

CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

2022



LA SALA

¿QUÉ ES CUBIK?

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



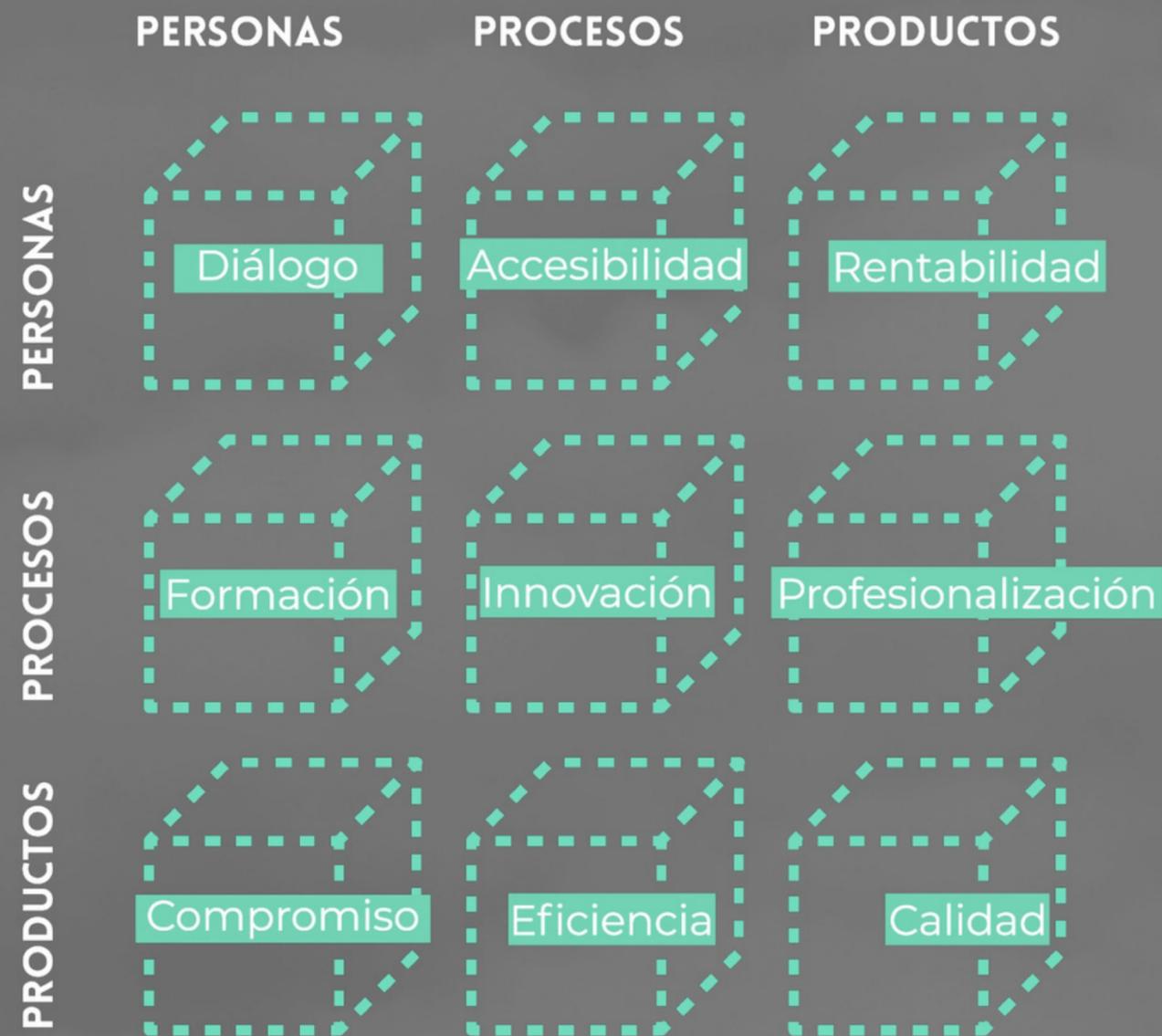
Unir al sector de la
RESTAURACIÓN

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 SALA COMO PROPUESTA DE VALOR

En tiempos donde se ha apostado por una digitalización masiva y una estructura de personal rotativo y temporal, es cada vez más difícil encontrar un servicio de sala efectivo, pero a la vez cercano y vinculante.

