



ENCUENTRO DE PUEBLOS Y
CIUDADES POR LA SOSTENIBILIDAD
Toledo del 2 al 4 de abril de 2019
www.conamalocal.org

El papel clave de la hostelería dentro de la economía circular (ST-30)

Buenas prácticas en materia prevención y solución del
desperdicio alimentario

Mario Cañizal
Vicepresidente Ejecutivo
RESTAURANTES SOSTEINIBLES/apesafh
gestion@restaurantessostenibles.com
www.restaurantessostenibles.com



Buenas prácticas en materia de prevención y solución del desperdicio alimentario

- 01** El movimiento **RESTAURANTES SOSTENIBLES**
- 02** Gestión del desperdicio en destino
- 03** Gestión del desperdicio en origen
- 04** El desperdicio como recurso en la economía circular



OBJETIVOS DE RESTAURANTES SOSTENIBLES:

- Crear un set(código de buenas prácticas) de implantación de normas de sostenibilidad en restaurantes.
- Impartir cursos y seminarios sobre sostenibilidad en .. III Ed PIONEROS y II Simposium Int. De Economía Circular.
- Crear acuerdos de cooperación con proveedores de alimentos, bebidas, equipamiento y servicios vinculados a la sostenibilidad en restaurantes.
- Presencia en internet y RRSS
- Representar a los restaurantes sostenibles en instancias de la UE: Fundacion Ellen MacArthur
- Colaborar en crear una red de asociaciones :





A través del Programa PIONEROS hemos llegado, en dos años, a más de 200 empresas de restauración de la Ciudad de Barcelona

II Ciclo de Sesiones Formativas "Como ser Pioneros en Restauración Sostenible"

A lo largo del IV Trimestre de 2018 Barcelona Restaurants Sostenibles, con el apoyo y colaboración del Ajuntament de Barcelona, a través de la Regidoria de Comerç i Mercats, promueve un nuevo ciclo de cinco cursos, en diferentes barrios de la ciudad, dirigidos a bares, cafeterías y restaurantes que desean conocer los principios en los que se basa la sostenibilidad, con el fin de progresivamente tomar medidas que le permitan identificarse con dicho objetivo.

Bajo el título PIONEROS EN RESTAURACION SOSTENIBLE, durante 2017 se realizó ya un primer ciclo de cursos en los barrios de Barceloneta, Glories, Gracias, Sants y de la Ribera, que fueron después completados con sendos seminarios monográficos, sobre temas vinculados a los productos de proximidad, estacionalidad, certificación, eficiencia energética, gestión de residuos, atención a clientes y formación de empleados.

El curso, cuya asistencia es gratuita, se imparte de forma presencial, pero, se complementa con sesiones on-line, con la ayuda de un asesor y tras una evaluación se puede conseguir el Diploma de Pionero en Restauración Sostenible.

Pueden participar en los cursos tanto directivos como empleados en bares, cafeterías y restaurantes que si así lo manifiestan pueden asociarse a Barcelona Restaurants Sostenibles de forma gratuita y contar con ventajas en materia de bonificaciones fiscales y auditorías medio ambientales.

Las fechas previstas para los cinco cursos son:

22 de Octubre: Barrio de Sant Andreu

29 de Octubre: Barrio de Les Corts

05 de Noviembre: Barrio de Fort Pienc

26 de Noviembre: Barrio de la Farinera del Clot

10 de Diciembre: Barrio de l'Eixample



Dado que las plazas son limitadas, las inscripciones en los cursos se atenderán por orden de solicitud a través del e-mail enviado a gestion@restaurantessostenibles.com o llamando al 658536959

Organitzat per:



Amb la colaboració de:





Buenas prácticas en materia de prevención y solución del desperdicio alimentario

- 01** El movimiento **RESTAURANTES SOSTENIBLES**
- 02** **Gestión del desperdicio en destino**
- 03** **Gestión del desperdicio en origen**
- 04** **El desperdicio como recurso en la economía circular**



En 2017 apoyamos el lanzamiento de una de las primeras apps para reducir el desperdicio alimentario en los establecimientos





Desde 2018 colaboramos con La Fundacion Rezero que promueve la II ed. de ReMENJA´mmm

Remenja'mmm

Massa bo per llençar-ho

Boníssimm!

Porta'mmm a casa si no m'has pogut acabar

Ressopa'mmm!

www.remenjammm.cat

#remenjammm

IMPULSAT PER:
Rezero
Fundació per a la
nutrició sense fronteres

Fundació Banc de Recursos

GRUP GSE

AMB EL SUPORT DE:
Ajuntament de Barcelona





2019:Rescue Diner fomenta que los chefs oferten menus a partir de productos de supermercados o mercados que no se comercializarán



La asociación Valueloops

TIENE EL PLACER DE INVITARTE AL PRIMER



CHEFS DE TALENTO ELABORARÁN UN MENÚ CREATIVO UTILIZANDO ALIMENTOS RECUPERADOS DE TEMPORADA Y KMO

TE ESPERAMOS EN EL

MARIMORENA BCN

CHEF ALBERT MENDIOLA

Carrer de Loreto, 24 - 08029 Barcelona
Jueves, 28 de Febrero 2019 | 20.30 h

PRECIO: 40€ POR PERSONA
PARA RESERVAS: RESCUEDINNER@GMAIL.COM





La II edición de Rescue Diner en Barcelona el 4 de Mayo





Buenas prácticas en materia de prevención y solución del desperdicio alimentario

- 01** El movimiento **RESTAURANTES SOSTENIBLES**
- 02** Gestión del desperdicio en destino
- 03** **Gestión del desperdicio en origen**
- 04** El desperdicio como recurso en la economía circular



Inteligencia artificial aplicada a la gestion del desperdicio.: Winnow

ANTES	DESPUÉS	CAMBIO DETECTADO	CAMBIO SUPERPUESTO	
				<ul style="list-style-type: none">SEGUNDO PLANOFISH AND CHIPS
				<ul style="list-style-type: none">SEGUNDO PLANOPOLLO PIRI PIRI
				<ul style="list-style-type: none">SEGUNDO PLANOTARTA DE ALMENDRAS CON DAIM



Inteligencia artificial aplicada a la gestión del desperdicio





Buenas prácticas en materia de prevención y solución del desperdicio alimentario

- 01** El movimiento **RESTAURANTES SOSTENIBLES**
- 02** Gestión del desperdicio en destino
- 03** Gestión del desperdicio en origen
- 04** **El desperdicio como recurso en la economía circular**



Las ciudades deben comprometerse con el fomento de la economía circular en los restaurantes: I Simposium Internacional de Economía Circular y

Barcelona, 20 de novembre de 2018 1er Simposi Internacional

ECONOMIA CIRCULAR, SOSTENIBILITAT I RESTAURANTS A LES GRANS CIUTATS

Les associacions professionals, Restaurants Sostenibles i Barcelona Restaurants Sostenibles que, amb el suport i col·laboració de l'Ajuntament de Barcelona, estan desenvolupant el programa de formació Pioners en Restauració Sostenible, amb l'objectiu de donar a conèixer els principis de sostenibilitat a bars, cafeteries i restaurants de la Ciutat Comtal convoquen un Simposi Internacional el proper 20 de Novembre, amb la finalitat d'oferir a aquestes empreses com poder integrar la seva activitat sostenible, present i futura, en els esquemes d'economia circular que garanteixen una oferta completa d'alimentació fora de la llar, saludable, sostenible i responsable.

La reunió s'estructura en dues sessions principals, d'acord als treballs de la Fundació Ellen MacArthur, que dinamitza el projecte Cities&Circular Economy for Food, alguns dels seus objectius són:

- Otorgar a xefs i restaurants un singular protagonisme en matèria de sostenibilitat
- Aconseguir que els residus es converteixin en recursos

Acompanyades d'experiències-flash sobre iniciatives ja abordades en un o altre àmbit.

Lloc: Barcelona Activa - Districte 22@
Edifici medaTIC, Sala d'actes Cibernetarium
Carrer de Roc Boronat 117, planta 1, 08018 Barcelona

Informació:
e-mail: gestion@restaurantssostenibles.com
Mòbil: 658336959
www.restaurantssostenibles.com



20-N-18

#barcelona

BARCELONA RESTAURANTS SOSTENIBLES



9.00-9.30.

Acreditació de participants i entrega del programa definitiu.

9.30. Inauguració de la Jornada

- Sergio Gil, President Barcelona Restaurants Sostenibles
- Norberto Navarro, President de Restaurants Sostenibles
- Pere Cluas, President del Gran Premi de Restauració de Barcelona
- Agustí Colom, Regidor de Turisme, Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona

9.45-10.45

SESSIÓ I: L'autosuficiència Alimentària a les Ciutats

- El projecte Cities & Circular Economy for Food. Nick Jeffries, Ellen MacArthur Foundation.
- Cures Centrals de Barri i autosuficiència alimentària. Jesús Pagán, President de Foodtopia

10.45-11.15. Col·loqui moderat per:

Sergio Gil, President Barcelona Restaurants Sostenibles

11.15. Pausa-Cafè

11.30-12.45

SESSIÓ II: Residus que seran Recursos

L'experiència dels restaurants

- Compost: Bio-Gas, Moulinot France, Stephan Marinaz
- Pemacultura: Restaurant Mala-Hierba, Roser Assensio i Fàbrik Ganiboras
- Eco-Consciència: Restaurant Llerna, Inedit, Markel Comenzarà
- Accions Col·lectives: Bazarro, Marta Beltrán

12.45-12.50. Col·loqui moderat per:

Isabel Codercu, Directora de Te'lo S'ino Verde

12.50-14.10

SESSIÓ III. Residus que seran Recursos

Tecnologies al servei de la sostenibilitat i l'economia circular

- Gestió del ma baratzament: Constance Lambert, Business Dev. Manager per França i Espanya
- Winnow Solutions

Experiències-F'ash

- Packaging: Cafés Novel, Josep Novell
- Cicle del Aigua: Hapoyagaya, Vincent Galaud
- Llençania hostaleria: Nayal Texts, Razón García
- Compostadores: Tarouni, Josep M' Vallès

14.10-14.20. Col·loqui moderat per:

Tatiana Amaya, Gerència de Barcelona Restaurants Sostenibles

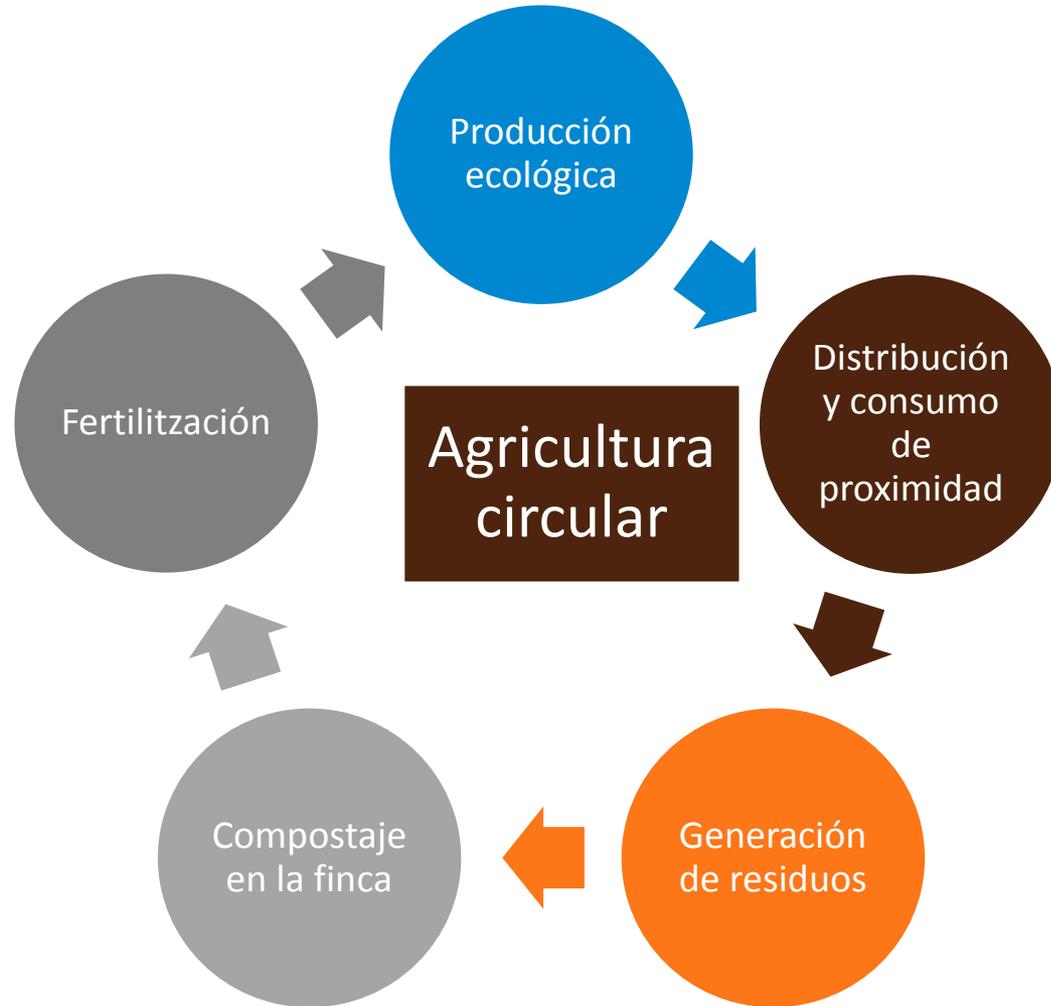
14.20-14.30. Cloenda a càrrec de Sergi Martí, Gerent de

Turisme, Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona

14.30. Apertiu

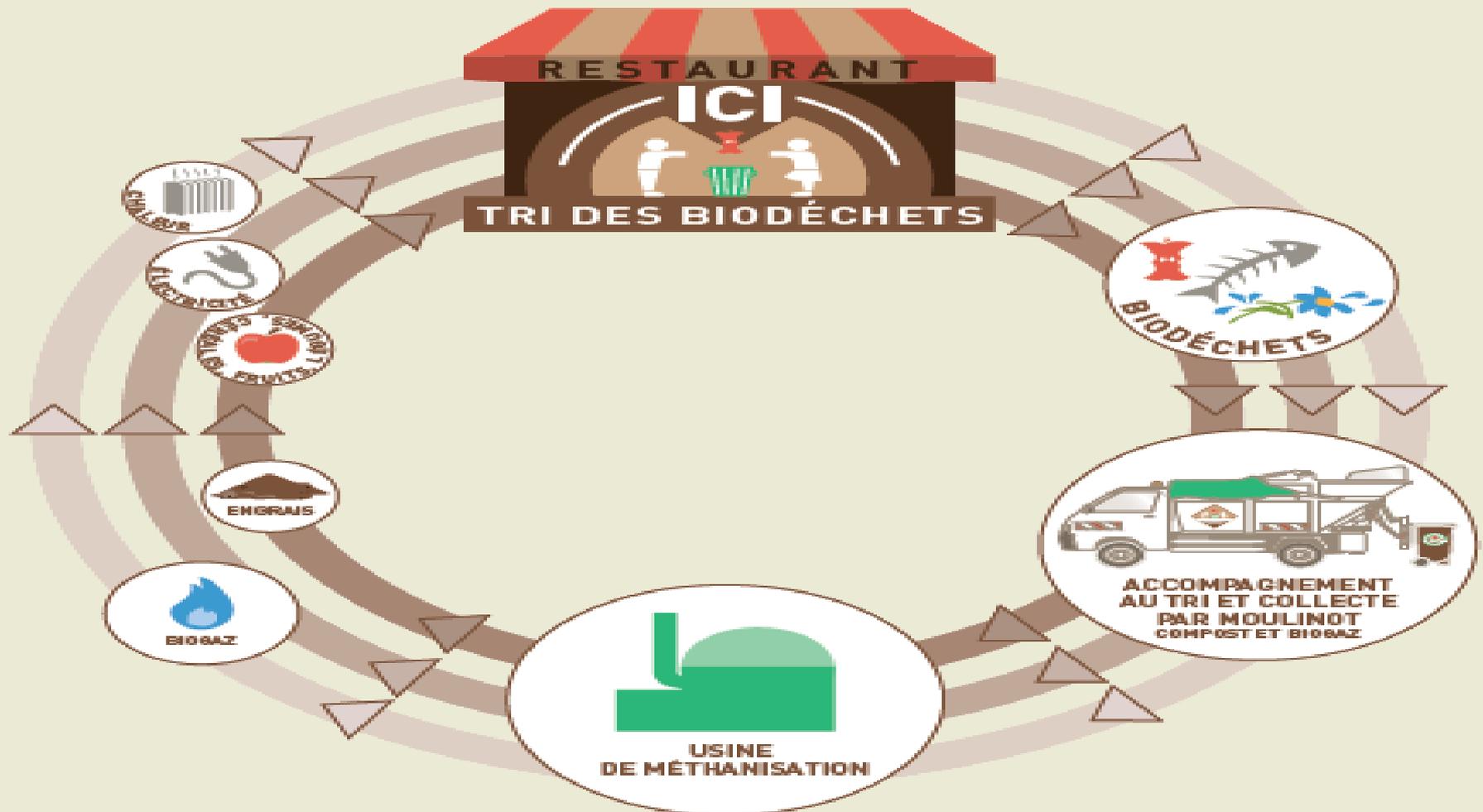


La propuesta: economía circular aplicada a la agricultura ecológica

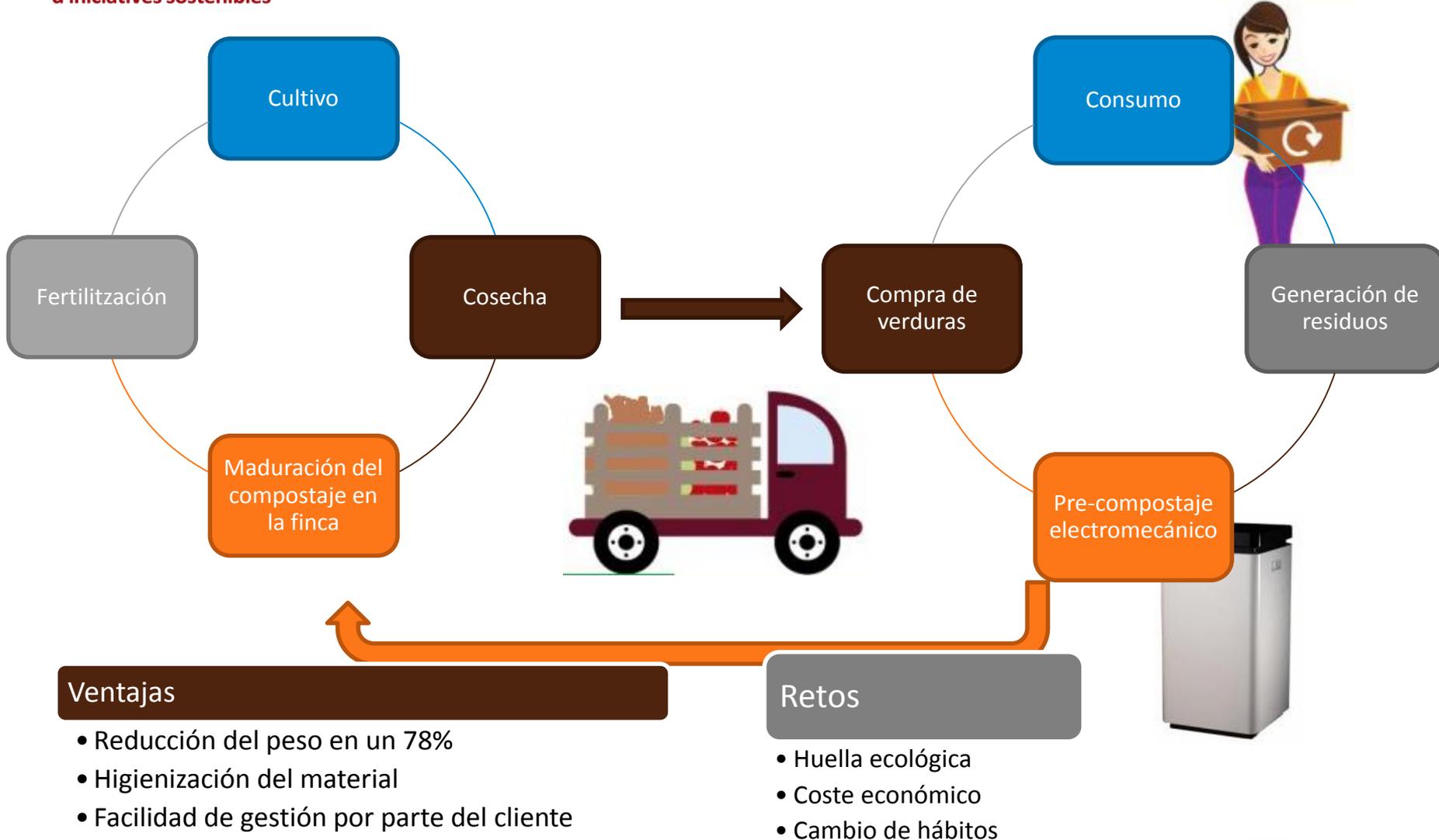




Gestión colectiva del aprovechamiento del residuo orgánico: El caso Moulinot



Clave: pre-tratamiento del residuo en casa del cliente con una máquina de compostaje





III Edición de PIONEROS: Cómo prepararse para CERTIFICARSE en Sostenibilidad





II Simposium Int. de Economía Circular y Restaurantes: Barcelona, 20 de Noviembre



Avance de Programa

“Función de los Restaurantes en la economía circular para la alimentación de las ciudades”

- **Uso de producción periurbana**
- **Aprovechamiento al máximo de los alimentos que se usan en el restaurante.**
- **Eco-concepción de nuevos productos**
- **Aplicación de la inteligencia artificial**



¡Gracias!

#ConamaLocalToledo