

BCUBIK
HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

2022



LA SALA

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.

LA SALA COM A PROPOSTA DE VALOR

En temps on s'ha apostat per una digitalització massiva i una estructura de personal rotatiu i temporal, cada vegada és més difícil trobar un servei de sala efectiu, però alhora proper i vinculant.

Una bona gestió de la sala i del client es presenta doncs, com una constant i un valor que hem de protegir i preservar. Què ha passat amb el valor dels intangibles? Com podem continuar apostant per la cura i la conciliació amb el client?

DIRECCIÓ D'EL PROJECTE



SERGIO
GIL



EMMA G.
CABANAS

ENS ACOMPANYEN

PONENTS



Juan Diego Sandoval



Elsa Gutiérrez



Carlos Echapresto



Marián Martínez



Juan Mediavilla



Abel Valverde



Israel Ramírez



Aranzazu Sáinz



Gonzalo Parras



Jaime Alfonso Derqui

CONCLUSIONS

- Hi ha una demonització del treball de sala, per les males condicions de gran part de la restauració i la manca visibilitat dels que treballen bé.
- Necessitat de visibilitzar i reconèixer la feina imprescindible de la sala per generar una experiència satisfactòria per al client.
- Cada restaurant ha de formar els seus equips de manera personalitzada i directament relacionada amb la filosofia i les pràctiques del restaurant.
- La necessitat que els equips desenvolupin capacitats emocionals, els cambrers no són transportistes de plats.
- Cal millorar les condicions dels equips: econòmicament, de conciliació i de reconeixement, una inversió que han d'assumir tant els empresaris com els clients.
- La importància dels intangibles, de generar sensacions als clients.
- Els clients cada cop donen més valor a l'experiència viscuda.
- El client ha canviat, és més culte, exigeix més, vol més informació, cada cop la gent està més conscienciada.

Juan Diego Sandoval

"La sala no necessita una revolució, la sala necessita creativitat."

"La gent ha de començar a tenir consciència de la feina que estem fent a cadascun dels nostres restaurants."



Elsa Gutiérrez



"Nosaltres contractem persones, bones persones amb curiositat, amb ganes d'aprendre i amb ganes de créixer."

"El meu treball és superdigne, el que cal dignificar són les condicions, no només en termes econòmics, també de temps lliure i reconeixement del treball."

Carlos Echapresto

"Crec que hi ha una part del cuiner que ha cohibit i ha tret la figura del cambrer."

"Crec que els projectes cal emprendre'ls quan l'equip està totalment entregat i entén què és el projecte en si, la filosofia de la casa."



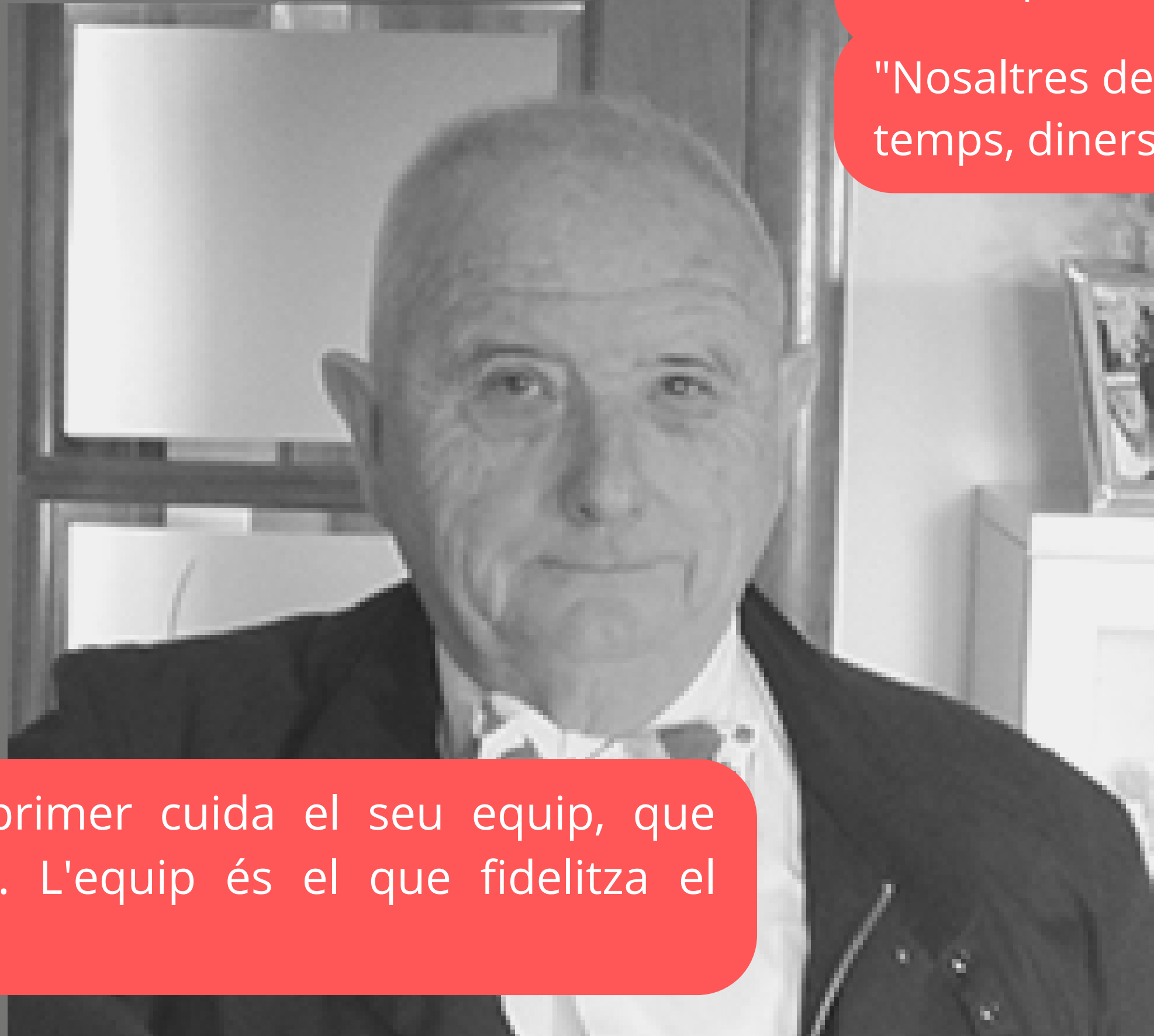
Marián Martínez

"L'hospitalitat que oferim al comensal és vital, fer-los sentir que li importes sense haver de dir-ho."

"Crec que el canvi s'ha de produir als mateixos cuiners, que alguns ja estan valorant el treball de la sala, però els demanaria més, més compromís i més iniciatives que posin en valor la sala."



Juan Mediavilla



"La sala està en depressió, perquè entén que no és important."

"Nosaltres des de la sala podem donar temps, diners i reconeixement."

"Un líder és el que primer cuida el seu equip, que fidelitza el seu equip. L'equip és el que fidelitza el client."

Abel Valverde



"Ens ha costat entendre que si volem un client feliç, hem de tenir una plantilla feliç."

"Reivindico la part formativa dels propis centres de treball, hem de ser molt conscients de la petjada que generem als treballadors."

