

OBJETIVO  **S DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**

Gastrofira
a food experience

COMPROMISO DE FIRA DE BARCELONA CON LOS ODS

Fira de Barcelona tiene un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible, con la creación de valor social y con la generación de riqueza y bienestar para Barcelona y sus alrededores. Apoyamos el tejido productivo y convertimos la innovación en una herramienta para el cambio. Estos valores están estrechamente relacionados con nuestro concepto de negocio, con cómo llevamos a cabo nuestras actividades y con la gestión eficiente de los recursos.

De cara al futuro, centramos nuestros esfuerzos en contribuir a los ODS, aprobados por Naciones Unidas en 2015, adaptándolos a nuestra estrategia y extendiendo dicho compromiso a expositores y visitantes.

Compromiso de Gastrofira con los ODS

Gastrofira se compromete a promover prácticas sostenibles y a implementar los objetivos fijados en los ODS reforzando la relación entre la alimentación, las personas y el planeta.



2 HAMBRE
CERO



Desperdicio de alimentos

Donar y Ayudar

Gastrofira incorpora la sostenibilidad, la ética y los derechos humanos a su cadena de suministro.

Donación de alimentos

Gastrofira colabora con el programa denominado “BCN comparteix el menjar” (Barcelona comparte la comida) de la organización Nutrición sin Fronteras. Su objetivo es reducir el desperdicio de alimentos y proteger el derecho universal de acceso a la alimentación para aquellos ciudadanos que viven en la pobreza. Desde 2012, este programa ha conseguido recoger 70 toneladas de alimentos cocinados provenientes de 17 empresas (entre ellas, Gastrofira), que ha entregado a 15 organizaciones sociales.

“La fam no fa vacances” (El hambre no se va de vacaciones) es una campaña de recogida de alimentos cuyo objetivo es garantizar que aquellas personas que no pueden acceder a alimentos durante los periodos de verano y Navidad puedan recibir ayuda.

Calcular el desperdicio de alimentos

Gastrofira es una de las cuatro empresas que contribuyen a cuantificar el desperdicio de alimentos en el marco de un proyecto denominado “Refresh”.

ECOWASTE for food

El proyecto ECOWASTE4FOOD reúne a siete autoridades locales y regionales de siete países europeos. Su meta es atacar el alarmante problema del desperdicio de alimentos en varios niveles del sistema alimentario.

Compromiso

El personal de Fira Barcelona tiene la opción de donar la totalidad o parte de su lote navideño.





Acción social

Participar y Colaborar

Gastrofira apoya varias iniciativas que ayudan a los jóvenes a mejorar la empleabilidad, las habilidades y la confianza que necesitan para triunfar. Participamos en las iniciativas de la comunidad local.

Exclusión Social

Colaboración con la organización Cuina Justa, que contrata a personas provenientes de grupos en riesgo de exclusión social.

El personal de Gastrofira también colabora con la Fundació Èxit, cuya misión es reducir el abandono escolar prematuro por parte de jóvenes en situación de vulnerabilidad social mediante proyectos de formación innovadores y escalables.

Gastrofira colabora con el Proyecto Intemperie ofreciendo material para sus actos, con el objetivo de ayudar a personas sin hogar.

Gastrofira compra algunos productos a Espigoladors, una organización sin ánimo de lucro que lucha por conseguir un mejor uso alimentario y por el empoderamiento de las personas en riesgo de exclusión social de manera transformadora, participativa, inclusiva y sostenible.

Impacto Intercultural

Colaboramos con Melting Pot, una empresa que ofrece los servicios necesarios para que los nuevos emprendedores puedan cocinar y divulgar sus tradiciones culinarias. La idea principal de este proyecto es reunir a personas de diferentes entornos culturales a través de la comida.

Joven Talento

Ofrecemos oportunidades a jóvenes talentos para que adquieran proyección y experiencia de mercado con el objetivo de prepararlos de cara a sus futuras carreras profesionales.





Desperdicio de materiales

Reducir y Reciclar

Teniendo en cuenta la enorme cantidad de material que se suministra a Gastrofira cada año, nuestro compromiso es aumentar el uso de materiales compostables y reciclables. Nuestros puntos de acción para 2019 fueron los siguientes:

Botellas de vidrio

Incluir en nuestro catálogo la opción de botellas de vidrio para todas las bebidas (excepto agua) en lugar de latas de aluminio o botellas PET. En instalaciones fijas, sustituir la oferta reduciendo el uso de latas y botellas PET.

Envases tetrabrik

Descartar el uso de botellas de plástico para la leche..

Towards Zero Waste Smart City

Eliminar todo el plástico de la oferta durante el evento Smart City.

Towards Plastic Reduction

Iniciativas para reducir el uso del plástico de un solo uso y reducir en un 90 % el uso de plástico en toda la producción de catering y puntos de venta para 2020.

PLA

Eliminar los platos y cubiertos de plástico desechables. Sustituirlos por materiales compostables. Introducir el uso de bioplásticos (PLA).

Necesidades de producción precisas

Gastrofira ha desarrollado un programa que le permite calcular sus necesidades concretas en función del número de asistentes. El objetivo principal de este sistema es reducir los desperdicios.

Donation Room

Gastrofira dona material en desuso (mesas, platos, cubiertos) a ONG locales.

Cápsulas de café

Recogemos y reciclamos todas las cápsulas de café Nespresso mediante una bolsa biodegradable que entregamos a cada cliente.

Palillos de madera

Eliminar el uso de palillos de plástico para el café. Sustituirlos por palillos de madera envueltos en papel.

Reutilización del aceite

Colaboramos con un programa denominado "Rastro solidario" que reutiliza el aceite de cocina para fines sociales.

PORCENTAJE ACTUAL DE MATERIAL COMPOSTABLE EN USO (2019)

CUBIERTOS
MADERA (1%)
PLA (46%)
PLÁSTICO (54%)

VASOS
PAPEL/CARTÓN (68%)
PLA (30%)
PLÁSTICO (1%)

PLATOS
PLA (99%)
PLÁSTICO (1%)





Impacto Ambiental

Compromiso con el planeta

Gastrofira estudia las complejas relaciones entre el cambio climático y los sistemas alimentarios para intentar mitigar el cambio climático a nivel local a través de las siguientes acciones:

Emisiones de CO²

Cálculo del impacto de las emisiones de CO² producidas por las operaciones de catering durante el evento Mobile World Congress.

Proveedores de kilómetro cero

Con el objetivo de reducir las emisiones de CO₂ generadas por el transporte, Gastrofira tiene el compromiso de colaborar con proveedores locales (España) para obtener el 60 % de los productos adquiridos para la producción alimentaria.

Educación y formación

Participación en el seminario “Restaurantes sostenibles”.
Seminario sobre sostenibilidad con TCCC (The Coca Cola Company) y CCEP (Coca-Cola European Partners).

Requisitos de sostenibilidad para nuevos colaboradores

Inclusión de políticas de sostenibilidad en los términos y condiciones de las nuevas licitaciones. El objetivo es concienciar sobre nuestras políticas.