Una buena gestión de la sala y del cliente se presenta pues, como una constante y un valor de debemos proteger y preservar. ¿Qué ha pasado con el valor de los intangibles? ¿Cómo podemos seguir apostando por el cuidado y la conciliación con el cliente?

DIRECCIÓN DEL PROYECTO



**SERGIO
GIL**



**EMMA G.
CABANAS**

NOS ACOMPAÑAN

PONENTES



Juan Diego Sandoval



Elsa Gutiérrez



Carlos Echapresto



Marián Martínez



Juan Mediavilla



Abel Valverde



Israel Ramírez



Aranzazu Sáinz



Gonzalo Parras



Jaime Alfonso Derqui

CONCLUSIONES

- Hay una demonización del trabajo de sala, por las malas condiciones de gran parte de la restauración y la falta visibilidad de aquellos que trabajan bien.
- Necesidad de visibilizar y reconocer el trabajo imprescindible de la sala para generar una experiencia satisfactoria para el cliente.
- Cada restaurante debe formar a sus equipos de manera personalizada y directamente relacionada con la filosofía y prácticas del restaurante.
- La necesidad de que los equipos desarrollen capacidades emocionales, los camareros no son transportistas de platos.
- Se deben mejorar las condiciones de los equipos: económicamente, de conciliación y de reconocimiento, una inversión que deben asumir tanto empresarios como los clientes.
- La importancia de los intangibles, de generar sensaciones en los clientes.
- Los clientes cada vez dan más valor a la experiencia vivida
- El cliente ha cambiado, es más culto, exige más, quiere más información, cada vez la gente está más concienciada.

Juan Diego Sandoval

"La sala no necesita una revolución, la sala necesita creatividad."

"La gente debe empezar a tener conciencia del trabajo que estamos haciendo en cada uno de nuestros restaurantes."



Elsa Gutiérrez



"Nosotros contratamos personas, buenas personas con curiosidad, con ganas de aprender y con ganas de crecer."

"Mi trabajo es super digno, lo que hay que dignificar son las condiciones, no solo en términos económicos, también de tiempo libre y reconocimiento del trabajo."

Carlos Echapresto



"Creo que hay una parte del cocinero que ha cohibido y ha quitado a la figura del camarero."

"Creo que los proyectos hay que acometerlos cuando el equipo esta totalmente entregado y entiende lo que es el proyecto en sí, la filosofía de la casa."