Israel Ramírez

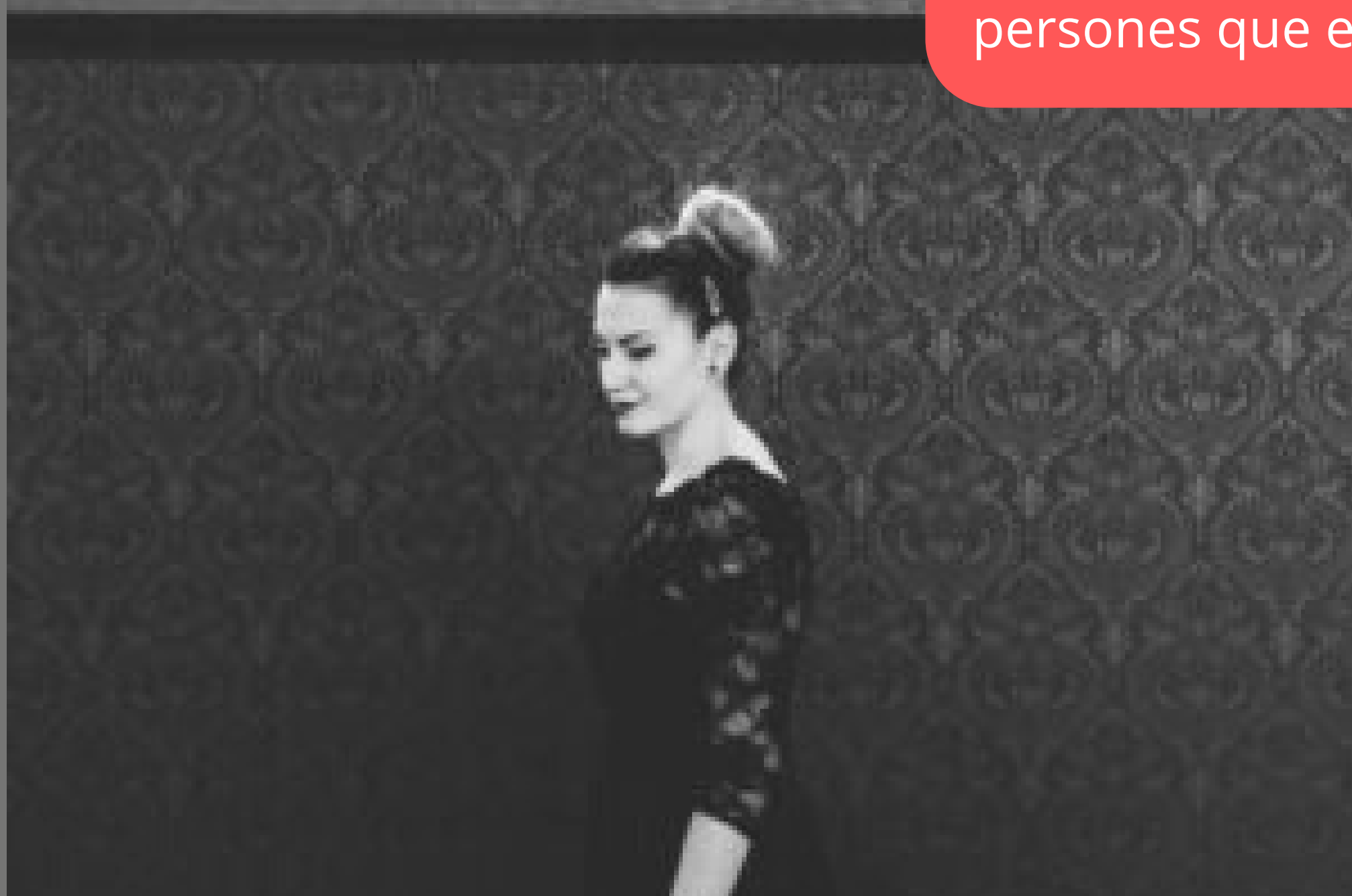


"Els grans canvis que s'estan produint o que es produiran és a la part sensorial, de fer sentir la gent."

"El que no es pot copiar és el que et fa sentir la gent, és una cosa única i que passa diferent a cada taula, jo crec que som l'últim ingredient de cada plat."

Arantxa Sáinz

"Tenim pendent visibilitzar les persones que estan fent les coses bé."



"La sostenibilitat de les persones passa per unes condicions de treball que impliquen canvis culturals que caldrà assumir."

Gonzalo Parra

"Nosaltres venem intangibles."



"La creativitat seduca a través del plantejament de reptes."

Jaime Alfonso Derqui

"El client ens transmet que vol producte de proximitat."



"Nosaltres a fismuler tenim un lema: simplicitat i professionalitat, per a nosaltres la sostenibilitat és una qüestió de respecte."

Eva Ballarín



"Hi ha un biaix a l'alta gastronomia que hem de tenir en compte."

"Hi ha una demonització del treball de sala."

NCUBIK 2022
HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

Organitzat per:

Amb el suport de:

Gastropologia
Restauración Sostenible

