



Cubik Hub Barcelona

2022

2^a Edició

28 Novembre- 2 Diciembre

Gastropologia



Avanzando hacia la Sostenibilidad...

Barcelona Cubik HUB se configura como un espacio poliédrico donde se fijan planteamientos realistas, dando voz a los sectores involucrados con el segmento de la restauración, con el fin de generar soluciones concretas.

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***

Para alcanzar dichos objetivos la edición de 2022 se ha compuesto por 3 encuentros profesionales y 4 mesas de trabajo online donde se han compartido experiencias y conocimiento desde perspectivas complementarias.

Las ideas principales quedan recogidas en este informe final. Cuya lectura se compartirá en un acto final presencial en el Ayuntamiento de Barcelona.

Avanzando hacia la Sostenibilidad...



Barcelona Cubik HUB Restauració Sostenible, organizado por Fundación Restaurantes Sostenibles y Barcelona Restaurantes Sostenibles, con el apoyo del ayuntamiento de Barcelona.



DIRECCIÓN DEL PROYECTO



Sergio Gil Flores

Presidente Fundación Restaurantes Sostenibles



Emma G. Cabanas

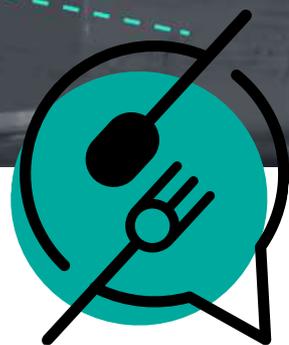
Project Manager Fundación Restaurantes Sostenibles

Avanzando hacia la Sostenibilidad...

Lunes 28 de Noviembre

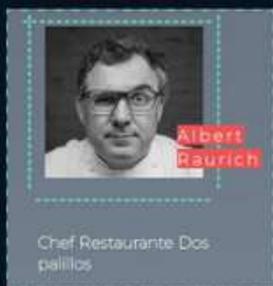
La alta cocina juega un papel fundamental a la hora de establecer las nuevas líneas de acción hacia la sostenibilidad de la restauración comercial.

Como empresas referentes y ejemplos a seguir dentro del sector hostelero, se pretende debatir sobre cuál podría ser el rol de la alta cocina para los tiempos que se nos vienen y cómo desde este rol se podría facilitar la transición hacia las nuevas demandas sostenibles que se vienen generando en el público, las instituciones y el propio personal interno.



PRESCRIPTORA SOCIAL

Ponentes



Chef Restaurante Dos palillos



Chef Caells



Chef Estimar



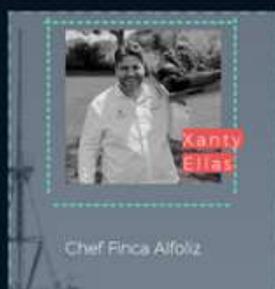
Chef restaurant Xavier Pellicer



Chef Hisop



Chef y propietario restaurante Nublo



Chef Finca Alfóiz



Chef y propietario restaurante La botica



Director y copropietario Catering Sensacions

DIRECCIÓN DEL PROYECTO



SERGIO GIL



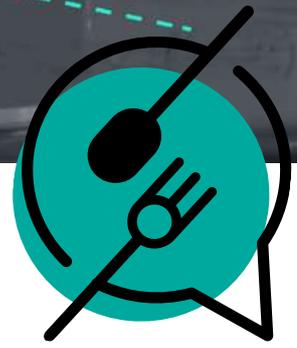
EMMA G. CABANAS

MODERACIÓN



EVA BALLERÍN

La alta cocina como prescriptora social



PRESCRIPTORA SOCIAL

Principales conclusiones:

- Las instituciones y administraciones deben trabajar por y fomentar la sostenibilidad, así como apoyar, reconocer y premiar a aquellos que están comprometidos y trabajando por un futuro más responsable.
- Lo importante que es la colaboración y cocreación para tomar medidas que ofrezcan soluciones reales.
- Los proyectos tienen que aportar esa parte cultural, ese aporte de conocimiento que después se ve a nivel de pedagogía.
- La pedagogía, la educación y la consciencia como vía para alcanzar la sostenibilidad en la sociedad.
- Se debe recuperar y divulgar la cultura campesina, es la vía de crecimiento, el pages es básico para manter las raíces y la cultura.
- La sostenibilidad, el respeto al medioambiente a los recursos tiene que surgir de una manera natural, no impuesta.
- La alta cocina va dirigida a muy poca gente, pero es un escaparate mediático y puede presionar a quien tiene la capacidad de generar grandes cambios, a las administraciones.
- Existe una mayor sensibilización por parte del cliente hacia el trabajo de los restaurantes y hay una mayor concienciación del producto de proximidad.

Disponible la grabación del encuentro en la web de la Fundación Restaurantes Sostenibles

RESTAURANTE CAELIS (1* MICHELÍN, 2 SOLES REPSOL,)

"Para que nuestros negocios sean sostenibles hay que trabajar, es imprescindible ser sostenibles económicamente"



"En nuestro sector, la participación de los restauradores dentro de las regulaciones/legislaciones que se van lanzando es absolutamente indispensable."

RESTAURANTE NUBLO (1* MICHELÍN, 1 SOL REPSOL,)

"Desde el inicio de nuestro proyecto había unas concesiones que no nos íbamos a permitir (en términos de sostenibilidad, eco-diseño"



"Para nosotros la sostenibilidad es una reto, intentamos ser prudentes y honestos en lo que hacemos y qué comunicamos"

La Sala como Propuesta de Valor

Miércoles 30 de Noviembre

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?

Ponentes

Marian Martínez
Directora y co-propietaria Cenador de Amós

Diego Sandoval
Jefe de sala y co-propietaria Coque

Eisa Gutiérrez
Onirica Club

Carlos Echapestro
Co-propietario y jefe de sala Venta Moncalvillo

Arantxa Sainz
Jefa de sala y co-propietaria Tatau

Abel Valverde
Maitre y responsable de Servicio en Pescaderías Coruñesas Restauración

Isael Ramírez
Jefe de sala restaurante Saddle

Jaime Derqui
Supervisor de operaciones Barcelona grupo La Ancha

Juan Mediavilla
Coach formador consultor Upps

Gonzalo Parras
Coordinador del Área de Conocimiento de Sala y Servicio del BCC

DIRECCIÓN DEL PROYECTO

SERGIO GIL

EMMA G. CABANAS

MODERACIÓN

EVA BALLERÍN

La Sala como Propuesta de Valor



Principales 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.

RESTAURANTE COQUE (2* MICHELÍN, ESTRELLA MICHELÍN VERDE, 3 SOLES REPSOL)

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

A portrait of Juan Diego Sandoval, a man with a beard and glasses, wearing a dark blue t-shirt. He is looking slightly to the right of the camera with a neutral expression. His left arm has a large, colorful tattoo of a fish or similar creature.

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

VENTA MONCALVILLO (1* MICHELÍN, ESTRELLA MICHELÍN VERDE, 2 SOLES REPSOL)

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



"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."

CENADOR DE AMÓS (3* MICHELÍN, ESTRELLA MICHELÍN VERDE, 3 SOLES REPSOL)

"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."

Contra el desperdicio alimentario

Jueves 1 de diciembre

Un tercio de todos los alimentos a nivel mundial se tiran a la basura. Desde el sector horeca tenemos una oportunidad de actuar de una manera más coherente y ser ejemplos del cambio también para los hogares.



En esta mesa debatiremos sobre cuáles son los factores que más inciden en esta problemática y que medidas podemos tomar, en forma de nuevos caminos hacia la mejora, desde los diferentes actores que derivan del sector y de la cadena de aprovisionamiento.

Ponentes



Director de Alimentación Sostenible Mercabarna



Chef y propietario Gat Blau



Fat Veggies



Chef Fishology



Jefe cocina Fismuler



Grup de Recerca i Gastronomia CETT



Responsable de proyectos de sostenibilidad Serunion



Co-fundador Abono Kmzero

DIRECCIÓN DEL PROYECTO



SERGIO GIL

DIRECCIÓN DEL PROYECTO Y MODERACIÓN



EMMA G. CABANAS

Contra el desperdicio alimentario



Principales conclusiones:

- Los restaurantes como prescriptores pueden liderar o abanderar la lucha contra el despilfarro.
- El tema del despilfarro alimentario ya no es solo un deber moral, sino una deber legal, ya no podemos mirar hacia otro lado.
- Se debe contemplar el desperdicio desde una visión holística, contemplando toda la cadena.
- Los restaurantes pueden influir en la producción y en la distribución, en la elaboración y en la gestión de los desperdicios.
- Trabajar directamente con los productores permite reducir el desperdicio, así como el impacto medio ambiental en general.
- La importancia de repensar los alimentos y buscar maneras de revalorizar los subproductos.
- Parte de los desperdicios generados podrían evitarse si se hiciese un trabajo de sensibilización a la población y si no hubiese determinados tabús con respecto a determinados alimentos.
- La importancia de crear una economía de compartir, colaborativa, en la apoyarse del conocimiento y la experiencia de los demás.

GAT BLAU RESTAURANT

"Las partes que tenemos que gestionar mejor las mermas son aquellas que tenga mayor impacto ambiental."



"Tenemos que contemplar los alimentos más allá de su coste económico (coste ambiental, valor real que tiene)."

RESPONSABLE DE PROYECTOS DE SOSTENIBILIDAD EN SERUNION

"Una de las mejores maneras para la toma de conciencia (sobre el desperdicio alimentario) está en la medición."



serunion



"Cantidad no significa satisfacción, tener mucha oferta, tener mucha cantidad de comida parece que esté relacionado con la calidad, y no es así."

La vigencia del término sostenibilidad

Viernes 2 de diciembre

La sostenibilidad es un término que ya está en boca de todos. Corremos el peligro de que un movimiento revolucionario de cambio pierda su fuerza debido a un uso excesivo e incoherente del concepto.



¿Cuáles son los peligros que corremos a la hora de hablar sobre sostenibilidad? ¿Cómo podemos proteger los valores y las acciones reales que surgen de este movimiento?

Ponentes



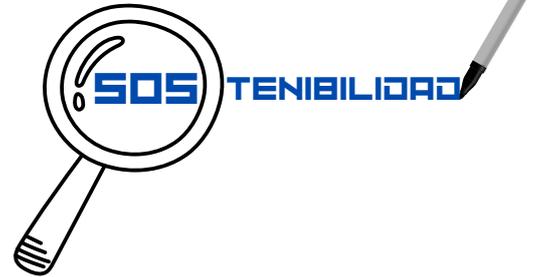
DIRECCIÓN DEL PROYECTO



MODERACIÓN



La vigencia del término sostenibilidad



Principales conclusiones:

- En todo aquello que estamos utilizando, estamos teniendo un consumo/ un impacto sobre el medio elevadísimo que va más allá de las emisiones de Co2, el problema es que estamos consumiendo mucho.
- Las empresas se han dado cuenta de la necesidad de cambiar y comunicar a los clientes que están comprometidos con el cambio.
- Incorporar la sostenibilidad en el ámbito de la restauración colectiva es especialmente complejo por las exigencias económicas de los pliegos, la falta de conexión directa con el cliente final, los usuarios finales no están necesariamente alineados con los objetivos ambientales de la empresa, etc.
- Las políticas publicas deben hacer un esfuerzo por las personas/empresas que trabajan por la sostenibilidad.
- La comunicación externa es muy importante: marcar objetivos concretos y utilizar métricas, identificar acciones concretas que lleva la empresa, dar identidad al producto..., las cosas que no conocemos no las valoramos.
- No podemos perder el foco, debemos reducir nuestro impacto, no solo compensarlo.
- La formación interna es clave, trabajamos en un sector con mucha rotación y necesitamos asegurar que todxs tenemos claro por qué hacemos lo que hacemos.

MIGUEL ÁNGEL MATEOS

CHEF EJECUTIVO EL CASINO DE GRAN VÍA Y DE ARANJUEZ

EMBAJADOR DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

"Nos hemos dado cuenta de que hay una ruptura del diálogo, con el producto ecológico"



"Hay un desconocimiento actual incluso de las etiquetas, hay chefs que utilizan productos ecológicos y ni lo saben."

