

PLA D'ACCIÓ

B+S

*Barcelona Restaurants
Sostenibles*



**BARCELONA
+SOSTENIBLE**



1. Dades de l'organització

Nom:	Asociación BARCELONA RESTAURANTS SOSTENIBLES
Breu descripció:	Creada en 2017, por directivas y profesionales que trabajan en el sector de la restauración en la Ciudad de Barcelona con el objetivo de implantar la sostenibilidad en restaurantes, bares y cafeterías
Dades de contacte:	Carrer del Mar 31 08003 Barcelona Email: gestion@restaurantessostenibles.com Sergio Gil.-Presidente. Mario Cañizal.-Vicepresidente Tatiana Amaya Gerencia
Data de signatura del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat 2012-2022:	18/10/2017

2. Dades del Pla d'acció

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

- Reuniones de la Junta Directiva para fijar las acciones prioritarias
 - Reuniones con profesionales y empresas afectos a cada una de las acciones prioritarias
 - Redacción por la Gerencia del Plan de Acción
- Han colaborado cerca de 30 personas entre socios, directivas y expertos colaboradores

Data de publicació del Pla d'acció:	28/05/2018
Vigència del Pla d'acció:	Enero 01 -31 de Diciembre 2018
Pla/plans d'acció anterior/s:	

3. Diagnosi

Expliqueu el punt de partida del Pla d'acció:

Acciones concatenadas para romper las barreras existentes en el sector para asumir objetivos de sostenibilidad de forma unitaria y coherente.
Se han dividido las acciones en partes bien diferenciadas, pero que guardan coherencia entre sí y forman una unidad de acción bajo las siguientes denominaciones:
PRODUCT: Alimentación de proximidad, estacional, bio, fair trade, certificaciones...
PLANET: Eficiencia energética, gestión de agua, gestión de residuos, movilidad y logística, eco diseño y arquitectura sostenible...
PEOPLE: Gestión del talento y RRHH, Marketing verde. Cooperación con la Comunidad.

4. Finalitat

Crear una corriente de sensibilización hacia los bares, cafeterías y restaurantes de la ciudad de Barcelona, en relación a conocer, asumir y ejecutar las acciones profesionales que lleven hacia la sostenibilidad en sus actividades.

Ofrecer la Asociación como centro de servicios y asesoramiento para encauzar los intereses de directivos y sus empleados en materia de conocimiento y ejecución de acciones de sostenibilidad en los establecimientos de restauración.

5. Descripció de les actuacions

5.1 Nom de l'actuació: Sesiones formativas: Pioneros en restauracion sostenible.

Objectius:

Realización de un II Ciclo de sesiones formativas en materia de sostenibilidad, cerca de directivos y profesionales de las empresas de restauración de la Ciudad de Barcelona



Breu descripció:

Las sesiones formativas constan de un curso introductorio (presencial y on-line) para una vez superada una prueba de evaluación acceder a tres seminarios monográficos, sobre Product, Planet y People. Los participantes que superen las pruebas de las cuatros sesiones recibirán un CERTIFICADO de PIONERO EN RESTAURACION SOSTENIBLE

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) relacionats amb l'actuació:

9.1, 9.2, 9.3, 9.6 i 9.9

Persona o àrea responsable:

Mario Cañizal

Calendari d'execució previst:

II Semestre del 2018

Recursos humans i/o econòmics:

Cuadro propio de profesores, y profesores invitados
Ayuda logística y económica del Ajuntament de Barcelona

Observacions:

Esta iniciativa se repite después de haberse desarrollado en 2017: Han pasado por las 5 aulas cerca de 140 alumnos de los cuales 40 han aprobado la evaluación.

Indicador/s

Numero de participantes

5.2 Nom de l'actuació: Grado de sostenibilidad de la Empresa de Restauración y posición en el Ranking general

Objectius:

Incentivar a las empresas a inventariar matices y motivos de sostenibilidad ya poseídos conforme se pueda otorgar una valoración global de los mismos de forma cuantitativa, tal que le permita clasificarse en un ranking de todas las empresas que vayan participando en tal iniciativa.



Breu descripció:

La empresa complimentara un completo cuestionario que permitirá valorar y otorgarle un índice de sostenibilidad, que le provocará un estímulo concurrencial y competitivo con el resto de las empresas que participen en el Ranking, a través de fijar objetivos de mejora en el plazo de seis meses o un año.

