

SEMINARIO 1

27 Mayo - Mercat de Sants - Aula gastronómica
POLÍTICA DE SUMINISTROS FOOD/NON FOOD

PROGRAMA

- 9,30h Apertura de la reunión
 9,45-10,45h Sesión I:
- Circuitos cortos de Comercialización
 - Alimentación saludable y sostenible
 - Suministros de alimentos y bebidas
 - Comercio de Proximidad, KM0 y Estacionalidad
 - Certificación de producto y Comercio
- 11-11.30h Pausa-Café
 11.30-13.30h Sesión II:
- Autoproducción
 - Hidroponía
 - Slow cooking
- 13.30h Sesión III: Non Food
- Químicos de Limpieza
 - Productos de uso único

Intervienen:

- Yolanda Cerdá. Institut Cerdá
- Nacho Peres. Can Gallina
- Silvia Fillola. Anna Ecológica
- David Rodríguez. Cafés Novell
- Ana Corroer. Arran de Terra
- Roser Asensio y Fabio Gambirasi. Rest. Mala Hierba
- José Tortosa. Disarp
- Marta Conill. Duni Iberica
- Blanca Esteve. Aleanutri
- Nadia Pereyra. Rest. El Niu del Roc/Bodevici
- Anneke Stolk y Sonia Espigares. Instagram
- Guillem Miralles. Xarxa de Productes de la Terra. DIBA

REALIZADO

SEMINARIO 2

17 Junio - Mercat de Sants - Aula gastronómica
SOSTENIBILIDAD MEDIO AMBIENTAL (I)

PROGRAMA

- 9,30h Apertura de la reunión
 9,45-10,45h Sesión I: Eficiencia Energética
- Gestión de los consumos energéticos
 - Cocinas sostenibles
 - Equipos de frío y gases refrigerantes
 - Gestión de Calidad del Aire, Temperaturas y Ventilación
- 11-11.30h Pausa-Café
 11.30-13.30h Sesión II:
- Alternativas
 - Arquitectura Sostenible
 - Eco-diseño

Intervienen:

- Adrián Gómez. Gestordeenergia.com
- Alberto Cristofol. Grupo Serhs
- Antonio Martínez. Habita Clima
- Barbara Navarro. Happy Agua
- Josep Freixas. Winterhalter
- Loic Le Goueff. Green in Blue Aquapioneers
- Martin Amado. Energie House
- Charo del Val. PEFC. La Alacena del Gourmet
- Markel Comerzana. Inédit Consulting
- José Tortosa. Disarp
- David Rodríguez. Café Novell
- Vidal Gravalosa. Chef
- Raul Ballado. INFRICO

REALIZADO

SEMINARIO 3

1 Julio - Mercat de Sants - Aula gastronómica
SOSTENIBILIDAD MEDIO AMBIENTAL (2)

PROGRAMA

- 9,30h Apertura de la reunión
 9,45-10,45h Sesión I: Residuos en Restaurantes
- Normativa actual
 - Separación de Residuos
 - Gestión del Residuo Orgánico: Alternativas
- 11-11.30h Pausa-Café
 11.30-13.30h Sesión II: Economía Circular
- El residuo como recurso
 - Compostadores
 - Cálculo
- 13.30-15.30h Sesión III: Gestión de residuos
- Gestión de la última milla

Intervienen:

- Agencia de Residuos de Catalunya
- Teresa Guerrero
- Naiara Comas
- Isabel Coderch. Te lo sirvo verde
- Josep M^a Vallés. Tarpuna
- Constance Lambert. Winnow
- Diletta Parente. Rescue Dinner
- Gonzalo Manen. GM Consulting
- Carlos Marín. Togood ToGo
- Cesar Gilabert. Ajuntament de Barcelona
- Nuria Martínez. Duni Ibérica
- David Rodríguez. Cafes Novell
- Maite Ferre. Social Fooding

REALIZADO

SEMINARIO 4

30 Septiembre - Mercat de Sants - Aula gastronómica
EL MARKETING Y COMUNICACIÓN EN UN RESTAURANTE SOSTENIBLE

- Marketing Verde y Sostenibilidad
- Marketing y Consumo Responsable
- Estrategias de Comunicación: internas y externas
- Greenwhasing
- Como crear una marca sostenible
- Benchmarking y Reporting Sostenible
- Redes Sociales y Marketing Sostenible
- Análisis de Casos de éxito

Avance Oradores:

- Alex Durrande. Ego Re Vos
- Iván Enríquez. Leka
- Isabel Acevedo. Acevedo.Com
- Mario Cañizal. Restaurantes Sostenibles
- Isabel Coderch. Te lo sirvo Verde
- Blanca Esteve. Aleanutri
- Federica Marzioni. Gastropología
- Ángel Pérez. El Posit de Tarragona
- Emilio Vilá. Ecoveritas
- Mahin Chowdhury. It's Enjoyable.
- Jordi Castán. Rest. Ona Nuit

SEMINARIO 5

7 Octubre - Lugar por determinar
LAS PERSONAS EN LOS RESTAURANTES SOSTENIBLES

- Clientes y Consumo Responsable - Actitud del cliente ante los ecolabels - Modelos de Consumo Responsable - Alimentación Saludable y Sostenible - Accesibilidad a locales - Empleo y Restaurantes Sostenibles - Formación en Sostenibilidad - Tratamiento de la oferta de personas en riesgo de exclusión laboral - Introducción a la Gastropología: El gestor medio ambiental - Directrices para la elaboración de un plan de RSC

PROGRAMA
(en elaboración)

Dirección del Ciclo de Seminarios: Sergio Gil, Mario Cañizal y Federica Marzione. RESTAURANTES SOSTENIBLES

Lugar de celebración: Aula Gastronómica. Mercat de Sants. Carrer de Sant Jordi 6. Pk en subsuelo.

GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO



Una inédita **Plataforma tecnológica**, será la herramienta fundamental para llegar a la sostenibilidad a través de las sesiones formativas y los objetivos que se deseen alcanzar. El programa Sostenibilidad en Marcha no acaba con el otorgamiento de la certificación del mismo nombre, sino que lo que persigue, permite y propone es facilitar a la empresa de restauración participante disponer, por un lado, del acervo de información y conocimientos necesarios, para superar los requisitos que la lleven hacia la sostenibilidad plena, y por otro, de herramientas de medición del nivel de logro de los objetivos que se fija, en los plazos también decididos por se, en orden a alcanzarla. Serán estas herramientas de medición las que se utilizarán para otorgar de forma definitiva, caso de alcanzar los objetivos fijados por cada empresa, el **certificado de RESTAURANTE SOSTENIBLE ¡En Marcha!**

Organiza:



Con la colaboración de:



INSCRIPCIONES

Al programa sólo pueden inscribirse 50 empresas y las que deseen hacerlo deberán hacerlo cumplimentando el cuestionario que deben solicitar a gestion@restaurantessostenibles.com, re-enviándolo, al mismo mail, con el fin de analizar si, cumpliendo los requisitos que se exigen, logra la plaza definitivamente.

Se dispondrá de información más detallada en: www.restaurantessostenibles.com

ENTIDADES Y EMPRESAS COLABORADORAS

El programa Sostenibilidad en Marcha cuenta con el soporte técnico de RESTAURANTES SOSTENIBLES/ apesafn, Barcelona + Sostenible y la colaboración del Ajuntament de Barcelona, así como de un completo cuadro de otras entidades, profesionales y empresas, con experiencia en desarrollo sostenible, que como partners garantizan el rigor y eficacia de la iniciativa.

