

NCUBIK
HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

2022



MALBARATAMENT ALIMENTARI

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.

CONTRA EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Un terç de tots els aliments a nivell mundial es llencen a les escombraries. Des del sector horeca tenim una oportunitat d'actuar de manera més coherent i ser exemples del canvi també per a les llars.

En aquesta taula debatrem quins són els factors que més incideixen en aquesta problemàtica i quines mesures podem prendre, en forma de nous camins cap a la millora, des dels diferents actors que deriven del sector i de la cadena d'aprovisionament.

DIRECCIÓN DEL PROYECTO



**SERGIO
GIL**



**EMMA G.
CABANAS**

ENS ACOMPANYEN

PONENTS



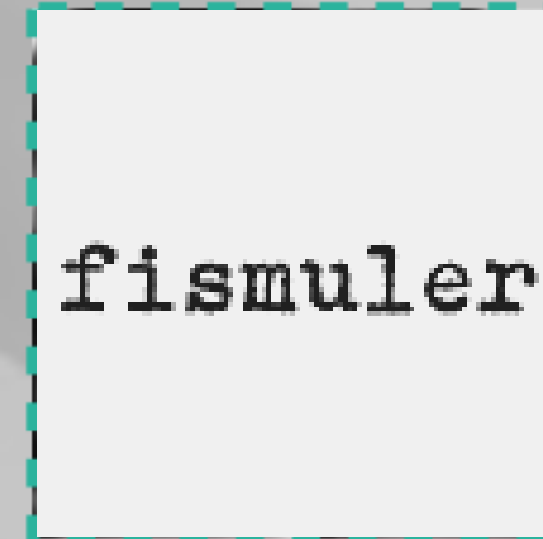
Pau López



Pere Carrió



Juan Martini



Francisco Rubiño



Riccardo Radice



Dra. Helena Martín



Miriam Puig



Miki Royán

CONCLUSIONS

- Els restaurants com a prescriptors poden liderar o abanderar la lluita contra el malbaratament.
- El tema del despilfarro alimentario ya no es solo un deber moral, sino una deber legal, ya no podemos mirar hacia otro lado.
- El tema del malbaratament alimentari ja no és només un deure moral, sinó un deure legal, ja no podem mirar cap a una altra banda.
- Els restaurants poden influir en la producció i la distribució, en l'elaboració i en la gestió de les deixalles.
- Treballar directament amb els productors permet reduir el malbaratament, així com l'impacte mediambiental en general.
- La importància de repensar els aliments i buscar maneres de revalorar els subproductes.
- Part de les deixalles generades podrien evitar-se si es fes una feina de sensibilització a la població i si no hi hagués determinats tabús respecte a determinats aliments.
- La importància de crear una economia de compartir, col·laborativa, en recolzar-se del coneixement i l'experiència dels altres.

Pau López

"Des de Mercabarna creem un centre per lluitar contra el malbaratament alimentari a nivell intern."

"És positiu que no tinguem la mala medalla de liderar el malbaratament."



Pere Carrió

"Hem de contemplar els aliments més enllà del cost econòmic (cost ambiental, valor real que té)."

"Les parts que hem de gestionar millor les minves són aquelles que tingui més impacte ambiental."



Juan Martini

"Som agents d'economia i cultura, tenim una veu, som especialistes en alimentar i la gent ens escolta."



"Si un està atent i és conscient i sensible al que està fent, al que té al davant sempre voldràs millorar i fer les coses millor."

Francisco Rubiño

"Si treballem amb petits productors locals sens dubte podrem controlar molt més aquestes deixalles."

fismuler

"Tots en som responsables, perquè tots som actors actius de la cadena. Igual que som els culpables, som els que hem de buscar solucions."

Riccardo Radice



"Tant el peix com la carn tenen un impacte ambiental més gran i ens hem d'acostumar a no fer una distinció entre aliment noble i pobre."

"Volem modificar els costums de la gent, i donar valor a totes les parts del peix."

