



SOBRETAULA ESPAI DE REFLEXIÓ

QUÈ ÉS CUBIK?

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



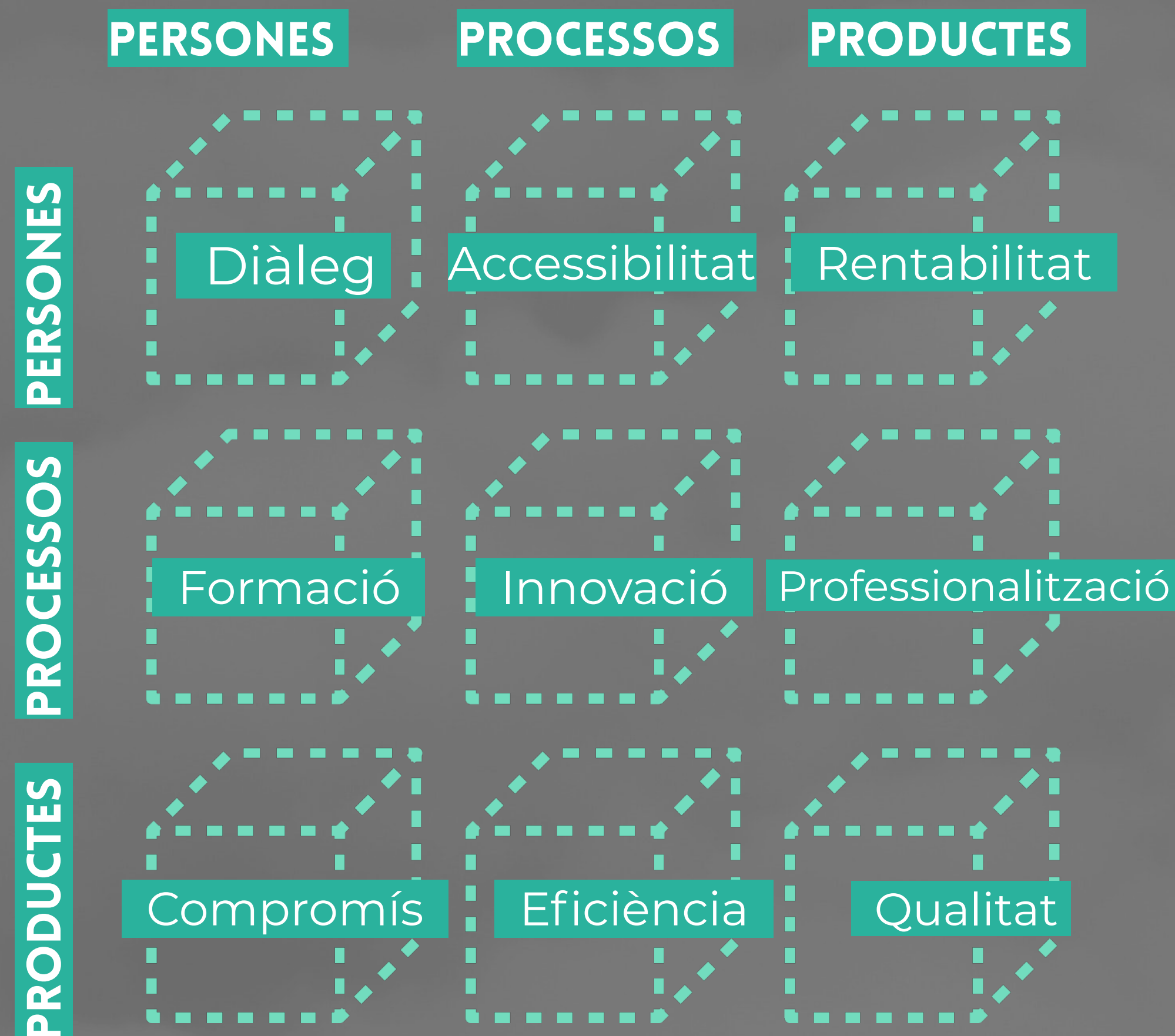
Unir al sector de la
RESTAURACIÓ

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.

SOBRETAULA ESPAI DE REFLEXIÓ

DIJOUS 25 DE JUNY 2020 A LES 9:30 AM

Espai reflexiu compost per un integrant de cadascuna de les taules de treball que s'han celebrat en Cubik. L'objectiu és precisament apuntar en clau pragmàtica línies de treball futures que conformin un horitzó comú de la restauració de la ciutat. Cada integrant té a la seva disposició les conclusions preliminars de les sessions anteriors, enriquint amb aquest espai obert els postulats corroboratius.

**DIRECCIÓ DE
CONTINGUTS**



**SERGIO
GIL**

**RESTAURANTES
SOSTENIBLES**



**MARIO
CAÑIZAL**

GASTROPOLOGIA



**FEDERICA
MARZIONI**

ENS ACOMPANYEN

PONENTS



Abel Sierra



Oriol Casals



Luis Ribo



Marta Rodriguez



Paolo Casagrande



Toni Masanés

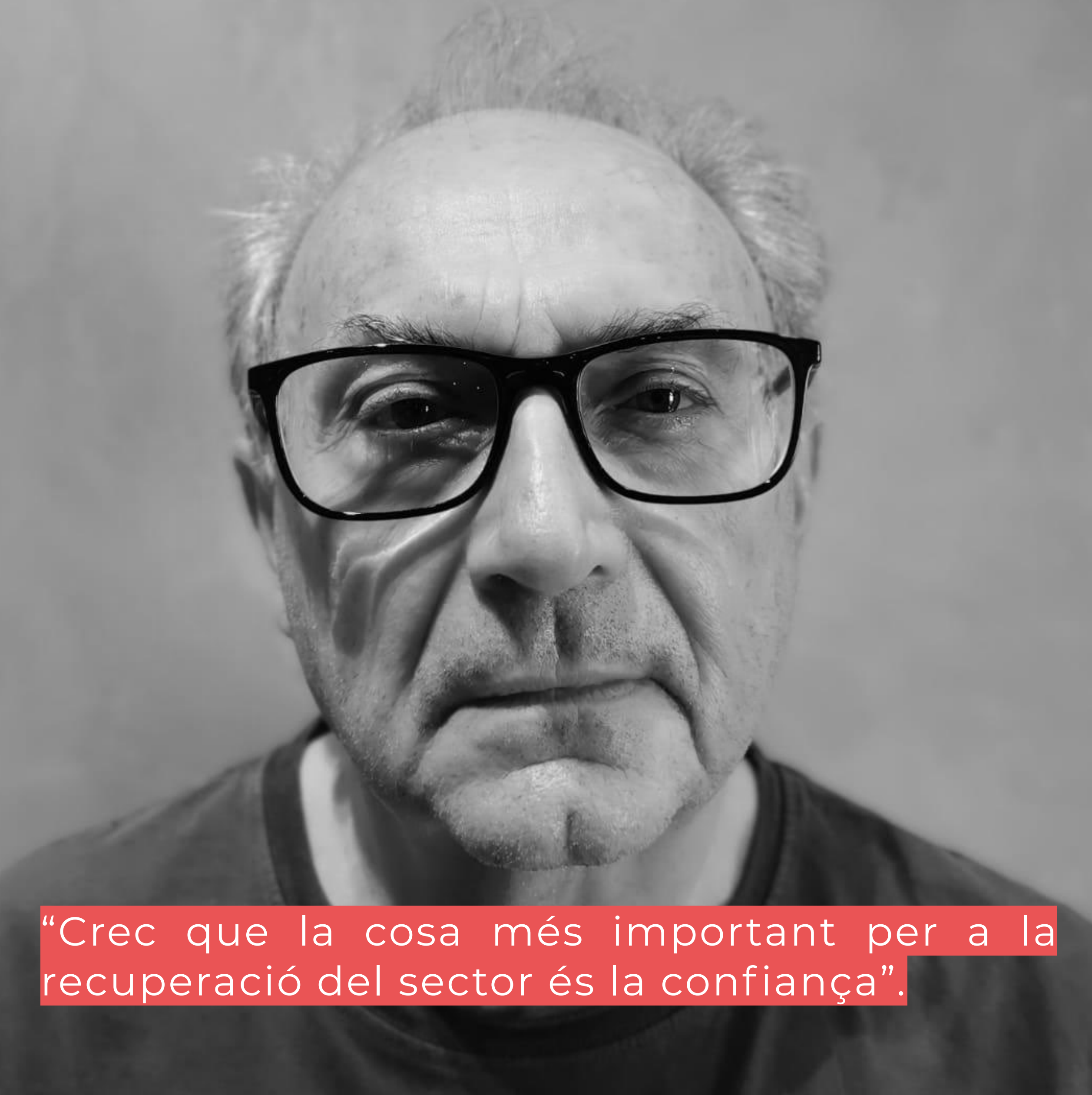


Diletta Parente

CONCLUSIONS

1. La sostenibilitat comença "a casa", com a organització i com a persones.
2. El client local s'ha bolcat a donar suport a bars i restaurants. no obstant això el bar i/o restaurant no compensa la pèrdua de facturació deguda a les regulacions actuals i a la falta de turisme.
3. La realitat del *ERTE és una realitat fictícia, insuficient per a mantenir estructura i beneficis.
4. Ser sostenible significa ser conscient de la transcendència de les pròpies accions i del seu impacte. És moment de generar relacions, sinergies i col·laboració per a contrastar l'atomització del sector.
5. Fomentar la formació des dels proveïdors als restauradors per a facilitar la transmissió de coneixement al llarg de tota la cadena fins al client.
6. Els proveïdors no tan sols com partners sinó com a aliats: cap empresa pot enfrontar-se sola a les contingències econòmiques actuals.
7. La definició de sostenibilitat com a concepte que ha de ser ecològic, econòmic i pràctic.
8. El pròxim panorama es podria arribar a descriure per dos escenaris: "el primer, desèrtic; el segon amenaçat per oligarquies mercantils que no tenen cap connexió amb la comunitat, amb els proveïdors, amb la cultura i amb els clients".
9. La confiança com a pilar de la "nova normalitat": en els restaurants, en els clients, en els proveïdors, i en tots els agents.
10. El sector Hostaleria i Restauració reafirma una identitat pròpia, dins del segment comercial, i la seva voluntat de responsabilitzar-se i comprometre's amb un model de restauració de ciutat basat en qualitat, proximitat, optimització de recursos, vincles socials.

