

COMO SER PIONEROS DE LA RESTAURACION SOSTENIBLE EN LA CIUDAD DE BARCELONA

SEMINARIOS DE PERFECCIONAMIENTO

Más de un centenar de profesionales de empresas de restauración de Barcelona, han participado en la I Edición del Curso sobre Restauración Sostenible, que se organizó el otoño-invierno pasado, con la colaboración de la Regiduría de Comerç i Mercats del Ajuntament de Barcelona, organizados por la asociación Barcelona Restaurants Sostenibles.

Para mejorar progresivamente el conocimiento sobre sostenibilidad en restaurantes, el Curso contemplaba la celebración de sendos seminarios especializados en las áreas impartidas: Product, Planet y People y en el que participaron como oradores, directivos y cuadros intermedios especializados en los contenidos y materias impartidas.

AGENDA DE SEMINARIOS

PRODUCT	PLANET	PEOPLE
Oferta de proximidad y KMO	Eficiencia energética	Gestión del talento
Estacionalidad	Gestión del agua	Gastropología
Alimentos ecológicos	Gestión de residuos	Inclusión
Alimentos certificados	Arquitectura sostenible	Marketing verde
Fair Trade	Movilidad y logística	Planes de RSC
Non food		

La duración de cada seminario es de 12 horas repartidas entre 4h presenciales y 8h en aprendizaje on-line, sometiéndose cada participante a una evaluación sobre su grado de aprovechamiento de los conocimientos impartidos.

Las fechas de celebración están previstas para el mes de Mayo los días: 7 (Product), 14 (Planet) y 28 (People) en horario matinal de 9.00 a 13.00h.

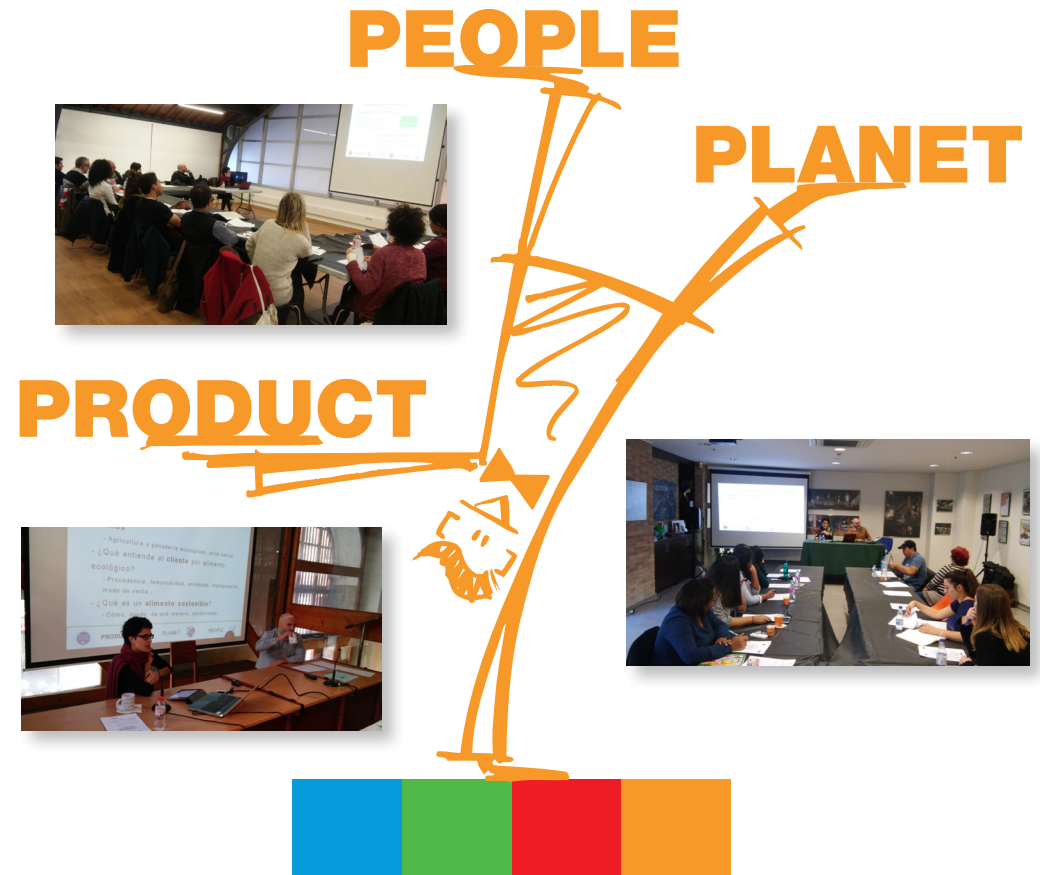
La asistencia es gratuita pero dado que las plazas son limitadas se atenderán las solicitudes por riguroso orden de llegada al e-mail: gestion@restaurantessostenibles.com

Más información teléfono:
658536959

y www.restaurantessostenibles.com

NUEVOS
CURSOS

MAYO
2018



Organizado por:



Con la colaboración de:



Partners:

