

Mòduls formatius

RESTAURANT RESIDU ZERO

Des del Gremi de Restauració de Barcelona, juntament amb Aigües de Barcelona, impulem un model de restauració compromès amb la cura de les persones i el planeta.

És per això que hem creat "Restaurant residu zero", un curs online gratuït que aporta eines i recursos per ajudar a l'hostaleria a convertir-se en un sector més sostenible.

**CURS GRATUÏT GRÀCIES
A AIGÜES DE BARCELONA.**



**GREMI DE
RESTAURACIÓ
DE BARCELONA**

Impulsat per:



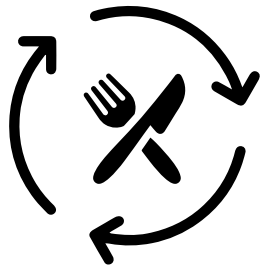
**Aigües de
Barcelona**

La gestió responsable

Amb la col·laboració de:



**te lo sirvo
VERDE**



RESTAURANT RESIDU ZERO

Amb aquesta formació especialitzada aprendràs, gràcies a especialistes en hostaleria sostenible i restaurador/es de la ciutat, com pots reduir els residus del teu negoci de restauració.

DIES I HORARIS

- 0 La formació teòrica es farà a través de la plataforma Zoom. Les persones podran escollir quin dia hi volen assistir: dilluns 12 i 26 d'abril, i 10 de maig. L'horari del curs serà: de 9.30 h a 13.30 h.

REQUERIMENTS

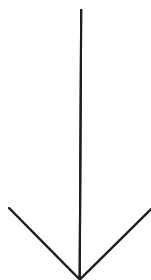
- 0 Ser propietari/ària d'un restaurant o ser professional del sector de la restauració amb capacitat de decisió en el seu lloc de treball.
- 0 Tenir el local (restaurant o cafeteria) a l'àrea metropolitana de Barcelona.
- 0 Voler formar part del canvi cap a una restauració més sostenible per a Barcelona.

BENEFICIS

- 0 Generaràs un **impacte ambiental** positiu en el teu entorn.
- 0 **Rebràs ampolles de vidre gratuïtes** per al teu restaurant.
- 0 Obtindràs el **segell blau** de restaurants sostenibles del programa de televisió de Joc de cartes de TV3.
- 0 I si el teu negoci és entre els 5 millors, optaràs a:
 - 0 La creació d'una campanya de publicitat pel teu restaurant.
 - 0 La producció d'un vídeo corporatiu per mostrar el teu compromís ambiental.

Què aprendràs al curs

RESTAURANT RESIDU ZERO



*T'explicarem com pots reduir costos operatius
i generar un impacte ambiental
positiu en el teu entorn.*

El contingut



**QUÈ ÉS UN
RESTAURANT
RESIDU ZERO**



**TRANSFORMAR
RESIDUS
EN RECURSOS**



**APROFITAR
TOTS ELS
ALIMENTS**



**ESTRATÈGIES
RESIDU ZERO**



**NOVES
NORMATIVES
AMBIENTALS
I CONTEXT
COVID**



CAS D'ÈXIT



**PLA D'ACCIÓ
I MANIFEST**

EL PROGRAMA.

1

FORMACIONS

Formació online per Zoom teòrica i pràctica de 4 hores de durada durant un matí.

Hi haurà 3 convocatòries per apuntar-t'hi: 12 i 26 d'abril, i 10 de maig.

2

REVISIÓ I VALIDACIÓ

Revisió, validació i signatura dels compromisos sostenibles segons els continguts apresos a la formació per part de cada restaurant participant (màxim 7 dies després de la formació).

Implementació dels compromisos en el restaurant fins al 30 de juliol..

3

AVALUACIÓ

Validació presencial dels compromisos sostenibles al restaurant, per part d'especialistes en restauració sostenible de l'empresa Te lo sirvo verde.

Fins al 30 de setembre, es confirmarà si el restaurant és apte per obtenir el segell blau i, en cas que ho sigui, es donarà una puntuació segons el nivell de compromisos aplicats.

4

BENEFICIS DEL PROJECTE

- 0 Entrega de l'adhesiu del segell blau per posar-lo a la porta de l'establiment.
- 0 Subministrament gratuït d'ampolles de vidre reutilitzables.
- 0 Comunicació gratuïta amb la inclusió del restaurant a la web del projecte.
- 0 I si el teu negoci és entre els 5 més ben puntuats del rànquing de sostenibilitat, optaràs a:
 - 0 Una campanya de publicitat al teu barri, de la qual tu i el teu restaurant podreu ser els protagonistes.
 - 0 Un vídeo corporatiu gratuït per explicar als teus clients el teu compromís ambiental, amb una inversió en mitjans digitals per ajudar a donar-hi difusió a través de les teves xarxes socials.

RESERVA LA TEVA PLAÇA



Reserva la teva plaça al programa de formació online omplint les dades del següent formulari:

FORMULARI

Per poder fer la inscripció, necessitarem que ens facilitis les dades següents:

NOM DE L'ESTABLIMENT

NOM DEL RESPONSABLE DEL PROJECTE

EMAIL DE CONTACTE

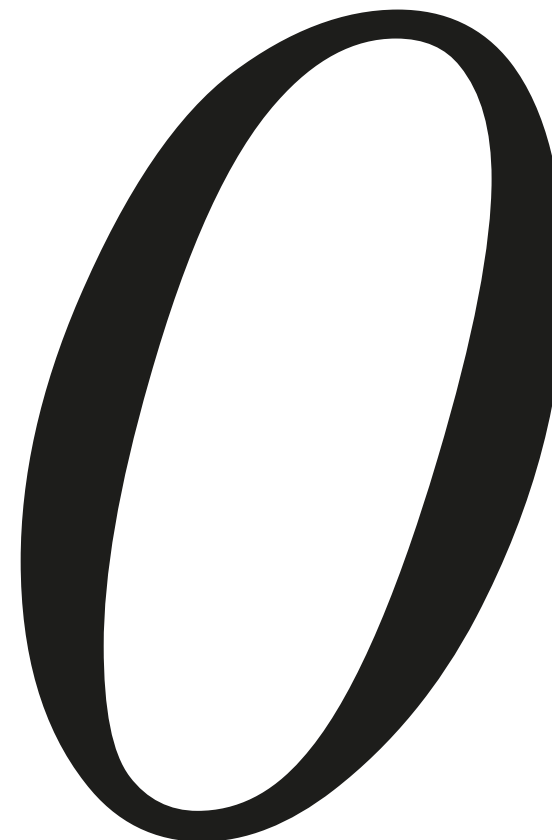
TELÈFON

CÀRREC

**TIPUS DE RESTAURANT (CAFETERIA, DE MENÚ,
FAST FOOD, ALTRES...)**

AGREMIAT SÍ/NO

ESCULL EL DIA DE LA FORMACIÓ



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

Recorda que les places són limitades.