

Módulos formativos

RESTAURANTE RESIDUO CERO

Desde el Gremio de Restauración de Barcelona, junto con Aigües de Barcelona, impulsamos un modelo de restauración comprometido con el cuidado de las personas y el planeta.

Es por eso que hemos creado "Restaurante residuo cero", un curso online gratuito que aporta herramientas y recursos para ayudar a la hostelería a convertirse en un sector más sostenible.

**CURSO GRATUITO GRACIAS
A AIGÜES DE BARCELONA.**



**GREMI DE
RESTAURACIÓ
DE BARCELONA**

Impulsado por:



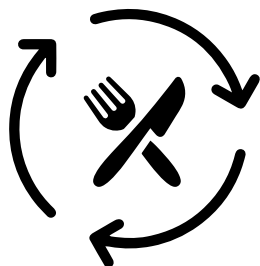
**Aigües de
Barcelona**

La gestió responsable

Con la colaboración de:



**te lo sirvo
VERDE**



RESTAURANTE RESIDUO CERO

Con esta formación especializada aprenderás, gracias a especialistas en hostelería sostenible y restauradores/as de la ciudad, cómo puedes reducir los residuos de tu negocio de restauración.

DÍAS Y HORARIOS

- 0 La formación teórica se hará a través de la plataforma Zoom. Las personas participantes podrán elegir el día que quieren asistir: los lunes 12 y 26 de abril, y 10 de mayo. El horario del curso será de 9.30 h a 13.30 h.

REQUISITOS

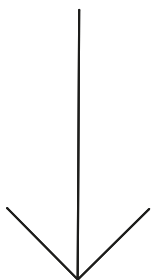
- 0 Ser propietario/a de un restaurante o ser profesional del sector de la restauración con capacidad de decisión en su lugar de trabajo.
- 0 Tener el local (restaurante o cafetería) en el área metropolitana de Barcelona.
- 0 Querer formar parte del cambio hacia una restauración más sostenible para Barcelona.

BENEFICIS

- 0 Generarás un **impacto ambiental** positivo en tu entorno.
- 0 **Recibirás botellas de vidrio gratuitas** para tu restaurante.
- 0 Obtendrás el **sello azul** de restaurantes sostenibles del programa de televisión Joc de cartes de TV3.
- 0 Y si tu negocio está entre los cinco mejores, optarás a:
 - 0 La creación de una campaña de publicidad para tu restaurante.
 - 0 La producción de un vídeo corporativo para mostrar tu compromiso ambiental.

Qué aprenderás en el curso

RESTAURANTE RESIDUO CERO



Te explicaremos cómo puedes reducir costes operativos y generar un impacto ambiental positivo en tu entorno.

El contenido



**QUÉ ES UN
RESTAURANTE
RESIDUO
CERO**



**TRANSFORMAR
RESIDUOS
EN RECURSOS**



**APROVECHAR
TODOS LOS
ALIMENTOS**



**ESTRATEGIAS
RESIDUO
CERO**



**NUEVAS
NORMATIVAS
AMBIENTALES
Y CONTEXTO
COVID**



CASO DE ÉXITO



**PLAN DE
ACCIÓN Y
MANIFIESTO**

EL PROGRAMA.

1

FORMACIONES

Formación online por Zoom, teórica y práctica, de cuatro horas de duración durante una mañana.

Habrà tres convocatorias para apuntarte: 12 y 26 de abril, y 10 de mayo.

2

REVISIÓN Y VALIDACIÓN

Revisión, validación y firma de los compromisos sostenibles según lo aprendido en la formación por parte de cada restaurante participante (màximo siete días después de la formación).

Implementación de los compromisos en el restaurante hasta el 30 de julio.

3

EVALUACIÓN

Validación presencial de los compromisos sostenibles en el restaurante por parte de especialistas en restauración sostenible de la empresa Te lo sirvo verde.

Hasta el 30 de septiembre, se confirmará si el restaurante es apto para obtener el sello azul y, en caso de que lo sea, se dará una puntuación según el nivel de compromisos aplicados.

4

BENEFICIOS DEL PROYECTO

- 0 Entrega de la pegatina del sello azul para ponerla en la puerta del establecimiento.
- 0 Suministro gratuito de botellas de vidrio reutilizables.
- 0 Comunicación gratuita con la inclusión del restaurante en la web del proyecto.
- 0 Y si tu negocio está entre los cinco mejor puntuados del ranking de sostenibilidad, optarás a:
 - 0 Una campaña de publicidad en tu barrio, de la que tú y tu restaurante podréis ser los protagonistas.
 - 0 Un vídeo corporativo gratuito para explicar a tus clientes tu compromiso ambiental, con una inversión en medios digitales para ayudar a dar difusión a través de tus redes sociales.

RESERVA TU PLAZA



Reserva tu plaza en el programa de formación online rellenando los datos del siguiente formulario:

FORMULARIO

Para poder hacer la inscripción, necesitaremos que nos facilites los siguientes datos:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PROYECTO C/E DE CONTACTO

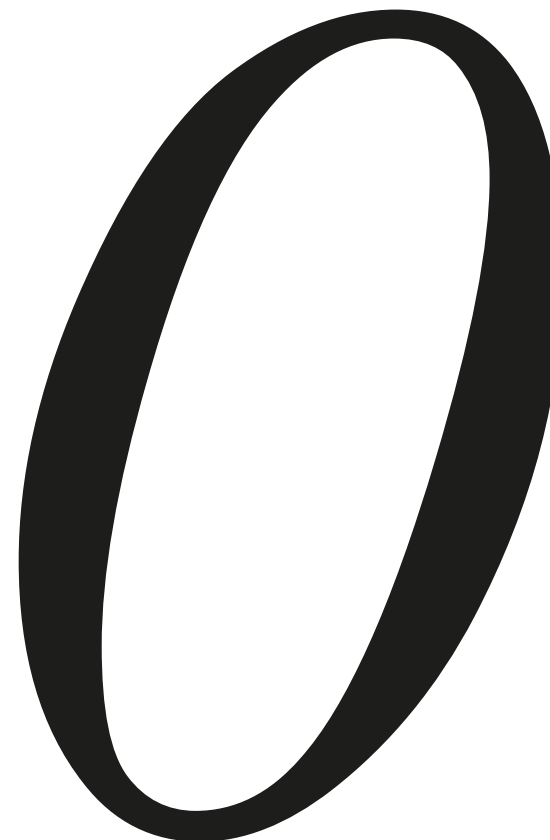
TELÉFONO CARGO

TIPO DE RESTAURANTE (CAFETERÍA, DE MENÚ, FAST FOOD, OTROS...)

AGREMIADO SÍ/NO

ELIGE EL DÍA DE LA FORMACIÓN

Recuerda que las plazas son limitadas.



GREMIO DE RESTAURACIÓN DE BARCELONA

GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES, 481, BAIXOS - 08015 BARCELONA

TEL. 935 526 585

WWW.GREMIRESTAUACIO.COM

RESIDUZERO@GREMIRESTAUACIO.COM