

Mesura de Govern
Suport i impuls del sector de la restauració de Barcelona

Consell Plenari
Juliol 2016

B
BC
BN



0. Índex

1. Introducció

2. Anàlisi del sector de la restauració de Barcelona

2.1 L'afiliació a la Seguretat Social

2.2 Centres de cotització

2.3 Les característiques del sector de la restauració

2.4 Volum d'activitat i horaris

2.5 Els serveis

2.6 Evolució dels preus

2.7 Personal

2.8 Opinió sobre la marxa del negoci

2.9 Opinió sobre el futur

3. Mesures de promoció del sector de la restauració

3.1 Generació de coneixement sobre el sector

3.2 Promoció de la qualitat i la sostenibilitat

3.3 Transversalitat en la promoció

3.4 Dotació pressupostària per a les mesures de promoció

4. Modificació de l'Ordenança de terrasses

1. Introducció

La present Mesura de govern pretén reconèixer, posar en valor, donar suport i impulsar el sector de la restauració a Barcelona des del govern de la ciutat, tenint en compte la seva vital influència en l'àmbit econòmic, cultural, en la creació d'ocupació i en la vertebració del teixit social i de l'espai públic. Per primer cop, es presenten de forma conjunta i sistematitzada un conjunt de mesures que volen assentar les bases per construir un model de restauració que segueixi millorant el seu grau de responsabilitat, d'excel·lència i de professionalització al servei dels ciutadans i ciutadanes.

Les mesures proposades s'articulen en tres apartats: 1) *Generació de coneixement*, que inclou la creació de l'Observatori de la restauració i d'un mapa socioeconòmic, així com l'organització biennal d'unes jornades sobre restauració; 2) *Promoció de la qualitat i la sostenibilitat*, que té com a accions més rellevant la creació d'un segell de qualitat o la creació d'uns premis anuals al "Xef del barri", a la sostenibilitat, a la innovació o a les terrasses de qualitat; 3) *Tranversalitat en la promoció*, atès que es vol sumar a distintes àrees de l'Ajuntament (comerç, mercats, cultura,...) i altres operadors públics i privats a treballar conjuntament en aquest objectiu. Així mateix, es preveu que la concreció i posada en funcionament d'aquestes mesures es realitzi de la mà d'experts, representants del sector i la representació dels treballadors i treballadores, per la qual cosa es crearà un Consell Assessor en aquesta matèria.

És cert que hi molta i bona feina feta. Barcelona compta avui amb un sector de la restauració potent i molt dinàmic. Amb 62.996 treballadors afiliats i 6.885 centres de cotització a la Seguretat social a la ciutat, la restauració juga avui un paper decisiu dintre del sector de l'hoteleria i del conjunt de l'economia de Barcelona.

Els establiments de restauració de la ciutat aporten una rica i variada oferta gastronòmica per als residents i els visitants i han contribuït, entre d'altres factors, a



que la destinació Barcelona gaudeixi del nivell de reconeixement internacional que avui té.

Aquest sector, a més, és un dels principals agents generadors de cohesió i dinamització social als barris, aportant interrelació amb els àmbits de la cultura, de la salut i del foment de la dieta mediterrània, entre d'altres.

El Govern municipal és plenament conscient de la riquesa que aporta aquest sector a la ciutat, motiu pel qual presenta aquesta Mesura de Govern que planteja un seguit de mesures i iniciatives de promoció del sector des d'una visió àmplia i transversal. Es vol donar suport al sector de la restauració per ajudar a que pugui incrementar el seu grau de competitivitat i de qualitat, perquè pugui generar ocupació de qualitat a la ciutat i produir, en definitiva, activitat econòmica i riquesa de manera equilibrada al conjunt de barris de Barcelona.

Des de iniciatives que incentivin les bones pràctiques del sector, fins a mesures que potenciïn les sinèrgies de la restauració amb els mercats municipals, el turisme, la cultura i altres sectors, passant per programes adreçats al inici i final de la cadena de distribució alimentària, aquesta Mesura de Govern vol contribuir a que aquest sector segueixi millorant el seu grau de responsabilitat, d'excel·lència i de professionalització. D'aquesta manera, es volen posar les bases perquè el sector de la restauració presti els serveis de qualitat que mereixen els i les ciutadanes de Barcelona, així com les persones que visiten la nostra ciutat. Volem avançar cap a la construcció d'un model de restauració propi de Barcelona, del qual ens puguem sentir orgullosos.

