

PEOPLE

PLANET

Atención al cliente

Empatía

Planes de Carrera

RSC

Residuos

PRODUCT

Última Milla

Km 0

Eco

Eficiencia energética

Estacional

Bio

Proximidad

Lecturas sobre

Sostenibilidad en restaurantes:

una panorámica con 2030
y 2050 como referencia

Mario Cañizal

Fundador del Foro Profesional
de la Restauración Sostenible
en el marco de una Economía
Circular



Artículos aparecidos en
el Boletín digital

Restauración
NEWS



Presentación

Conocí a Mario Cañizal en ese templo de la docencia e investigación gastronómica, que es el Basque Culinary Center, donde ambos colaboramos como docentes en diversos proyectos pedagógicos, si bien y afortunadamente en materias complementarias como por ejemplo son el marketing estratégico, la gestión de la restauración o, mi especialidad, la antropología aplicada a la gastronomía que vengo proponiendo como Gastropología.

Pero donde la cooperación profesional ha sido tan intensa como destacable, ha sido en intentar cimentar las bases de un movimiento colaborativo que, con otros profesionales, como Norberto Navarro o Isabel Coderch, habíamos iniciado, primero a través de la creación de asociaciones de restaurantes, que querían abrazar la sostenibilidad, preferentemente en Barcelona y Madrid, y después ya, con suficiente acervo de información y apoyos empresariales de la hostelería, en la Fundación Restaurantes Sostenibles.

Son ya, seis años de esta fructífera e inusitada actividad en materia de formación, investigación, estudios de caso y eventos internacionales, gracias al esfuerzo colectivo de empresas responsables y profesionales apasionados. Debo destacar el apoyo de la Dirección de Restauración, enmarcada en la regiduría de Comerç i Mercats del Ajuntament de Barcelona cuya titular es Montserrat Ballarín; siempre abierta a la mejora continua en materia de sostenibilidad y economía circular en restaurantes, y que nos ha permitido formar a más de un millar de profesionales de forma presencial, siendo incontables, los que han acudido a la web de Restaurantes Sostenibles, para consultar el boletín que, cada mes, aporta información sobre dichos temas.

De lo que aquí leerán, más allá de aspectos doctrinales y metodológicos, hay que destacar la aportación empírica de las empresas de restauración y sus proveedores, sin menoscabo de instituciones que velan por la implantación de la sostenibilidad en nuestro sector, fruto de su activa participación en tres proyectos, no exentos de dificultad en materia de su ejecución, tales como *Pioneros en Restauración Sostenible*, *Sostenibilidad en Marcha* y *los encuentros internacionales que, sobre Economía Circular y Restaurantes*, han tenido a Mario Cañizal como diseñador y programador de sus contenidos.

A todos ellos nuestro agradecimiento desde la Fundación Restaurantes Sostenibles, porque sin la interrelación de unos y otros, formadores y formados, este conjunto de artículos no podrían haber visto la luz y convertirse en un fondo documental, tan original como necesario, para los tiempos que nos esperan, antes de que se llegue a los icónicos 2030 y 2050.

Sergio Gil

Presidente

Fundacion Restaurantes Sostenibles





Arrojar luz sobre sostenibilidad

Hace casi 17 años, cuando entré a formar parte del equipo de Restauración News –publicación editada en la actualidad por Peldaño media Group, la primera persona con la que trabajé mano a mano fue con Mario Cañizal. Él, entonces editor asociado de la publicación, era el encargado de arrojar la luz necesaria sobre mis primeros pasos en el sector, por lo que era más que justo que ahora fuera precisamente él el que siguiera arrojando luz al mismo, desde Restauración News, sobre un tema tan crucial como el de la sostenibilidad.

Un asunto complejo, del que todo el que se precie quiere formar parte, pero del que muy pocos saben cómo hacerlo en realidad. Si bien es verdad que, de la mano de la restauración organizada, tantas veces impulsora del cambio, se están dando pasos -nada desdeñables- en una dirección más sostenible.

Ha sido un auténtico placer contar con Mario en esta colaboración y lo será en las que vengan en el futuro, porque no dudo de que llegarán más. ¿El resultado? Este texto, recopilación de esos artículos dentro de la versión online de la revista, que serán una buena guía, incluso inspiración, para aquéllos que busquen ser más sostenibles, estar alineados con lo que se está haciendo o impulsando fuera o, simplemente, saber más.

Economía circular, eficiencia energética, reducción de la huella de carbono o de excedentes alimentarios, son conceptos que, entre otros, se encontrarán y tratarán en estas páginas. Porque, suena a tópico, pero el planeta es uno y desde sectores como el de la restauración, en España especialmente protagonistas en la vida diaria, debemos esforzarnos por conservarlo.

Ana I. García, redactora jefe de Restauración News.





Del autor

Quienes tuvieron la oportunidad de seguir mi trayectoria editorial en la etapa 1996-2005, sabrán que, en el tercer libro que escribí, advertí de que dejaba paso a otros profesionales en la labor pedagógica de contribuir, a entender lo que es la restauración moderna, en el contexto primero, de la hostelería y después, en la economía y en la sociedad.

