

JORNADA BARCELONA RESTAURANTES SOSTENIBLES

17
de mayo
2017

ESADE
Avda. Pedralbes, 60
Barcelona

PROGRAMA DE INTERVENCIONES

- 8,45h - 9,15h Acreditaciones
- 9,15h - 10,25h **Sesión inaugural**
"Los pasos de Barcelona hacia la sostenibilidad"
- Jaume Collboni, Teniente de alcalde Empresa, Cultura e Innovación Ajuntament de Barcelona
"Escenario de la sostenibilidad en los restaurantes urbanos"
- Norberto Navarro, Presidente de Restaurantes Sostenibles
- Dr. Marc Oliveras, Director y cofundador NGWI, Not GreenWashing Institute
Moderador del coloquio: Josep Francesc Valls, Catedrático ESADE y Director Aula Internacional Innovación Turística
- 10,25h - 10,50h Pausa-café
- 10,50h - 11,40h **PRODUCT:** "Cadena de suministro y procesos sostenibles en el F&B"
- Carlos Zamora, Director General Grupo De Luz
- Guido Weinberg, Director de Woki Organic Market
- Joaquín López, Director de Enoterra Fast Good
- Bárbara Balcells, Directora de Comunicación de Bacoa Burger
Moderador del coloquio: Pere Chias, President del Gremi de Restauració de Barcelona
- 11,50h - 12,50h **PEOPLE:** "Sociedad y Restaurantes"
- Alex Pujol, Director de Cuina Justa Fundació Cassià Just
- Elena Pulido, Responsable Selección y Formación. RRHH España. Grupo Areas
- Ana March, Dirección de Gestión de Personas de Establiments Viena
- María Calvo, Directora de Gestión del Talento y Responsabilidad Corporativa de Grupo Vips
Modera el coloquio: Ricard Santomà, Decano HTSI
- 12,50h - 13,40h **PLANET:** "Medio Ambiente y Restaurantes"
- Isabel Coderch, Directora, Te Lo Sirvo VERDE
- Eva J. Santos, Saver de weSAVEeat
- Jordi Gargallo, Director SERHS Projecte i Equipaments
- Ricard Jornet, Propietario, La Sal del Varador, "Xiringuito responsable Mataró 2015"
Moderador del coloquio: Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de Restaurantes Sostenibles
- 13,50h - 14,30h **Clausura:** "Los restaurantes del futuro, propuesta de valor, talento y sostenibilidad"
- Josep Francesc Valls, Catedrático ESADE y Director Aula Internacional Innovación Turística
- Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de Restaurantes Sostenibles
- Manuel Vázquez, Coordinador Restauración Regidoría Comerç i Mercats Ajuntament de Barcelona
Preside: Montserrat Ballarín, Regidora Comerç i Mercats, Ajuntament de Barcelona

PLAZAS LIMITADAS

Para más información y pre-inscripciones: direccion@restaurantessostenibles.com

Organizado por:



**Ajuntament
de Barcelona**

ESADECREAPOLIS
Aula Internacional de Innovación Turística

Con la colaboración técnica de:

