

CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

2022



SOSTENIBILIDAD

¿QUÉ ES CUBIK?

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



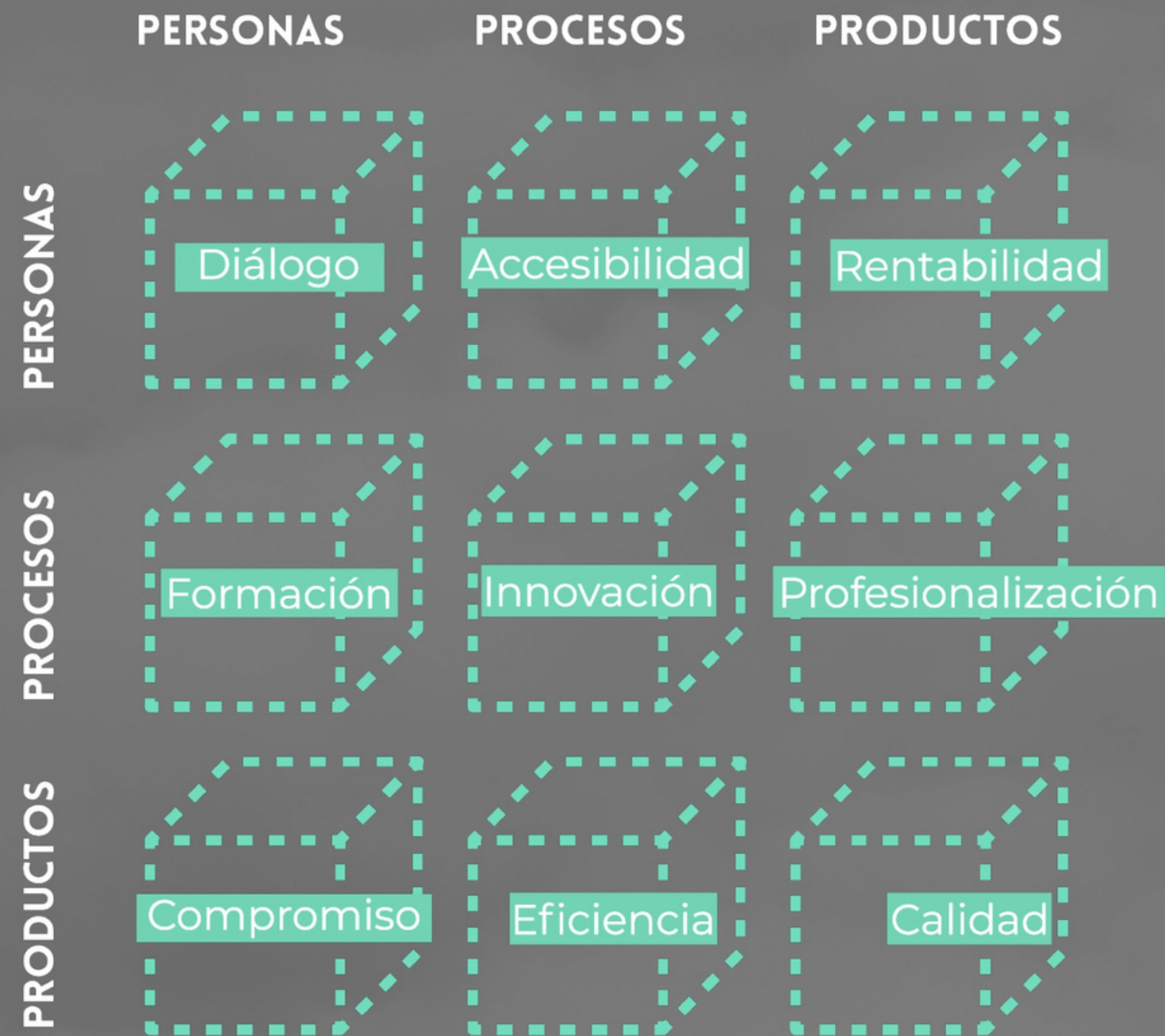
Unir al sector de la
RESTAURACIÓN

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.