Francamente, no estoy muy satisfecho con la respuesta a mi llamada, hay excepciones además protagonizadas por la condición femenina, en proporción a la dinámica que se ha adueñado del sector, incluso antes de llegar los, manidos, temas de la digitalización y la sostenibilidad; especialmente por la asimetría reinante entre esas dos ambiciones, con victoria por goleada, de la primera, en cuanto a literatura profesional. Ya ni digo, en eventos.

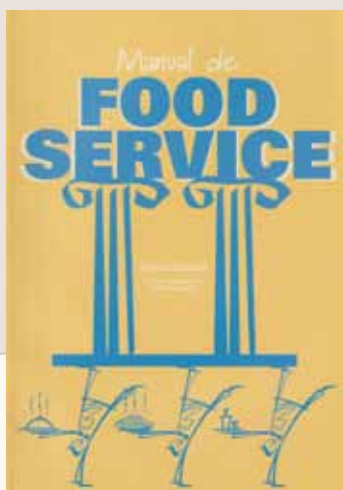
De ahí que he vuelto a hacer de plumilla, ahora, con los temas de sostenibilidad, perdedores natos, ante la indiferencia general de la profesión y descarado uso del greenwashing, acudiendo a una de mis muletas editoriales, cual es RESTAURACION NEWS donde, en su diario digital, he tenido un hueco para llamar la atención a sus lectores, sobre algunas disquisiciones sobre la sostenibilidad en restaurantes, en el marco de una economía circular y como fondo de armario, para quien desee abordar la descarbonización que, muy pronto, se le va a pedir a las empresas de hostelería y sus proveedores.

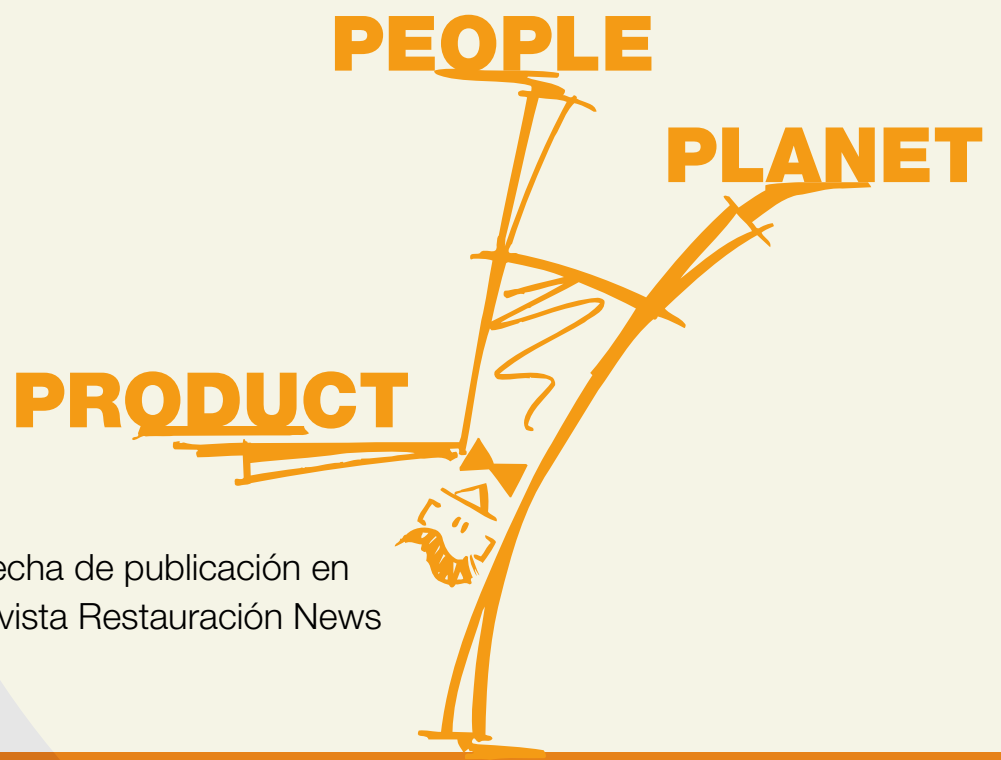
Temas que, no por complejos, se deben eludir y sobre todo abordar con plazos adecuados, pese a las ya permanentes turbulencias que afectan al sector, y de las que, en su mayor parte, es perjudicado, sin “comerlo ni beberlo”.

Soy consciente de que, en la colección de artículos que se compilan, hay demasiados juicios de valor, más de una imprecisión y como no, confusas aseveraciones. Su conjunto, o parte de las tres advertencias, espero logre la reacción de quienes identifiquen aspectos a comentar entre colegas, porque así habré logrado que se hable tanto de sostenibilidad, como de metaversos.

Finalmente, desearía agradecer a los profesionales de los que me he rodeado para conocer, con su incondicional ayuda, lo que he podido relatar sobre sostenibilidad y economía circular y en materia de la producción de este trabajo, específicamente, a Anai García, redactora jefe de Restauración News y Amando Andradas, como creativo diseñador de la publicación.

Espero no defraudarles.





