

Cooking for the Future



El sello

Gastronomía sostenible

Un sello que solo tendrán aquellos restaurantes que apuestan por la sostenibilidad y trabajan para mejorar sus prácticas de acuerdo a los estándares definidos por los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Reconocimiento

Un sello para reconocer y dar visibilidad a la restauración comprometida con la sostenibilidad, para orientarles en la realización de buenas prácticas sin coste adicional para el negocio.

Visibilidad

Una guía on-line donde estarán presentes los restaurantes de Barcelona que apuestan por la sostenibilidad.



Barcelona
Sustainable Gastronomy

VISA


Barcelona
Turisme

 **BIOSPHERE**

¿Por qué me interesa?

El sello **Barcelona Sustainable Gastronomy** te identificará en la guía y en la calle como un restaurante que se preocupa por cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas.

Responderás a una demanda cada vez más creciente en la sociedad y en los viajeros. El 87%* de los viajeros declara su intención de llevar a cabo prácticas de sostenibilidad cuando viaja, y el 33%* está dispuesto a pagar un 10% más en servicios sostenibles.

La guía formará parte de una campaña internacional de promoción del turismo y la restauración de Barcelona con el aval de Visa, Turisme de Barcelona y Biosphere.

* Fuentes: Visa Inc. The Global Travel Intentions Study 2023 y Observatori de Turisme a Barcelona. Informe de resultados perfil y hábitos de los turistas en Barcelona ciudad 2022.

VISA

Barcelona
Turisme

BIOSPHERE



Barcelona
Sustainable
Gastronomy

Cooking for the future.

VISA

Barcelona
Turisme

BIOSPHERE

¿Quiénes somos?

Visa

Innovamos para construir un mundo mejor, pensando en proteger a las personas y al planeta. Para ello, nos aliamos con socios que buscan un impacto positivo, como Turisme de Barcelona y la iniciativa **Barcelona Sustainable Gastronomy**, que busca impulsar una red de restaurantes que cumplan con los atributos de sostenibilidad marcados en las 17 ODS de Naciones Unidas.



Turisme de Barcelona

Trabajamos para la proyección de un destino aspiracional y transformador que ofrece unos valores que permiten poder vivir y convivir en un entorno lleno de vida, sostenible, responsable, comprometido con los criterios de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, propiciando la dinamización y el retorno, material e inmaterial, generado por los visitantes.



Biosphere

Biosphere es el sistema internacional de gestión y certificación en sostenibilidad del Instituto de Turismo Responsable (ITR), basado en los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y 169 metas de Naciones Unidas. Con indicadores desarrollados conjuntamente con la Red de Soluciones de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas (UN-SDSN), es la metodología mundial para conectar organismos de promoción de destino (DMO), tejido empresarial, ciudadanía y turistas, ayudando a los diferentes actores a definir y visibilizar sus estrategias y objetivos sostenibles.



Nuestra misión

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fueron adoptados por las Naciones Unidas en 2015 como un llamamiento universal para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que para el 2030 todas las personas disfruten de paz y prosperidad.

Los 17 ODS están integrados: reconocen que la acción en un área afectará los resultados en otras áreas y que el desarrollo debe equilibrar la sostenibilidad social, económica y ambiental.

Por eso están en el ADN de **Barcelona Sustainable Gastronomy**, porque apostamos por el futuro y queremos reconocer el trabajo de los restaurantes y sus profesionales y acompañarles para conseguir sus objetivos de desarrollo sostenible y darles la visibilidad que merece esta apuesta por el planeta.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





Barcelona

Sustainable Gastronomy

Cooking for the future

¿Cómo lo haremos?

Desde Biosphere, se han seleccionado 12 actividades específicas que te ayudarán a vincularte con cada uno de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en términos realistas para una gestión más sostenible y responsable de tu restaurante.

Por ello, analizaremos contigo el estado de tu negocio en relación con dicha selección, para conocer las oportunidades de mejora y ayudarte a implementarlas.

Porque el objetivo de este proyecto es acercarte hacia la adopción de buenas prácticas que mejoren tu impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente, mejorando tu competitividad, tu rentabilidad y tu posicionamiento y comunicando a clientes de todo el mundo los esfuerzos realizados.



Impacto local



Servicio seguro
y saludable



Trabajo digno,
paridad e igualdad



Responsabilidad
hídrica y energética



Innovación y nuevas
Tecnologías



Servicio accesible
E inclusivo



Identidad cultural



Economía circular,
gestión de residuos
y compras



Medio ambiente
y cambio climático



Comunicación
y participación
del cliente

1 / Impacto local

Contribuye de forma positiva en el territorio y fortalece los lazos con la comunidad.

- Donación de excedentes.
- Divulgación y promoción del territorio y la gastronomía local.



2 / Servicio seguro y saludable

Ofrece una opción diferenciada y atractiva para clientes conscientes de su alimentación.

- Tamaño de las raciones recomendadas.
- Eliminación o reducción de procesados.
- Menú infantil saludable.
- Oferta para intolerancias o alergias.
- Opciones para prescripciones culturales o religiosas.



3 SALUD Y BIENESTAR



2 HAMBRE CERO



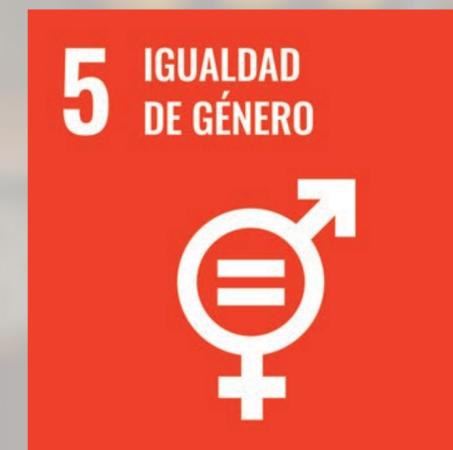
4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



3 / Trabajo digno, paridad e igualdad

Atrae y retén talento femenino cualificado,
enriqueciendo al equipo de trabajo.

- Pautas para inclusión y empoderamiento.
- Lenguaje no ofensivo y respetuoso.
- Protocolo ante situaciones de acoso sexual.
- Paridad en equipos de trabajo.



4 / Responsabilidad hídrica y energética

Mejora el impacto económico y medioambiental, reduciendo la huella de carbono.

- Reductores de caudales de grifos y dobles descargas de cisterna.
- Eficiencia de los electrodomésticos.
- Automatización de iluminaciones.
- Sistemas de ahorro de iluminación (LED).



5 / Innovación y nuevas tecnologías

Optimiza la gestión operativa y obtén un uso más efectivo de los recursos y reducción de costes.

- Fortalecer procesos de digitalización y gestión documental.
- Formatos de comunicación sostenibles.
- Automatización de procesos.
- Controles de stock.



9 INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



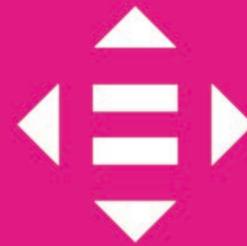
6 / Servicio accesible e inclusivo

Acoge a clientes con necesidades especiales y abre el negocio a nuevos clientes.

- Adecuación de instalaciones para una accesibilidad universal.
- Menús y cartelería más accesible.
- Control de ruido ambiental.
- Iluminación adecuada.



10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS



7 / Identidad cultural

Aumenta la confianza de los clientes y la profesionalidad del equipo del restaurante.

- Conocimiento de los métodos y las recetas cocinadas.
- Formación continuada al personal.



11 CIUDADES Y
COMUNIDADES
SOSTENIBLES



4 EDUCACIÓN
DE CALIDAD



8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



9 INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



17 ALIANZAS PARA
LOGRAR
LOS OBJETIVOS



8 / Economía circular, gestión de residuos y compras

Genera un impacto positivo en el desarrollo económico local y confianza en los clientes.

- Consumo de alimentos de producción ecológica o sostenible.
- Utilización de productos con Denominación de Origen.
- Actualización de la carta según los productos de temporada.
- Contratación de proveedores locales.
- Gestión sostenible de la cadena de suministro.



9 / Medio ambiente y cambio climático

Reduce los costes en compras, mejora la imagen y la implicación por parte del cliente.

- Reducción o eliminación de elementos plásticos desechables de un solo uso.
- Alternativas sostenibles y ecológicas, siempre que sea posible (materiales biodegradables, compostables o reutilizables).



12 / Comunicación y participación del cliente

Monitorización para mejorar la experiencia y la eficiencia operativa, fidelizando al cliente.

- Encuestas de satisfacción.
- Iniciativas de fidelización a clientes.
- Proyectos sostenibles que involucren a la clientela.



Objetivos

Desarrolla y demuestra tus buenas prácticas con el apoyo y el asesoramiento de nuestros consultores para lograr los objetivos del programa.



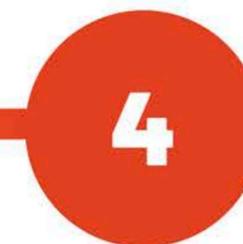
Participa

Recibe la visita de nuestros consultores de Biosphere, el sistema internacional de gestión y certificación en sostenibilidad del Instituto de Turismo Responsable (ITR), basado en los 17 ODS.



Obtén el sello

¡Posiciona tu negocio en la oferta de gastronomía sostenible de Barcelona!



Forma parte de la campaña

Barcelona Sustainable Gastronomy será parte una campaña publicitaria internacional para dar a conocer los restaurantes sostenibles de Barcelona.





Barcelona

Sustainable Gastronomy

Cooking for the future

¡Muchas gracias!

