

Turisme de Barcelona instaura els Premis BST a les empreses més sostenibles

- **El Recinte Modernista de Sant Pau, el restaurant Lasal del Varador, Sternalia Productions i el CCIB, millors empreses sostenibles**
- **La I Edició dels Premis *Barcelona Sustainable Tourism* a les Bones Pràctiques reconeixen l'esforç i dedicació de les empreses en l'àmbit de la sostenibilitat ambiental, social, cultural i de l'accessibilitat**
- **Agustí Colom, regidor de Turisme, Comerç i Mercats, i Jordi William Carnes, director general de Turisme de Barcelona han participat en aquest acte**

Barcelona, 20 de desembre de 2017. – Turisme de Barcelona ha estrenat avui la I Edició d'uns premis que volen impulsar les bones pràctiques en el sector del turisme. Es tracta dels Premis *Barcelona Sustainable Tourism* a les Bones Pràctiques, uns guardons que reconeixen l'esforç i dedicació de les empreses en l'àmbit de la sostenibilitat ambiental, social, cultural i de l'accessibilitat. Els premiats han estat el **Recinte Modernista de Sant Pau**, el restaurant **Lasal del Varador**, **Sternalia Productions** i el **Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB)**. **Agustí Colom**, regidor de Turisme, Comerç i Mercats, i **Jordi William Carnes**, director general de **Turisme de Barcelona** han estat els encarregats de lliurar els premis als projectes guanyadors.

El restaurant Lasal del Varador, Premi a la Bona Pràctica en l'eix de la Sostenibilitat ambiental

El Premi a la Bona Pràctica en l'eix de sostenibilitat ambiental se l'ha emportat el restaurant **Lasal del Varador**, per la seva oferta d'*slow food* elaborada amb matèries primeres ecològiques, de proximitat i de temporada. Es tracta d'un restaurant ecològic, obert al mar, situat al passeig marítim de Mataró que fa seu l'eslògan Barcelona és molt més. L'arquitectura del restaurant es bioclimàtica i utilitza matèria primera ecològica. **Ricard Jornet**, propietari del restaurant, ha sigut l'encarregat de recollir el premi al reconeixement per la seva aposta decidida per la reducció de residus, l'economia circular i la mobilitat sostenible tant de la clientela com del personal. Els altres finalistes en aquesta categoria han estat GR Hotels i UDON.

Sternalia, Premi a la Bona Pràctica en l'eix de la Sostenibilitat cultural

Pel que fa a l'eix de la sostenibilitat cultural, el guanyador ha estat **Sternalia Productions**, premiat per la seva feina en donar a conèixer aquells edificis que han quedat a l'ombra de les grans atraccions turístiques de Barcelona, com són el Palau Requesens, la Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya o l'Observatori Fabra. **Marc Granero**, Project Manager de Sternalia, ha recollit el guardó a aquest projecte guanyador que combina la base històrica i cultural amb la gastronomia, el teatre o els espectacles. La resta de finalistes han estat Winenium i Idòmit.

El recinte de Sant Pau, Premi a la Bona Pràctica en l'eix de l'Accessibilitat

En l'eix de l'accessibilitat, el Premi a la Bona Pràctica *Barcelona Sustainable Tourism* ha estat entregat al **Recinte Modernista de Sant Pau**. Aquest conjunt arquitectònic de més de 100 anys d'història, reconegut com a Patrimoni Mundial per la UNESCO, s'ha transformat en un espai cultural accessible per a persones amb diversitat funcional. **Josep Tardà**, director de Relacions Internacionals, ha sigut l'encarregat de recollir aquest reconeixement al seu compromís amb aquestes persones que pateixen algun tipus de discapacitat.

Un exemple del seu compromís va ser l'activitat del Dia Internacional de les Persones amb Discapacitat, en el qual es va realitzar una jornada de visites guiades oberta a persones amb discapacitat visual, motriu, auditiva i cognitiva.

CCIB, Premi a la Bona Pràctica en l'eix de Sostenibilitat social

En relació a la sostenibilitat social, el guardonat ha estat el projecte relacionat amb la inclusió a través de l'esport que coordina Trinijove i que està patrocinat pel **Centre de Convencions Internacional de Barcelona**, amb les equipacions completes i el material necessari per l'entrenament i la competició. **Ignasi Parody**, president de Trinijove, i **Paco Bergillo**, coordinador dels equips de futbol del projecte "Futbol inclusiu", han recollit aquest premi com a recompensa a la feina destinada a la inclusió, a través de l'esport de joves de risc d'exclusió social. La resta de finalistes han estat Melià Barcelona i Le Meridien.

La primera edició dels premis *Barcelona Sustainable Tourism* (BST) a les Bones Pràctiques han distingit els diferents eixos de la sostenibilitat que realitzen les empreses del sector turístic. El jurat, format per quatre experts membres del Comitè del programa *BST*, ha valorat les diferents candidatures tenint en compte la creativitat, la sostenibilitat de la pràctica, el benefici per l'entorn i les persones i els beneficis pel sector turístic.

El *BST*, creat el 2012, posa a l'abast dels visitants productes i serveis turístics que els permet gaudir de la ciutat d'una manera sostenible: allotjaments amb sensibilitat ambiental i social, hotels amb certificacions reconegudes, agències de viatges especialitzades en turisme accessible, espais i serveis dedicats a l'organització d'esdeveniments sostenibles, restaurants i mitjans de transport sostenibles, etc. El programa compta amb 31 empreses membres.

Per a més informació: Lali Ferrando lferrando@barcelonaturisme.com 93 368 97 00