Índice de artículos y su fecha de publicación en el Boletín Digital de la Revista Restauración News de Editorial Peldaño

- 1 Clima (22 julio, 2021)
- 2 Biodiversidad (2 septiembre, 2021)
- 3 Alimentos sostenibles y saludables (28 julio, 2021)
- 4 Energía (8 octubre, 2021)
- 5 Agua (10 diciembre, 2021)
- 6 Gestión de residuos (7 enero, 2022)
- 7 Salud (8 febrero, 2022)
- 8 Personas (21 febrero, 2022)
- 9 Como esta presente la economía circular en los restaurantes (31 marzo, 2022)
- 10 Nociones para calcular la huella de carbono en restaurantes (12 septiembre, 2022)

1

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica con 2030 y 2050 como referencia. Clima

22 julio, 2021

Meses antes de que la pandemia fuera un dramático hecho provocando el estado de alarma, teniendo la hostelería que sacrificarse en aras de un mayor control de contagios, **Úrsula von der Leyden, presidenta de la Comisión Europea, había presentado en el seno de la UE, el Pacto Verde Europeo (Green Deal)**. Un documento en materia de sostenibilidad cuyo contenido presenta tantos cambios con respecto al status quo anterior que puede hablarse de **auténtico nuevo paradigma**, para la economía europea. Máxime cuando al cabo de 18 meses, hemos visto las estrategias de desarrollo y normativa que está generando y donde está quedando de manifiesto que, desde ya, la hostelería no puede ser ajena a las relaciones entre cambio climático, biodiversidad, salud, nutrición y alimentación, que se manifiestan en el documento, si quiere llegar a ser sostenible y responsable.

Esos vínculos **ya habían quedado reflejados años antes, por la ONU en los Acuerdos de París (2015) donde se aprobaron hasta 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** para que los países alcancen, en unos 15 años, metas como erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad en una, a modo de, agenda de desarrollo sostenible (Agenda 2030).

Los objetivos de desarrollo sostenible y su cumplimiento en las empresas de hostelería



Sin embargo, como los 17 ODS se dirigen a países con diferente grado de desarrollo industrial y/o bienestar social (pese a que las 169 metas complementarias a alcanzar ya fijan actuaciones más específicas) **no han sido tomados como referencia definitiva por las empresas. Y menos por las empresas hosteleras**, a las que casi nunca se tiene en cuenta en ese tipo de declaraciones programáticas, pese a su contribución al PIB, en especial en las sociedades postindustriales.

Contenido y desarrollo del Green Deal

En cambio, el contenido y desarrollo del Green Deal, no sólo está más cerca de este sector, que queda desde el inicio de su promulgación importantemente afectado, sino que **el Plan de Recuperación Transformación y Resiliencia que debe abordar el Gobierno español (abril 2021), lo mira de cerca, al estructurarse en torno a cuatro transformaciones**, como la transición ecológica y la digital (además de la de igualdad de género y la cohesión social y territorial). Un plan que, según fuentes gubernamentales, se inspira también, entre otros documentos en la Agenda 2030 y consecuentemente, en los ODS de Naciones Unidas.

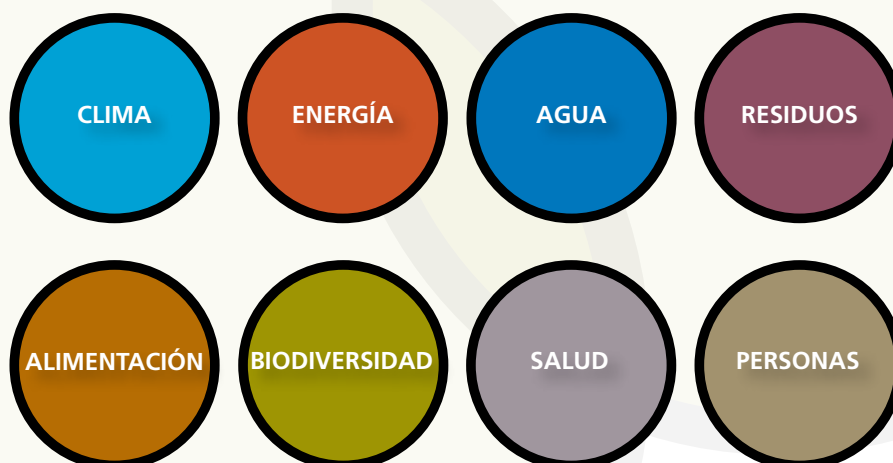
La hostelería tiene pues ante sí la necesidad de elaborar una nueva hoja de ruta postpandemia, en la que le van a afectar una nueva serie de regulaciones. **Mejor hablar ya de carga reguladora, donde en pocas ocasiones va a ser considerada y escuchada**, como consecuencia de que funcionarios internacionales, eurócratas y gobernantes estatales, autonómicos y locales, siguen olvidándose que es un sector -el de la alimentación fuera del hogar- que, en las sociedades postindustriales, está cerca de suponer más del 40% del consumo alimentario, generando igual o más empleo y riqueza que otros sectores económicos. Para que no se olviden de esto, **un grupo de prestigiosos chefs internacionales ha dado un paso adelante y han elaborado un interesante manifiesto**, donde proclaman su compromiso con el cumplimiento de los ODS y qué iniciativas llevar a cabo, para ello.

Es momento pues, de que la sostenibilidad entre de lleno en los restaurantes, no sólo de los chefs de alta cocina; dejando en segundo plano la prioridad de observar lo que el comensal ve en un plato y destacando, comunicándole debidamente, lo que se hace en materia medioambiental y de diálogo social.

Para aquellos que aún no se han iniciado en la tarea de ser sostenibles y responsables (afortunadamente no se parte de cero) la serie de reportajes que se inicia con el presente, van a tratar de aportar conocimiento y experiencias que demuestran que, ni es tan complejo como se dice, ni tan innecesario (la inminente carga reguladora se encargará de demostrarlo) como se presume, por quienes aún no perciben los cambios que ha habido y habrá: 2030 y 2050, les parecen lejanos.

Dicha serie de reportajes tratará de vincular ODS con hasta ocho vectores de sostenibilidad (ver figura) en restaurantes, dejando para el final uno sobre cómo los principios de la economía circular, será objeto de aplicación en ellos. En cada vector, quedarán reflejadas algunas de sus características-actuaciones prioritarias, así como fuentes de información complementarias.

Vectores de sostenibilidad



Cuadro de Interrelación de los ODS y sus metas con los objetivos de la Economía Circular. Prevalece la importancia del Objetivo 12 sobre Producción y Consumo

ODS/METAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	...17	
1													
2				2.4									
3									3.9				
4							4.7						
5													
6			6.3	6.4	6.5								
7		7.2	7.3										
8			8.3	8.4	8.5				8.9				
9		9.2											
10				10.4									
11			11.3			11.6							
12	12.1	12.2	12.3	12.4	12.5	12.7	12.8						12.b
13	13.1	13.2	13.3										
14	14.1	14.2											14.b
15	15.1		15.3										15.a
16													
17	17.1			17.4								17.17	

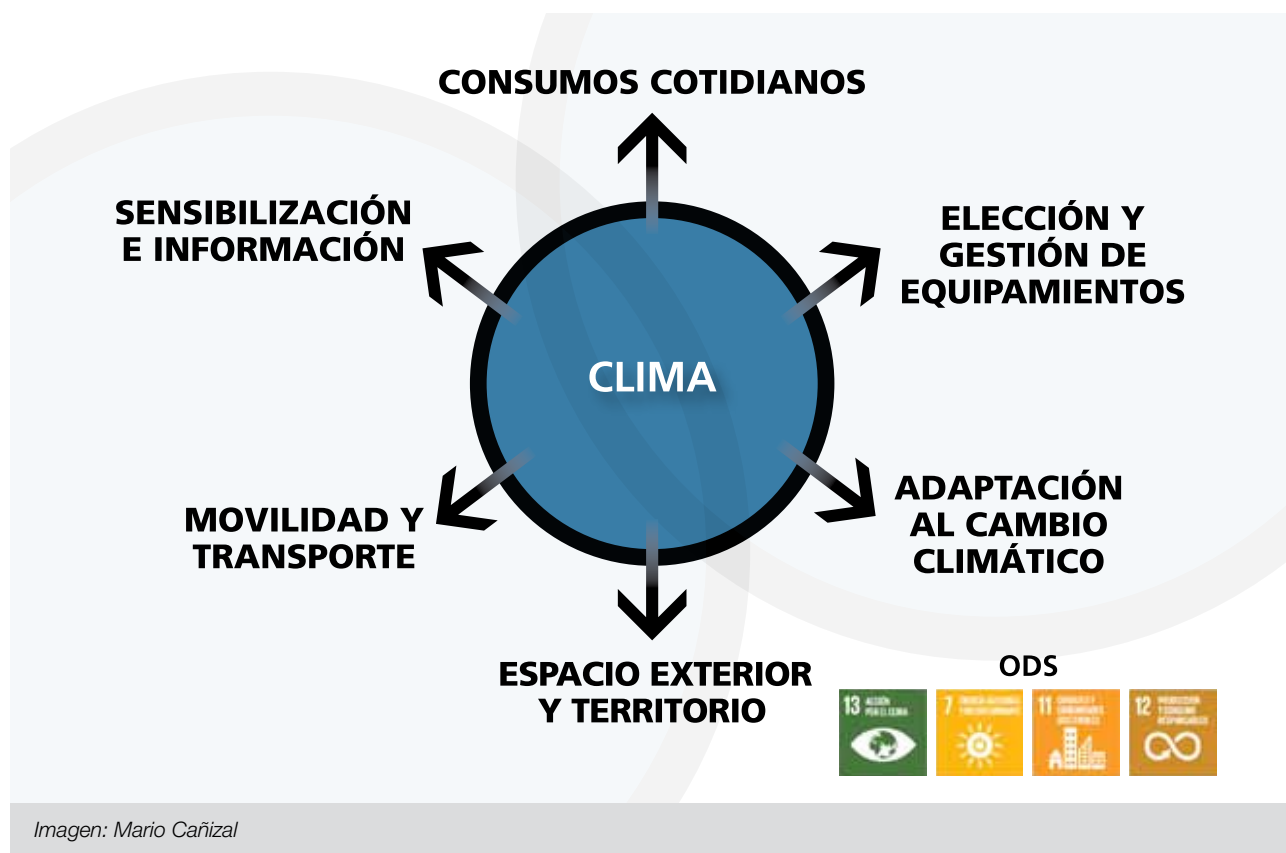
Fuente: Elaboración propia partiendo de fondo documental Ademe.

Sostenibilidad: Clima

Innumerables noticias vienen publicándose sobre lo pernicioso que, para el planeta, ha supuesto la actividad humana que contribuye a generar gases (en un 65% CO₂) del denominado efecto invernadero (GEI) y donde **la producción de alimentos, por ejemplo, absorbe el 25% de energía disponible y supone el 24% del total de emisiones**. Tal actuación ha provocado que, en un siglo y medio, la temperatura media del planeta haya subido 1,1 grados C, augurándose catástrofe mundial si llegaran a alcanzarse los 2 grados C más.

Desde los Acuerdos de París se trabaja en mitigar (reducir) las emisiones de gases y si no se puede, adaptar las situaciones, teniendo como objetivos entre otros: **descarbonizar la economía, invertir en energías renovables, ser más eficientes y gestionar mejor los residuos; y desde que se publicó el Green Deal**, la UE reclama para sí misma, ser climáticamente neutro en el 2050, a través de:

- Una nueva estructura industrial.
- Un plan de inversiones sostenibles
- La reducción de emisiones
- Un plan de economía circular
- Preservar el entorno natural de sus países miembro
- Reducir el consumo de plástico, en especial el de un solo uso



Teniendo como común denominador, **para que la UE sea líder mundial en sostenibilidad:**

1. La transformación de su economía para que sea sostenible
2. Un pacto, europeo, por el Clima

Lo que está llevando a desarrollar actuaciones, entre otras, en materia de energías renovables, economía circular, movilidad sostenible, de la granja a la mesa (para lograr un sistema alimentario justo, saludable y respetuosos con el medio ambiente, preservar y restablecer ecosistemas y la biodiversidad) y, sobre todo, una nueva estrategia de adaptación al cambio climático.

¿Cómo puede afectar todo esto a los restaurantes?

Pues desde los consumos cotidianos elegir uso de energías renovables, materias primas donde prime la proximidad y estacionalidad, productos de limpieza e higiene o envases que no contaminen), hasta los equipos de back y front-office (que sean eficientes), pasando por disponer de un método para calcular la huella de carbono con el objetivo de que tienda a cero, y donde, si se ha podido, se haya optimizado la implantación locacional (rural, periurbana o urbana) y minimizado los costes de movilidad y transporte (hacia el principio de una sola entrega)... **todo ello va a influir en el logro de los ODS más relacionados con las actividades descritas y, que en el caso de su relación con el CLIMA tendría que ver, básicamente con los 13, 7, 11 y 12 (ver cuadro anterior).**

Y, sobre todo, prepararse para el cálculo de la Huella de Carbono, con el fin de tender a su neutralidad, en el tiempo (2050). Recordemos que la huella de carbono es la cantidad de emisiones, de gases de efecto invernadero, que produce el ser humano, o una empresa, al fabricar un producto o realizar sus actividades diarias. Se expresa en toneladas de CO₂ emitidas.

En España ya hay ciertas experiencias en dicho cálculo. Por ejemplo, las llevadas a cabo en bares, cafeterías y restaurantes, promovidas por Hostelería por el Clima o Repsol. **Pero aún no existen criterios estándar sobre factores de conversión, al hacer las evaluaciones; en especial en las emisiones correspondientes al denominado Alcance 3** (la 1 se corresponde con emisiones directas generadas por la actividad: consumo de gas natural, gasoil, carbón, propano, butano, así como el consumo de combustible en vehículos vinculados

a la actividad y algo más importante aún: las fugas de gases refrigerantes fluorados y la 2 con únicamente el consumo eléctrico) ya que tienen que ver con los proveedores de la cadena de suministro (consumo de agua, de desechables y otros non food, la gestión de residuos o el desplazamiento de los empleados al lugar de trabajo), por lo que se presume que habrá que trabajar codo con codo con ellos y negociar acuerdos contractuales de mutuo beneficio, en esta temática.

Recientemente ECODES ha publicado su Anuario 2021 en el que cita cómo algunas empresas están usando la metodología “objetivos basados en la ciencia” (SBTi) para prepararse para la descarbonización, pero en el caso de la hostelería es muy incipiente la información disponible, para utilizar esta herramienta de trabajo.

Apuntar finalmente que, también hay voces discordantes sobre iniciativas de descarbonización que puedan afectar negativamente, a la Biodiversidad, solicitando que los artífices de las políticas medio ambientales, no se olviden de interactuar buscando la coherencia de las actuaciones en ambos temarios.

Para más información sobre estos temas, recomendaríamos consultar alguno de los siguientes documentos:

- “Sostenibilidad en Marcha”, Curso on line de Restaurantes Sostenibles
- “Acción Climática empresarial en España”, Ecodes.
- “Objetivos basados en la Ciencia”
- “Los ODS según Naciones Unidas”
- “Cambio Climático Vs Biodiversidad”

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica con 2030 y 2050 como referencia. Biodiversidad

2 septiembre, 2021

Después del primer reportaje, donde, además de la introducción a la colección de artículos que versarán sobre sostenibilidad en restaurantes y su relación con los ODS, ya se trataba uno de los vectores de aquella (ver cuadro): el CLIMA, **procede abordar algunas consideraciones sobre un vocablo que está en boca y oídos de todos y todas, pero al que se le concede poca importancia** y consideración -biodiversidad- y así va la construcción de caminos y uso de medios, para llegar al desarrollo sostenible y la economía circular.

Vectores de sostenibilidad



Y es que, incendios como los de este verano 2021 en el Mediterráneo oriental o inundaciones que producen ahogados en los vagones de metro de grandes ciudades, por no hablar de la reiterada muerte de peces en nuestro Mar Menor, ya no son noticias “novedosas”.

¿Pero qué debemos entender por biodiversidad?

Una de las definiciones generalmente aceptadas, la define como el **conjunto de seres vivos que se encuentran en los ecosistemas, sean terrestres o marítimos**, que reúnen todas las especies y, también, la diversidad genética. O sea, todos los organismos vivos y los complejos ecosistemas a los que pertenecen.

La biodiversidad abarca, por tanto, **“la enorme variedad de formas mediante las que se organiza la vida**. Incluye todas y cada una de las especies que cohabitan con nosotros en el planeta, sean animales, plantas, virus o bacterias, los espacios o ecosistemas de los que forman parte y los genes que hacen a cada especie, y dentro de ellas a cada individuo, diferente del resto”.

Tanto se habla de biodiversidad y de los males que la aquejan que el tema se ha convertido en una cuestión prioritaria a nivel mundial en materia de desarrollo sostenible, pero más próxima a la economía y sociedad española. **En objetivo prioritario de la Unión Europea, cuyos órganos de gobierno han trabajado, elaborado y promulgado, en mayo de 2020, el documento/comunicación COM (2020)380, con el título BIODIVERSIDAD 2030**, que contiene las principales iniciativas a desarrollar en el seno del organismo supranacional y por ende, en sus países miembros; por supuesto, en estrecha relación con otras políticas económicas, sociales y medio ambientales, como las referentes al conocido Green Deal, a la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible, a los Acuerdos de París 2015 o al famoso Plan de Recuperación, que ya empieza a bombear recursos, hacia las economías de los 27 de la UE.

El contenido y aplicación de las consideraciones de la Comunicación, tiene como fin proteger y recuperar la biodiversidad y el buen funcionamiento de los ecosistemas, con vistas a un mayor fortalecimiento de la resiliencia de las sociedades, prevenir enfermedades en el futuro y salvaguardar la seguridad alimentaria y la nutrición.

Y es que se contabilizan al menos cinco casos de pérdida de biodiversidad, por motivos como:

- Cambios en el uso del suelo y mares/océanos
- Sobreexplotación de recursos
- Cambio climático
- Contaminación
- Desarrollo imparable de especies exóticas invasoras

Para evitar o mitigar tales pérdidas desde la UE se pretende **proteger y recuperar la naturaleza bajo el lema “reintegrar la naturaleza a nuestras vidas”**. Lo que se desea es proteger aún más los espacios naturales, revisar a fondo la PAC dando prioridad a la agricultura de precisión, a la agro-ecología, a la agrosilvicultura, al bienestar animal, a los ecosistemas marinos, a la ecologización de las ciudades, a reducir la contaminación y a luchar contra las especies exóticas invasoras.

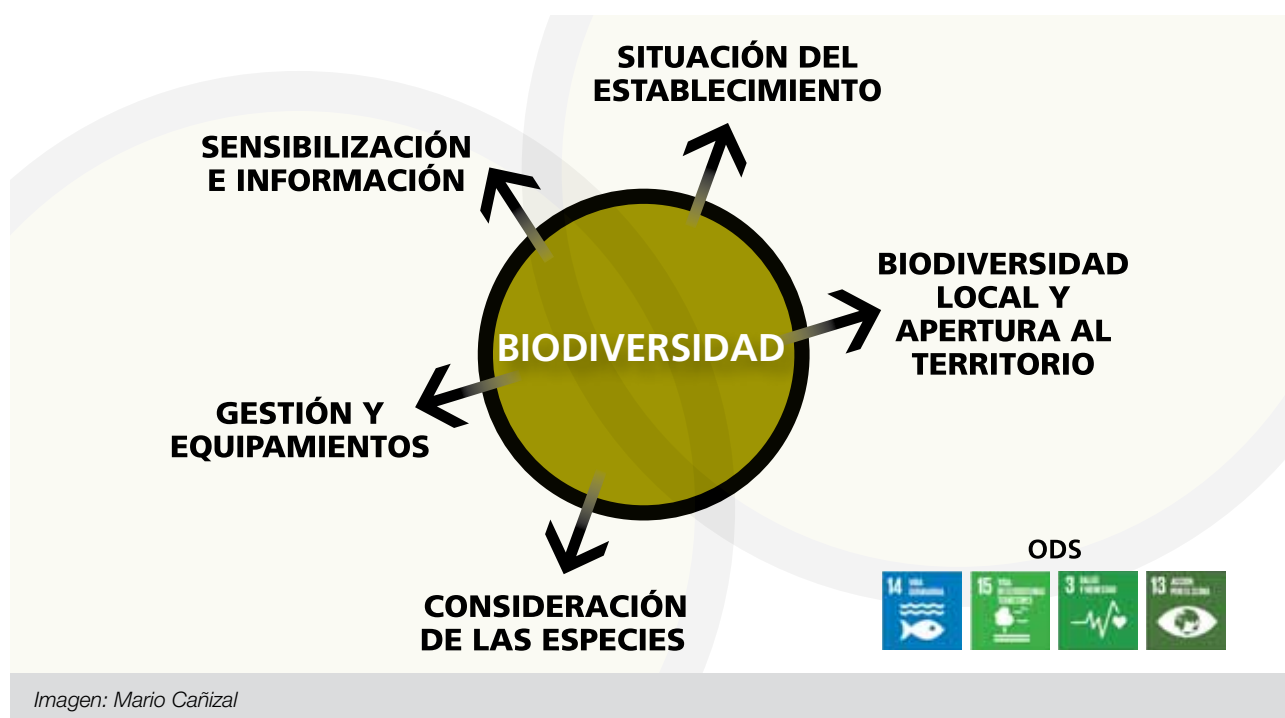
Todo esto con compromisos como, entre otros, llegar al 30% del suelo protegido, mejorar los maltratados niveles de polinización, reducir a la mitad el uso de plaguicidas, dedicar el 25% de la superficie agraria a cultivos ecológicos, fomentar la creación de “ciudades verdes”, reordenar el sistema de capturas en el medio marino...