Així mateix, aquesta Mesura de Govern no podia obviar un dels àmbits relacionats amb el sector de la restauració que més polèmica ha generat, com és la regulació municipal de les terrasses i els vetlladors de la ciutat. En aquest sentit, el Govern municipal vol informar sobre l'estat d'execució de la revisió integral de l'Ordenança de terrasses i

vetlladors, així com apuntar quines seran les línies estratègiques que guiaran aquesta revisió.

L'actual equip de Govern assumeix el repte i el compromís de garantir la convivència i, al mateix temps, aprofitar el potencial econòmic i social d'aquest sector. El conjunt de mesures incloses en aquesta Mesura de Govern són, en definitiva, un reflex d'aquest compromís.

2. Anàlisi del sector de la restauració de Barcelona

2.1 L'afiliació a la Seguretat Social

El primer trimestre de 2016 el sector de la restauració a Barcelona comptava amb 62.996 afiliats a la Seguretat Social, dels quals 52.918 són assalariats i 10.078 autònoms (el 84% i el 16% del total, respectivament). El sector concentra el 6,3% del total de l'afiliació al règim general i d'autònoms de la Seguretat Social a la ciutat.

Quadre 1. Afiliats a la Seguretat Social a la Restauració a Barcelona. 1r Trimestre 2016

	Règim General	Autònoms	Total
Serveis de menjar i begudes	52.918	10.078	62.996
Total afiliats BCN	881.355	117.102	998.457

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

La variació interanual del primer trimestre de 2016 mostra una evolució més positiva (+6,3%) que la del total de la ciutat (+3,1%).

Quadre 2. Afiliats a la Seguretat Social a la Restauració a Barcelona

VARIACIÓ INTERANUAL IT2015/IT2016 (%)

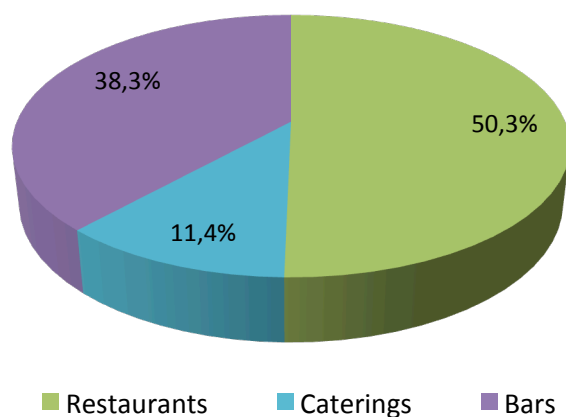
	Règim General	Autònoms	Total

Serveis de menjar i begudes	7,8%	-0,7%	6,3%
Total afiliats BCN	3,3%	1,9%	3,1%

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

Per subsectors, l'afiliació dels restaurants representa el 50,3% del total mentre que els bars absorbeixen el 38,3% i els càterings l'11,4%.

Gràfic 1. Ocupació* als serveis de menjar i begudes per branques IT 2016 (% s/total)



* Afiliats al Règim General i d'Autònoms de la Seguretat Social.

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

En l'afiliació per àmbits territorials comparats, la restauració a Barcelona ocupa el 50% del total de l'Àmbit Metropolità i el 32% de Catalunya.

Quadre 3. Ocupació* a la Restauració per àmbits territorials. 1r Trimestre 2016

	Barcelona	Àmbit Metropolità	Catalunya	Pes Bcn/AmbitMB (%)	Pes Bcn/Catalunya (%)
Serveis de menjar i begudes	62.996	125.493	196.528	50,2	32,1
Total afiliats BCN*	998.457	2.040.209	2.990.387	48,9	33,4

* Afiliats al Règim General i d'Autònoms de la Seguretat Social.

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

L'afiliació evoluciona lleugerament millor a Barcelona (+6,3%) que als altres àmbits de referència (+5,9% a l'Àmbit metropolità i a Catalunya).

Quadre 4. Ocupació* a la Restauració per àmbits territorials. 1r Trimestre 2016
VARIACIÓ INTERANUAL IT2015/IT2016 (%)

	Barcelona	Àmbit Metropolità	Catalunya
Serveis de menjar i begudes	6,3%	5,9%	5,9%
Total afiliats BCN *	3,1%	3,7%	3,7%

* Afiliats al Règim General i d'Autònoms de la Seguretat Social.

