



El segundo ciclo de *Pioneros en restauración sostenible*, se abre a las colectividades

10-10-2018

Fruto de la buena respuesta que tuvo el pasado año la primera edición de las sesiones formativas *Pioneros en restauración sostenible*, el próximo 22 de octubre se inicia un segundo ciclo compuesto de cinco cursos que, como novedad, se abre y dirige también al segmento de la restauración social y colectiva.

A lo largo del cuarto trimestre de 2018, [Barcelona Restaurantes Sostenibles](#), con el apoyo y colaboración de la concejalía de *Comerc i Mercats* del Ayuntamiento de Barcelona, están promoviendo un segundo ciclo de las sesiones formativas *Pioneros en restauración sostenible*; un ciclo de cinco cursos que se celebrarán en distintos barrios de Barcelona y que se dirige a profesionales de bares, cafeterías, restaurantes y, este año también, de centros de colectividades (comedores escolares, residencias, guarderías...).

Barcelona Restaurantes Sostenibles está trabajando en un dossier de la UE, el *Cities & circular economy for food*, que trata de la autosuficiencia alimentaria de las ciudades y que da una singular importancia a temas como el abastecimiento de productos de proximidad o la gestión de residuos en la alimentación colectiva; de ahí la inclusión este año de temática específica dirigida a las colectividades.

El objetivo de esta formación es dar a conocer los principios en los que se basa la sostenibilidad en restauración, con el fin de facilitar la toma de medidas y decisiones que acerquen los distintos servicios a los objetivos del desarrollo sostenible.

Los cursos, cuya asistencia es gratuita, son presenciales pero se complementan con sesiones *online*. Con la ayuda personalizada de un asesor y tras realizar toda la formación, se podrá acceder a una evaluación para obtener el 'Diploma de pionero/a en restauración sostenible'.

El primer ciclo de esta formación, impartida el año pasado, se desarrolló en los barrios de la Barceloneta, Glòries, Gràcia, Sants y Ribera y fue después completado con seminarios monográficos sobre temas relacionados con los productos de proximidad, estacionalidad, certificaciones, eficiencia energética, gestión de residuos, atención al cliente y formación de empleados.

En las diferentes formaciones pueden participar tanto directivos como empleados y en cualquiera de los casos se pueden aprovechar ventajas en materias de bonificaciones fiscales y auditorías medioambientales. **Las fechas previstas para los cinco cursos de este segundo ciclo son: 22 de octubre, 29 de octubre, 5 de noviembre, 12 de noviembre y 19 de noviembre.**

Dado que las plazas son limitadas, las inscripciones se atenderán según el riguroso orden de solicitud.

– Más información e inscripciones: gestion@restaurantessostenibles.com / tel: 658 53 69 59.

Noticias Relacionadas

- [La lucha contra el desperdicio alimentario, una obligación para afrontar un futuro con garantías](#)
- [Aprovechar el potencial de los comedores escolares, por un mundo más justo y saludable](#)
- [El gobierno elaborará un plan para incorporar criterios ecológicos en la contratación pública](#)
- [Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos](#)