

# L'Ajuntament de Barcelona aposta per la restauració amb una Estratègia i un Pla d'Acció que suposaran una inversió de 2'5 milions d'euros

24/08/2022

Temps estimat de lectura: 5 minuts

**L' "Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024" pretén fer de la restauració de la ciutat un sector més professionalitzat, digital i alineat amb els objectius de desenvolupament sostenible, a fi de ser més resiliència i aportar més valor**

**El document recull un total de 6 objectius estratègics i 25 mesures que han de permetre donar suport a la restauració després de la situació complicada que ha viscut amb les restriccions provocades per la pandèmia**

**Aquest document dona continuïtat a la Mesura de Govern de Restauració de l'any 2016**

L'Ajuntament de Barcelona fa una clara aposta per la restauració de la ciutat amb l' "Estratègia i Pla d'Acció per a la restauració a Barcelona 2021-2024", un document que recull les orientacions i accions a seguir pel consistori en els propers anys i que compta amb un pressupost de 2'5 milions d'euros. En total, són 25 mesures que responen a 6 objectius estratègics que han de permetre que la restauració es mantingui com una senya d'identitat de la ciutat.

És que la ciutat de Barcelona té una restauració molt arrelada al territori, que ha evolucionat i millorat de generació en generació i que ha sabut mantenir una oferta gastronòmica vinculada als productes del territori i enriquida per la multiculturalitat. A més, aquesta cultura gastronòmica també esdevé un reclame per als visitants de la ciutat. Tot i això, el sector ha passat una època molt complicada amb les restriccions que va imposar la pandèmia i ara és més necessari que mai estar al seu costat.

El que es persegueix amb aquesta estratègia i pla d'acció és fer de la restauració de la ciutat un sector més professionalitzat, digital i alineat amb els objectius de desenvolupament sostenible, a fi de ser més resiliència i aportar més valor. Així, aquesta estratègia i pla d'accions busca ajudar el sector a adaptar-se als nous reptes mitjançant 6 objectius que són:

- **Impulsar la reactivació econòmica** del sector amb la sostenibilitat com a eix central.
- **Fomentar la digitalització** com a eina d'innovació en el nou model de negoci.
- **Avançar en la professionalització** del sector a través de la formació reglada i contínua.
- **Potenciar la sostenibilitat econòmica, social i ambiental** com una fórmula de progrés i d'innovació.
- **Posicionar Barcelona com a referent gastronòmic** de qualitat a escala local, nacional i internacional.
- **Articular mitjans i eines que promoguin el coneixement** de forma objectiva, sistemàtica i rigorosa al servei del sector.

## 25 mesures per donar suport al sector de la restauració

El document contempla 25 mesures per donar suport al sector de la restauració després dels moments complicats que ha patit amb la pandèmia sanitària. Aquestes s'han dissenyat tenint en compte el context actual amb la Covid-19, canvis en el perfil del consumidor, actualitzacions del marc normatiu i les últimes novetats del sector. A més, també s'ha tingut en compte les preocupacions i agents clau del sector, la revisió de la Mesura de Govern del 2016 i el compromís polític d'apostar pel sector com a agent econòmic i que forma part del nostre patrimoni identitari:

Les principals mesures són:

- El reforç d'una finestra única de la restauració de Barcelona que sigui un punt de referència pel sector i permeti l'atenció, interlocució i dinamització amb els professionals i els seus projectes i tràmits.
- Impulsar incentius econòmics per als restaurants mitjançant ajuts i subvencions i incorporar la temàtica de la restauració a les convocatòries de subvencions ja existents.
- Convocatòries de subvencions específiques per a potenciar la innovació i sostenibilitat i fer més robust i col·laboratiu el teixit gastronòmic a Barcelona.
- Realització de plans de digitalització personalitzats per assessorar, orientar i acompanyar de forma efectiva el desenvolupament dels projectes de transformació digital que portin a terme els restauradors.
- Desenvolupament d'un programa formatiu ajustat a les necessitats de la restauració
- Creació d'una línia de subvencions per als restauradors que facin inversions i actuacions per a la transformació digital del negoci.
- Impulsar la creació d'una escola d'oficis dels gremis de Barcelona amb l'objectiu de professionalitzar el sector.
- Incorporació de la sostenibilitat des de l'inici de les activitats d'emprenedoria, tot proposant tallers des de Barcelona Activa que incorporin, per exemple, l'anàlisi de la petjada de carboni, criteris de compra verda, anàlisi de tendències...
- Facilitar eines i projectes a restauradors de Barcelona en les temàtiques ambientals més destacades: reducció del malbaratament alimentari, la compra de producte de proximitat, de temporada i agricultura urbana; millora de l'experiència de l'usuari incorporant la sostenibilitat; reducció de l'ús de consumibles d'un sol ús i especialment en el takeaway i delivery, la creació de restaurants zero waste i fomentar dietes respectuoses amb el clima.
- Potenciar la restauració als mercats municipals, facilitant i estimulant el producte de temporada fresc vinculat a la gastronomia i la restauració de la ciutat.
- Incorporar la gastronomia com un dels principals atributs de la destinació Barcelona en les accions de promoció turística.
- Aconseguir la visibilitat de l'alta gastronomia amb esdeveniments de qualitat.

## Un document redactat amb la participació del sector

Aquesta nova estratègia s'ha elaborat amb la col·laboració d'un grup impulsor format per agents clau del sector que han codissenyat les mesures. Els participants són: Maria Abellonet i Nan Ferreres de CETT; José Ignacio Gorostiaga de l'ESHOB; Pere Chías del Gremi de Restauració; Sergio Gil de l'Associació Barcelona Restaurants Sostenibles; Daniela Rossi de Slow Food Barcelona; Paula Nevado de Marcas de Restauració; Toni Massanés de Fundació Alícia; Cristina Larrea d'Odela; Isabel Roig del BCD; l'especialista en economia i restauració, Mario Cañizar; Paco Galván de CCOO Hostaleria; Jesús Lodeiro d'UGT Hostaleria; i Carles Gasol d'Inèdit.

A més, es preveu la creació de taules monogràfiques específiques per treballar temes concrets que permetran facilitar la interlocució entre el sector de la restauració i l'Ajuntament de Barcelona.

**Compartiu aquest contingut**

**Paraules clau**  
restauració/



(<https://www.barcelona.cat>)

Avis legal

(<https://ajuntament.barcelona.cat/premsa/avis-legal/>)(<https://www.barcelona.cat/ca>,