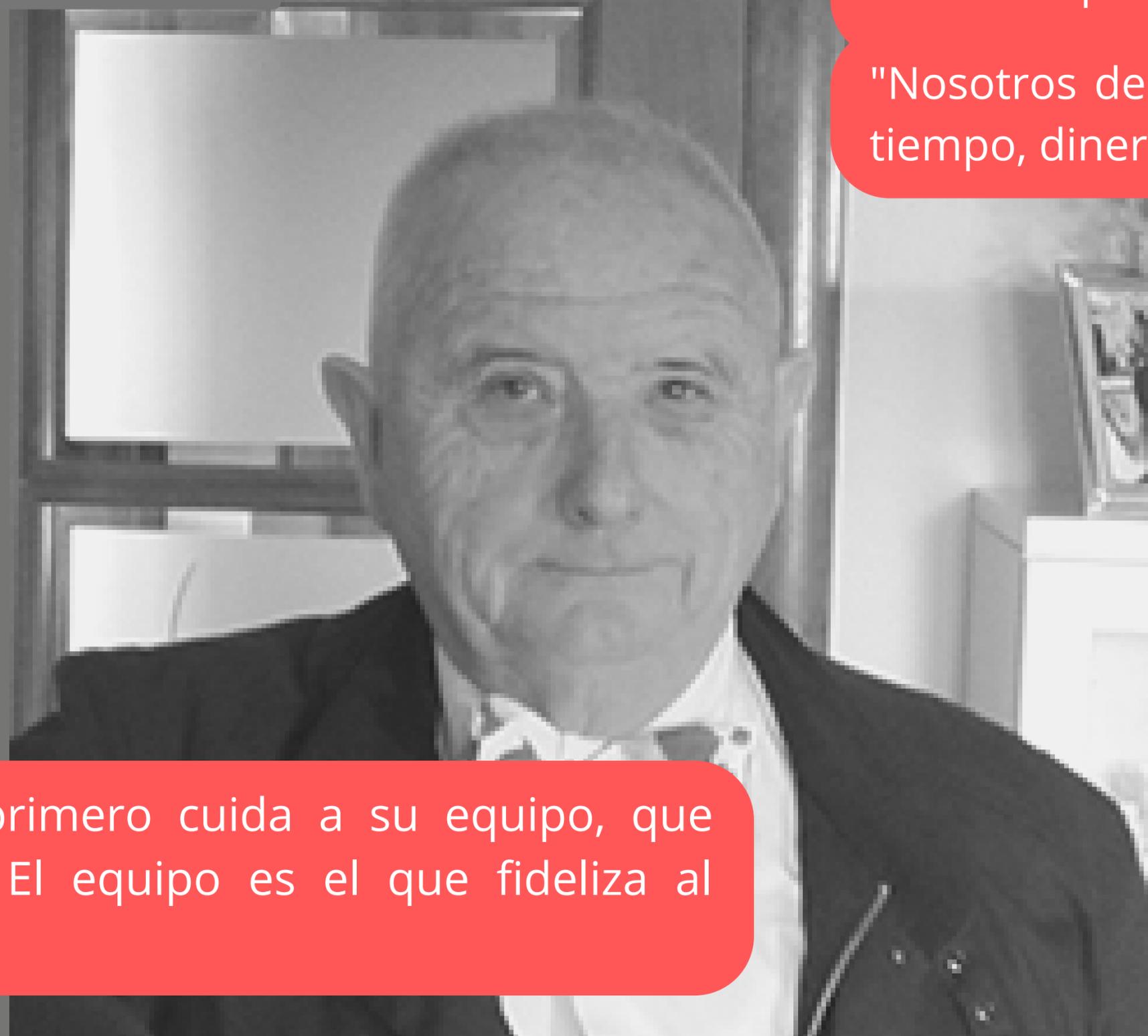
Marián Martínez



"La hospitalidad que ofrecemos al comensal es vital, hacerles sentir que le importas sin tener que decirlo."

"Creo que el cambio se debe producir en los propios cocineros, que algunos de ellos ya están valorando el trabajo de la sala, pero les pediría más, más compromiso y más iniciativas que pongan en valor a la sala."

Juan Mediavilla



"La sala esta en depresión, porque entiende que no es importantes."

"Nosotros desde la sala podemos dar tiempo, dinero y reconocimiento."

"Un líder es el que primero cuida a su equipo, que fideliza a su equipo. El equipo es el que fideliza al cliente."

Abel Valverde



"Nos ha costado entender que si queremos un cliente feliz, debemos tener una plantilla feliz."

"Reivindico la parte formativa de los propios centros de trabajo, tenemos que ser muy conscientes de la huella que generamos en los trabajadores."