LA VIGENCIA DEL TÉRMINO SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad es un término que ya está en boca de todos. Corremos el peligro de que un movimiento revolucionario de cambio pierda su fuerza debido a un uso excesivo e incoherente del concepto.

MODERACIÓN



ISABEL
CODERCH

¿Cuáles son los peligros que corremos a la hora de hablar sobre sostenibilidad? ¿Cómo podemos proteger los valores y las acciones reales que surgen de este movimiento?

DIRECCIÓN
DEL PROYECTO



SERGIO
GIL



EMMA G.
CABANAS

NOS ACOMPAÑAN

PONENTES



Mar Isla



Diletta Parente



Jordi Vidal



Candela Arao



Miguel Ángel Mateos



Óscar Teruelo



Mariana Gasca



Pamela Pincheira

CONCLUSIONES

- En todo aquello que estamos utilizando, estamos teniendo un consumo/ un impacto sobre el medio elevadísimo que va más allá de las emisiones de Co2, el problema es que estamos consumiendo mucho.
- Las empresas se han dado cuenta de la necesidad de cambiar y comunicar a los clientes que están comprometidos con el cambio.
- Incorporar la sostenibilidad en el ámbito de la restauración colectiva es especialmente complejo por las exigencias económicas de los pliegos, la falta de conexión directa con el cliente final, los usuarios finales no están necesariamente alineados con los objetivos ambientales de la empresa, etc.
- Las políticas públicas deben hacer un esfuerzo por las personas/empresas que trabajan por la sostenibilidad.
- La comunicación externa es muy importante: marcar objetivos concretos y utilizar métricas, identificar acciones concretas que lleva la empresa, dar identidad al producto..., las cosas que no conocemos no las valoramos.
- No podemos perder el foco, debemos reducir nuestro impacto, no solo compensarlo.
- La formación interna es clave. trabajamos en un sector con mucha rotación y necesitamos asegurar que todxs tenemos claro por qué hacemos lo que hacemos.

