

3ª Edición
Cubik Hub Barcelona
2024

INICIATIVA DE:

Gastropología

FRS Fundación Restaurantes Sostenibles

RS Restaurantes Sostenibles by APESAF

BCN CUBIK HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

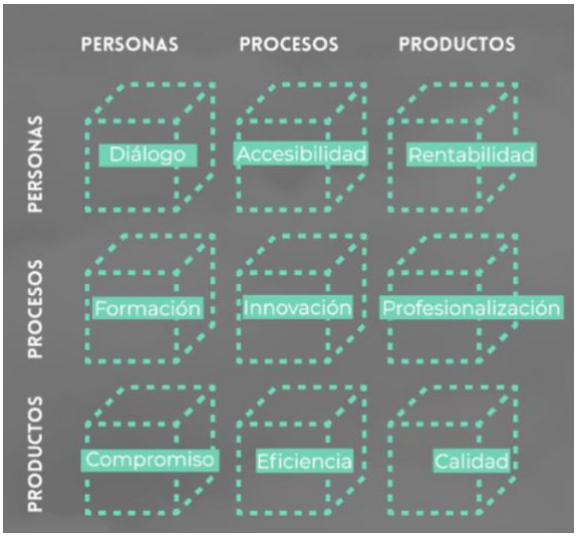
CON EL APOYO DE:

Ajuntament de Barcelona

Nutrición y alimentación: claves para una sociedad sostenible

24-OCT
10h30- 11h30

Barcelona Cubik HUB, desarrollado por Restaurantes Sostenibles y Gastropología con el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona, es un espacio multisectorial y de vanguardia, de reflexión y debate que impulse el intercambio de conocimiento y experiencias que permitan seguir avanzando en la necesaria transición hacia un sector gastronómico basado en sistemas y modelos de gestión y restauración más sostenibles, conscientes y responsables. Proyectos que promuevan: el compromiso con el territorio y la sociedad, el diálogo, la formación, la eficiencia, la rentabilidad, la accesibilidad, la profesionalización y la calidad del sector y sus servicios con la innovación en el centro.



Un Lugar Donde...

- Unir al sector de la restauración
- Generar sinergias de colaboración
- Impulsar el avance hacia el futuro

Y marcar las nuevas líneas de la
Sostenibilidad

INICIATIVA DE:

BCN CUBIK HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

CON EL APOYO DE:

Nutrición y alimentación: claves para una sociedad sostenible

24-OCT
10h30- 11h30

“Nutrición y alimentación: claves para una sociedad sostenible” se propuso con el objetivo de abordar la relación directa que hay entre una alimentación saludable y la sostenibilidad social y medioambiental. Planteando cómo la dieta equilibrada y el consumo consciente de alimentos contribuyen a la reducción de la huella de carbono, y al mismo tiempo, promueven el bienestar social. También incidir en el fundamental papel de la educación alimentaria en la creación de hábitos sostenibles y saludables, y su impacto en las futuras generaciones.

PARTICIPANTES



INICIATIVA DE:

BCN CUBIK HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

CON EL APOYO DE:

Nutrición y alimentación: claves para una sociedad sostenible

24-OCT
10h30- 11h30

TEMAS DE DEBATE

Introducción y enfoque de la sostenibilidad en restauración

Los ponentes comenzaron explorando cómo los hábitos alimenticios afectan tanto a la salud humana como al medio ambiente, subrayando la necesidad de un cambio hacia una alimentación basada en opciones más sostenibles. Sandra de Jorng explicó que su restaurante, Roots&Rolls, nació por la falta de opciones de restauración veganas y vegetarianas de calidad, enfatizando el valor de crear experiencias gastronómicas que no sacrifiquen el sabor, incluso con ingredientes exclusivamente vegetales. La sostenibilidad en su propuesta no solo incluye el uso de ingredientes de origen vegetal, sino también una presentación atractiva para atraer tanto a vegetarianos como a no vegetarianos.

