

Bones pràctiques de sostenibilitat a la restauració

Dll. 13 de novembre de 2023

De 17h - 19:30h

Restaurant Les Nous - Rialp



Seminari sobre com abordar la sostenibilitat a la restauració en funció de les característiques de cada establiment. L'objectiu és proporcionar coneixement, eines i recursos pràctics per tal de donar a conèixer què es pot fer i com implementar aspectes de sostenibilitat a la restauració des d'una visió holística i aplicable.

Objectius

Proporcionar eines i recursos per abordar la sostenibilitat als establiments de restauració des d'una visió 360º segons les característiques de cadascun.

Programa

17:00 h – Arribada i presentació del seminari. Fundació Àlicia

17:15 h – La sostenibilitat 360º a la restauració. Víctor Quintillà, Grup Lluerna.

18:30 h – Dubtes i preguntes obertes.

17:50 h – Espai d'experiències en bones pràctiques en sostenibilitat als restaurants del Pallars.

Restaurant Les Nous, Rialp (Pallars Sobirà)

Restaurant El Raier, La Pobla de Segur (Pallars Jussà)

Cafè Pessets, Sort (Pallars Sobirà) (falta confirmar)

19:30 h – Finalització del seminari.

Víctor Quintillà (dijous ens passa una breu descripció)

Totes les sessions dels seminaris de restauració responsable 2023:

Data	Lloc	Títol
12/6/2023	La Pobla de Segur, Pallars Jussà	La gestió de personal, una estratègia de fidelització
2/10/2023	Tremp, Pallars Jussà	El malbaratament alimentari: recursos per fer-hi front
16/10/2023	Pallars Sobirà	Els productes de proximitat, la clau de la sostenibilitat
13/11/2023	Pallars Sobirà	Bones pràctiques de sostenibilitat a la restauració

Inscripcions

A través del formulari, per correu electrònic a alteugust@tremp.cat hola@sobiradinamic.cat o per telèfon al 973 65 00 05 (ext. 345) o 973 57 69 56



alícia

