

 **OBJECTIUS** DE DESENVOLUPAMENT  
SOSTENIBLE

*Gastrofira*  
a food experience

## COMPROMÍS DE FIRA DE BARCELONA AMB ELS ODS

Fira de Barcelona té un compromís clar amb el desenvolupament sostenible, amb la creació de valor social i amb la generació de riquesa i benestar per a Barcelona i els seus voltants. Donem suport al teixit productiu i convertim la innovació en una eina per al canvi. Aquests valors estan estretament relacionats amb el nostre concepte de negoci, amb com duem a terme les nostres activitats i amb la gestió eficient dels recursos.

De cara al futur, centrem els nostres esforços en contribuir als ODS, aprovats per Nacions Unides el 2015, els adaptem a la nostra estratègia i estenem aquest compromís als expositors i visitants.

### Compromís de Gastrofira amb els ODS

Gastrofira es compromet a promoure pràctiques sostenibles i a implementar els objectius fixats en els ODS tot reforçant la relació entre l'alimentació, les persones i el planeta.



2 FAM  
ZERO



## Malbaratament d'aliments

---

### Donar i Ajudar

Gastrofira incorpora la sostenibilitat, l'ètica i els drets humans a la seva cadena de subministrament.

#### **Donació d'aliments**

Gastrofira col·labora amb el programa anomenat "BCN Comparteix el menjar" de l'organització Nutrició sense Fronteres. El seu objectiu és reduir el malbaratament d'aliments i protegir el dret universal de l'accés a l'alimentació per a aquells ciutadans que viuen en la pobresa. Des de 2012, aquest programa ha aconseguit recollir 70 tones d'aliments cuinats provinents de 17 empreses (entre elles, Gastrofira), que ha lliurat a 15 organitzacions socials.

"La fam no fa vacances" és una campanya de recollida d'aliments amb l'objectiu de garantir que aquelles persones que no poden accedir a aliments durant els períodes d'estiu i Nadal puguin rebre ajuda.

#### **Calcular el malbaratament d'aliments**

Gastrofira és una de les quatre empreses que contribueixen a quantificar el malbaratament d'aliments en el marc d'un projecte anomenat "Refresh".

#### **ECOWASTE for food**

El projecte ECOWASTE4FOOD reuneix set autoritats locals i regionals de set països europeus. L'objectiu és tractar el problema vital del malbaratament d'aliments en diversos nivells del sistema alimentari.

#### **Compromís**

El personal de Fira Barcelona té l'opció de donar la totalitat o una part del seu lot de Nadal.



10 REDUCCIÓ DE LES  
DESIGUALTATS



## Acció social

---

### Participar i Col·laborar

Gastrofira dona suport a diverses iniciatives que ajuden el jovent a millorar l'ocupabilitat, les habilitats i la confiança que necessiten per triomfar. Col·laborem i donem suport a les iniciatives de la comunitat local.

#### **Exclusió social**

Col·laboració amb l'organització Cuina Justa, que contracta persones provinents de grups en risc d'exclusió social.

El personal de Gastrofira també col·labora amb la Fundació Èxit, la missió de la qual és reduir l'abandonament escolar prematur per part de joves en situació de vulnerabilitat social mitjançant projectes de formació innovadors i escalables.

Gastrofira col·labora amb el Projecte Intempèrie tot oferint material per als seus actes, amb l'objectiu d'ajudar les persones sense llar.

Gastrofira compra alguns productes a Espigoladors, una organització sense ànim de lucre que lluita per aconseguir un millor ús alimentari i per l'apoderament de les persones en risc d'exclusió social de manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible.

#### **Impacte intercultural**

Col·laborem amb Melting Pot, una empresa que ofereix els serveis necessaris perquè persones emprenedores novingudes puguin cuinar i divulgar les seves tradicions culinàries. La idea principal d'aquest projecte és reunir persones de diferents entorns culturals a través del menjar.

#### **Talent jove**

Oferim oportunitats a joves talents perquè adquireixin projecció i experiència de mercat amb l'objectiu de preparar-los de cara a les seves futures carreres professionals.





## Malbaratament de materials

### Reduir i Reciclar

Tenint en compte l'enorme quantitat de material que se subministra a Gastrofira cada any, el nostre compromís és augmentar l'ús de materials compostables i reciclables. Els nostres punts d'acció per a 2019 van ser els següents:

#### Ampolles de vidre

Incloure en el nostre catàleg l'opció d'ampolles de vidre per a totes les begudes (excepte aigua) en lloc de llaunes d'alumini o ampolles PET. En instal·lacions fixes, substituir l'oferta tot reduint l'ús de llaunes i ampolles PET.

#### Envasos tetrabrik

Eliminar l'ús d'ampolles de plàstic per a la llet.

#### Towards Zero Waste Smart City

Eliminar tot el plàstic de l'oferta durant la fira Smart City.

#### Towards Plastic Reduction

Iniciatives per reduir el plàstic d'un sol ús i reduir d'un 90 % l'ús de plàstic en tota la producció de càtering i punts de venda per al 2020.

#### PLA

Eliminar els plats i coberts de plàstic d'un sol ús. Substituir-los per materials compostables. Introduir l'ús de bioplàstics (PLA).

#### Necessitats de producció precises

Gastrofira ha desenvolupat un programa que li permet calcular les seves necessitats concretes en funció del nombre d'assistents. L'objectiu principal d'aquest sistema és reduir el malbaratament.

#### Donation Room

Gastrofira dona material en desús (taules, plats, coberts) a ONG locals.

#### Càpsules de cafè

Recollim i reciclem totes les càpsules de cafè Nespresso mitjançant una bossa biodegradable que lliurem a cada client.

#### Remenadors de fusta

Eliminar l'ús de remenadors de plàstic per al cafè i substituirlos per remenadors de fusta embolicats amb paper.

#### Reutilització de l'oli

Col·laborem amb un programa anomenat "Rastre solidari" que reutilitza l'oli de cuina per a fins socials.

### PERCENTATGE ACTUAL DE MATERIAL COMPOSTABLE EN ÚS (2019)

COBERTS  
FUSTA (1%)  
PLA (46%)  
PLÀSTIC (54%)

GOTS  
PAPER/CARTRÓ (68%)  
PLA (30%)  
PLÀSTIC (1%)

PLATS  
PLA (99%)  
PLÀSTIC (1%)





## Impacte Ambiental

### Compromís amb el planeta

Gastrofira estudia les relacions complexes entre el canvi climàtic i els sistemes alimentaris i intenta mitigar el canvi climàtic a nivell local a través de les accions següents:

#### **Emissions de CO2**

Càlcul de l'impacte de les emissions de CO2 produïdes per les operacions de càtering durant la fira MWC.

#### **Proveïdors locals de quilòmetre zero**

Amb l'objectiu de reduir les emissions de CO2 generades pel transport, Gastrofira té el compromís de col·laborar amb proveïdors locals (Espanya) per tal que proveeixin el 60 % dels productes adquirits per a la producció alimentària.

#### **Educació i formació**

Participació en el seminari "Restaurants sostenibles".  
Seminari sobre sostenibilitat amb TCCC (The Coca Cola Company) i CCEP (Coca-Cola European Partners).

#### **Requisits de sostenibilitat per a nous col·laboradors**

Inclusió de polítiques de sostenibilitat en els termes i les condicions de les noves licitacions. L'objectiu és conscienciar sobre les nostres polítiques.

