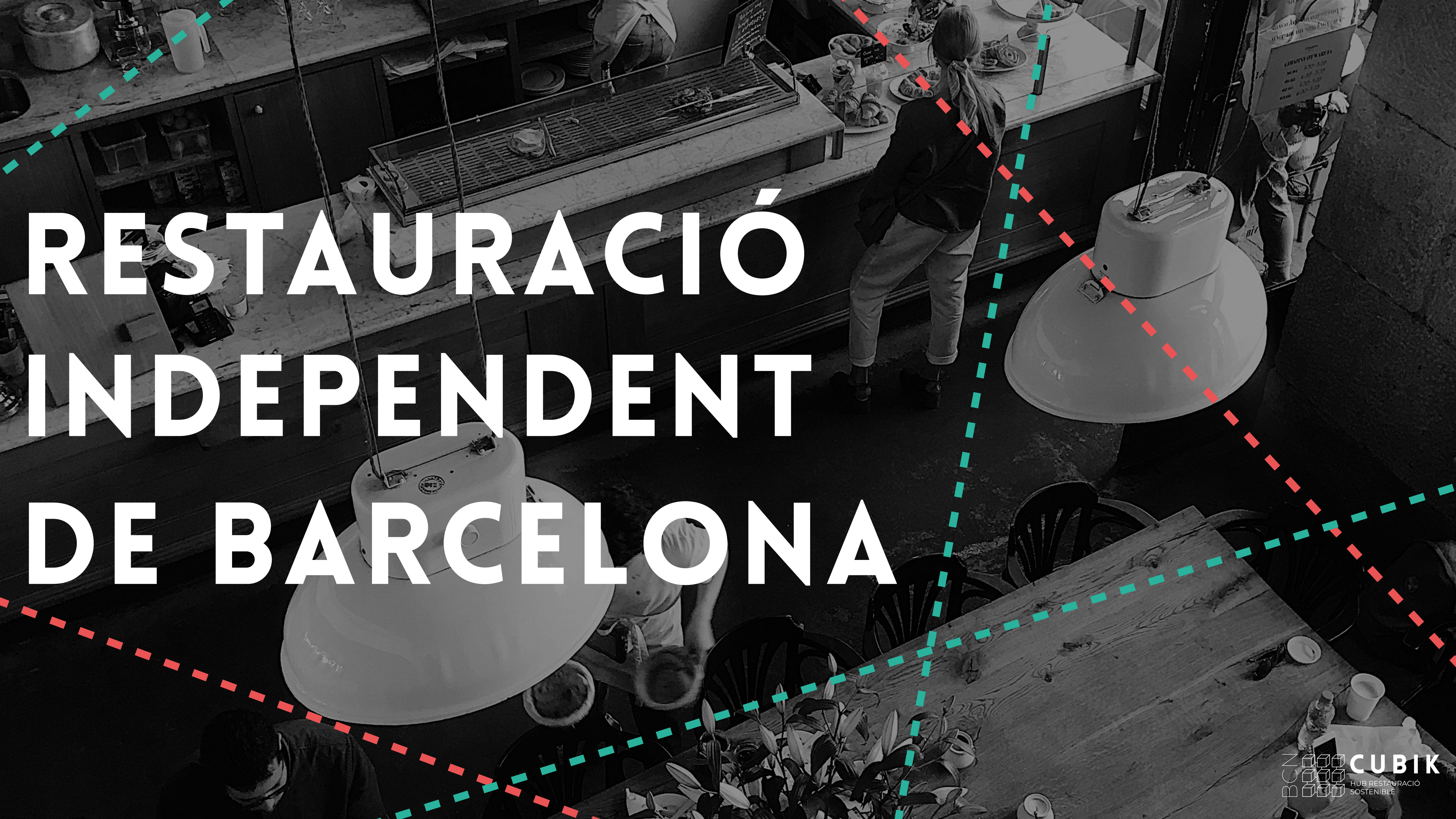


# CUBIK

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE







# RESTAURACIÓ INDEPENDENT DE BARCELONA



# 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

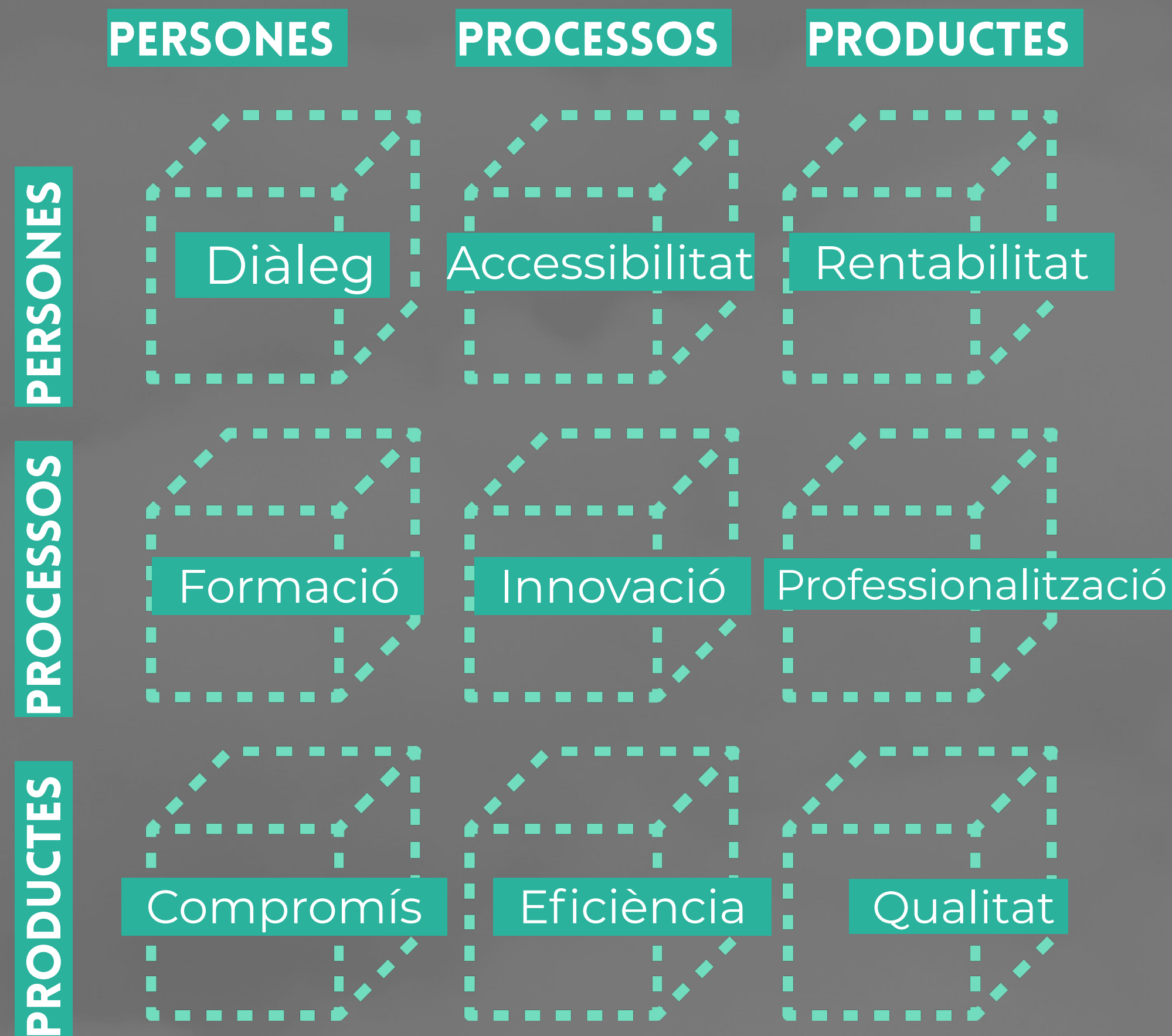
Generar sinergies  
de COL·LABORACIÓ



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.



# RESTAURACIÓ INDEPENDENT DE BARCELONA

TAULA 1: DIMECRES 3 DE JUNY 2020

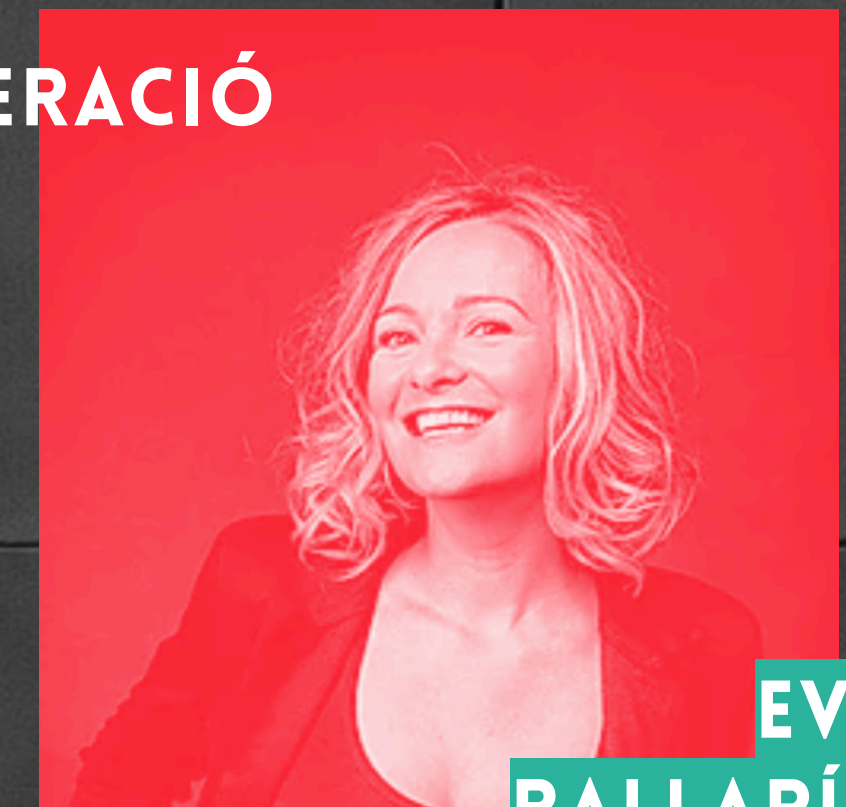
El debat reuneix representants de la Restauració independent barcelonina, donant veu a diferents operadors que tenen clara la seva aposta gastronòmica per la ciutat i que a través del seu format de negoci impulsen barris i districtes cap a una Barcelona sostenible.

