

# Barcelona, 20 de novembre de 2018 1er Simposi Internacional

## ECONOMIA CIRCULAR, SOSTENIBILITAT I RESTAURANTS A LES GRANS CIUTATS

L'economia circular és un concepte econòmic que s'interrelaciona amb la sostenibilitat i l'objectiu és que el valor dels recursos, materials d'elaboració i productes finals es mantinguin en l'activitat econòmica, durant el major temps possible minimitzant la generació de residus.

La transició d'una economia lineal (produir, usar i llençar) a una de caràcter circular (reduir, reutilitzar i reciclar) ja s'ha posat en marxa i és pilar central de l'estratègia econòmica estructural de la UE per al 2030, per tal de preservar i millorar els recursos naturals, optimitzar el seu ús i fomentar l'eficiència del sistema econòmic.

Quina contribució poden fer els restaurants a un sistema alimentari urbà més circular? Iniciats ja en plans de sostenibilitat, contemplar aquests en el si de l'economia circular, dota els restaurants d'una perspectiva més sistèmica on usats els recursos, els seus residus es converteixen també en recursos a utilitzar, ja que tota matèria biodegradable torna a la natura i el que no ho és, es reutilitza.

La iniciativa Cities and Circular Economy for Food (C & CEFF) promogut per la Ellen MacArthur Foundation pretén contribuir a la creació de plans d'autosuficiència alimentària de les ciutats, entre altres zones, les de la Unió Europea, sota criteris de sostenibilitat i economia circular reconeixent a els restaurants un singular protagonisme com a conseqüència de la seva funció econòmica-social i, a causa de el seu nombre, la necessitat del seu compromís amb el respecte al medi ambient.

Les associacions professionals, Restaurants Sostenibles i Barcelona Restaurants Sostenibles que, amb el suport i col·laboració de l'Ajuntament de Barcelona, estan desenvolupant el programa de formació Pioners en Restauració Sostenible, amb l'objectiu de donar a conèixer els principis de sostenibilitat a bars, cafeteries i restaurants de la Ciutat Comtal convoquen un seminari internacional el proper 20 de Novembre, amb la finalitat d'oferir a aquestes empreses com poder integrar la seva activitat sostenible, present i futura, en els esquemes d'economia circular que garanteixen una oferta completa d'alimentació fora de la llar, saludable, sostenible i responsable.

La reunió s'estructura en dues sessions principals, d'acord amb els treballs de C & CEFF:

- Com aconseguir l'autosuficiència alimentària a les grans ciutats
- Com aconseguir que els residus es converteixin en recursos

Acompanyades d'experiències-flash sobre iniciatives ja abordades en un o altre àmbit.



Lloc: Auditori de Barcelona Activa. Carrer Llacuna 162. Barcelona  
Horari: de 9.00 a 14,30 hores

Informació:  
Les places són limitades pel que s'atorgaran segons petició a:  
e-mail: [gestion@restaurantessostenibles.com](mailto:gestion@restaurantessostenibles.com)  
Mòbil: **658536959**  
[www.restaurantessostenibles.com](http://www.restaurantessostenibles.com)

Inscripcions:  
<https://www.eventbrite.es/e/entradas-1er-simposio-internacional-de-economia-circular-sostenibilidad-y-restaurantes-en-las-grandes-51398845330?utm-medium=discovery&utm-campaign=social&utm-content=atendeeshare&aff=escb&utm-source=cp&utm-term=listing>



## PROGRAMA

9,00-9,30.

Acreditació de participants i entrega del programa definitiu

9,30. Inauguració de la Jornada

- Sergio Gil, President Barcelona Restaurants Sostenibles
- Norberto Navarro, Presidente de Restaurants Sostenibles
- Ajuntament de Barcelona

9,45-10,45.

### SESSIÓ I: L'autosuficiència Alimentària a les Ciutats

- El projecte Cities & and Circular Economy for Food. Nick Jeffreys, Analista de Ellen MacArthur Foundation.
  - Les Cuines Centrals de Barri ¿una solució per aconseguir l'autosuficiència alimentària dins d'esquemes de sostenibilitat i economia circular? Jesús Pagán, President de Foodtopia
- 10,45-11,15. Col·loqui i Pausa Cafè

11,15-12,45.

### SESSIÓ II: Residus que seran Recursos

- L'experiència dels restaurants
  - Compost i Bio-Gas: Moulinot France, Stephan Martínez
  - Permacultura: Restaurant Mala Hierba, Roser Asensio i Fabio Gambirasi
  - Eco-Concepció: Restaurant Lluerna. Inedit Markel Cormenzana

12,45-12,50. Col·loqui

12,50-14,10.

### SESSIÓ III. Residus que seran Recursos

- Tecnologies al servei de la sostenibilitat i l'economia circular en els Restaurants
- Gestió del malbaratament: Constance Lambert, Business Dev. Manager per França i Espanya Winnow Solutions
- Experiències-Flash
  - Packaging: Cafes Novell, Josep Novell
  - Cicle del Aigua: HappyAgua, Bàrbara Navarro
  - Compostadores: Tarpuna, José M<sup>a</sup> Vallés
  - Accions Col·lectives: Rezero, Marta Beltrán

14,10-14,20. Col·loqui

14,20. Cloenda a càrrec de l'Ajuntament de Barcelona

14,30. Aperitiu