3ª Edición Cubik Hub Barcelona 2024

INICIATIVA DE:

Gastropología

Fundación Restaurantes Sostenibles

Restaurantes Sostenibles by APESAF

BCN CUBIK HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

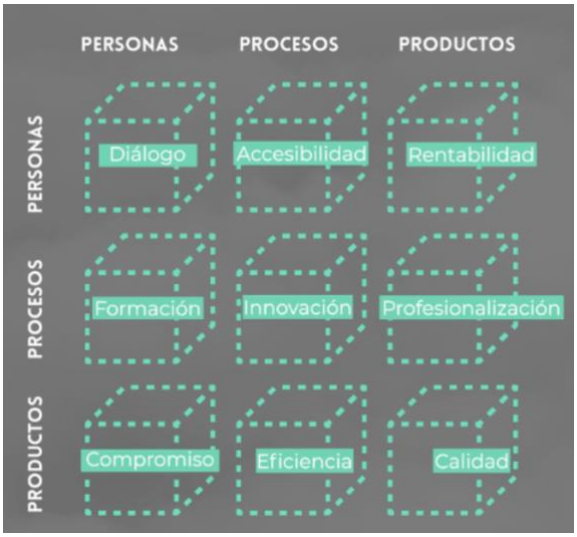
CON EL APOYO DE:

Ajuntament de Barcelona

Alimentación para Todos: Fomentando la Cohesión Social

23-OCT
17h30- 18h30

Barcelona Cubik HUB, desarrollado por Restaurantes Sostenibles y Gastropología con el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona, es un espacio multisectorial y de vanguardia, de reflexión y debate que impulse el intercambio de conocimiento y experiencias que permitan seguir avanzando en la necesaria transición hacia un sector gastronómico basado en sistemas y modelos de gestión y restauración más sostenibles, conscientes y responsables. Proyectos que promuevan: el compromiso con el territorio y la sociedad, el diálogo, la formación, la eficiencia, la rentabilidad, la accesibilidad, la profesionalización y la calidad del sector y sus servicios con la innovación en el centro.



Un Lugar Donde...

- Unir al sector de la restauración
- Generar sinergias de colaboración
- Impulsar el avance hacia el futuro

Y marcar las nuevas líneas de la
Sostenibilidad

INICIATIVA DE:

BCN CUBIK HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

CON EL APOYO DE:

Alimentación para Todos: Fomentando la Cohesión Social

23-OCT
17h30- 18h30

“Negocios Verdes, Ganancias Reales: Impacto Económico de la Sostenibilidad en la Hostelería” se propuso con el objetivo de analizar en profundidad cómo las prácticas sostenibles no solo benefician al planeta y a la sociedad, sino que también pueden traducirse en beneficios financieros tangibles. Abordar cómo la adopción de medidas sostenibles —como la reducción del consumo energético, la minimización del desperdicio alimentario y la optimización de procesos— puede ayudar a restaurantes, bares y hoteles a mejorar su rentabilidad a corto, medio y largo plazo.

PARTICIPANTES

Biel Mayol

Actualmente dedicado a la investigación e innovación. Hoy nos presenta la posibilidad de prolongar la vida util de los aceites de cocina, incrementar la calidad de la alimentación, reducir un 90%los residuos y un 20% los consumos energéticos.

Enric Almiñana

Director de compras y sostenibilidad de abba Hoteles. Es Administrador de Empresas, master en International Purchasing y profesor del área de compras de. Ha ocupado cargos similares en Meliá Hoteles y esperia Hoteles antes de incorporarse a la cadena abba.

Jordi Esteve

Chef al mando de Nectari. Formado en la escuela Hofmann de Barcelona, ha trabajado en renombradas cocinas, como las de Martín Berasategui y el Girasol en España, y L’Ambroisie en París. Su cocina es moderna e imaginativa, mezclando tradición con un toque actual.

INICIATIVA DE:

BCN CUBIK HUB RESTAURACIÓ SOSTENIBLE

CON EL APOYO DE:

TEMAS DE DEBATE

Introducción y perspectivas de sostenibilidad en hostelería

La conversación comenzó con Enric Almiñana, quien compartió la experiencia de Abba Hotels al implementar su proyecto de sostenibilidad, iniciado en 2018. Aunque el proyecto se vio interrumpido por la pandemia, fue retomado con éxito en 2021. Enric destacó que, a pesar de los costos iniciales, la sostenibilidad es rentable a largo plazo y la demanda de los clientes por negocios responsables está en aumento.

Jordi Esteve relató su experiencia en Nectari, explicando cómo la sostenibilidad iba más allá del uso de productos locales y cómo el equipo aprendió e implementó prácticas sostenibles con el tiempo. A través de certificaciones como Biosphere, Jordi comentó que el esfuerzo inicial valió la pena, ya que, al final, las empresas y clientes valoran los restaurantes comprometidos con los ODS. Igualmente, destacó que, aunque las prácticas sostenibles pueden ser costosas al principio, aportan beneficios como el interés de grandes empresas en trabajar con locales certificados.

Innovación tecnológica y ahorro de recursos

Biel Mayol presentó su innovación para prolongar la vida útil de los aceites de cocina, lo que permite a los restaurantes ahorrar hasta un 80% en el gasto de aceite y reducir un 90% los residuos generados. Su tecnología también mejora la calidad de los alimentos y reduce el consumo energético en un 20%. Aun así, Biel destacó que el cambio en la forma de trabajo en la cocina puede ser un desafío debido a los hábitos establecidos, subrayando la importancia de la capacitación para superar estos obstáculos.

Enric y Jordi coincidieron en la necesidad de adoptar tecnología para mejorar la sostenibilidad. Ejemplificaron con sistemas de monitoreo del consumo de agua y energía en tiempo real y sistemas de control de desperdicios de alimentos.

Además, Jordi mencionó el cambio a sistemas de agua microfiltrada, un ejemplo de innovación que, aunque costosa, resulta beneficiosa a largo plazo en términos de ahorro de recursos.

Regulación, apoyo institucional y colaboración entre negocios

Otro tema abordado fue la normativa y los apoyos gubernamentales. Los panelistas señalaron que la regulación es clave para impulsar la sostenibilidad en la industria y, aunque las subvenciones son difíciles de acceder, representan un apoyo importante. Enric subrayó la necesidad de una regulación más amplia y de una mayor certificación para garantizar que las políticas sostenibles sean respetadas.

Además, se resaltó la importancia de la colaboración entre empresas para compartir conocimientos y mejorar prácticas. Los panelistas comentaron cómo los eventos de sostenibilidad facilitan el intercambio de soluciones y consejos, fortaleciendo el sector en su conjunto.

Compromiso del cliente y valor diferencial

La discusión también abordó la percepción del cliente y su disposición a pagar más por experiencias sostenibles. Almiñana explicó que las iniciativas sostenibles pueden ser un diferenciador clave en el mercado actual, con una clientela cada vez más interesada en opciones de hospedaje y restauración responsables. Jordi Esteve añadió que ha implementado iniciativas para que los clientes conozcan el impacto positivo de su consumo, lo que aumenta la fidelidad y crea una experiencia memorable.

Algunos modelos innovadores mencionados incluyeron la factura sostenible, donde los clientes pueden ver su huella de carbono, y el sistema de puntos por acciones sostenibles como reducir el consumo de agua o la limpieza de habitaciones. Este tipo de iniciativas, además de atraer al cliente, generan un impacto positivo en el negocio.

Capacitación y participación del personal:

Para garantizar la sostenibilidad en la operación diaria, los panelistas enfatizaron la importancia de la formación del personal. Enric Almiñana describió cómo Abba Hotels integra su proyecto de sostenibilidad en la capacitación habitual para motivar al personal y asegurar el cumplimiento de las prácticas sostenibles. Jordi Esteve añadió que la implicación del equipo es crucial, y que el apoyo estatal para la capacitación facilita su implementación.

Conclusión y recomendaciones para pequeños negocios

Al concluir, se discutieron recomendaciones para los pequeños negocios de hostelería interesados en implementar prácticas sostenibles. Esteve aconsejó iniciar de forma gradual, buscando información y capacitándose para ir introduciendo mejoras de manera continua. Mayol alentó a que los pequeños establecimientos exploren innovaciones como el filtrado de aceites para reducir costos y residuos sin grandes inversiones. Almiñana, por su parte, destacó que ser sostenible es rentable a largo plazo, y que la sostenibilidad no es solo una moda, sino una tendencia inevitable y beneficiosa para todos.

En resumen, la mesa redonda resaltó que la sostenibilidad en el sector Horeca no solo es una responsabilidad social y ambiental, sino también una oportunidad

de negocio real y competitiva. La clave para los establecimientos radica en adoptar prácticas sostenibles de manera gradual, involucrar al personal y comunicar claramente sus esfuerzos al cliente, aprovechando el creciente interés en opciones de consumo responsables.