Valorar la naturaleza

Lo que subyace de entre estos propósitos y medidas, susceptibles de considerarlas como el “propiciar un cambio transformador”, es un nuevo concepto: **la valoración de la naturaleza; es decir la consideración del capital natural**. Que se contabilice en el seno de las empresas, al igual que el del capital humano o productivo.

La idea que parece bucólico-pastoril, no es tal. Ya hay, como en Gran Bretaña, quien propone exigir a los directivos responsabilidades en torno a valorar lo que la naturaleza aporta o se daña en el seno de sus empresas. **Bajo el título “La economía de la biodiversidad” (2019), el economista de origen hindú y profesor en Cambridge, Partha Dasgupta**, ha elaborado, por encargo del gobierno británico, un informe que está en los despachos de los políticos europeos. En él se predica que el problema de pérdida de biodiversidad tiene solución y empieza por “comprender y aceptar una simple verdad: nuestras economías están incrustadas en la naturaleza”.

Conclusión: hay que incluir la biodiversidad en la medición de la riqueza.



Biodiversidad y restaurantes

Pero ¿todo esto afecta a los restaurantes? Pues sí. **Primero, porque son empresas y, segundo, porque si hay actividad económica que depende de la biodiversidad, esa es la de los restaurantes** que quieren ser sostenibles, en el marco de una economía circular.

Para empezar, si han de suscribir los ODS, la biodiversidad les exige cumplir como poco con los numerales 14, 15, 3 y 13 (ver cuadro). Y como compendio de reflexiones tener en cuenta, según el esquema adjunto, la política de implantación del establecimiento y su repercusión en el medio natural, ya que no será igual de fácil ser sostenible en el medio urbano o turista vacacional, que en el rural, debiendo gestionar acciones a favor de la biodiversidad, como implementar medios para protegerla (limitando consumos de recursos escasos). O desarrollarla, acudiendo al desarrollo de soluciones como los cultivos verticales, luchando contra el crecimiento de especies invasoras o evitando el uso de biocidas que dañen el medio ambiente, mientras que en materia de equipamientos on-off -atención a las terrazas-, todo debe estar en concordancia, recordando que el documento COM(2020)380 proclama el nacimiento de una nueva generación de empresas: las que se proclamen a favor de la biodiversidad.

La biodiversidad afecta básicamente a los aprovisionamientos de los restaurantes. Mucho se ha hablado de la pérdida de la polinización (el ejemplo de la miel es evidente), pero también de lo que está sucediendo con el krill (reducción del 80% de las existencias, desde 1970) como alimento básico de especies marinas o lo sucedido en 2018, cuando en el estuario chileno de Reconcavi se perdieron un millón de salmones criados en jaulas (actividad por otra parte controvertida), por culpa de una contaminación que, a su vez, deterioró las aguas chileno-patagónicas.

En España

Aunque no hay que ir tan lejos, para comprender lo que es defender la biodiversidad. Si nos fijamos en la encomiable labor de la PEFC española en materia de gestión forestal sostenible, organización non profit, que vela por recordarnos que hay que defender los bosques y sus producciones: desde el piñón, la trufa, las setas, las castañas, las plantas aromáticas, el corcho para los tapones del buen vino, ¿las frutas del bosque y porque no?, o el cerdo ibérico de bellota criado en dehesa.

La defensa de la biodiversidad por los restaurantes y sus chefs es un hecho. Baste recordar las declaraciones emitidas desde concentraciones de la profesión, como la que lideró el BCC en los jardines de Xochimilco en Ciudad de México en 2017, o las de los chefs del Manifiesto. Pero también de profesionales sin tanto pedigrí, como es el caso de Charo Val, que desde su Alacena del Gourmet y su constante viajar por varios continentes, se ha erigido en una de las mejores defensoras de la cocina sostenible de los productos forestales.

La biodiversidad está tan próxima a la actividad hostelera que, quizá, ni se reconoce su importancia y, por eso, el retroceso permanente que sufre no se considera hasta que, por ejemplo, una materia prima escasea o desaparece, por no decir que dispara su precio de compra.



La chef Charo Val durante una demostración.