RESPONSABLE DE SOSTENIBILIDAD EN MAHOU SAN MIGUEL

"Lejos de ser una moda, la sostenibilidad ha venido a quedarse por tres motivos: tema regulatorio puro, el cambio climático y el riesgo de pérdida de biodiversidad consecuente y la presión social de los consumidores hacia las empresas."



"Desde Mahou estamos volcados en ayudar al hostelero en hacer que su negocio sea un espacio más sostenible con una visión 360."

CubikHub Barcelona

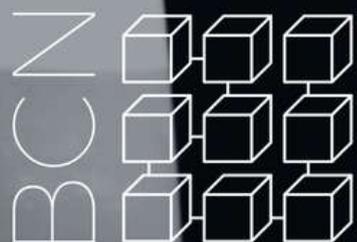
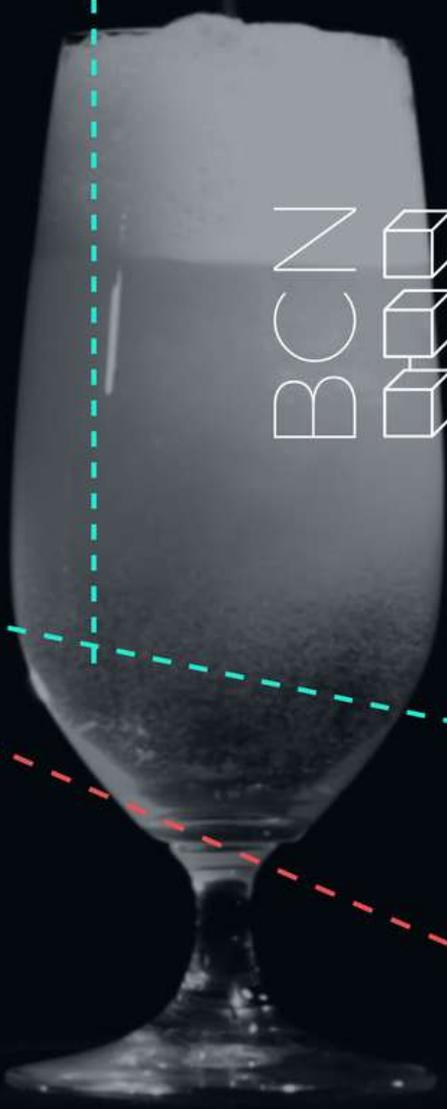
Restauració Sostenible 2022

La segunda edición online de CubikHub ha reunido a 40 profesionales del sector, con perfiles, experiencias y negocios muy distintos en torno a 4 temas que consideramos reveladores para entender la visión del sector a través de las personas que día a día se enfrentan a los retos que supone dedicarse a la restauración.

Aunque cada intervención ha denotado un punto de vista diferente, ha habido temas transversales tanto en un mismo encuentro, como entre las mesas. Por ello, a continuación se exponen las conclusiones más destacables de esta edición:

- La importancia de crear ecosistema: cada individuo tiene un conocimiento y unas capacidades determinadas, por mucha experiencia que uno tenga, rodearte y dejarte ayudar por otras personas y equipos es lo que enriquece las experiencias y la evolución del sector.
- El conocimiento y la formación como puntos claves para alcanzar una restauración más sostenible, con equipos estables y personas que valoran y revalorizan su trabajo.
- El reconocimiento de aquellos que trabajan bajo los parámetros de sostenibilidad y bienestar del personal llegará a través de una buena comunicación por parte de los propios restaurantes y una mayor visibilidad por parte de medios de comunicación y los profesionales del sector que tienen el altavoz y la visibilidad.
- Los restauradores necesitan del apoyo y la implicación de las administraciones para la adopción de medidas sostenibles y el cumplimiento de las exigencias que se les demanda sin ninguna ayuda detrás.
- Existe una mayor concienciación en torno a los 3 ejes de sostenibilidad (producto, procesos, personas) de los restauradores, sus equipos, y muy importante, por parte de los consumidores, no solo como valor añadido, sino como criterio indispensable.

Disponible la grabación del encuentro en la web de la Fundación Restaurantes Sostenibles



CUBIK

HUB RESTAURACIÓ
SOSTENIBLE

Gastropologia

