10 DE JUNY 2020**

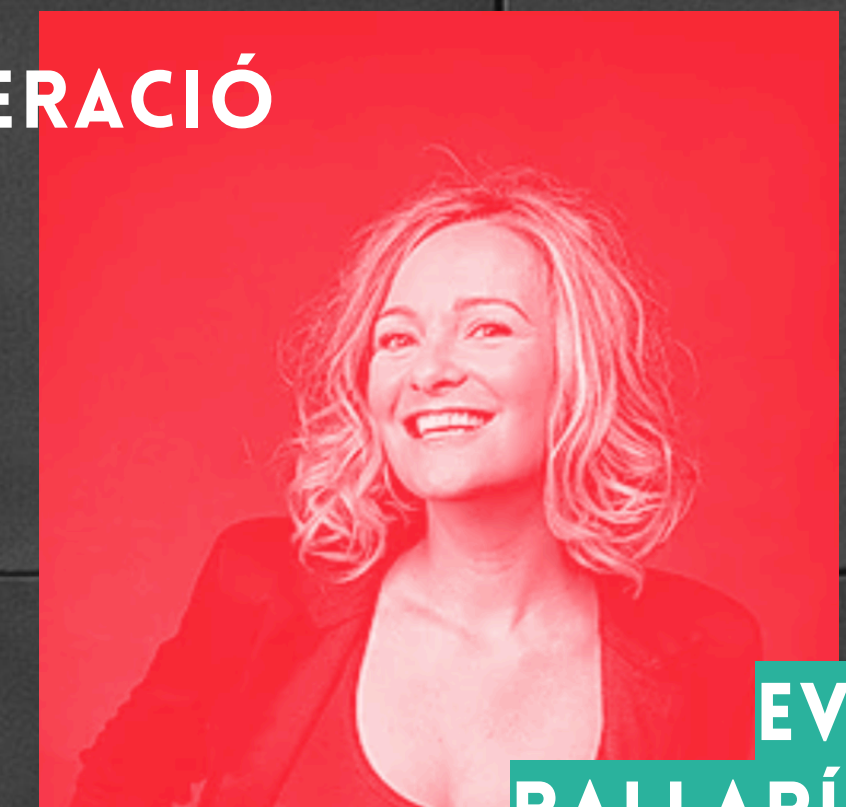
Barcelona ha destacat sempre com a una ciutat dinàmica innovadora i bressol de la millor gastronomia. Els nostres restaurants d'alta cuina son referents mundials. En aquesta taula están representats molts dels nostres millors xefs disposats a debatre i analitzar per una banda la situació actual i per l'altra el futur del nostre sector que ha de recolzar la sostenibilitat com a motor inequívoc de vanguardia i compromís. Tenim un segell propi i volem dissenyar un paradigma reconeixible a qualsevol latitud. Des de Gastropologia aportem anàlisis situacionals i rigor científic per a tals propòsits. Endavant xefs.

**DIRECCIÓ DE  
CONTINGUTS**



**SERGIO  
GIL**

**MODERACIÓ**



**EVA  
BALLARÍN**



# ENS ACOMPANYEN

## PONENTS



Paolo Casagrande



Eduard Xatruch



Fran López



David Andrés



Carles Abellan



Jordi Esteve



Xavier Pellicer



Jon Giraldo



Rafa Zafra



Albert Mendiola



Jordi Vila



# CONCLUSIONS

1. Replantejar el model de restauració, a través d'una anàlisi que tingui en compte factors d'ordre socioeconòmic.
2. Planificar pràctiques d'economia circular amb futur i relacions de proximitat coherents per obtenir beneficis compartits.
3. Fomentar idees per a rendibilitzar la sostenibilitat, impulsar la professionalització i fomentar la consciència mediambiental en els equips.
4. No renunciar a l'essència gastronòmica.
5. Canvi en l'enteniment dels Hotels del F&B, cada punt de venda ha de ser rendible per si mateix.
6. Educació bilateral, a l'equip i al client.
7. Restauració - Gastronomia; Ecologia - Economia. La sostenibilitat és rendible quan és econòmicament viable.
8. \*Positivizar el valor de la seguretat i la transparència dels nostres restaurants.
9. El restaurant com a patrimoni i valor afegit de la ciutat.
10. Gastronomia per a clients locals, compres a proveïdors propers com a eixos estratègics de reactivació econòmica.



# PAOLO CASAGRANDE



“Comptar amb una estratègia amb base de responsabilitat social. Barcelona serà una vegada més pionera a sortir d'aquesta.”

# EDUARD XATRUCH



“Volem mantenir la nostra essència gastronòmica però és evident que si l'aforament és limitat ens hem de replantejar coses.”



# FRAN LÓPEZ



“Hem de fer cercles econòmics més amplis, coherents i amb més futur.”

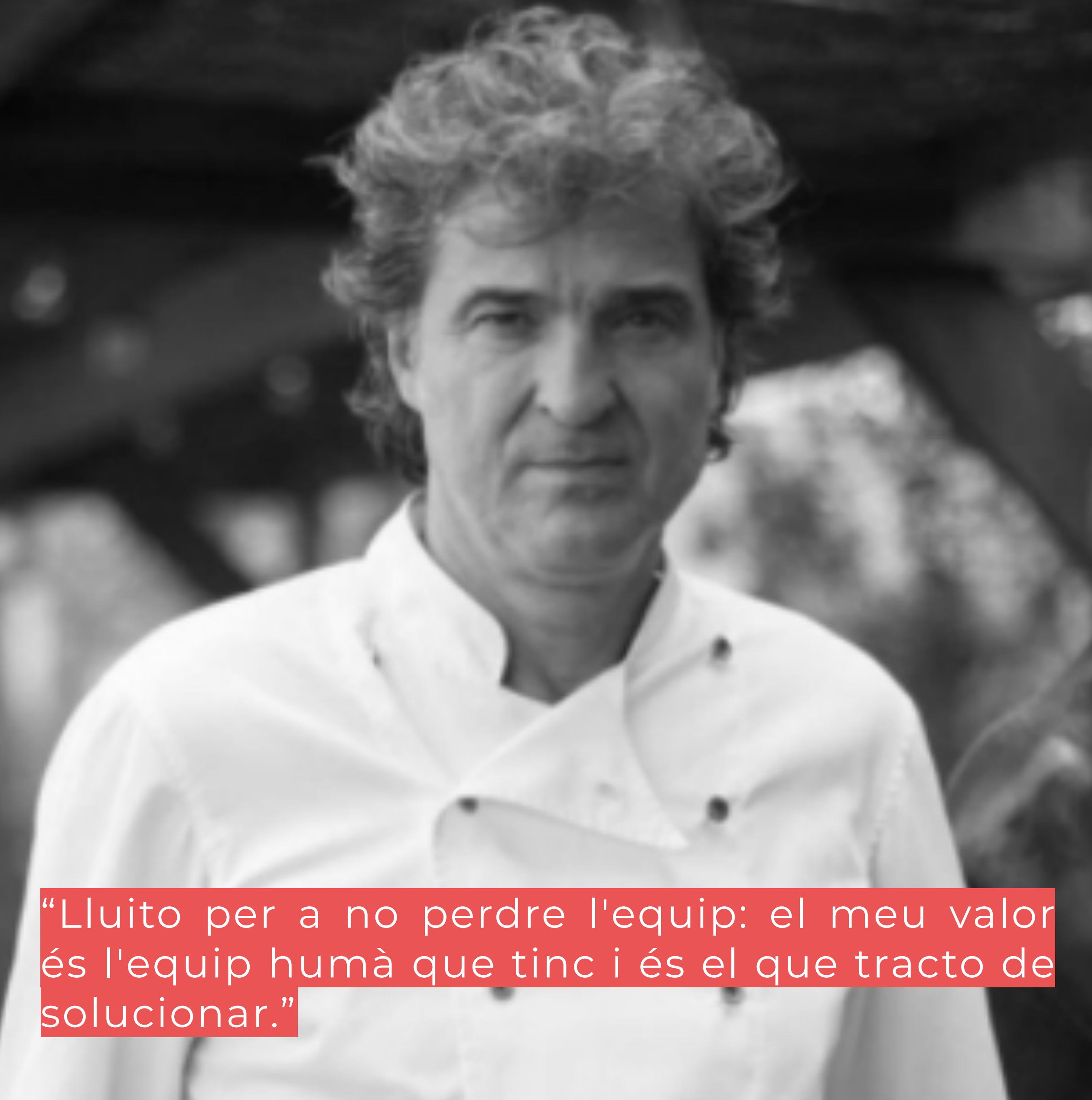
# DAVID ANDRÉS



“Hem de confiar en el talent que té Barcelona i que tornarà a estar on estava.”



# CARLES ABELLAN



“Lluito per a no perdre l'equip: el meu valor és l'equip humà que tinc i és el que tracto de solucionar.”

# JORDI ESTEVE



“\*Comprant tothom als productors de proximitat, podrem fer economia circular.”



# XAVIER PELLICER



“Nosaltres som gent que dóna menjar: fem un treball de transparència i confiança absoluta.”

# JON GIRALDO



“Sostenibilitat humanista i el barat és esclau.”



# RAFA ZAFRA



“La sostenibilitat és un tema complex que integra la dimensió social i la econòmica”

# ALBERT MENDIOLA



“La compra directa als agricultors l'hem treballat des de l'inici.”



**JORDI VILA**



“Tinc clar que una cosa és la Restauració i una altra cosa és la Gastronomia.”

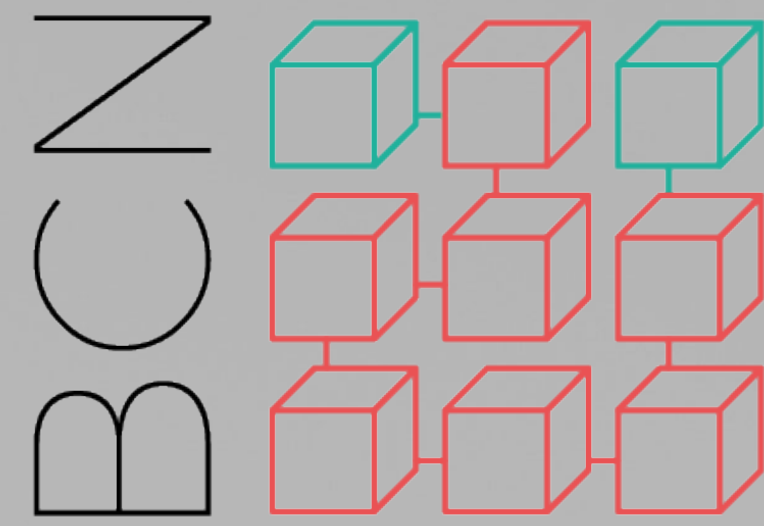




# HO FAN POSSIBLE







**CUBIK**

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE

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