Israel Ramírez

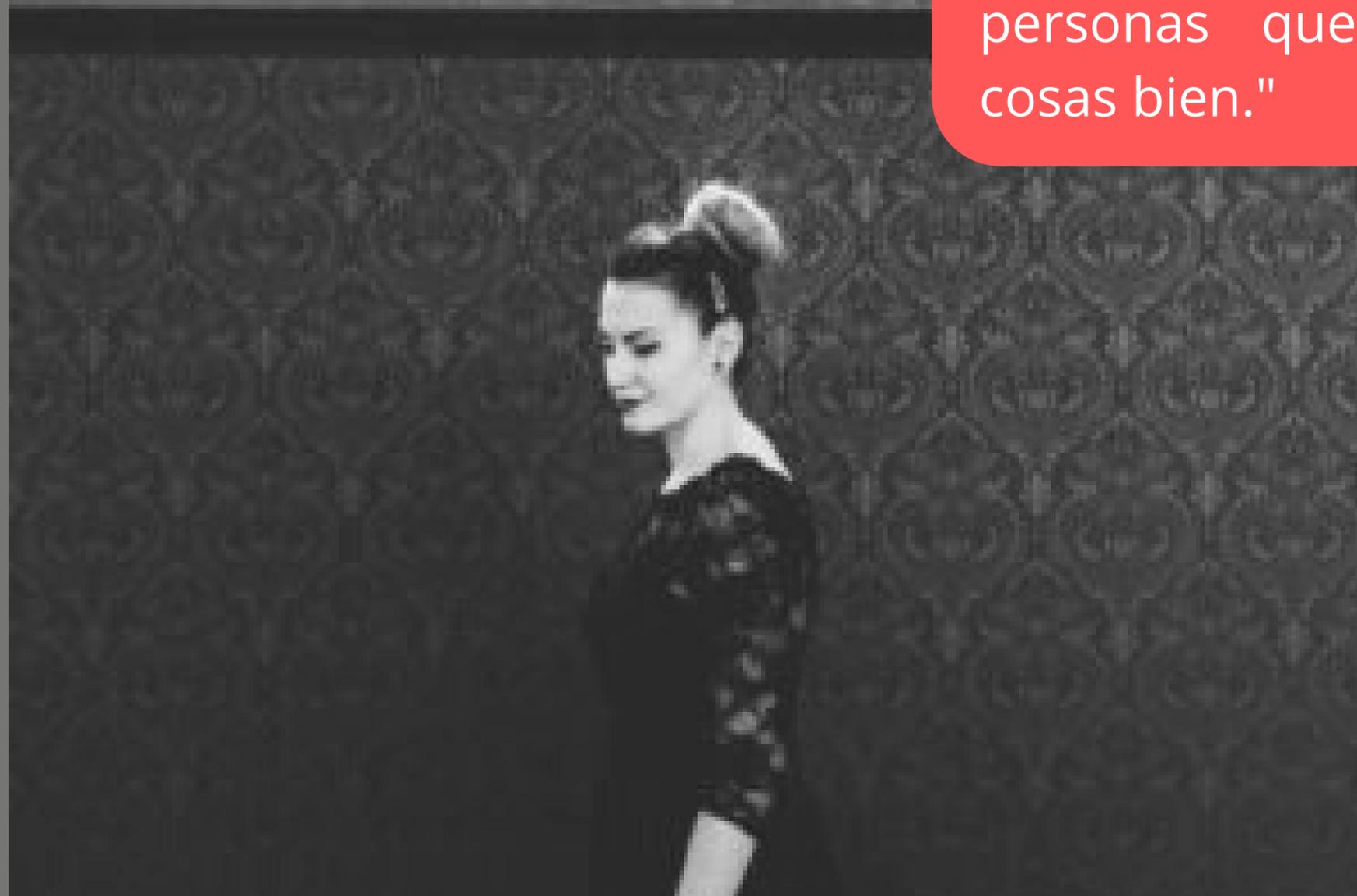


"Los grandes cambios que se están produciendo o que se van a producir es en la parte sensorial, de hacer sentir a la gente."

"Lo que no se puede copiar es lo que te hace sentir la gente, es una cosa única y que pasa distinto en cada mesa, yo creo que somos el ultimo ingrediente de cada plato."

Arantxa Sáinz

"Tenemos pendiente visibilizar a las personas que están haciendo las cosas bien."



"La sostenibilidad de las personas pasa por unas condiciones de trabajo que implican cambios culturales que habrá que asumir."

Gonzalo Parra

"Nosotros vendemos intangibles."



"La creatividad se educa a través del planteamiento de retos."

Jaime Alfonso Derqui

"El cliente nos transmite que quiere producto de proximidad."



fismuler

"Nosotros en fismuler tenemos un lema: simpleza y profesionalidad, para nosotros la sostenibilidad es una cuestión de respeto. "

Eva Ballarín



"Hay un sesgo en la alta gastronomía que debemos tener en cuenta."

"Hay una demonización del trabajo de sala."

NCB CUBIK 2022
HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

Organizado por:

Con el apoyo de:

