

Projecte pioner per donar suport i estendre la certificació Biosphere en el sector

Turisme de Barcelona i VISA s'alien per impulsar la sostenibilitat en els restaurants de Barcelona

- **Les dues entitats engeguen un projecte pilot pioner per promoure l'aplicació de pràctiques més sostenibles entre els restaurants**
- **Segons un estudi de Visa, el 87% dels visitants amb intenció de viatjar a Espanya els propers mesos veuen atractives les opcions de turisme sostenible i un 33% estaria disposat a pagar més d'un 10% adicional per serveis més sostenibles a la ciutat segons dades de l'Observatori del Turisme a Barcelona**
- **El sector de la restauració és la categoria on els visitants internacionals a Barcelona han realitzat més despesa en els darrers 12 mesos fins a suposar un 27% de la despesa total**

Barcelona, 25 de gener de 2024.- Turisme de Barcelona i Visa, la companyia líder mundial en pagaments digitals, han anunciat un acord per impulsar i ajudar a aplicar mesures més sostenibles a la restauració de Barcelona, una de les ciutats amb més projecció gastronòmica internacional. L'acord entre Visa i Turisme de Barcelona vol ajudar a la restauració local per donar resposta al repte de la sostenibilitat i fer un salt qualitatiu en adaptar-se als ODS i a les demandes d'aquelles persones que visiten Barcelona d'acord als paràmetres de qualitat turística.

En el marc de FITUR el tinent d'alcalde, **Jordi Valls**; el president de Turisme de Barcelona, **Jordi Clos**; el director general de Turisme de Barcelona, **Mateu Hernández**; la responsable de Comerços i acceptació de Visa en el sud d'Europa, **Roble Dorronsoro** juntament amb el President del Gremi de Restauració de Barcelona, **Salvador Vendrell**,

i el Secretari General de ITR, **Patricio Azcárate**, han mantingut una trobada en la qual han tornat a mostrar el seu compromís per avançar en matèria de sostenibilitat i bones pràctiques dels restaurants a través d'una iniciativa que identifiqui l'excel·lència d'acord amb els estàndards definits dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible. Tot plegat, amb l'objectiu d'avançar cap un model de qualitat i excel·lència de tots els serveis.



D'esquerra adreta ; Jordi Valls (Ajuntament de Barcelona), Roble Dorronsoro (VISA), Jordi Clos (Turisme de Barcelona) i Salvador Vendrell (Gremi de restauració)

En aquesta fase inicial es durà a terme un projecte pilot amb 30 restaurants de Barcelona a qui se'ls oferirà recomanacions adaptades a cada negoci perquè adquireixin pràctiques més sostenibles. Per al desenvolupament del projecte ha estat clau la col·laboració de l'Institut de Turisme Responsable (ITR) que ha elaborat la metodologia i els 12 atributs de sostenibilitat per al sector, sent l'organització que avaluarà la fase pilot, així com el resultat i el compliment dels atributs. Aquests atributs, proposats per ITR d'acord amb el model de certificació en sostenibilitat turística BIOSPHERE, dissenyat per ajudar que els establiments compleixin els requisits internacionals de sostenibilitat, es basen en els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible i les 169 metes acordades per les Nacions Unides i estaran orientades a facilitar canvis, esforços i millores en la seva operativa i processos que repercuteixin positivament en el negoci, les persones i el planeta.

El director de l'àrea de sostenibilitat de **Turisme de Barcelona**, Josep Maria Gómez, assegura que la iniciativa s'inscriu en el marc de l'aposta de la ciutat i del sector per

impulsar un turisme més sostenible a Barcelona on “l’oferta gastronòmica de Barcelona té un fort reconeixement a nivell mundial per la seva qualitat; ara volem donar un pas endavant i promoure l’adopció de bones pràctiques al sector de la restauració per millorar l’impacte positiu a la societat i el medi ambient, reforçant la competitivitat, la rendibilitat i el posicionament”.