Dra. Helena Martín



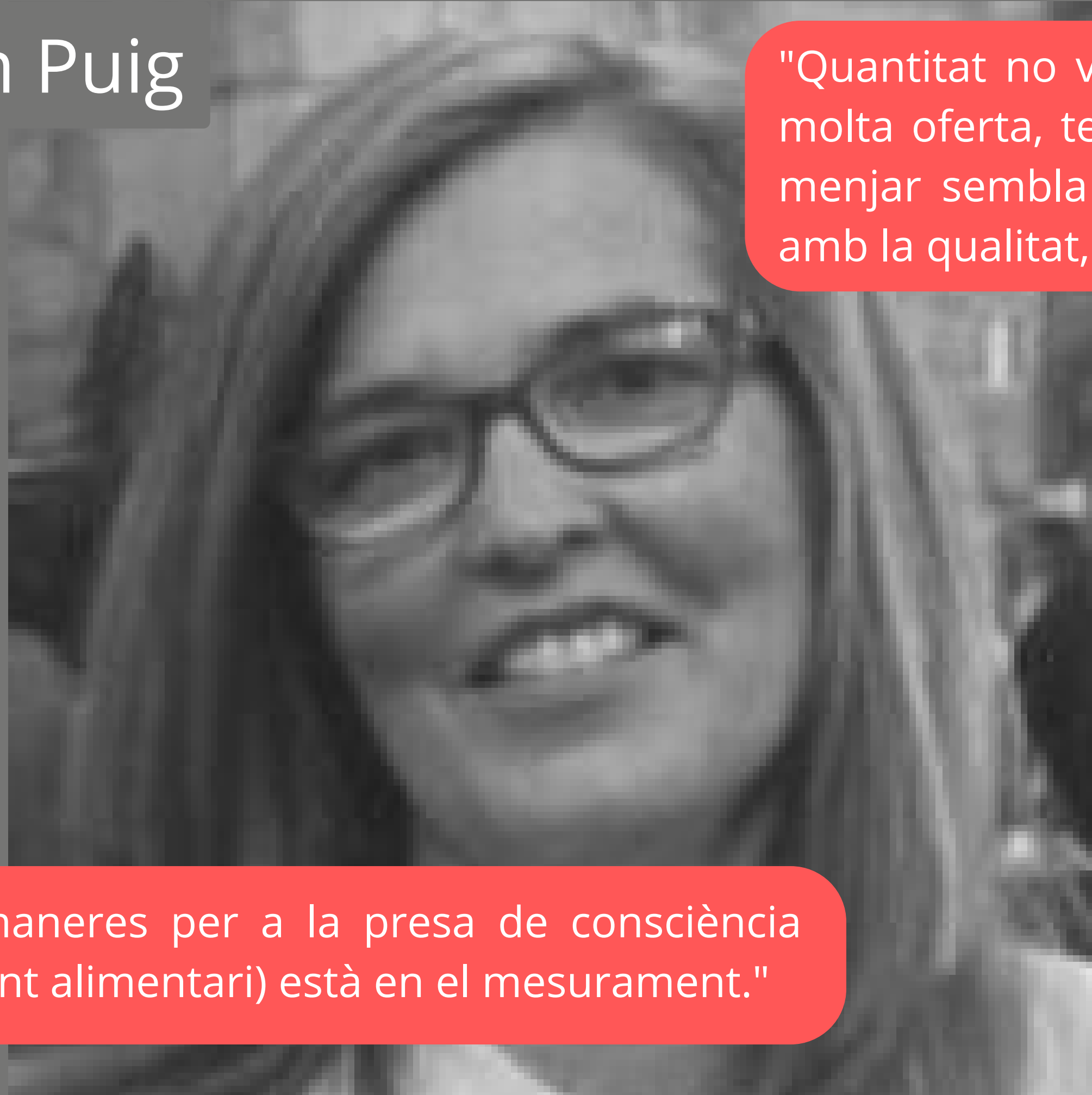
"El nostre principal objectiu és l'educació i la conscienciació sobretot al camp de la sostenibilitat."

"En el tema de la sostenibilitat està molt bé desenvolupar estratègies, però hi ha una part molt important que cal fer abans o en paral·lel de conscienciació."

Miriam Puig

"Quantitat no vol dir satisfacció, tenir molta oferta, tenir molta quantitat de menjar sembla que estigui relacionat amb la qualitat, i no és així."

"Una de les millors maneres per a la presa de consciència (sobre el malbaratament alimentari) està en el mesurament."



Miki Royán

"Cal mesurar, Perquè el que no es mesura es perd."



"Fidelitzar és millorar el teu equip de treball."

CUBIK 2022

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

Organitzat per:

Amb el suport de:

Gastropologia
Restauración Sostenible