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

2.2 Centres de cotització

Pel que fa referència als centres de cotització de la Seguretat Social, Barcelona comptava el primer trimestre de 2016 amb 6.885 centres. La restauració evoluciona de nou de forma més favorable que en el conjunt de la ciutat, amb un creixement interanual del +2,5% front al +1,8%.

Quadre 5. Centres de cotització de la Seguretat Social en la Restauració a Barcelona.
1r Trimestre 2016

	I TRIM 2015	I TRIM 2016	Variació IT2015 / IT2016	Pes s/ total ciutat (%)
Serveis de menjar i begudes	6.720	6.885	2,5%	9,4%
Total Centres BCN	71.951	73.234	1,8%	100,0%

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

Els centres de cotització de la ciutat representen el 46,8% de l'Àmbit metropolità i el 26,7% de Catalunya.

Quadre 6. Centres de cotització de la Seguretat Social en la Restauració per àmbits territorials.
1r Trimestre 2016

	Barcelona	Àmbit Metropolità	Catalunya	Pes Bcn/AMB (%)	Pes Bcn/Catalunya (%)
Serveis de menjar i begudes	6.885	14.704	25.792	46,8	26,7
Total Centres	73.234	157.726	251.546	46,4	29,1

Font: Elaboració del Departament d'Estudis d'Ocupació, Empresa i Turisme de l'Ajuntament de Barcelona en base a dades del Departament d'Estadística de l'Ajuntament de Barcelona.

2.3 Les característiques del sector de la restauració ¹

- El 77,7% dels establiments del sector de la restauració són societats civils particulars i el 17,6% són societats limitades, més pròpies de restaurants.
- La mitjana d'antiguitat del negoci, sense canvi d'activitat ni propietat, s'ha anat reduint i se situa a l'entorn de 10 anys; la meitat dels establiments són relativament nous (oberts entre 2010 i 2015).
- El 87,0% són de lloguer i el 10,9% de propietat.
- La mitjana de la superfície total de l'establiment és 85,0 m². La mitjana de la sala és de 59 m² (71 m² el 2013). El 44,1% dels establiments tenen terrassa amb una superfície mitjana de 7,9 m² (9,9 m² el 2013).
- El sector de restauració segueix tenint un nombre baix de franquícies (1,4%). Solen ser cafeteries i establiments de menjar ràpid.
- El grau d'associacionisme dels establiments del sector de la restauració se situa en el 18,4% i el 53,3% dels associats pertany al gremi de restauració. Les actuacions de les entitats, en general, són actes socials, assessoria i gestoria, promocions i publicitat, informació i formació.

¹ La informació i les dades incloses en els apartats 2.3 a 2.9 són un avançament dels principals resultats de l'Enquesta del sector de la restauració a Barcelona (Any 2015).

- El 2015 es detecta una major informatització pel que fa als serveis (29,2%) i sobretot pel que fa a la gestió comptable (64,8%). Els bars són els menys informatitzats, tot i que han millorat bastant.

2.4 Volum d'activitat i horaris

- En el sector de la restauració els mesos de més feina són juny, juliol (sobretot), agost i desembre. Els dies més concorreguts són divendres i dissabte.
- Darrerament els establiments oberts els set dies de la setmana sumen el 52,4% (el 2012 el 46,0%).
- El 74,5% dels establiments obren de dilluns a divendres per esmorzar, el 96,2% per dinar i el 85,2% per sopar.
- La mitjana d'hores d'obertura a la setmana és de 85:15 hores (el 2013 era 87:46 hores) i per un dia de 13:11 hores.

2.5 Els serveis

- Cada vegada és més habitual que un client pugui pagar l'import de la seva consumició amb targeta (57,0%) i en pràcticament a tots els restaurants (94,9%).
- El pagament amb targeta suposa el 30,4% del volum de cobraments.

2.6 Evolució dels preus

- Un cafè costa actualment 1,11 euros de mitjana. Una cervesa costa 1,58 euros i un refresc 1,68 euros.

- El preu dels menús és de 9,88 euros de mitjana (el 2013 era 9,68 euros). Un dia laborable se serveixen 29 coberts (el 2014 se servien 26-27 coberts).
- El 19,7% dels establiments disposa de xecs – restaurants.
- El 39,4% dels establiments diuen pagar una comissió en concepte de drets d'autor.

2.7 Personal

- El 2015, del total de persones que treballen al sector, el 55,2% treballa en bars, el 26,7% en bars-restaurant i el 18,1% en restaurants. La mitjana per establiment és de 2,8 treballadors i en el cas concret dels restaurants de 5,3 treballadors.
- Del total, el 50,4% són empleats, el 35,0% propietaris de l'establiment i el 14,5% encarregats.
- En aquest sector hi treballen més homes que dones, la major part té entre 25 i 44 anys i estudis obligatoris o secundaris generals. En relació al domini del català, segons els responsables de l'establiment, el 81,8% l'entén i el 56,7% el parla.
- El 59,5% del personal és de nacionalitat espanyola (el 2014 era el 66,2%), el 5,3% europea (sobretot italiana) i el 34,6% altres nacionalitats (sobretot xinesa i pakistanesa).

2.8 Opinió sobre la marxa del negoci

- El 2015 el nivell d'insatisfacció en relació a la marxa del negoci disminueix fins a situar-se al 50,2% (el 2013 era el 69,6%). El 50,0% manifesten que el volum del seu negoci ha disminuït i amb pèrdues de facturació del 34,9%.



- El 17,3% manifesta que el volum del seu negoci ha incrementat i el creixement estimat és del 19,6%.
- La situació de crisi econòmica, social i política viscuda els darrers anys encara pesa sobre l'opinió dels responsables quan són preguntats de forma suggerida sobre la marxa del seu negoci i del sector de la restauració (el 89,6% així es manifesten). El tipus d'interès és una dificultat afegida segons el 46,9% (el 2013 era el 63,4%). Ara bé, per remuntar el negoci creuen en el turisme (61,7%), el factor climàtic (56,6%) i la creació d'àrees d'oci (36,4%).
- Quan són espontanis, afegeixen com a factors negatius el increment de la competència, els problemes propis, els problemes de la zona on està situat l'establiment (sobretot en el cas de Ciutat Vella i Sants-Montjuïc) i els impostos.
- Enguany es detecten dos factors nous, la normativa restrictiva, el canvi d'hàbits de la població i una menor despesa del consumidor. Com a factors positius, anomenen les reformes del local, la bona atenció al client, la professionalitat i, per primera vegada, la publicitat.

2.9 Opinió sobre el futur

- No existeix una única opinió sobre quin serà el futur del sector, ja que el 33,0% dels responsables pensa que es mantindrà, el 12,1% es mostren pessimistes (el 2014 era el 21,0%) i el 36,5% optimistes (els restaurants són els que es mostren més positius).
- Les esperances es concentren bàsicament en la millora de la situació econòmica general (el 44,3% dels optimistes). També es recupera la confiança basada en l'esforç i la professionalitat (19,4%) i en el fet que l'establiment és nou (7,4%).
- Es preveu una certa estabilitat de la plantilla (80,0%) i dels preus (81,1%).

- El 38,2% dels responsables diuen que han realitzat algun canvi en el negoci els dos darrers anys.
- En el futur el 24,7% preveuen canvis en el seu negoci i l'11,4% pensa en el seu tancament.

3. Mesures de promoció del sector de la restauració

3.1 Generació de coneixement del sector

Les concentracions urbanes sempre han anat molt lligades al desenvolupament del sector dels serveis i, dintre del mateix, el relatiu a la restauració ha tingut un lloc destacat per haver de respondre a una demanda cada cop més variada en funció del nivell socioeconòmic de l'entorn on s'ubica i de la presència o no d'activitat turística, entre d'altres factors.

A mesura que aquestes concentracions urbanes han adquirit un caràcter de nuclis metropolitans un nou factor, el temps i la seva gestió, ha suposat incorporar a aquest sector noves funcions com són les d'oferir diferents solucions de menjar i begudes en funció dels moments i necessitats de consum dels seus habitants (ja siguin residents, *commuters* o visitants).

Les ciutats i els seus barris, en funció de les seves peculiaritats, ofereixen doncs una oferta de serveis de restauració no sempre equilibrada en relació als seus equipaments i serveis donat que la seva polarització tendeix a crear factors de desequilibri de tot tipus.

La ciutat de Barcelona ha estat pionera en el conjunt de l'Estat en l'aparició i assimilació de nous conceptes de restauració moderna, idonis per conciliar la gestió del



temps per a menjar segons els moments i necessitats de consum esmentats anteriorment.

A l'actualitat parlem de conceptes com el "*fine dining*", de restaurants gastronòmics, d'oferta que prové del "*food retail*", de noves aplicacions tecnològiques que milloren l'entrega a domicili o al lloc de treball de begudes i/o aliments, d'una creixent segmentació de l'oferta, entre d'altres.

En aquest context, Barcelona necessita disposar de noves eines que permetin tenir un coneixement quantitatiu i qualitatiu més precís d'aquest sector. A continuació detallem les principals mesures que el Govern municipal vol impulsar en aquest sentit:

- **Observatori de la restauració**: atesa la importància del sector de la restauració en el conjunt de l'economia de la ciutat, es posarà en funcionament l'Observatori de la restauració que permetrà analitzar i fer un monitoratge del sector de forma permanent.
- L'Observatori de la restauració es construirà amb la col·laboració del món universitari, així com dels agents i institucions que puguin aportar valor afegit pel seu coneixement del sector. Es tindrà especialment en consideració el coneixement adquirit, per exemple, per Mercabarna i l'Associació Clúster Alimentari de Barcelona.
- Aquest Observatori permetrà disposar de dades sobre el sector acurades i actualitzades, les quals resulten un instrument clau per fixar amb precisió quines són les prioritats de l'actuació municipal i per prendre decisions des de l'àmbit privat.
- **Mapa socioeconòmic del sector de la restauració**: aquesta nova eina permetrà conèixer l'estructura socioeconòmica del sector de la restauració i la seva geo-localització, així com facilitar les noves iniciatives d'emprenedoria del sector de la restauració que es vulguin dur a terme a la ciutat de Barcelona.

- La informació generada per aquest nou mapa socioeconòmic del sector és d'especial interès per a l'Ajuntament de Barcelona i per tota la ciutat. Cal destacar que contribuirà a suplir la pèrdua d'informació que va comportar la reforma del impost d'activitats econòmiques (IAE) de l'any 2002.
- **Jornades biennals internacionals de la restauració**: aquestes jornades se celebraran cada dos anys i tindran un caràcter integrador de tots els operadors del sector de la restauració. Permetran establir les bases per tenir un major coneixement qualitatiu de com està i cap a on avança el sector de la restauració.
- S'abordaran a nivell comparat els aspectes de major importància i actualitat per al sector, que es treballaran i se cercaran solucions innovadores conjuntament amb altres ciutats que siguin referència en els temes escollits. En aquests espais es podrien plantejar com a temes possibles, per exemple, l'emprenedoria, la sostenibilitat, la mobilitat en la provisió de mercaderies, la formació professional, les terrasses, les innovacions empresarials i de gestió o el compromís amb l'entorn, entre d'altres.

3.2 Promoció de la qualitat i la sostenibilitat

El Govern de la ciutat vol que la qualitat i l'excel·lència siguin trets diferencials de la restauració barcelonina. I vol treballar per fer-ho possible, sobretot, de la mà dels representants del sector i dels treballadors i treballadores.

En aquest sentit, es proposen les següents mesures, que s'acabaran de dissenyar, com s'acaba d'indicar, amb diàleg amb els representants del sector i sindicats:



- **Impuls d'un segell de qualitat al sector de la restauració**: es cercarà el reconeixement d'aquells establiments que facin una aposta decidida, ferma i reeixida per la qualitat en les seves diferents dimensions:
 - a) **Qualitat en la prestació del servei que s'ofereix** als establiments de restauració, per incentivar les empreses de restauració de la ciutat que exerceixen la seva activitat econòmica complint en tot moment amb la normativa vigent, des de la màxima professionalitat i incorporant elements d'innovació al seu establiment i a la seva activitat.
 - b) **Qualitat** en les empreses i establiments que apostin per la **professionalitat, la formació, l'estabilitat laboral dels seus treballadors i treballadores i l'ocupació digna**. Els punts a valorar dels establiments que vulguin optar a rebre aquest segell seran, entre d'altres:
 - Que l'establiment o empresa en qüestió inverteixi en formació i adapti les seves jornades perquè els treballadors puguin formar-se. L'Ajuntament de Barcelona, a través de Barcelona Activa, ajudarà en aquesta formació.
 - Que el manteniment de l'ocupació sigui un signe d'identitat, a més de la no externalització de serveis essencials.
 - Que es respectin les condicions de treball i els drets dels treballadors, a més de l'aplicació estricta del conveni sectorial o del d'empresa que millori el del sector.
 - c) **Qualitat en l'aposta per la sostenibilitat**. Es farà un reconeixement de les empreses i establiments que apostin per la prevenció del malbaratament alimentari, la prevenció de residus, la correcta separació per al reciclatge dels residus, l'estalvi energètic, l'estalvi d'aigua, la mobilitat (principalment, càrrega i descàrrega), el consum responsable i el producte de proximitat.

- **Difusió de l'oferta gastronòmica de la ciutat a través de la segmentació i l'especialització**: la restauració és un sector de l'activitat econòmica especialment afectat per la competència amb la resta d'operadors i per les modes o tendències globals. Se cercaran noves fórmules de difusió de l'oferta existent i s'aposta per continuar difonent la variada i amplíssima oferta gastronòmica de la ciutat pensant, principalment, en el consumidor local.
- Entre les mesures de divulgació que ja s'estan aplicant, l'Ajuntament ha promogut l'edició de dues guies de restaurants: restaurants aptes per a celíacs i restaurants per a vegetarians. A finals de 2015 es va reeditar la guia de restaurants aptes per a celíacs, editada conjuntament amb el Gremi de Restauració i amb l'Associació Celíacs de Catalunya. Durant el 2016 es reeditarà la guia de restaurants vegetarians, que s'ampliarà també amb restaurants de cuina de proximitat i cuina saludable.
- Se seguiran implementant accions per garantir i estendre l'accés de les persones amb necessitats especials a l'oferta gastronòmica de la ciutat: cartes per a persones amb discapacitat visual, difusió de bones pràctiques o recomanacions sobre la presència dels gossos pigall, entre d'altres. Aquestes accions s'executaran amb la participació d'agents diversos, com el Gremi de Restauració, l'Observatori de la Discapacitat Física o el Institut Municipal de Persones amb Discapacitat.
- Se seguirà donant suport a les iniciatives privades de promoció gastronòmica que ja existeixen als nostres barris (per exemple, Tapantoni a Sant Antoni, Pinxu-Panxu o Menja't Collserola a Nou Barris, Tria Tapes de Sant Martí o les rutes de tapes d'Horta-Guinardó o Sant Andreu) i s'ajudarà a crear-ne de noves.
- **Premis a la restauració de Barcelona**: aquests premis seran fruit de la proposta d'un jurat de reconegut prestigi nacional i internacional en el sector de la

restauració, consistiran en diferents reconeixements i categories i tindran, com a mínim, les següents categories:

- Premi “Xef del Barri”. Reconeixement específic al foment de valors de proximitat i qualitat en un territori. Podria incloure el reconeixement de que un o una xef fos el/la “Xef de Barcelona” per un any.
 - Premis a les terrasses que millor s’integrin amb l’entorn, a les que tinguin un millor disseny i caràcter innovador, a les de caràcter emblemàtic o a les que fomentin valors de convivència.
 - Premi a la sostenibilitat, per aquelles empreses i establiments que apostin per la sostenibilitat en els seus diferents aspectes.
 - Premi a les empreses i establiments que apostin per la innovació, on caldria posar en valor també les iniciatives de recerca en matèria de restauració i gastronomia.
- Amb la finalitat de dissenyar aquests premis i les Jornades biennals internacionals es crearà un “Consell assessor de la restauració a Barcelona”, que s’impulsarà des de l’Ajuntament de Barcelona i comptarà, com a mínim, amb experts qualificats, amb les entitats representatives dels sectors i amb els sindicats amb major representativitat del sector.

3.3 Transversalitat en la promoció

Tal com s’apuntava en el capítol introductori d’aquesta Mesura de Govern, el sector de la restauració té un gran potencial a l’hora de generar sinèrgies amb altres serveis municipals i amb sectors i agents de la ciutat. Àmbits com el del sector agroalimentari, el sector cultural, el turisme o el comerç de proximitat i la xarxa de mercats municipals

destaquen per aquests forts vincles que mantenen amb el conjunt d'establiments de restauració de Barcelona. Així mateix, és necessari posar en valor diverses iniciatives privades que s'han realitzat per promocionar el sector de la restauració (rutes de tapes, guies,...), que seran analitzades en el futur i, en el seu cas, també podran passar a formar part d'una estratègia de ciutat per la restauració.

De manera molt especial, es treballaran tots els avantatges que pot implicar la Fira Alimentària per al sector de la restauració de Barcelona, en tant que es un espai d'atracció de talent, coneixement, innovació i recursos. Els 40 anys d'història d'Alimentària suposen un patrimoni molt important per Barcelona.

El Govern municipal vol liderar i coordinar a tots els agents d'aquests àmbits per tal de treure el màxim profit i generar valor afegit per a la ciutat fruit d'aquestes possibles sinèrgies entre la restauració i altres sectors i agents de Barcelona i el seu entorn metropolità.

