

Sis restaurants de Barcelona i dos de Palamós s'uneixen per a potenciar la restauració sostenible

La iniciativa l'impulsa la Fundació Pioneers of Our Time i la Fundació Restaurants Sostenibles

Les dues entitats han signat l'acord durant la 7a edició de la cimera NEXUS Europe que s'ha celebrat a Barcelona del 30 de novembre al 2 de desembre.



Els responsables de les dues entitats signant l'acord a Barcelona EPA.

Aquest cap de setmana s'ha celebrat a Barcelona la 7a cimera Nexus Europe on hi han participat cent líders de la filantropia, la inversió d'impacte i la innovació social arreu d'Europa. En el marc de la cimera s'hi ha signat un conveni entre la Fundació Pioneers of Our Time i la Fundació Restaurants Sostenibles que té per objectiu promoure la restauració i l'hostaleria sostenible formant un ecosistema d'empreses conscients i que busquen una transició cap a un futur més responsable.

Un total de 8 establiments ja s'han sumat a la iniciativa. Aquests són: Casa Bonay (Barcelona), Les Filles (Barcelona), Cafè Floh i

Liadissimo (Barcelona), Brugarol X i Brugarol Gòtic (Barcelona), Finca Bell-lloc (Palamós) i Hostal La Fosca (Palamós). Amb aquesta iniciativa començarà treballar per a millorar la sostenibilitat dels seus establiments.

La Fundació Pioneers of Our Time té com a repte la conformació d'un paisatge resilient a la Conca hidrogràfica de La Muga (Alt Empordà) a través de la implementació de nous models d'economia regenerativa. "L'objectiu final és poder demostrar que com a societat, podem viure en harmonia amb la natura", destaca Stef Van Dongen, president de Pioneers of Our Time.

El president de Pioneers of our Time també ha volgut remarcar que l'acord de col·laboració és un pas endavant per arribar a tots els àmbits i treballar conjuntament per tenir una societat més compromesa amb la sostenibilitat "Els restauradors busquen solucions més sostenibles i que els hi permetin oferir productes i un servei de qualitat sense renunciar a pràctiques compromeses amb el Medi Ambient i la societat". Per la seva banda, Sergio Gil, president de Restaurants Sostenibles, considera que la posada en marxa del conveni de col·laboració és positiu per al futur de la restauració i hostaleria. "Som dues entitats compromeses cap a una societat més sostenible i treballarem conjuntament per a fomentar les pràctiques per a iniciar el canvi d'un dels sectors més interessats a transformar-se".

Els restauradors que vulguin formar part de la comunitat aportaran una quota de 100€ que es destinarà íntegrament a la regeneració de la Vall de la Muga, a l'Alt Empordà. Les dues entitats els oferiran una sèrie de serveis per ajudar-los a aconseguir la transformació del seu establiment, com un servei d'assessoria, suport a través de la xarxa creada entre les dues entitats i la difusió de les pràctiques sostenibles o una formació a mida centrada en els 3 eixos de la sostenibilitat, entre altres.

La Fundació Pioneers of Our Time també ha iniciat el projecte The Farm, que treballa per la recuperació de la terra amb la necessitat de tornar als orígens. La iniciativa es basa en el principi de regeneració de la terra, que consisteix a deixar que es recuperi la vida, des dels microorganismes fins a la infinitat d'animals que viuen sota.

Es tracta d'un producte més limitat però de més qualitat, ja que no s'utilitzen processos mecànics en l'alimentació dels animals ni en el processament dels productes que ofereixen. Amb aquesta iniciativa s'ajuden a cavalls, vedells, rucs i més de 800 gallines.

Publicat a:

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2361926-sis-restaurants-de-barcelona-i-dos-de-palamos-s-uneixen-p
er-a-potenciar-la-restauracio-sostenible.html](http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2361926-sis-restaurants-de-barcelona-i-dos-de-palamos-s-uneixen-per-a-potenciar-la-restauracio-sostenible.html)