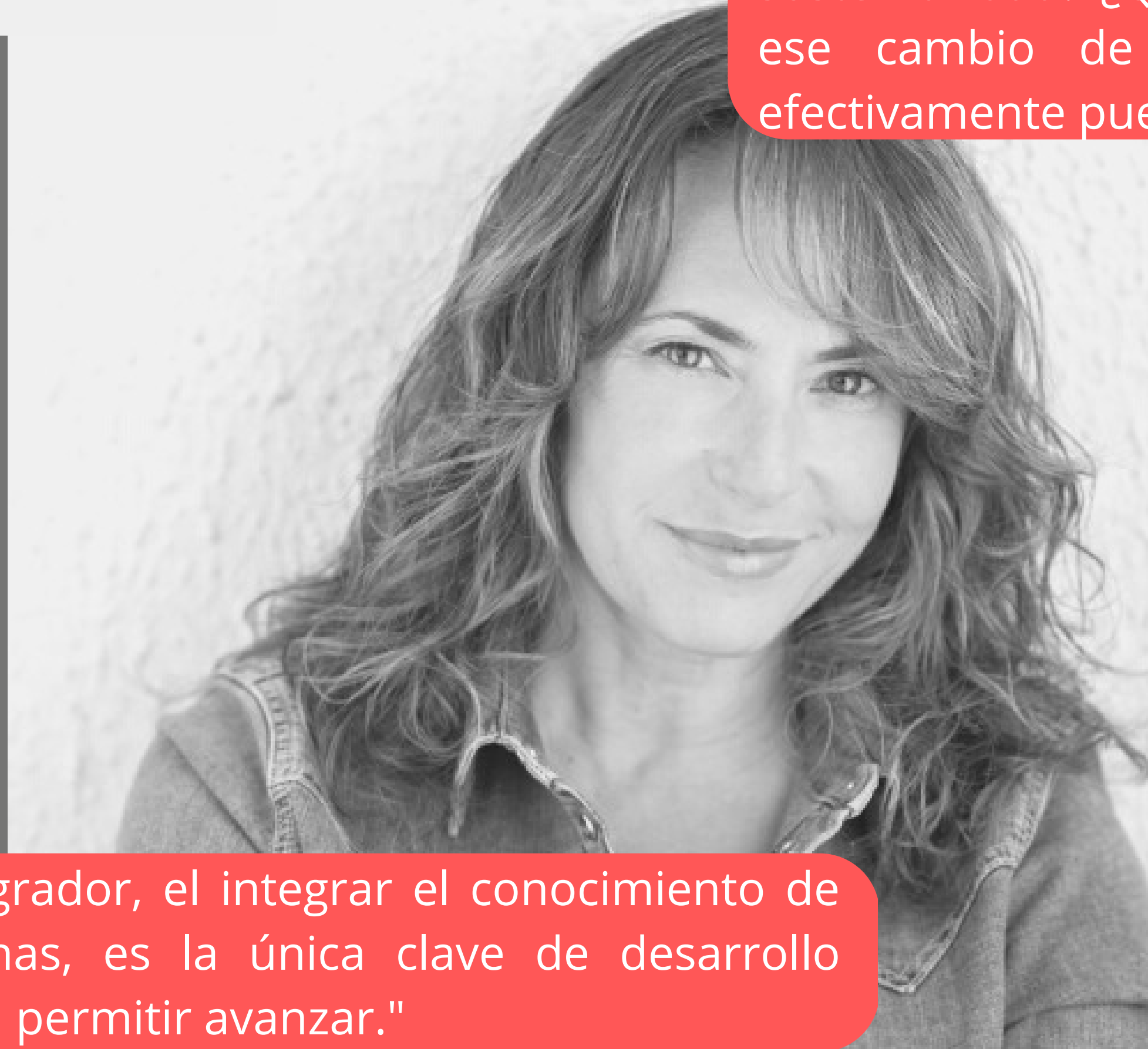
Mar Isla



"Si nos ponemos las prioridades, el tema de intentar preservar aquellos recursos que tenemos y darles máximo valor y extender la vida útil de los productos, me parece importantísimo"

"No puede estar igual gravado un producto sin impacto ambiental, que un producto que lo tenga. Desde el ámbito económico luchamos por la idea de que el IVA no puede ser el mismo y que el IBI de los establecimientos que lo hacéis de una manera, tampoco puede ser el mismo."

Diletta Parente



"¿Qué recursos le estamos poniendo a la sostenibilidad? ¿Qué le estamos dando a ese cambio de paradigma para que efectivamente puede llevarse a cabo?"

"El paradigma ecointegrador, el integrar el conocimiento de las diferentes disciplinas, es la única clave de desarrollo sostenible que nos va a permitir avanzar."

Jordi Vidal

"La sostenibilidad, igual que la insostenibilidad, es algo que tú eliges".

"Nosotros vamos a plantar ya 1.000 árboles, uno para cada persona que trabaja en Udon, nuestros clientes internos. Serán embajadores, y compensarán las emisiones que genera la empresa."



Candela Aldao



"Desde Mahou estamos volcados en ayudar al hostelero en hacer que su negocio sea un espacio más sostenible con una visión 360."

"Lejos de ser una moda, la sostenibilidad ha venido a quedarse por tres motivos: tema regulatorio puro, el cambio climático y el riesgo de pérdida de biodiversidad consecuente y la presión social de los consumidores hacia las empresas."