DIRECCIÓ DE CONTINGUTS



SERGIO GIL

MODERACIÓ



EVA BALLARÍN



# ENS ACOMPANYEN

## PONENTS



Abel Sierra



Sergi de Meià



Mar Barri



Daniele Rossi



Jordi Brau



Davide Tenconi



Marta Rodriguez



Alicia Segura



Esther García



Vidal Gravalosa



# CONCLUSIONS

1. Reformular el model de negoci des de l'autocrítica i la visió a llarg termini.
2. Educar el client per posar en valor els productes de proximitat i el territori.
3. Reconèixer l'alimentació de qualitat com a necessitat bàsica.
4. Articular una xarxa d'accés a proveïdors ecològics i facilitar la seva distribució.
5. El delivery com a estratègia de reactivació del negoci.
6. El delivery com a complement a la situació actual.
7. Sospesar respostes adaptatives a les mesures actuals sense perdre l'essència del propi concepte de negoci.
8. La pràctica del consum convivencial estructura el model de sociabilització dins del marc bar/restaurant.
9. Corresponsabilitzar el personal que és el gran actiu de l'empresa.
10. El Win-Win entre l'administració i l'empresa privada passa per la flexibilització de les mesures laborals.



# ABEL SIERRA



“Nosaltres tenim un model de negociar. Hem d'estar oberts a una certa flexibilitat però sempre avaluant la resposta del nostre client.”

# SERGIO DE MEIÀ



“Cooperació, Corresponsabilitat i Diversificació.”



# MAR BARRI



“Hi haurà al·lèrgia econòmica? La gent estarà disposada a pagar més per un producte orgànic?”

# DANIELE ROSSI



“El cuiner com a educador. La gent buscarà l'autenticitat i el vincle amb el territori.”



# JORDI BRAU



“En aquesta època és bàsic i fonamental reinventar-se i adaptar-se.”

# DAVIDE TENCONI



“Cal promoure la cultura gastronòmica entre els clients: han de saber què, com i per què es fan les coses.”



A black and white close-up portrait of a woman with dark hair and large hoop earrings, looking directly at the camera with a serious expression.

**MARTA RODRIGUEZ**

“Sense comensalitat, sense relació i sense confiança no hi ha restaurant.”

A black and white portrait of a woman with curly hair and glasses, wearing a striped shirt, looking directly at the camera.

**ALICIA SEGURA**

“Cada cop més la gent es preocupa del que menja. És molt important la compra directa, la proximitat i fomentar el fàcil accés a xarxes de petits productors.”



# ESTHER GARCÍA



“Ens adaptarem encara que sabem que necessitem abraçar-nos. Els restauradors no tenim por. Però sí, ens falten mesures clares.”

# VIDAL GRAVALOSA



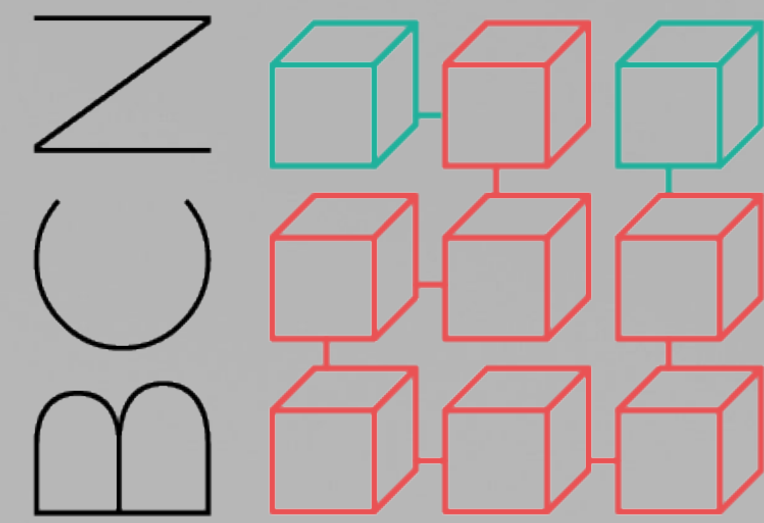
“Cal explicar la qualitat i la procedència del producte per a generar consciència en el client.”



# HO FAN POSSIBLE







**CUBIK**

HUB RESTAURACIÓ  
SOSTENIBLE

[WWW.CUBIKHUB.COM](http://WWW.CUBIKHUB.COM)