

22 DE JUNY DE 2021

I JORNADA INTERNACIONAL
D'HOTELS I RESTAURANTS
SOSTENIBLES

LA SOSTENIBILITAT COM A MOTOR DE LA RECUPERACIÓ ECONÒMICA POST COVID-19

More sustainable, more competitive, more durable.

eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona



ORGANITZEN:

I JORNADA INTERNACIONAL D'HOTELS I RESTAURANTS SOSTENIBLES

Amb motiu del **Dia Mundial de la Gastronomia Sostenible** (18 de juny) i de l'any **Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible**, l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (Eshob) i l'Ajuntament de Barcelona han ideat la **Primera Jornada Internacional d'Hotels i Restaurants Sostenibles**.

Com sabem, la gastronomia es defineix com l'art de preparar i degustar un bon àpat, aprofitant la diversitat natural dels productes i els aspectes culturals de les tècniques culinàries. El concepte de sostenibilitat, en canvi, implica dur a terme una activitat continuada en el temps sense malgastar recursos naturals i sense perjudicar el medi ambient o la salut de les persones. De la fusió d'aquests dos termes ha sorgit el concepte de gastronomia sostenible, sinònim d'una cuina que té en compte l'origen, producció i transport dels ingredients, la seva petjada ecològica, hídrica i energètica, però alhora, també l'impacte social, cultural, econòmic i nutricional que l'elaboració i servei d'un plat pot tenir sobre la societat.

Amb el propòsit d'aportar diferents punts de vista sobre la gastronomia sostenible d'hotels i restaurants a nivell internacional, hem volgut reunir un grup d'experts de diversos països, per compartir i analitzar les moltes declinacions possibles de la gastronomia sostenible: com a motor de la recuperació econòmica post covid-19, com a base per a difondre una cultura alimentària més saludable, com a eix on pivotar la reducció del malbaratament alimentari, com a context en el qual desenvolupar una oferta turística accessible per a tots, com a contingut imprescindible de formació professional i, finalment, com a entorn cultural de reflexió intergeneracional.

Tenir la participació de professionals del món de l'empresa, de la restauració, de l'hostaleria, de les associacions i de les institucions de diversos països, tots reunits en un marc educatiu, aporta profunditat i transversalitat a aquesta primera Jornada que, esperem, serà la primera de moltes més.

DIMARTS, 22 DE JUNY DE 2021

PROGRAMA



9:00 a 13:30 h.

- **9:00 h.** Benvinguda. **Iñaki Gorostiaga** (Director general d'Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona).
- **9:05 h.** **Pere Chías** (President de Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona i President del Gremi de Restauració de Barcelona).
- **9:10 h.** **Montserrat Ballarín** (Regidora de Comerç, Mercats, Règim Interior i Hisenda de Barcelona a l'Ajuntament de Barcelona).
- **9:15 h.** **Chiara Gai** (Directora d'Innovació d'Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona i Moderadora de la Jornada).
Presentació del programa i de les ponències.
- **9:20 h.** **Rafael González** (Soci Director de Vivential Value, Catalunya).
Sostenibilitat i reputació online, binomi competitiu per a hotels i restaurants.
- **9:50 h.** **Alberto Corbino** (President d'UCMED - Universitat della Cucina Mediterranea, Sorrento, Itàlia). **Menjar és un acte cívic. La restauració i l'hoteleria sostenibles en el Sud d'Itàlia.**
- **10:20 h.** **Gemma Salvador** (Nutricionista de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, AMED - Alimentació Mediterrània). **Any Internacional de les Fruïtes i Verdures FAO: la fruita i la verdura per a la salut planetària.**
- **10:50 h.** Coffee Break.
- **11:20 h.** **Maite Azkarate** (Professora de Pastisseria d'Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona). **L'accessibilitat gastronòmica: postres per a tots i totes.**
- **11:50 h.** **Olivia Grebler** (Fundadora de EcoCook, Sustainable Restaurant Certification Program, Ecublens, Suïssa). **Present i futur de la certificació de restaurants sostenibles.**
- **12:20 h.** **Emiliano Deferrari** (Seconder del President d'ENAT - European Network for Accessible Tourism, Bruxelles, Bèlgica). **L'accessibilitat turística i el seu impacte econòmic.**
- **12:50 h.** **Reinald Gimeno** (Director Comercial de Mas Salagros Ecoresort, Vallromanes, Barcelona). **Mas Salagros: els reptes d'un Ecoresort de 5 estrelles.**
- **13:20 h.** Cloenda de la Jornada.

A causa de la seva vocació internacional, l'esdeveniment se celebrarà en castellà.

ORGANITZEN:

eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona



22 DE JUNY DE 2021

I JORNADA INTERNACIONAL D'HOTELS I RESTAURANTS SOSTENIBLES

LA SOSTENIBILITAT COM A MOTOR DE LA RECUPERACIÓ ECONÒMICA POST COVID-19

More sustainable, more competitive, more durable.

AMB EL SUPORT DE:

