

CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

2022



ALTA CUINA

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.

L'ALTA CUINA COM A PRESCRIPTORA SOCIALI

L'alta cuina juga un paper fonamental a l'hora d'establir les noves línies d'acció cap a la sostenibilitat de la restauració comercial.

Com a empreses referents i exemples a seguir dins del sector hoteler, es pretén debatre sobre quin podria ser el rol de l'alta cuina per als temps que s'esdevenen i com des d'aquest rol es podria facilitar la transició cap a les noves demandes sostenibles que venen generant al públic, les institucions i el propi personal intern.

MODERACIÓ



EVA
BALLERÍN

DIRECCIÓ D'EL
PROJECTE



SERGIO
GIL



EMMA G.
CABANAS

ENS ACOMPANYEN

PONENTS



Xavier Pellicer



Rafa Zafra



Romain Fornell



Albert Raurich



Oriol Ivern



Xanty Elías



Miguel Ángel
de la Cruz



Miguel Caño

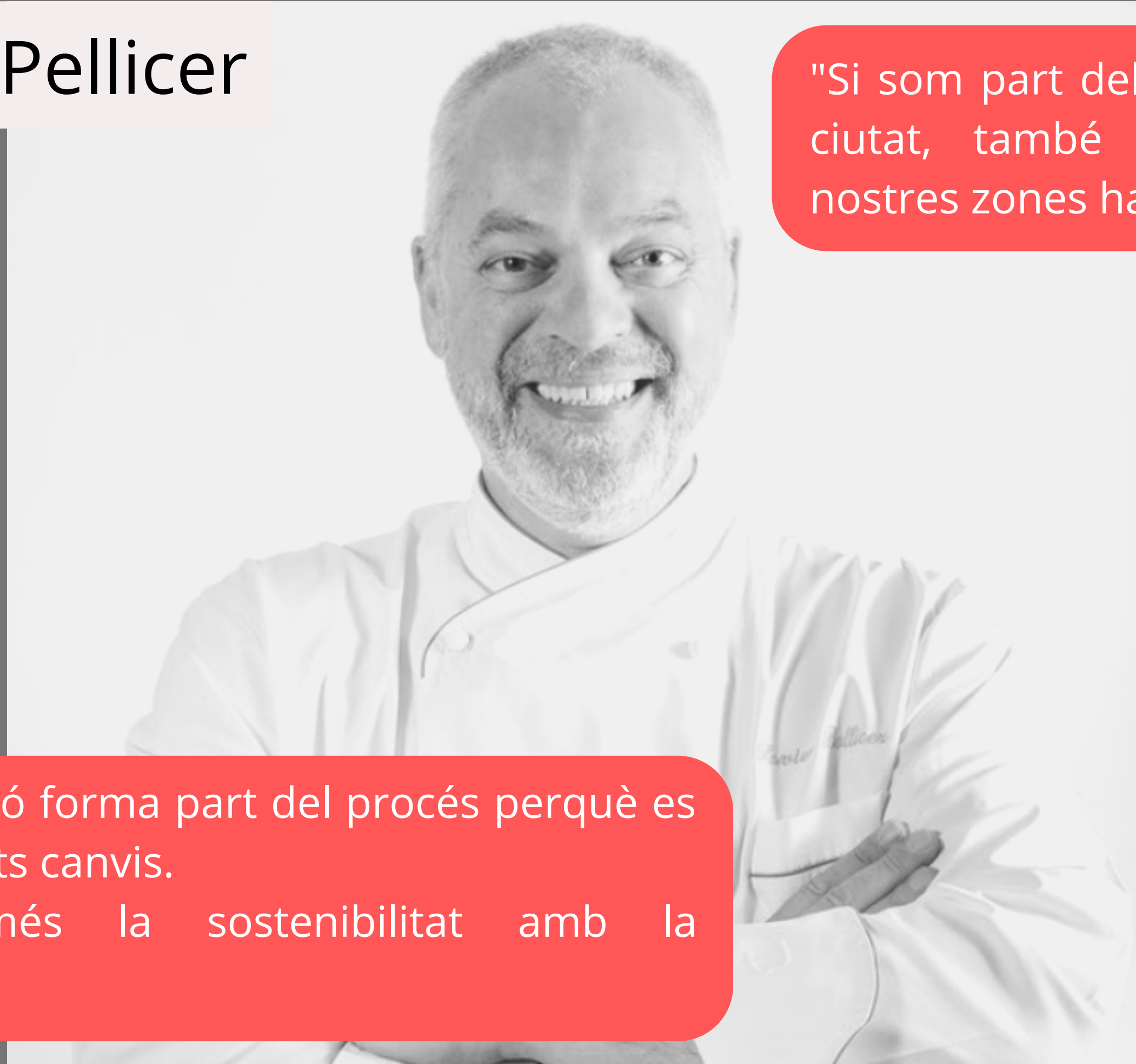


Oriol Tortosa

CONCLUSIONS

- Les institucions i administracions han de treballar per i fomentar la sostenibilitat, així com recolzar, reconèixer i premiar aquells que estan compromesos i treballant per un futur més responsable.
- L'important que és la col·laboració i la cocreació per prendre mesures que ofereixin solucions reals.
- Els projectes han d'aportar aquesta part cultural, aquesta aportació de coneixement que després es veu a nivell de pedagogia.
- La pedagogia, l'educació i la consciència com a via per assolir la sostenibilitat a la societat.
- S'ha de recuperar i divulgar la cultura camperola, és la via de creixement, el pages és bàsic per mantenir les arrels i la cultura.
- La sostenibilitat, el respecte al medi ambient als recursos ha de sorgir de manera natural, no imposada.
- L'alta cuina va dirigida a molt poca gent, però és un aparador mediàtic i pot pressionar qui té la capacitat de generar grans canvis a les administracions.
- Hi ha una major sensibilització per part del client cap a la feina dels restaurants i hi ha una major conscienciació del producte de proximitat.

Xavier Pellicer



"Si som part del teixit econòmic de la ciutat, també hem de tindre les nostres zones habilitades."

"És clar que l'educació forma part del procés perquè es puguin aplicar aquests canvis. Associaria molt més la sostenibilitat amb la responsabilitat."

Rafa Zafra

"Quan parlem de sostenibilitat hem de posar una "barreta" (/) amb educació."

"Jo crec que hi ha una consciència molt bonica per part de tots a mantenir i cuidar el medi ambient i els nostres luxes naturals."



Romain Fornell



"Perquè els nostres negocis siguin sostenibles cal treballar, és imprescindible ser sostenibles econòmicament"

"Al nostre sector, la participació dels restauradors dins de les regulacions/legislacions que es van llançant és absolutament indispensable."

Albert Raurich



"És imprescindible ficar l'alimentació a les escoles"

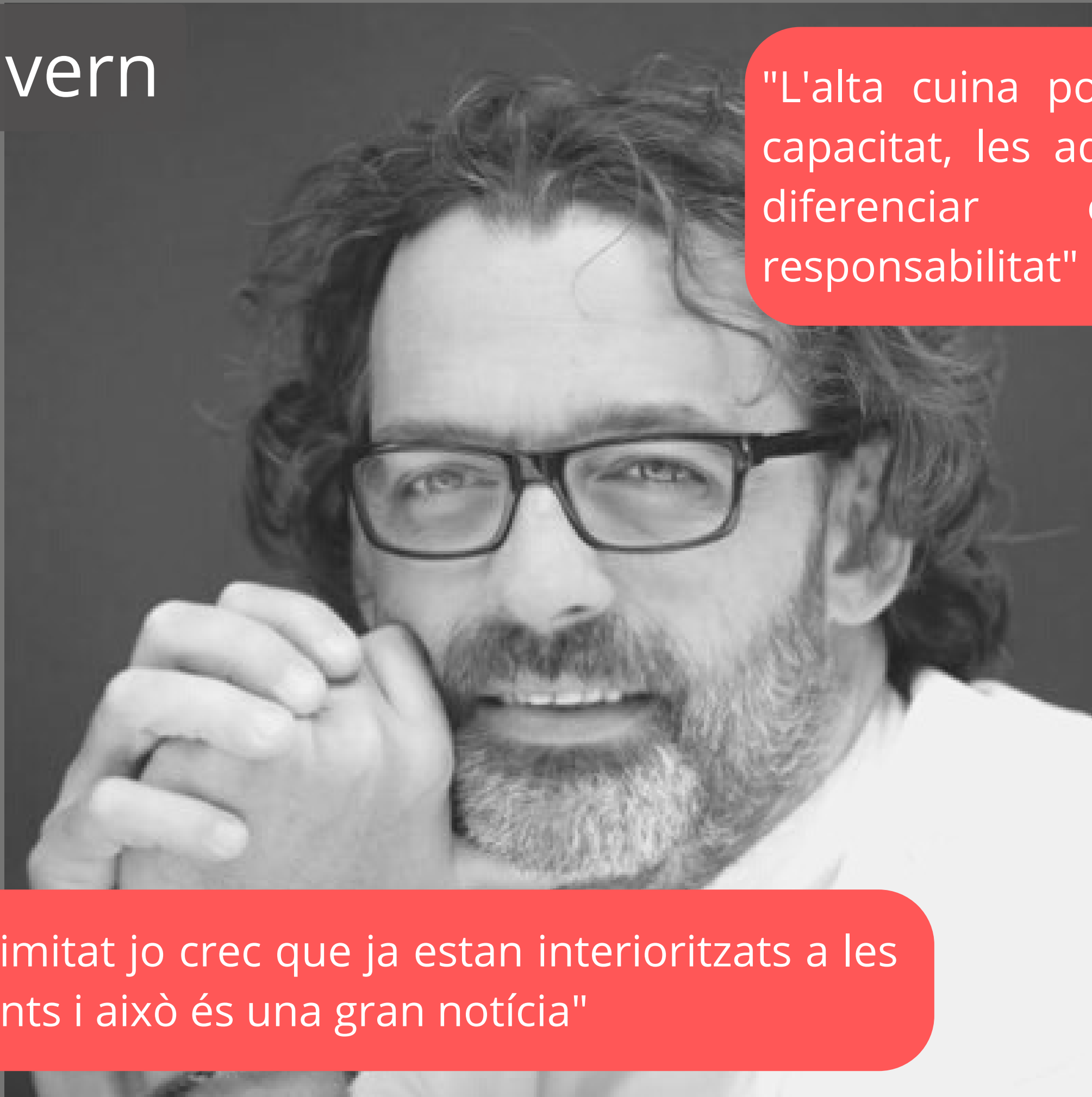
"Deberíamos ir hacia una sociedad de consumo más lógica"

"Els nostres projectes han d'aportar aquesta part cultural, aquesta aportació de coneixement que després es veu a nivell de pedagogia, de coneixement en allò social"

Oriol Ivern

"L'alta cuina pot pressionar qui té la capacitat, les administracions (hem de diferenciar entre graus de responsabilitat)"

"Els productes de proximitat jo crec que ja estan interioritzats a les ments dels nostres clients i això és una gran notícia"





Xanty Elías

"La gran màgia que tenim la gastronomia és que som un gran cos d'influència. "

"Des de la gastronomia hem de fer pressió i exigir a les institucions i ensenyar als clients perquè en tinguin coneixement i criteri a l'hora de comprar"

Xanty Elías

ROMERO

Miguel Ángel de la Cruz



"El respecte al medi ambient, als recursos ha de sorgir de manera natural, cal fer formació perquè s'aprengui que està passant"

"Cal saber que és el que té l'alta cuina per oferir i que és el que de debò hi ha als negocis d'alta cuina que a partir d'ara seran prescriptors d'un model de sostenibilitat"

Miguel Caño



"Des de l'inici del nostre projecte hi havia unes concessions que no ens permetríem (en termes de sostenibilitat, eco-disseny)"

"Per nosaltres la sostenibilitat és un repte, intentem ser prudents i honestos en allò que fem i què comuniquem"

Oriol Tortosa



"Desenvolupar un model de negoci de grans volums fa que certes coses siguin més difícils daconseguir (per exemple: el proveïment de productes amb petits productors"

"Necessitem cuidar el personal i cuidar-nos a nosaltres per oferir el millor de nosaltres mateixos"

Eva Ballarín



"Hay que valorar si realmente queremos tener un sistema productivo al servicio del capricho del consumidor o tenemos un sistema productivo sostenible por si mismo, acorde con los ciclos naturales y con los recursos del territorio"

N C U B I K 2022
HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

Organizado por:

Con el apoyo de:

