

Proyecto pionero para dar apoyo y extender la certificación Biosphere en el sector

## **Turisme de Barcelona y VISA se alían para impulsar la sostenibilidad en los restaurantes de Barcelona**

- **Las dos entidades ponen en marcha un proyecto piloto pionero para promover la aplicación de prácticas más sostenibles entre los restaurantes**
- **Según un estudio de Visa, el 87% de los turistas con intención de visitar España en los próximos meses ven atractivas las opciones de turismo sostenible y un 33% estaría dispuesto a pagar más de un 10% adicional por servicios más sostenibles en la ciudad según datos del Observatori del Turisme a Barcelona**
- **El sector de la restauración es la categoría donde los visitantes internacionales a Barcelona han realizado más gasto en los últimos 12 meses hasta suponer un 27% del gasto total**

**Barcelona, 25 de enero de 2024.-** Turisme de Barcelona y Visa, la compañía líder mundial en pagos digitales, han anunciado un acuerdo para impulsar y ayudar a aplicar medidas más sostenibles a la restauración de Barcelona, una de las ciudades con más proyección gastronómica internacional. El acuerdo entre Visa y Turisme de Barcelona quiere ayudar a la restauración local para dar respuesta al reto de la sostenibilidad y dar un salto cualitativo al adaptarse a los ODS y a las demandas de aquellas personas que visitan Barcelona de acuerdo a los parámetros de calidad turística.

En el marco de FITUR el teniente de alcalde, **Jordi Valls**; el presidente del comité ejecutivo de Turismo de Barcelona, **Jordi Clos**, el Director general de Turisme de Barcelona, **Mateu Hernández**; la responsable de Comercios y aceptación de Visa en el

sur de Europa, **Roble Dorronsoro** junto con el Presidente del Gremio de Restauración de Barcelona, **Salvador Vendrell** y el Secretario General de ITR, **Patricio Azcárate**, han mantenido un encuentro en el que han vuelto a mostrar su compromiso para avanzar en materia de sostenibilidad y las buenas prácticas de los restaurantes a través de una iniciativa que identifique la excelencia acorde con los estándares definidos de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible. Todo ello, con el objetivo de avanzar hacia un modelo de calidad y excelencia de todos los servicios.



*De izquierda a derecha ; Jordi Valls (Ajuntament de Barcelona), Roble Dorronsoro (VISA), Jordi Clos (Turisme de Barcelona) y Salvador Vendrell (Gremi de Restauració)*

En esta fase inicial se llevará a cabo un proyecto piloto con 30 restaurantes de Barcelona a los que se les ofrecerá recomendaciones adaptadas a cada negocio para que adquieran prácticas más sostenibles. Para el desarrollo del proyecto ha sido clave la colaboración del Instituto de Turismo Responsable (ITR) que ha elaborado la metodología y los 12 atributos de sostenibilidad para el sector, siendo la organización que evaluará la fase piloto, así como el resultado y el cumplimiento de los atributos. Estos atributos, propuestos por ITR de acuerdo con el modelo de certificación en sostenibilidad turística BIOSPHERE, diseñado para ayudar a que los establecimientos cumplan los requisitos internacionales de sostenibilidad, se basan en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible y las 169 metas acordadas por las Naciones Unidas y estarán orientadas a facilitar cambios, esfuerzos y mejoras en su operativa y procesos que repercutan positivamente en el negocio, las personas y el planeta.

El director del área de sostenibilidad de **Turisme de Barcelona**, Josep Maria Gómez, asegura que la iniciativa se inscribe en el marco de la apuesta por impulsar un turismo más sostenible en Barcelona y por ello "la oferta gastronómica de Barcelona recibe un fuerte reconocimiento a nivel mundial por su calidad y con este proyecto queremos dar visibilidad a esta realidad y promover la adopción de buenas prácticas en el sector de la restauración en la ciudad para mejorar el impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente, reforzando la competitividad, la rentabilidad y el posicionamiento".