El papel de la educación alimentaria

Susana Bareche, artesana pastelera, en su día a día se centra en la educación alimentaria desde edades tempranas para sensibilizar sobre la importancia de los buenos hábitos. Destacó la problemática de la desinformación sobre nutrición en redes sociales, donde los jóvenes acceden a una gran cantidad de información errónea sobre dieta y salud. Sugirió la educación alimentaria como una herramienta clave en colegios y desde el comercio local, que refuerza la importancia de una alimentación saludable y el consumo consciente. Además, destacó que es esencial para la sociedad actual retomar patrones alimenticios más tradicionales, como la dieta mediterránea.

Nutrición y alimentación: claves para una sociedad sostenible

24-OCT
10h30- 11h30

Importancia del marketing y la comunicación

Sergi Rovira explicó cómo su empresa, Bifood, colabora con restaurantes para mejorar la comunicación sobre opciones saludables y sostenibles. Argumentó que la clave es crear un vínculo con el cliente sin abrumarlo con información técnica sobre sostenibilidad y salud, sino mediante una comunicación efectiva que haga atractivas estas opciones. También enfatizó que los restaurantes tienen una gran responsabilidad en educar al público, ya que los consumidores pueden aprender a través de la experiencia en el restaurante y llevar estos hábitos a su vida diaria.

Aspectos claves para una dieta más sostenible

En relación con el impacto ambiental y la salud, los participantes debatieron sobre la importancia de reducir el consumo de carne y productos de origen animal, enfatizando el papel de las proteínas vegetales como alternativas más sostenibles. Sergi mencionó que el 14.5% de los gases de efecto invernadero provienen de la producción ganadera, lo cual hace evidente que la elección de fuentes de proteínas más sostenibles, como las legumbres, es una de las estrategias más efectivas para reducir la huella ambiental. Susana también argumentó que la dieta mediterránea es una guía esencial que puede ayudar a mitigar estos problemas, ya que promueve un consumo balanceado de frutas, verduras y legumbres, y evita el exceso de carnes.

Educación para fomentar un cambio de hábitos

Los panelistas coincidieron en que la educación es fundamental para promover hábitos alimenticios sostenibles y saludables. Sin embargo, destacaron

la necesidad de que dicha educación sea práctica y esté adaptada al estilo de vida actual. Sergi sugirió que no solo se debe informar sobre qué es una dieta saludable, sino también enseñar cómo implementarla en la vida cotidiana. Esto incluye enseñar planificación y preparación de comidas, con recetas fáciles y adaptadas a las habilidades y tiempo disponible de cada persona.

Incorporación de la sostenibilidad en el éxito comercial

Sandra planteó que los restaurantes pueden obtener éxito comercial si son capaces de alinear la sostenibilidad con la experiencia del cliente, sin necesidad de una educación explícita en el comedor. En su restaurante, el enfoque es ofrecer platos veganos atractivos y deliciosos, permitiendo que la educación sobre sostenibilidad ocurra como un efecto secundario de la experiencia. Esta estrategia le permite a su negocio destacar en un mercado competitivo y conectar con clientes interesados en una experiencia gastronómica innovadora y responsable.

Comunicación efectiva para no abrumar al cliente

Al concluir, se discutió la importancia de comunicar la importancia de una dieta saludable y sostenible sin abrumar a los clientes. Los panelistas acordaron que la información sobre sostenibilidad y salud debe presentarse de manera accesible, y sin transmitir un mensaje de sacrificio o restricción. Sergi recomendó centrar la comunicación en los beneficios emocionales y físicos que ofrece una alimentación consciente, lo que podría motivar al cliente a adoptar cambios en su dieta de forma voluntaria y placentera.

Conclusión

El panel de la mesa redonda subrayó que la transición hacia una dieta sostenible y saludable depende tanto de una educación efectiva en hábitos de consumo como de la habilidad de los restaurantes para ofrecer experiencias gastronómicas sostenibles y atractivas. Con una combinación de comunicación, marketing y educación alimentaria, los restaurantes pueden influir en los hábitos de consumo de sus clientes y, a la vez, contribuir al bienestar social y ambiental. La sostenibilidad en el sector alimentario no solo es viable, sino que es una ventaja competitiva que los negocios pueden utilizar para atraer a una clientela cada vez más consciente del impacto de sus elecciones alimenticias.

.