Més informació (enllaç): www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) relacionats amb l'actuació:

6.1, 6.2, 6.5, 6.9, 8.5

Persona o àrea responsable:	Mario Cañizal
Calendari d'execució previst:	Mayo-Noviembre del 2018
Recursos humans i/o econòmics:	Estructura propia y contratada mediante Servicios de terceros
Observacions:	Iniciativa inédita en el sector de la restauración No se conoce igual iniciativa en otros sectores económicos.

Indicador/s Número de empresas participantes en el ranking

5.3 Nom de l'actuació: Seminarios Monográficos sobre Sostenibilidad en Restaurantes: Gestión de residuos orgánicos

Objectius:

Invitar a las empresas de restauración a profundizar en la problemática que supone comulgar con criterios y directrices de sostenibilidad, en sus áreas de Product, People y Planet



Breu descripció:

Se coordina la iniciativa con los Cursos de Pioneros en restauración sostenible bajo los criterios de FORMACION CONTINUA. Es decir, aquellos participantes en los cursos de Pioneros podrán asistir a los seminarios “abiertos” que se convocaran para que cuadros directivos de las empresas de restauración conozcan temas específicos de su actividad profesional relacionados con los procesos operativos del restaurante: desde la cadena de abastecimiento a la atención al cliente.

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) relacionats amb l'actuació:

5.9, 5.10, 9.1, 9.3

Persona o àrea responsable:

Tatiana Amaya

Calendari d'execució previst:

Octubre 2018

Recursos humans i/o econòmics:

Todos propios

Observacions:

Seminario orientado a la aplicación de normativas actuales en materia de gestión de residuo orgánico en restaurantes de la ciudad de Barcelona

Indicador/s:

Número de participantes

5.4 Nom de l'actuació: Cocinas Centrales Sostenibles

Objectius:

Dar a conèixer a les empreses de restauració col·lectiva i les Col·lectivitats que practiquen autogestió de cocines i comedors les avantatges de aplicar les noves tecnologies de procés derivades de l'experiència FOODTOPIA, una cuina central que es caracteritza per la seva eficiència energètica i l'ús de matèries primeres de proximitat per produir plats de alt valor nutritiu a baix cost.



Breu descripció:

Seminari dirigit a directores de cocines centrals per explicar els principis en els que es basa una cuina central eficient i que ja ha estat desenvolupada en la CA de Múrcia amb èxit demostrat.

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com www.anta-asoc.org
www.foodtopia.eu

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) relacionats amb l'actuació:

6.1, 7.6, 9.3, 10.5

Persona o àrea responsable:

Mario Cañizal

Calendari d'execució previst:

Noviembre 2018

Recursos humans i/o econòmics:

RRHH Propios y financiación ajena

Observacions:

Se buscará un partner (público o privado) para la financiación de los gastos de organización. Esta iniciativa ya fue presentada en su estado Embrionario en la Regiduría de Asuntos Sociales del Ayuntamiento de Barcelona.

Indicador/s:

Número de visitas a empresas usuarias

5.5 Nom de l'actuació: Internacionalización de los modelos de sostenibilidad en los Restaurantes de la Ciudad de Barcelona

Objectius:

Participar en eventos internacionales donde se de a conocer los avances realizados por los restaurantes de la ciudad de Barcelona en materia de sostenibilidad.



Breu descripció:

Participación de restaurantes con menús sostenibles durante el evento colombiano denominado CICLO 7

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com www.ciclosiete.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat relacionats amb l'actuació:

5-3, 5-4, 9-1

Persona o àrea responsable:

Tatiana Amaya

Calendari d'execució previst:

Abril 2018

Recursos humans i/o econòmics:

Recursos Propios

Observacions:

Primera experiencia internacional

Indicador/s:

Número de restaurantes participantes

5.6 Nom de l'actuació: Cooperación institucional con la iniciativa REMEMMJA´MMM

Objectius:

Seleccionar una serie de restaurantes que elaboren comidas a base de mermas aprovechables para elaboración de fichas técnicas y recetas de platos que eviten el desperdicio de alimentos en sus cocinas.