L’acció s’inscriu en l’estratègia per reforçar les empreses amb certificació sostenible Biosphere. A falta de tancar les dades del 2023, el programa del Compromís per la Sostenibilitat Turística ha certificat un total de 403 empreses. El sector dels **al·lotjaments** és el més important a nivell de certificació Biosphere, arribant a representar quasi el **40%** de les empreses certificades. Però, les empreses i entitats que més creixen a nivell de certificació Biosphere a la ciutat de Barcelona són del sector de la **restauració**, passant de 21 el 2021 a 43 restaurants el 2022. La iniciativa amb VISA representa en aquest sentit un revulsiu a l’hora de fer un salt d’escala en el nombre d’empreses certificades.

Per l’Ajuntament de Barcelona la sostenibilitat és bàsica i ha de ser un fet diferencial de la restauració a Barcelona. En aquest punt, cal remarcar que la destinació Barcelona - Barcelona ciutat i les tres marques turístiques de la província de Barcelona- és l’única destinació certificada Biosphere Platinum del món.

Segons **Eduardo Prieto**, director general de Visa a Espanya, “Els turistes cada vegada tenen més consciència ambiental a l’hora d’escollir el destí que visitaran o on triaran consumir, per la qual cosa és essencial que el comerç local estigui preparat per oferir una experiència òptima. En aquest context, la digitalització juga un paper fonamental en el comerç del futur, on des de Visa hem donat suport a més de 50 milions de pimes a tot el món, 8 milions a tot Europa, des del 2020 en la seva transició digital”.

Gastronomia i sostenibilitat, ingredients clau del turisme

L’estudi Global Travel Intentions Study 2023 realitzat per Visa, que analitza les preferències dels turistes internacionals que tenen intenció de visitar el nostre país en els propers 12 mesos, mostra que un dels grans atractius per al 88% és el gaudi de la

gastronomia. Les opcions de restauració més comunes son els àpats diaris i cafès (66%) i els restaurants d'alta cuina (31%). Les dades extretes de la xarxa Visa (VisaNet) posen de manifest la rellevància de la restauració pel visitant internacional ja que aquelles persones que han viatjat a Barcelona en els darrers 12 mesos han destinat un 27% de la despesa a la restauració, sent aquesta la categoria que major volum de despesa van realitzar. Així mateix, d'aquest estudi es desprèn un increment de la consciència ambiental a l'hora de viatjar, amb un 87% dels enquestats que afirmen que un turisme ecosostenible assequible els resultaria atractiu i l'escollirien davant altres alternatives si es troba disponible a un preu similar o més assequible.

Turisme de Barcelona, en una estratègia per reforçar els atributs com a ciutat a través del relat dels segments, promociona l'oferta gastronòmica de la ciutat i destaca els valors d'excel·lència de la seva cuina al voltant de la sostenibilitat i la innovació amb l'objectiu de projectar Barcelona com a destinació de referència en excel·lència gastronòmica i dinamitzar el sector de la restauració. Aquest any Barcelona ha acollit la gala Michelin per a la guia 2024 en què ha aconseguit 37 estrelles a 26 restaurants. Turisme de Barcelona fa una aposta pel repte de la sostenibilitat amb una acció d'acompanyament a les empreses per aconseguir els objectius de desenvolupament sostenible i donant-los la visibilitat que mereix aquesta aposta a favor del planeta. En aquest sentit, té previst realitzar diferents accions vinculades a la sostenibilitat amb l'objectiu de fer de Barcelona una de les destinacions turístiques referents en gastronomia sostenible.

Visa és líder mundial en pagaments digitals, facilitant transaccions entre consumidors, comerços, institucions financeres i entitats governamentals a més de 200 països i territoris. La seva missió és connectar el món a través d'una xarxa de pagaments innovadora, còmoda, fiable i segura, permetent a particulars, empreses i economies prosperar.