ABEL SIERRA



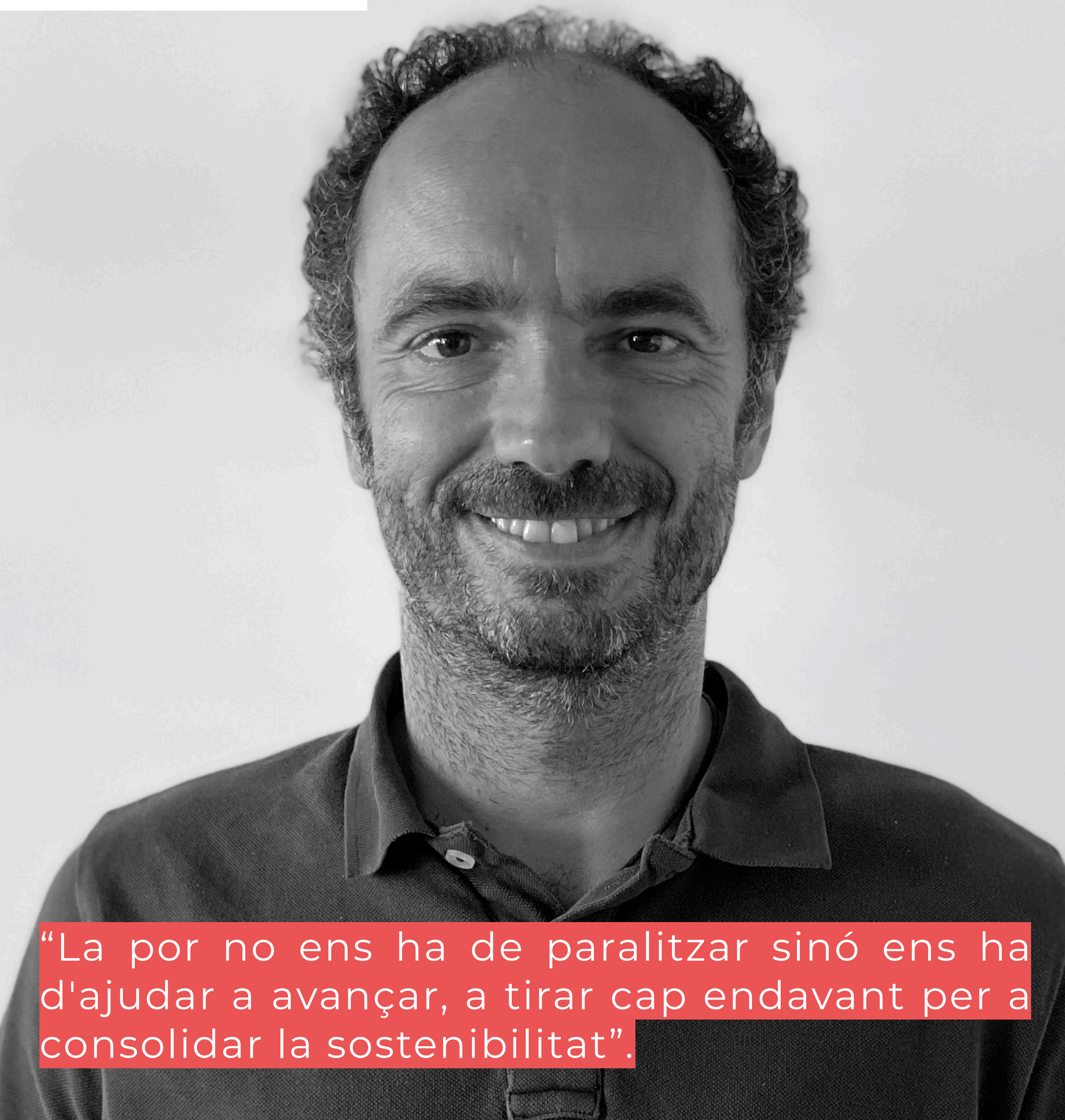
“Crec que la cosa més important per a la recuperació del sector és la confiança”.

ORIOI CASALS



“En general la sensació és que la gent del barri està responent i donant suport als restaurants”.

LUIS RIBO



“La por no ens ha de paralitzar sinó ens ha d'ajudar a avançar, a tirar cap endavant per a consolidar la sostenibilitat”.

PAOLO CASAGRANDE



“Ningú ha deixat de ser creatiu però cadascú de manera diferent, adaptant-se al seu context i entorn”.

TONI MASSANÉS



“La sostenibilitat ecològica sense la sostenibilitat econòmica no té sentit”.

DILETTA PARENTE



“Com podem traslladar el valor de la sostenibilitat al nostre client? Com fem possible que el vegi?”.

A black and white close-up portrait of a woman with dark hair and bangs, looking directly at the camera with a serious expression. She is wearing a large hoop earring. The background is out of focus.

MARTA RODRIGUEZ

“La gent ve amb optimisme: amb més ganes de sortir que de gastar”.

HO FAN POSSIBLE





www.cubikhub.com