La acción se inscribe en la estrategia de reforzar las empresas con certificación sostenible Biosphere. A falta de cerrar los datos de 2023, el programa del Compromiso por la Sostenibilidad Turística ha certificado un total de 403 empresas. El sector de los **alojamientos** es el más importante a nivel de certificación Biosphere, llegando a representar casi el **40%** de las empresas certificadas. Sin embargo, las empresas y entidades que más crecen a nivel de certificación Biosphere en la ciudad de Barcelona son del sector de la **restauración**, pasando de 21 en 2021 a 43 restaurantes en 2022. La iniciativa con VISA representa en este sentido un revulsivo a la hora de dar un salto de escala en el número de empresas certificadas.

Para el Ayuntamiento de Barcelona la sostenibilidad es básica y tiene que ser un valor diferencial de la restauración en Barcelona. En este punto, cabe remarcar que la destinación Barcelona -Barcelona ciudad y las tres marcas turísticas de la provincia de Barcelona- es la única destinación certificado Biosphere Platinum del mundo.

Según **Eduardo Prieto**, director general de Visa en España, "Los turistas cada vez tienen más conciencia ambiental a la hora de escoger el destino que visitarán o donde elegirán consumir, por lo que es esencial que el comercio local esté preparado para ofrecer una experiencia óptima. En este contexto, la digitalización juega un papel fundamental en el comercio del futuro, donde desde Visa hemos apoyado a más de 50 millones de pymes en todo el mundo, 8 millones en toda Europa, desde 2020 en su transición digital".

## **Gastronomía y sostenibilidad, ingredientes clave del turismo**

El estudio Global Travel Intentions Study 2023 realizado por Visa, que analiza las preferencias de los turistas internacionales que tienen intención de visitar nuestro país en los próximos 12 meses, muestra que uno de los grandes atractivos para el 88% es el disfrute de la gastronomía. Las opciones de restauración más comunes son las comidas diarias y cafés (66%) y los restaurantes de alta cocina (31%). Los datos extraídos de la red Visa (VisaNet) ponen de manifiesto la relevancia de la restauración por el visitante internacional ya que aquellas personas que han viajado a Barcelona en los últimos 12 meses han destinado un 27% del gasto a la restauración, siendo esta la categoría que mayor volumen de gasto realizaron. Asimismo, de este estudio se desprende un incremento de la conciencia ambiental a la hora de viajar, con un 87% de los encuestados que afirman que un turismo ecosostenible asequible les resultaría atractivo y lo escogerían frente a otras alternativas si se encuentra disponible a un precio similar o más asequible.

Turisme de Barcelona, en una estrategia para reforzar los atributos como ciudad a través del relato de los segmentos, promociona la oferta gastronómica de la ciudad y destaca los valores de excelencia de su cocina en torno a la sostenibilidad y la innovación con el objetivo de proyectar Barcelona como destinación de referencia en excelencia gastronómica y dinamizar el sector de la restauración. Este año Barcelona ha acogido la gala Michelin para la guía 2024 en la que ha conseguido 37 estrellas en 26 restaurantes. Turisme de Barcelona apuesta por el reto de la sostenibilidad con una acción de acompañamiento a las empresas para conseguir los objetivos de desarrollo sostenible y aportándoles la visibilidad que merece esta apuesta a favor del planeta. En este sentido tiene previsto realizar diferentes acciones vinculadas a la sostenibilidad con el objetivo de hacer de Barcelona una de las destinaciones turísticas referentes en gastronomía sostenible.

Visa es líder mundial en pagos digitales, facilitando transacciones entre consumidores, comercios, instituciones financieras y entidades gubernamentales en más de 200 países y territorios. Su misión es conectar el mundo a través de una red de pagos innovadora, cómoda, fiable y segura, permitiendo a particulares, empresas y economías prosperar.