

25 Març

9:30 a 13:30h
Sala d'Actes d'ACCIÓ
Passeig de Gràcia, 129
Barcelona



FABRICANTS FOODSERVICE

REPTES I OPORTUNITATS REUTILITZACIÓ I RECIRCULACIÓ DE L'AIGUA
IDENTIFICACIÓ MILLORES PER COSTOS, CONSUM, QUALITAT I DISPONIBILITAT
OPTIMITZACIÓ PROTOCOLS DE NETEJA I MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS

RESTAURADORS FOODSERVICE

- MONITORITZACIÓ I OPTIMITZACIÓ DELS CONSUMS
- ÚS DE PETJADA HÍDRICA PER BENCHMARKING DE SOSTENIBILITAT
- CONDICIONAMENT DE L'AIGUA I OPORTUNITAT DE LES AIGÜES GRISES

Sessió interactiva

EFICIÈNCIA D'ENERGIA I AIGUA

FABRICANTS FOODSERVICE

- CENTRAL DE COMPRES KWs PRÒPIA
- AUTOCONSUM FOTOVOLTAIC
- VALORITZACIÓ DE RESIDUS PER COMPOSTATGE
- MONITORITZACIÓ I CONTROL TÈRMIC

RESTAURADORS FOODSERVICE

- BECHMARKING I OPTIMITZACIÓ DEL CONSUM ENTRE LOCALS
- CONTROL INTEL·LIGENT DEL FRED
- CERTIFICACIONS: WELL, LEED, BREEAM

Programa

9:30 Cafè de benvinguda

9:45 Presentació de projectes/iniciatives de sostenibilitat-alimentació del Clúster de l'aigua CWP i Clúster d'energia CEEC

10:30 Ponències Nestlé (sostenibilitat) i Frit Ravich (autoconsum fotovoltaic)

11:00 Coffee Break

11:30- 12:30 Sessió interactiva amb 5 taules dinamitzant equips mixtes dels clústers amb Manual Thinking, on les empreses alimentàries apunten reptes i les empreses proposen solucions

13:00 Posada en comú d'idees proposades, conclusions, precís i preguntes