



# Cooking for the Future





# El segell

## Gastronomia sostenible

Un segell que només tindran aquells restaurants que aposten per la sostenibilitat i treballen per millorar les pràctiques d'acord amb els estàndards definits pels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides.

## Reconeixement

Un segell per reconèixer i donar visibilitat a la restauració compromesa amb la sostenibilitat, per orientar-los en la realització de bones pràctiques sense cap cost addicional per al negoci.

## Visibilitat

Una guia on-line on estaran presents els restaurants de Barcelona que aposten per la sostenibilitat.



**Barcelona**  
Sustainable Gastronomy

**VISA**

  
**Barcelona**  
Turisme

 **BIOSPHERE**

# Per què m'interesa?

El segell **Barcelona Sustainable Gastronomy** t'identificarà a la guia i al carrer com un restaurant que es preocupa per complir els Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides.

Respondràs a una demanda cada vegada més creixent a la societat i als viatgers. El 87%\* dels viatgers declara la seva intenció de fer pràctiques de sostenibilitat quan viatja, i el 33%\* està disposat a pagar un 10% més en serveis sostenibles.

La guia formarà part d'una campanya internacional de promoció del turisme i la restauració de Barcelona amb l'aval de Visa, Turisme de Barcelona i Biosphere.

\* Fonts: Visa Inc. The Global Travel Intentions Study 2023 i Observatori de Turisme a Barcelona. Informe de resultats perfil i hàbits dels turistes a Barcelona ciutat 2022.

**VISA**

**Barcelona**  
Turisme

**BIOSPHERE**



**Barcelona**  
Sustainable  
Gastronomy

**Cooking for the future.**

**VISA**

**Barcelona**  
Turisme

**BIOSPHERE**



# Qui som?

## Visa

Innovem per construir un món millor, pensant a protegir les persones i el planeta. Per això, ens aliem amb socis que busquen un impacte positiu, com Turisme de Barcelona i la iniciativa **Barcelona Sustainable Gastronomy**, que busca impulsar una xarxa de restaurants que compleixin amb els atributs de sostenibilitat marcats als 17 ODS de Nacions Unides.



## Turisme de Barcelona

Treballem per a la projecció d'una destinació aspiracional i transformadora que ofereix uns valors que permeten poder viure i conviure en un entorn ple de vida, sostenible, responsable, compromès amb els criteris dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides, propiciant la dinamització i el retorn, material i immaterial, generat pels visitants.



## Biosphere

Biosphere és el sistema internacional de gestió i certificació en sostenibilitat de l'Institut de Turisme Responsable (ITR), basat en els 17 objectius de desenvolupament sostenible (ODS) i 169 metes de les Nacions Unides. Amb indicadors desenvolupats conjuntament amb la Xarxa de Solucions de Desenvolupament Sostenible de Nacions Unides (UN-SDSN), és la metodologia mundial per connectar organismes de promoció de destinació (DMO), teixit empresarial, ciutadania i turistes, ajudant els diferents actors a definir i visibilitzar-ne les estratègies i els objectius sostenibles.





# La nostra missió

Els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) van ser adoptats per les Nacions Unides el 2015 com una crida universal per posar fi a la pobresa, protegir el planeta i garantir que de cara al 2030 totes les persones gaudeixin de pau i prosperitat.

Els 17 ODS estan integrats: reconeixen que l'acció en una àrea afectarà els resultats en altres àrees i que el desenvolupament ha d'equilibrar la sostenibilitat social, econòmica i ambiental.

Per això són a l'ADN de **Barcelona Sustainable Gastronomy**, perquè apostem pel futur i volem reconèixer la feina dels restaurants i els seus professionals i acompanyar-los per aconseguir els seus objectius de desenvolupament sostenible i donar-los la visibilitat que mereix aquesta aposta pel planeta.

# OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE







# **Barcelona**

# Sustainable Gastronomy

Cooking for the future



# Com ho farem?

Des de Biosphere, s'han seleccionat 12 activitats específiques que t'ajudaran a vincular-te amb cadascun dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) en termes realistes per a una gestió més sostenible i responsable del teu restaurant.

Per això, analitzarem amb tu l'estat del teu negoci en relació amb aquesta selecció, per conèixer les oportunitats de millora i ajudar-te a implementar-les.

Perquè l'objectiu d'aquest projecte és apropar-te cap a l'adopció de bones pràctiques que millorin el teu impacte positiu en la societat i el medi ambient, millorant la competitivitat, la rendibilitat i el posicionament i comunicant als clients de tot el món els esforços realitzats.



Accions  
socials



Oferta saludable  
i inclusiva



Empoderament  
de les dones



Pràctiques  
d'estalvi  
de recursos



Digitalització  
de processos



Accessibilitat



Coneixement  
i formació



Política  
de compres  
responsables



Reducció  
d'envasos  
no sostenibles



Petjada  
de carboni



Foment  
del transport  
sostenible



Satisfacció  
del client



# 1 / Accions socials

Contribueix de manera positiva al territori i enforteix els llaços amb la comunitat.

