

PLA D'ACCIÓ

B+S

*Barcelona Restaurants
Sostenibles*



**BARCELONA
+ SOSTENIBLE**



1. Dades de l'organització

Nom:

Breu descripció:

Dades de contacte



Data de la signatura del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat 2012-2022](#):

2. Dades del Pla d'Acció

Expliqueu com us heu organitzat per fer el Pla d'Acció:

- Reunions de la Junta Directiva per fixar les accions prioritàries.
- Reunions amb els membres associats i hostalers no associats de la ciutat de Barcelona.
- Reunions amb les entitats més representatives, que tenen com a objectius la sostenibilitat en el sector de l'hosteleria.

Les reunions s'han realitzat per grups de treball en funció de les àrees o àmbits d'actuació de Barcelona Restaurants Sostenibles: PRODUCT, PLANET i PEOPLE.

Data de publicació del Pla d'Acció:

Vigència del Pla d'Acció:

Pla o plans d'acció anteriors:

3. Objectiu del Pla d'Acció

Punt de partida del Pla d'Acció:

Les actuacions van dirigides a incrementar el nombre de restaurants que coneguin els principis de sostenibilitat, les seves eines de gestió i el camí cap a la certificació de les seves activitats com a sostenibles.

Amb el feedback rebut de cursos, seminaris i el Simposi d'economia circular, en els últims dos anys, estem en condicions de garantir que el nostre model de sostenibilitat és holístic i 100% extractat de la situació actual dels Restaurants.

Disposem de material pedagògic i professorat de primer ordre i pot dir-se l'únic existent en l'estat espanyol. El nostre pla d'acció és INTENSIFICAR les iniciatives escomeses fins al moment.

Propòsit principal del Pla d'Acció:

Augmentar el nombre de restaurants que dominin la filosofia del desenvolupament sostenible.

4. Descripció de les actuacions

1. Nom de l'actuació: **Curs de Pioners III en Restauració Sostenible**

Objectius d'aquesta actuació:

Continuar el foment de coneixement i aplicació de bones pràctiques Sostenibles en Restaurants.



Breu descripció:

Tercer any de convocatòria de cursos per a la iniciació de la sostenibilitat en la restauració. Programades dues o més sessions, de 4 hores en règim presencial i de 12 hores en règim on-line.

Les sessions formatives tracten sobre política de subministraments, medi ambient i persones i són impartides per professionals que treballen en empreses i amb experiència en sostenibilitat. Es recolzen en la documentació que oferim a la web i es realitza un examen on-line per conèixer l'aprofitament dels alumnes abans que puguin inscriure's en els seminaris.

Més informació (enllaç):

La iniciació és l'accés als seminaris que es convocaran per preparar l'accés del Restaurant a la Certificació. Es poden trobar les dates i els oradors al web: www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Tipus d'actuació:

de continuïtat

Quines línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) contribueixen amb aquesta actuació?

9.3

Persona o àrea responsable:

Gerència i Presidència.

Calendari d'execució previst:

1er Curs de Pioners III: 8 d'abril de 2019 i 6 de maig de 2019

Recursos humans i/o econòmics:

Recursos econòmics, els propis de l'associació i els obtinguts d'entitats públiques i privades

Observacions:

BRS és una associació de mínima estructura, que recolza el seu treball en els serveis de tercers, uns gratuïts i altres retributius

Indicador/s:

En aquest cas s'utilitzarà com a indicador el nombre d'alumnes.

La mitjana d'assistència es preveu en 30 alumnes de nº Restaurants. El % d'aprofitament segon el test d'autoavaluació és del 55% i el nivell de satisfacció recollit de les opinions dels assistents és mitjà / alt.

2. Nom de l'actuació:

Seminaris d'introducció a la Certificació en Sostenibilitat de cafeteries i restaurants

Objectius d'aquesta actuació:

Curs inèdit en matèria de preparació per a la Certificació com a Restaurant Sostenible. L'objectiu principal és repassar tots els requisits que necessita un Restaurant per superar una auditoria que els doni accés al Certificat de Sostenibilitat.



Breu descripció:

Set de cinc seminaris especialitzats en les àrees: PRODUCT (1), PLANET (2) i PEOPLE (2), enfocats al procés de la Certificació en Restaurants. Cada seminari tindrà una durada de realització de 09:30 a 15:30h.

PRODUCT: Proximitat. Estacionalitat. Aliments ecològics i saludables. Comerç Just. Traçabilitat. Certificació de productes Food i non-food.

PLANET 1: Eficiència Energètica. Certificació d'Equips. Gestió de l'aigua. Arquitectura Sostenible. Logística i Transport.

PLANET 2: Gestió de residus: Eco-concepció i Economia Circular.

PEOPLE 1: Màrqueting i comunicació en restaurants Sostenibles.

PEOPLE 2: Sostenibilitat social i gastropologia. Plans de RRSS.

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Tipus d'actuació:

d'innovació

Quines línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) contribueixen amb aquesta actuació?

9, 10, 6.1 i 6.6

Persona o àrea responsable:

Gerència i Presidència.

Calendari d'execució previst:

PRODUCT: 27 de maig de 2019
PLANET 1: 10 de juny de 2019

Recursos humans i/o econòmics:

Recursos econòmics, els propis de l'associació i els obtinguts.
d'entitats públiques i privades.

Observacions:

BRS és una associació de mínima estructura, que recolza el seu treball en els serveis de tercers, uns gratuïts i altres retributius

Indicador/s:

En aquest cas s'utilitzarà com a indicador el nombre d'alumnes. La mitjana d'assistència es preveu en 30 alumnes de 30 restaurants i el nivell d'aprofitament en el 75% tot i que hi haurà que ANALITZAR els resultats de l'enquesta de satisfacció.

3. Nom de l'actuació:

II Simposi Internacional sobre Economia Circular i Restaurants

Objectius d'aquesta actuació:

Col·laborar amb l'Ajuntament de Barcelona en la creació d'una estratègia específica sobre Economia Circular i els Restaurants de la ciutat.



Breu descripció:

Continuació de la convocatòria, que reuneixi a tots els assistents implicats en el sector restaurants relacionats amb l'economia circular a la demarcació de la ciutat de Barcelona. Durada prevista, una jornada de 9am a 17pm.
Desenvolupament de 4 sessions. Cultius periurbans i l'autosuficiència alimentària.
Aprofitament al màxim d'aliments en els Restaurants: el residu com a recurs. La Eco-concepció en l'economia circular. La intel·ligència artificial i l'economia circular en Restaurants.

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Tipus d'actuació:

d'innovació

Quines línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) contribueixen amb aquesta actuació?

9, 10, 6.1, 6.3, 6.6, 6.9

Persona o àrea responsable:

Gerència i Presidència.

Calendari d'execució previst:

Sessió: 20 de novembre de 2019.

Recursos humans i/o econòmics:

Recursos econòmics, els propis de l'associació i els obtinguts d'entitats públiques i privades

Observacions:

BRS és una associació de mínima estructura, que recolza el seu treball en els serveis de tercers, uns gratuïts i altres retributius

Indicador/s:

En aquest cas s'utilitzarà com a indicador el nombre d'assistents.
El nivell d'assistència esperat és el de 220 persones procedents de restaurants (40%) AAPP i entitats especialitzades (40%) i empreses proveïdores i de serveis (20%).
Es passarà una enquesta als assistents per conèixer el grau d'interès aprofitament i satisfacció de la II Simposi.

4. Nom de l'actuació:

Creació de la metodologia i les eines de control per a l'elaboració del Manual de Certificació com a Restaurant Sostenible

Objectius d'aquesta actuació:

Autoavaluació sobre la sostenibilitat en Restaurants.



Breu descripció:

Aportació d'informació per establir variables i paràmetres que es puguin exigir com a requisits a l'hora de crear un Pla de Certificació per a la Sostenibilitat a Restaurants. Selecció de paràmetres per a les àrees: PRODUCT, PLANET i PEOPLE, amb preguntes obertes i tancades sobre aptitud i bona pràctica de cada empresa. Una vegada que el restaurador entra a la web haurà de respondre un qüestionari d'al voltant de 60 preguntes on fixa la seva situació actual i compromís per a $t = + 12$ mesos d'acord pugui a posteriori avaluar el grau de realització dels objectius fixats. Un algoritme fixarà la seva posició entre el global d'empreses participants amb relació al grau de compliment de requisits per arribar a la sostenibilitat

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Tipus d'actuació:

d'innovació

Quines línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) contribueixen amb aquesta actuació?

