

# Hoja de Ruta: Hacia un Sector de Catering más Transparente en Barcelona

Este documento sintetiza las inquietudes del sector del catering en Barcelona, enfocándose en la necesidad de mayor transparencia financiera en comisiones y la mejora de infraestructuras críticas en los espacios para eventos para garantizar la calidad del servicio.

## Transparencia y Ética Comercial



### Desglose transparente de comisiones

Se propone incluir siempre los cánones de agencias y sedes en los presupuestos finales.






### Cánones vinculados a servicios reales

El pago de cánones debe corresponder al uso de instalaciones como cocinas y neveras.



### Normalización de pruebas de menú

Establecer criterios comunes para el cobro de degustaciones y visitas técnicas previas.

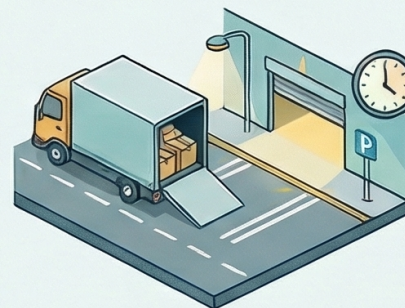
Estrategia	Acción Principal
 <b>Sensibilización</b>	Elaborar documentos explicativos para difundir en prensa especializada (eventoplus).
 <b>Negociación</b>	Organizar encuentros directos entre caterings, espacios y el Convention Bureau.
 <b>Compromiso</b>	Definir formas de trabajo comunes que aseguren la legalidad y profesionalidad.

## Desafíos Operativos e Infraestructura



### Gestión integral de residuos

Definir protocolos claros y habilitar zonas de recogida compartidas entre el espacio y catering.



### Optimización de carga y descarga

Necesidad de mayor flexibilidad horaria y señalización adecuada en recintos clave como la Fira.



### Modelos de exclusividad abiertos

Impulsar acuerdos más flexibles que permitan al cliente mayor capacidad de elección de proveedores.