- Donació d'excedents.
- Divulgació i promoció del territori i la gastronomia local.





## 2 / Oferta saludable i inclusiva

Ofereix una opció diferenciada i atractiva per a clients conscients de la seva alimentació.

- Quantitat de les racions recomanades.
- Eliminació o reducció de processats.
- Menú infantil saludable.
- Oferta per a intoleràncies o al·lèrgies.
- Opcions per a prescripcions culturals o religioses.



**3** SALUD Y BIENESTAR



**2** HAMBRE CERO



**4** EDUCACIÓN DE CALIDAD





# 3 / Inclusió i empoderament de les dones

Atreu i reté talent femení qualificat, enriquint l'equip de treball.

- Pautes per a la inclusió i l'empoderament.
- Llenguatge no ofensiu i respectuós.
- Protocol davant de situacions d'assetjament sexual.
- Paritat en els equips de treball.





## 4 / Pràctiques d'estalvi de recursos

Millora l'impacte econòmic i mediambiental, reduint la petjada de carboni.

- Reductors de cabals d'aixetes i dobles descàrregues de cisterna.
- Eficiència dels electrodomèstics.
- Automatització d'il·luminacions.
- Sistemes d'estalvi d'il·luminació (LED).





# 5 / Digitalització de processos

Optimitza la gestió operativa i obté un ús més efectiu dels recursos i reducció de costos.

- Enfortir processos de digitalització i gestió documental.
- Formats de comunicació sostenibles.
- Automatització de processos.
- Controls d'estoc.



**9** INDUSTRIA,  
INNOVACIÓN E  
INFRAESTRUCTURA



**8** TRABAJO DECENTE  
Y CRECIMIENTO  
ECONÓMICO



**12** PRODUCCIÓN  
Y CONSUMO  
RESPONSABLES





## 6 / Accessibilitat

Acull clients amb necessitats especials i obre el negoci a nous clients.

- Adequació d'instal·lacions per a una accessibilitat universal.
- Menús i cartelleria més accessible.
- Control de soroll ambiental.
- Il·luminació adequada.





# 7 / Coneixement i formació

Augmenta la confiança dels clients i la professionalitat de l'equip del restaurant.

- Coneixement dels mètodes i les receptes cuinades.
- Formació continuada al personal.





# 8 / Política de compres responsables

Genera un impacte positiu en el desenvolupament econòmic local i confiança en els clients.

- Consum d'aliments de producció ecològica o sostenible.
- Utilització de productes amb Denominació d'Origen.
- Actualització de la carta segons els productes de temporada.
- Contractació de proveïdors locals.
- Gestió sostenible de la cadena de subministrament.





## 9 / Reducció d'envasos no sostenibles i d'un sol ús

Redueix els costos en compres, millora la imatge i la implicació per part del client.

- Reducció o eliminació d'elements plàstics d'un sol ús.
- Alternatives sostenibles i ecològiques, sempre que sigui possible (materials biodegradables, compostables o reutilitzables).





# 10 / Petjada de carboni

Coneix i controla l'impacte de l'activitat per obtenir beneficis en termes de transparència i reducció de consums.

- Medició i divulgació de l'impacte creat i de la petjada de carboni.





# 11 / Foment del transport sostenible

Contribueix a reduir la contaminació i mostrar el compromís amb el benestar de la comunitat.

- Promoure a les comunicacions l'ús de transport sostenible o públic per arribar al local.



**13** ACCIÓN  
POR EL CLIMA



**9** INDUSTRIA,  
INNOVACIÓN E  
INFRAESTRUCTURA



**11** CIUDADES Y  
COMUNIDADES  
SOSTENIBLES





## 12 / Satisfacció del client

Monitorització per millorar l'experiència i l'eficiència operativa, fidelitzant el client.

- Enquestes de satisfacció.
- Iniciatives de fidelització a clients.
- Projectes sostenibles que involucren la clientela.





## Objectius

Desenvolupa i demostra les teves bones pràctiques amb el suport i l'assessorament dels nostres consultors per assolir els objectius del programa.



### Participa

Rep la visita dels nostres consultors de Biosphere, el sistema internacional de gestió i certificació en sostenibilitat de l'Institut de Turisme Responsable (ITR), basat en els 17 ODS.



### Obtén el segell

Posiciona el teu negoci a l'oferta de gastronomia sostenible de Barcelona!



### Forma part de la campanya

**Barcelona Sustainable Gastronomy** serà part una campanya publicitària internacional per donar a conèixer els restaurants sostenibles de Barcelona.

Cuinem junts per al futur?







# **Barcelona**

## **Sustainable Gastronomy**

Cooking for the future

**Moltes gràcies!**