6.1, 6.6, 8, 9 i 10

Persona o àrea responsable:

Gerència i Presidència.

Calendari d'execució previst:

2019-2020

Recursos humans i/o econòmics:

Recursos econòmics, els propis de l'associació i els obtinguts d'entitats públiques i privades.

Observacions:

BRS és una associació de mínima estructura, que recolza el seu treball en els serveis de tercers, uns gratuïts i altres retributius

Indicador/s:

En aquest cas s'utilitzarà com a indicador el nombre d' assistents. S'estima una mitjana de participació de 30 empreses i 40 alumnes per seminari. El % d'assoliment d'objectius s'estima en una mitjana del 65%.

5. Nom de l'actuació: **Suport a la promoció i difusió del projecte Remenja'mmm de la Fundació Rezero**

Objectius d'aquesta actuació:

Col·laboració en la mentalització dels Restaurants a l'eficax gestió de residus.



Breu descripció:

Participació en l'elaboració de les bases del concurs. Participació en la selecció de candidats. Participació en el jurat que tria premiats. Durada prevista, de gener a juny de 2019.
Lloable iniciativa de la Fundació Rezero en la recerca de Restaurants amb matisos de Sostenibilitat.

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Tipus d'actuació:

de continuïtat

Quines línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) contribueixen amb aquesta actuació?

5.7, 5.8

Persona o àrea responsable:

Gerència i Presidència.

Calendari d'execució previst:

Març- Maig de 2019

Recursos humans i/o econòmics:

Recursos econòmics, els propis de l'associació i els obtinguts d'entitats públiques i privades.

Observacions:

BRS és una associació de mínima estructura, que recolza el seu treball en els serveis de tercers, uns gratuïts i altres retributius

Indicador/s:

Serà el nombre de restaurants que presenten el projecte al procés de selecció.

5. Avaluació

Indicadors de seguiment:

Actuació	Indicador	Valor actual Data: maig-19	Valor esperat al cap d'un any:	Valor assolit Data 1r any:	Valor assolit Data 2n any:
Curs de Pioners III en Restauració Sostenible	Nombre d'alumnes	35	40		
Seminars d'introducció a la Certificació en Sostenibilitat de cafeteries i restaurants	Nombre d'alumnes	30	35		
II Simposi Internacional sobre Economia Circular i Restaurants	Nombre d'assistents	200	210		
Creació de la metodologia i les eines de control per a l'elaboració del Manual de Certificació com a Restaurant Sostenible	Nombre d'assistents	40	50		
Suport a la promoció i difusió del projecte Remenja'mmm de la Fundació Rezero	Nombre de Restaurants	15	40		

6. Relació amb el Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat

Objectius i línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) relacionades amb les actuacions del Pla d'Acció:

Objectiu	Línies d'acció									
1. Biodiversitat	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	1.10
2. Espai públic i mobilitat	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9	2.10
3. Qualitat ambiental i salut	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8	3.9	3.10
4. Ciutat eficient, productiva i d'emissions zero	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9	4.10
5. Ús racional dels recursos	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	5.7	5.8	5.9	5.10
6. Bon govern i responsabilitat social	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	6.7	6.8	6.9	6.10
7. Benestar de les persones	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	7.6	7.7	7.8	7.9	7.10
8. Progrés i desenvolupament	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7	8.8	8.9	8.10
9. Educació i acció ciutadana	9.1	9.2	9.3	9.4	9.5	9.6	9.7	9.8	9.9	9.10
10. Resiliència i responsabilitat planetària	10.1	10.2	10.3	10.4	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9	10.10

7. Col·laboracions i treball en xarxa

- Regidoria de Turisme, Comerç i mercats.
- Regidoria de Economia Social
- Agència de Residus de Catalunya
- Diputació de Barcelona
- Programa Labora de la Fundació Èxit
- Eshop
- Inedit Consulting
- Fundació La Caixa Lab Inno
- Fundación Rezero
- CETT
- UB/Odela
- Institut de Food Service
- Gremi de Restauració de Barcelona
- ADISCAT