

CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE





RESTAURACIÓN INDEPENDIENTE DE BARCELONA

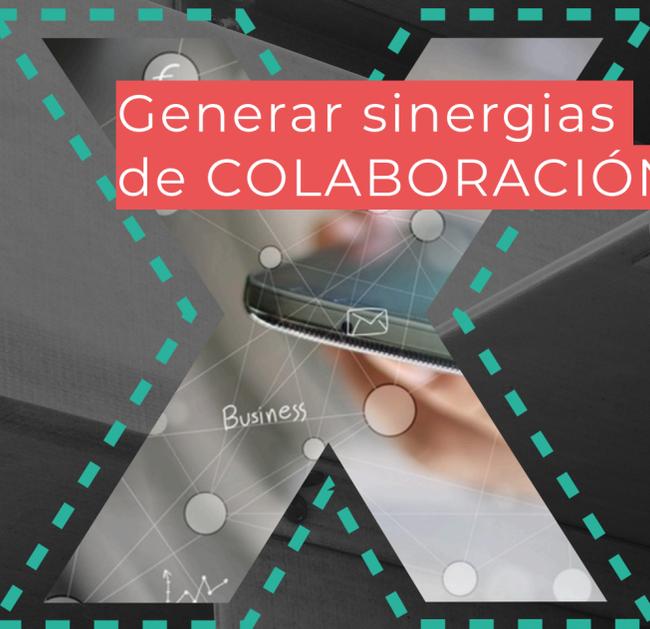
¿QUÉ ES CUBIK?

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



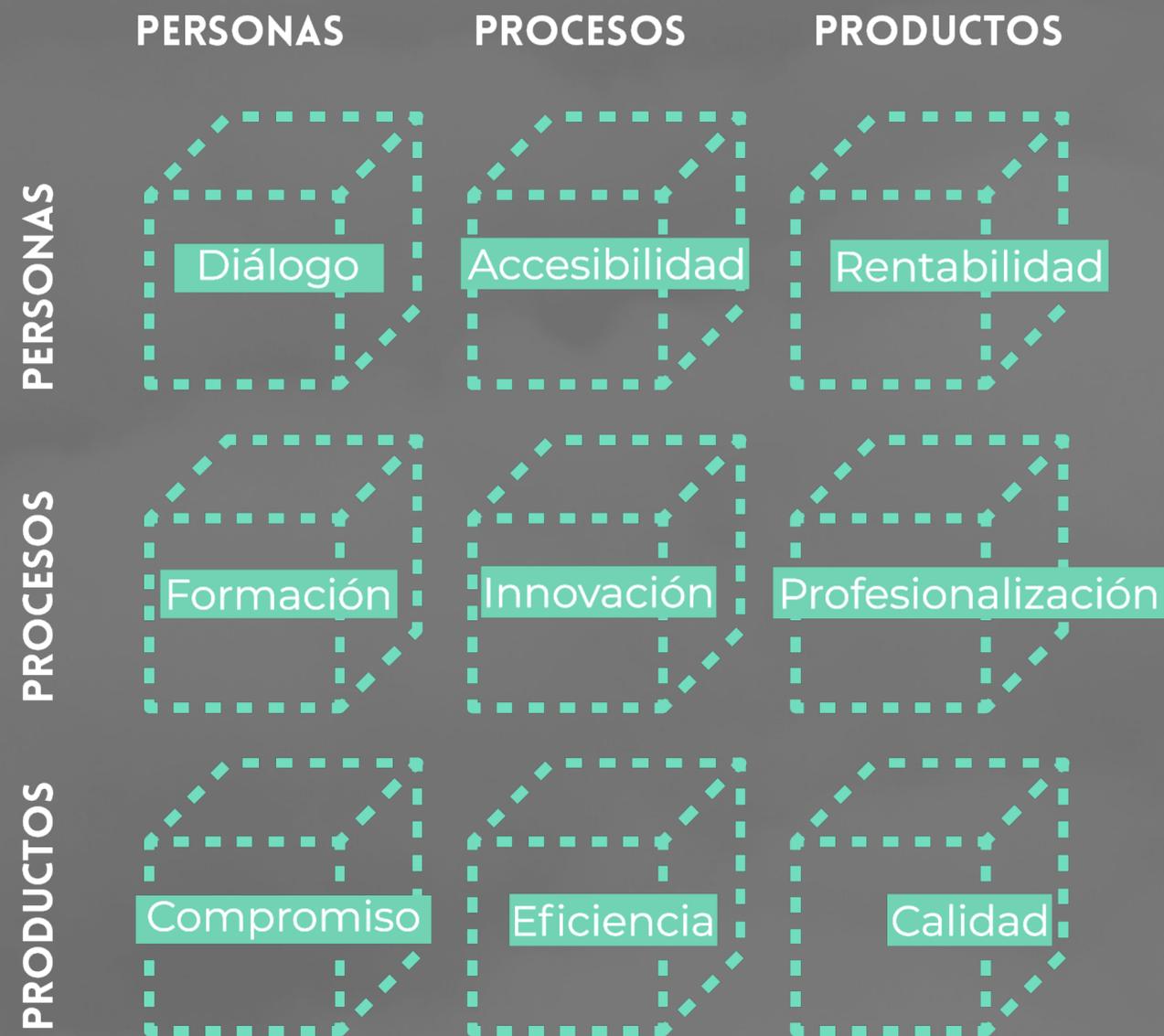
Unir al sector de la
RESTAURACIÓN

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.

RESTAURACIÓN INDEPENDIENTE DE BARCELONA

MESA 1: MIÉRCOLES 3 DE JUNIO 2020

El debate reúne a representantes de la Restauración independiente barcelonesa, dando voz a diferentes operadores que tienen clara su apuesta gastronómica para Barcelona y que a través de su formato de negocio impulsan a la ciudad desde su barrio y distrito.

DIRECCIÓN DE
CONTENIDOS



SERGIO
GIL

MODERACIÓN



EVA
BALLARÍN

NOS ACOMPAÑAN

PONENTES



Abel Sierra



Sergi de Meià



Mar Barri



Daniele Rossi



Jordi Brau



Davide Tenconi



Marta Rodriguez



Alicia Segura



Esther García



Vidal Gravalosa

CONCLUSIONES

1. Reformular el modelo de negocio desde la autocrítica y la visión a largo plazo.
2. Educar al cliente para poner en valor los productos de proximidad y el territorio.
3. Reconocer la alimentación de calidad como una necesidad básica.
4. Articular una red de acceso a proveedores ecológicos y facilitar su distribución.
5. El delivery como estrategia de reactivación del negocio.
6. El delivery como complemento a la situación actual.
7. Sopesar respuestas adaptativas a las medidas actuales sin perder la esencia del propio concepto de negocio.
8. La practica del consumo convivencial estructura el modelo de sociabilización en el marco bar/restaurante.
9. Corresponsabilizar el personal que es el gran activo de la empresa.
10. El Win-Win entre la administración y la empresa privada pasa por la flexibilización de las medidas laborales.

ABEL SIERRA



“Tenemos un modelo de negocio claro. Estamos abiertos a una cierta flexibilidad pero siempre teniendo en cuenta la respuesta de nuestro cliente.”

SERGIO DE MEIÀ



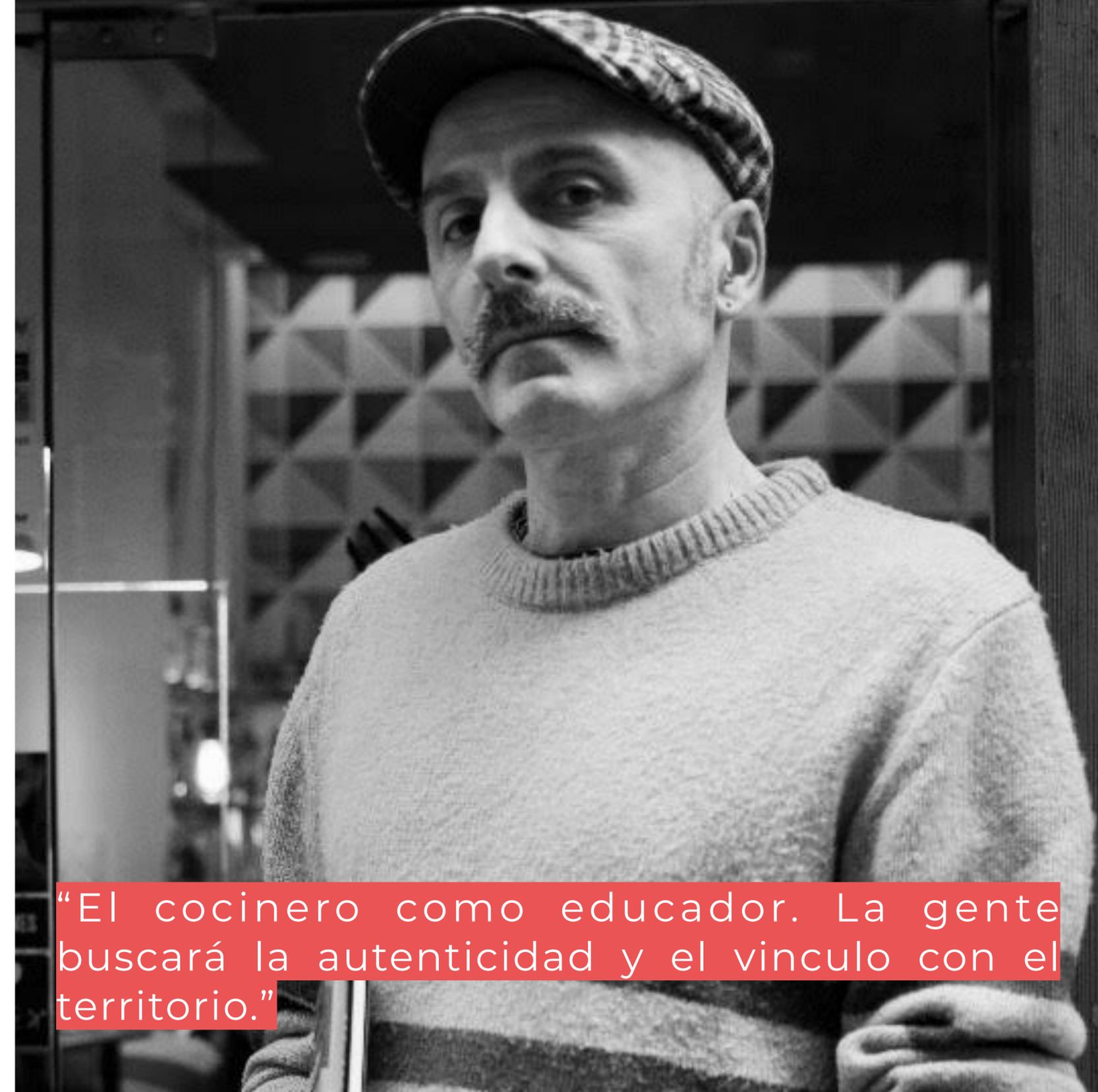
“Cooperación, Corresponsabilidad y Diversificación.”

MAR BARRI



“¿Habrá alergia económica? ¿La gente estará dispuesta a pagar más por el producto orgánico?”

DANIELE ROSSI



“El cocinero como educador. La gente buscará la autenticidad y el vínculo con el territorio.”

JORDI BRAU



“En esta época es básico y fundamental reinventarse y adaptarse”

DAVIDE TENCONI



“Hay que promover la cultura gastronómica del cliente, tienen que saber qué, cómo y por qué se hacen las cosas y lo que comen”

MARTA RODRIGUEZ

“Sin comensalidad, sin relación y sin confianza no hay restaurante.”

ALICIA SEGURA

“Cada día más la gente se preocupa de lo que come. Es muy importante la compra directa, la proximidad y fomentar el fácil acceso a redes de pequeños productores.”

ESTHER GARCÍA



“Nos adaptaremos sabiendo que necesitamos abrazarnos. Los restauradores no tenemos miedo. Pero sí, nos faltan medidas claras.”

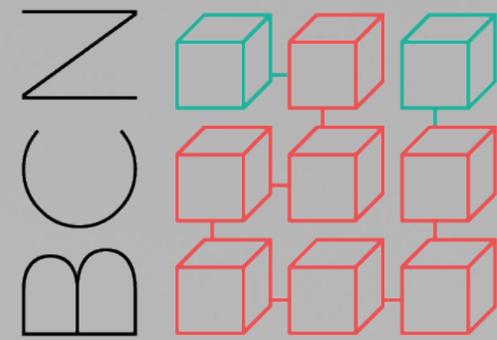
VIDAL GRAVALOSA



“Hay que explicar la calidad y procedencia del producto para generar consciencia en el cliente”

LO HACEN POSIBLE





CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

WWW.CUBIKHUB.COM