Breu descripció:

Asistir técnicamente a los organizadores de REMENJA´MMM en materia de búsqueda de restaurantes que participen en sus iniciativas de recetas que eviten el desperdicio de alimentos.
Difundir la iniciativa en nuestros medios de comunicación

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com www.remenjamm.com

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat relacionats amb l'actuació:
5.7, 9.1, 9.3

Persona o àrea responsable:

Sergio Gil

Calendari d'execució previst:

Enero-Junio 2018

Recursos humans i/o econòmics:

Todos propios

Observacions:

El Presidente de la Asociación forma parte del Jurado que en Abril decidirá el ganador de la mejor iniciativa

Indicador/s:

Numero de recetas que participan en la iniciativa

5.7 Nom de l'actuació: Cooperación institucional con la iniciativa Segell Blau de AGBAR

Objectius:

Asistir técnicamente a los organizadores de Segell Blau, un label identificativo de sostenibilidad en gestión del agua que consumen los Restaurantes en Catalunya



Breu descripció:

Auditar Restaurantes seleccionados por la iniciativa SEGELL BLAU con el fin de ofrecer un dictamen sobre matices y motivos de sostenibilidad identificados en un grupo de restaurantes de Catalunya

Més informació (enllaç): www.restaurantessostenibles.com www.josocblau.cat

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del [Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat](#) relacionats amb l'actuació:

3.4, 5.3, 10.6

Persona o àrea responsable:

Sergio Gil

Calendari d'execució previst:

Enero-Julio 2018

Recursos humans i/o econòmics:

RRHH Propios y económicos de Terceros

Observacions:

Los Restaurantes auditados forman parte de los que han recibido el Segell Blau en el concurso de TV3 JOC DE CARTES. En Junio se hará publico el ganador absoluto del SEGELL BLAU d'AGBAR HONORIFICO 2018

Indicador/s:

Numero de restaurantes auditados

5.8 Nom de l'actuació: Cooperación institucional con el programa EXIT

Objectius:

Asistir técnica y pedagógicamente a dicha Institución en el programa formativo YOB de la Fundación EXIT
Totalmente basado en conocimientos sobre sostenibilidad en foodretail y foodservice



Breu descripció:

20 horas de sesiones formativas, teóricas y prácticas, en régimen presencial
Sobre Product, Planet y People

Més informació (enllaç):

www.restaurantessostenibles.com
www.fundacionexit.org/proyecto-yob

Beneficis esperats:

- Ambientals
- Socials
- Econòmics

Actuació:

- d'innovació
- de millora
- de continuïtat

Objectius i línies d'acció del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat relacionats amb l'actuació:

7.7, 7.8

Persona o òrgànic responsable:

Sergio Gil

Calendari d'execució previst:

Mayo del 2018

Recursos humans i/o econòmics:

RRHH Propios y económicos de Terceros

Observacions:

Los alumnos participantes realizarán prácticas en empresas de restauración y food retail que se caracterizan por acreditar matices y motivos de sostenibilidad

Indicador/s:

Porcentaje de alumnos aprobados

6. Avaluació

Indicadors de seguiment:

Actuació	Indicador	Valor esperat de l'indicador al cap d'un any	Estat actual Data: maig 2018	1r any Data:	2n any Data:
1 . Sesiones Formativas: Pioneros en restauración sostenible	Numero de participantes	125	120		
2 .-Grado de sostenibilidad de la Empresa de Restauración y posición en el Ranking general	Número de empresas participantes en el ranking	150	0		
3.- Seminarios Monográficos sobre Sostenibilidad en Restaurantes: Gestión de residuos orgánicos	Numero de participantes	90	0		
4.- Cocinas Centrales Sostenibles	Numero de visitas a empresas usuarias	20	0		
5.- Internacionalización de los modelos de sostenibilidad en los Restaurantes de la Ciudad de Barcelona	Número de restaurantes participantes	5	5		
6.-Cooperacion Institucional con la iniciativa Remenja'mmm	Numero de recetas que participan en la iniciativa	10	10		
7.-Cooperación institucional con la Iniciativa Segell Blau de AGBAR	Numero de restaurantes auditados	6	4		
8.- Cooperación institucional con el programa EXIT	Porcentaje de alumnos aprobados	60%	85%		

7. 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

8. Col·laboracions i treball en xarxa

Se desea comunicar las iniciativas al resto de entidades que componen la xarxa, con objeto de recibir propuestas de cooperación en materia de:

- Incorporación de personas para las acciones formativas
- Asesoramiento en manejo de redes sociales para optimizar la comunicación
- Asesoramiento en materia de soportes pedagógicos que optimicen la transmisión de conocimiento
- Auditorias de sostenibilidad especializadas en Restaurantes
- Restaurantes que deseen afiliarse a la asociación
- Partnes procedentes del sector de proveedores tanto de producto como de equipos y servicios

9. Observacions

La reducida estructura ejecutiva de la Asociación puede provocar

- Aplazamiento de fechas inicialmente elegidas para ejecutar alguna de las acciones
- Acudir a Servicios de terceros en calidad de partners que o bien aporten recursos Humanos o materiales, o bien aporten fondos para la financiación de las acciones.