- **Potenciació de la restauració en els mercats municipals**: els mercats municipals són un marc idoni per poder generar aquestes sinèrgies entre el producte fresc i de temporada, la gastronomia i la restauració de la ciutat.
- Actualment, són molts els restaurants i bars de Barcelona que s'abasteixen de productes als mercats municipals. Proposem potenciar les relacions i coneixement entre aquests dos actors per tal d'incrementar el intercanvi i les relacions comercials entre el món de la restauració i les parades d'alimentació dels mercats Municipals.
- Amb mesures concretes per tal de poder avançar en aquesta bona relació entre mercats i restauració, es proposa:
 - o En el marc de la fira anual de "Mercat de Mercats", es potenciarà la relació entre producte i gastronomia. Donat l'alt nombre de visitants que rep la fira,

és un bon marc per donar a conèixer al públic bones pràctiques de cuina i dietes saludables.

- Impuls i reforç de les “Aules de cuina” dels mercats de Barcelona (avui presents a mercats com el de La Boqueria, Guineueta i Vall d’Hebron), tenint en compte les peculiaritats de cada territori. S’ampliaran aquestes Aules, com a mínim, al Mercat del Ninot, Sant Antoni i Abaceria. També es promourà que cuiners de reconegut prestigi estiguin presents a aquestes aules i participin activament en el desenvolupament d’aquesta mesura.
 - A través de la presència de la gastronomia als mercats es fomentarà una dieta sana i equilibrada, així com la cohesió social al barri, tal com ha demostrat l’Espai Cuina’m del Mercat de la Vall d’Hebron. Es tindrà en compte
- **La restauració i l’aposta de Barcelona amb la sostenibilitat:** en el marc del Compromís Ciutadà per la Sostenibilitat i la xarxa “Barcelona + Sostenible”, l’Ajuntament fomentarà la introducció de criteris de sostenibilitat als establiments de restauració i els oferirà suport i acompanyament.
 - Els principals àmbits en els que es fomentarà la sostenibilitat són: la prevenció del malbaratament alimentari; la prevenció de residus, posant èmfasi en la fracció orgànica; la correcta separació per al reciclatge dels residus; l’estalvi energètic; l’estalvi d’aigua; la mobilitat, principalment càrrega i descàrrega; així com el consum responsable i producte de proximitat.
 - Una de les línies de treball del futur Observatori de la restauració serà el propiciar un major coneixement per part de les empreses dels diferents aspectes que té la sostenibilitat. Cal tenir present que en aquest sector són molt importants les activitats vinculades a l’aprovisionament de matèries primeres, l’eficiència



energètica, l'optimització de la gestió de residus. Així mateix, s'encarregarà de fomentar una millor comunicació amb la clientela que permeti als establiments identificar-se com a proclius a evitar costos mediambientals

- **Més aposta pel producte de proximitat i per la lluita contra el malbaratament d'aliments:** es pretén realitzar un esforç per conscienciar a la ciutadania de que cal apostar pel producte de proximitat i lluitar contra el malbaratament d'aliments.
- Per fer-ho possible, es treballarà conjuntament amb el sector de la restauració i amb els àmbits d'educació, cultura i comunicació. En particular, es treballarà en projectes educatius a través del Consorci d'Educació de Barcelona, que el 2016 ha dedicat el 3r Congrés de Ciència a les escoles justament a l'alimentació. També cal recordar que l'Ajuntament ja va publicar l'any 2011 la "Guia per evitar el malbaratament alimentari. Pensa, compra, cuina, menja". La xarxa de centres cívics municipals ofereix una gran oferta sobre cuina, que sens dubte, cal posar en valor i seguir potenciant.
- Com accions més concretes, des de Mercabarna s'impulsen mesures de suport al inici i al final de la cadena de distribució de productes alimentaris, àmbit que cada cop té més relació amb el sector de la restauració, especialment pel que fa referència a la promoció del producte de proximitat. En concret:
 - El proper mes d'octubre es posarà en marxa la renovació de les instal·lacions de les deu cooperatives instal·lades a Mercabarna.
 - Al mes d'agost de 2016 es començaran les obres d'adequació de les instal·lacions del col·lectiu de productors locals que venen els seus productes a Mercabarna. Es produirà la renovació d'instal·lacions elèctriques, modificació de sostre i substitució del terra.

- Reducció del malbaratament alimentari, amb:
 - La diferenciació dels processos de recollida d'orgànic, per tal de poder fer un millor triatge dels productes rebutjats; i
 - El increment i millora de les instal·lacions del Banc dels aliments, per tal de poder gestionar les majors quantitats de producte que rep, procedents de Mercabarna, entre d'altres operadors alimentaris.

- **Promoció de la restauració des de l'àmbit turístic:** la col·laboració entre el sector turístic i el de la restauració ha donat bons fruits els darrers deu anys, amb el programa "Barcelona Gastronomia", gestionat pel Consorci Turisme de Barcelona. Aquesta experiència ha de servir per seguir potenciant el sector de la restauració de Barcelona més enllà de les fronteres de la nostra ciutat.

- "Barcelona Gastronomia", que compta actualment amb 160 establiments de restauració adherits, ha aconseguit una projecció i reconeixement internacional de l'oferta de restauració de la ciutat i el prestigi internacional d'alguns xefs catalans.

- En l'actualitat, s'aposta pel nou programa "Barcelona Food & Wine", que agafa el relleu del programa "Barcelona Gastronomia", que vol impulsar l'oferta d'experiències enoturístiques i gastronòmiques, a i des de la ciutat de Barcelona, amb la voluntat de redirigir el turisme cap al territori. El nou programa es presenta amb la següent visió de futur:
 - Reforçar el posicionament de Barcelona com a una ciutat referent en l'àmbit gastronòmic mediterrani; i

 - Posicionar i consolidar Barcelona i la seva regió vitivinícola entre les destinacions enoturístiques líders del món.

3.4 Dotació pressupostària per a les mesures de promoció

En el quadre següent es detalla una previsió del volum de recursos pressupostaris anuals necessaris per al desenvolupament a ple rendiment del conjunt de mesures incloses en aquest capítol de mesures de promoció del sector de la restauració:

Mesures de promoció del sector de la restauració	Euros
3.1 Generació de coneixement del sector	274.000
Observatori de la restauració	29.000
Mapa socioeconòmic del sector de la restauració	65.000
Jornades biennals de la restauració	180.000
3.2 Promoció de la qualitat i la sostenibilitat	315.000
Impuls d'un segell de qualitat al sector de la restauració	100.000
Difusió de l'oferta gastronòmica de la ciutat a través de la segmentació i l'especialització	120.000
Premis a la restauració de Barcelona	95.000
3.3 Transversalitat en la promoció	487.000
Potenciació de la restauració en els mercats municipals	90.000
La restauració i l'aposta de Barcelona amb la sostenibilitat	150.000
Més aposta pel producte de proximitat i per la lluita contra el malbaratament d'aliments	90.000
Promoció de la restauració des de l'àmbit turístic	157.000
TOTAL	1.076.000

4. Modificació de l'Ordenança de terrasses

D'acord amb la Mesura de govern presentada al setembre de 2015, es modificarà l'actual ordenança de terrasses tot cercant un equilibri raonable entre el foment, suport i impuls de l'activitat econòmica que suposa la restauració, i d'altra banda la garantia d'un espai públic de qualitat on es preservi la convivència, les condicions d'accessibilitat, la millora de la qualitat del paisatge urbà de la ciutat, la seguretat i la integritat dels béns públics i privats afectats.

Aquesta modificació ha de sorgir del debat amb totes les parts implicades i ha de garantir la simplicitat de la seva comprensió i aplicació, tant per a les activitats que s'implanten com per a l'Administració en el moment d'atorgar les llicències i vetllar pel compliment de l'ordenança.

Les línies bàsiques de la modificació seran:

- Garantir un espai públic de qualitat, accessible, segur, amb diversitat d'usos i sense que sigui patrimonialitzat per ningú.
- Adaptació en base a criteris territorials que considerin l'entorn on s'ha d'ubicar la terrassa, així com treballar especificitats en temes d'horaris o temporalitat.
- Treballar el reconeixement d'altres aspectes com ara la singularitat d'un establiment o d'un determinat emplaçament.
- Garantir la qualitat del paisatge urbà i de la prestació del servei, tot minimitzant i regulant aquells elements que poden impactar visualment de forma negativa o evidenciar una apropiació excloent de l'espai públic.



- Durant el darrer trimestre de 2016 es realitzarà una proposta concreta de modificació de l'ordenança de terrasses, que serà objecte d'aprovació definitiva durant el 2017, en el marc de la Comissió d'Ecologia, Urbanisme i Mobilitat.