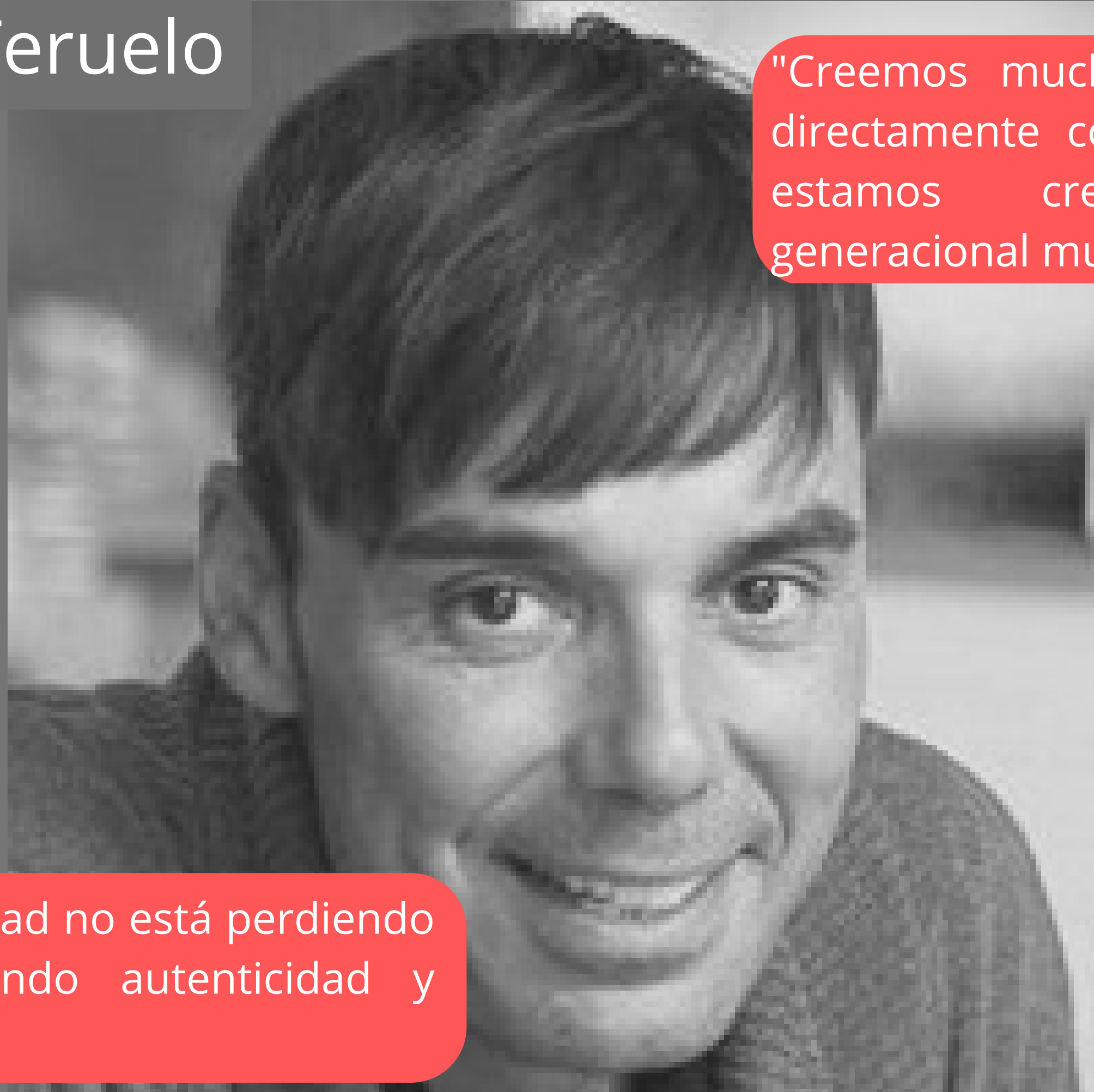
Miguel Ángel Mateos



"Nos hemos dado cuenta de que hay una ruptura del diálogo, con el producto ecológico"

"Hay un desconocimiento actual incluso de las etiquetas, hay chefs que utilizan productos ecológicos y ni lo saben."

Óscar Teruelo



"Creemos mucho que, si trabajamos directamente con la payesía, también estamos creando un relevo generacional muy importante."

"El término sostenibilidad no está perdiendo vigencia, está perdiendo autenticidad y rigor".

Mariana Gasca



"Creo que el problema no es tanto la repetición (de la palabra sostenibilidad) sino la falta de desglose y de definición."

"Enfocar el tema de la sostenibilidad en la restauración colectiva es un poco complicado, porque al final nosotros estamos en el medio del eslabón entre el productor y cliente final, y nuestro cliente final no elige que nosotros seamos su proveedor."

Pamela Pincheira



"Es complicado que la gente cambie la forma de hacer las cosas y muchos altos cargos de las empresas creen que es más caro."

"Hay que educar al cliente, hay que hacerle participe, hay una cadena de valor sostenible donde todos tienen que estar involucrados desde el organizador o director hasta el consumidor, y contarle todo esto previo al consumo."

NCUBIK 2022
HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

Organizado por:

Con el apoyo de:

