



Barcelona acoge un seminario sobre economía circular y sostenibilidad en restauración

14-11-2018

Barcelona Restaurantes Sostenibles en colaboración con el Ayuntamiento de Barcelona celebrarán el próximo 20 de noviembre el I Simposio internacional sobre restauración y economía circular, aunque más centrado en la restauración comercial, la organización abre sus puertas también a la restauración social y colectiva.

Las asociaciones profesionales Restaurantes Sostenibles y Barcelona Restaurants Sostenibles con el apoyo y colaboración del Ayuntamiento de Barcelona celebrarán el próximo 20 de noviembre el I Simposio internacional sobre restauración y economía circular, para tratar de introducir a los asistentes en aspectos como garantizar el abastecimiento de productos de proximidad en las cocinas o lograr que desperdicios y residuos en las cocinas se conviertan, de nuevo, en recursos.

Entre otros profesionales y empresas, participarán expertos internacionales de la fundación Ellen MacArthur (que lidera la prospectiva sobre economía circular en la UE); Moulinot (experiencia colectiva de restaurantes de París para gestionar el residuo orgánico convirtiéndolo en compost y biogás; o Winnow (software de gestión para calcular el coste de las mermas y reducir el *food cost*). Isabel Coderch (Te lo sirvo verde), nuestra habitual colaboradora para temas relacionados con el desperdicio alimentario y la sostenibilidad en general, participa también en el seminario.

Cabe recordar que la economía circular es un concepto económico que se interrelaciona con la sostenibilidad y cuyo objetivo es que el valor de los recursos, materiales de elaboración y productos finales se mantengan en la actividad económica, durante el mayor tiempo posible minimizando la generación de residuos.

La transición de una economía lineal (producir, usar y tirar) a una de carácter circular (reducir, reusar y reciclar) ya se ha puesto en marcha y es pilar central de la estrategia económica estructural de la UE para el 2030, con el fin de preservar y mejorar los recursos naturales, optimizar su uso y fomentar la eficiencia del sistema económico.

¿Qué contribución pueden realizar los restaurantes y servicios de colectividades y hostelería en general a un sistema alimentario urbano más circular? Iniciados ya en planes de sostenibilidad, contemplar éstos en el seno de la economía circular, dota a los

restaurantes de una perspectiva más sistémica donde usados los recursos, sus residuos se convierten también en recursos a utilizar, ya que toda materia biodegradable vuelve a la naturaleza y lo que no es biodegradable, se reutiliza.

PROGRAMA

9.00h – 9.30h. Acreditación de participantes y entrega del programa definitivo

9.30h. Inauguración de la Jornada

Sergio Gil, presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.

Norberto Navarro, presidente de Restaurantes Sostenibles.

Agusti Colom, concejal de Turismo, Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Barcelona.

9.45h – 10.45h. **Sesión I: La autosuficiencia alimentaria en las ciudades.**

– El proyecto *Cities & circular economy for food*. **Nick Jeffries** (*Ellen MacArthur Foundation*).

– Las 'cocinas centrales' de barrio ¿una solución para lograr la autosuficiencia alimentaria dentro de esquemas de sostenibilidad y economía circular? **Jesús Pagán**, presidente de Foodtopía.

10.45h – 11.15h. Coloquio y pausa café.

11.15h – 12.45h. **Sesión II: Residuos que serán recursos.**

– Experiencias:

- Compost y bio-gas. 'Moulinot' (France), **Stephan Martínez**.
- Permacultura. 'Restaurante Mala Hierba', **Roser Asensio** y **Fabio Gambirasi**.
- Eco-concepción. 'Restaurante Lluerna'. 'Inèdit'. 'Markel Cormenzana'.

12.45h – 12.50h. Coloquio.

12,50 – 14.10h. **Sesión III: Residuos que serán recursos.**

– Tecnologías al servicio de la sostenibilidad y la economía circular en restauración.

– Gestión de residuos. **Constance Lambert** (Winnow Solutions).

– Experiencias:

- Packaging. Cafés Novell. **Josep Novell**.
- Ciclo del Agua. Happy Agua. **Bárbara Navarro**.
- Lencería Hostelera. Vayoil Textil. **Ramón García**.
- Compostadoras. Tarpuna. **José M. Valles**.
- Acciones colectivas. Rezero. **Marta Beltrán**.

14.10h – 14.20h. Coloquio.

14.20h – Clausura a cargo de Ayuntamiento de Barcelona.

INSCRIPCIONES

– Más información e inscripciones: gestion@restaurantessostenibles.com / 658 53 69 59 (la inscripción al seminario es gratuita y las plazas limitadas).

– Lugar: Auditori de Barcelona Activa. Calle Llacuna 162. Barcelona

Noticias Relacionadas

- El segundo ciclo de Pioneros en restauración sostenible, se abre a las colectividades
- La lucha contra el desperdicio alimentario, una obligación para afrontar un futuro con garantías
- Hablando se entiende la gente: las claves de la comunicación ambiental en colectividades
- Aprovechar el potencial de los comedores escolares, por un mundo más justo y saludable