Veamos por ella y no dejemos en manos de los políticos su futuro. Sus declaraciones de buenas intenciones llegan siempre tarde o suponen cambios tan profundos, en cuanto a romper lazos con intereses creados, que lo dejan para otro momento. Para muestra un botón: la COP15 (que con el COP26 de Glasgow eran reuniones programadas para este año) aplaza su celebración, por segunda vez, para 2022 (habrá este año una previa virtual) por motivos -dicen- de la pandemia, según informa el gobierno chino, pues el evento debía celebrarse en Kunming.

Interesantes temas quedan pendientes de debatir en esa aplazada quinceava edición de la Conferencia de Naciones Unidas sobre Biodiversidad Biológica, que bajo el lema “Vivir en armonía con la naturaleza para 2050”. Por ejemplo el de eliminar la contaminación plástica, reducir el uso de pesticidas en dos tercios, reducir a la mitad la tasa de introducción de especies invasoras y eliminar los 500 mil millones de dólares anuales que, como subsidios gubernamentales, se dirigen a actividades que dañan el medio ambiente.

Finalmente, en materia de lograr más sensibilización e información sobre estos temas recomendamos consultar alguno de los siguientes documentos:

- Informe sobre el estado del patrimonio nacional
- Informe especial sobre Biodiversidad Agrícola
- Informe Planeta Vivo 2020 WWF
- <https://fundacion.biodiversidad.es>
- Gestión sostenible de los Bosques en España
- Informe 2021 del Grupo Intergubernamental del Cambio Climático
- The Economics of Biodiversity: The Dasgupta Review
- Comisión Europea.COM(2020)380 FINAL: Estrategia de la UE sobre Biodiversidad de aquí a 2030.
- Restaurantes Sostenibles: Ciclo formativo “Sostenibilidad en Marcha”

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica a 2030 y 2050 como referencia. Alimentos sostenibles y saludables

28 septiembre, 2021

Sostenible y Saludable son términos que han llegado a los restaurantes para, finalmente, quedarse, pese a que la variopinta interpretación y aplicación de los mismos. En las empresas de hostelería deja bastante que desear, alimentando ese **greenwhasing** al que tampoco se le hace mucho caso.

Pero puede que los acontecimientos precipiten tomar en serio ambas palabras, convirtiéndose en objetivos de empresa. Sobre todo, **si los políticos e instituciones, se ponen de acuerdo en el diseño e implementación de regulaciones y medidas**, que puedan cumplirse en plazo y estén al alcance de todos, sea cual sea su dimensión y estructura, antes de que, como suele ser habitual, se conviertan en algo coercitivo, mediante el boletín *oficial* de turno.



Imagen: Unsplash.

Por eso, **es importante contemplar lo Sostenible y Saludable en restaurantes, desde un prisma más específico**, como el que otorga ya cierta identidad a los que comulgan con importantes puntos cardinales, tales como: la proximidad, estacionalidad, si ha lugar, lo orgánico (o eco o bio) y el mínimo desperdicio.

En las instituciones

Ya no cabe apelar a gurús y visionarios para creer en la sostenibilidad. Sones de trompetas llegan de lejanos orígenes como son las sedes de **la ONU, la FAO, la OMS... y hasta de la Unión Europea** que, como no, también ha elaborado un documento que desarrolla el ya conocido Green Deal en los aspectos de alimentación. Se conoce con el nombre **“Estrategia de la Granja a la Mesa”** y se reseña en su fondo documental como COM 2020(381), conteniendo consideraciones que, desde la óptica de los restaurantes, tienen que ver con sus “aguas arriba” (lo sostenible), mientras que otras se relacionan con las “aguas abajo”(lo saludable).

Documento curioso, donde además de declarar que conocer y aplicar su contenido **puede ayudar a las empresas a cumplir con los ODS (ver cuadro) y hacer que el sistema alimentario sea más sostenible y resiliente**. Se descuelga con que, aun siendo motor del cambio climático, contribuye a *“la contaminación del suelo, del aire y de las aguas, emitiendo tal cantidad de GEI que no le hace favor alguno a la biodiversidad”*.



El COM2020 (381) **pretende ser una guía para reformar el sistema alimentario actual**, vertebrada en seis ejes de actuación:

- Lograr una cadena alimentaria neutra (net zero)
- Garantizar la seguridad alimentaria
- Procurar la asequibilidad de los alimentos
- Reducir el despilfarro alimentario
- Promover el consumo saludable
- Luchar contra el fraude alimentario

Sin menoscabo, por supuesto, de facilitar y poner medios para la necesaria transición, desde un sistema alimentario que es reflejo, versión radical: **“de la práctica de una forma de vida industrial en el marco de una economía capitalista”**.

En este orden de consideraciones, habría que analizar el desarrollo, conclusiones y plan de acción de la **Summit sobre Sistemas Alimentarios (en Junio el MAPA convocó reunión virtual) que se celebraba el 23 de septiembre y que tenía en la agenda, la discusión de la financiación de la transición**, contando con un reciente informe elaborado por Finance for Biodiversity (f4b) en colaboración con la FSEC (Food System Economics Commission) y donde se pueden leer “perlas” como la siguiente:

El sistema alimentario mundial actual, valorado en 8 billones de dólares estadounidenses al año y que representa casi el 10 por ciento de la economía mundial, es fundamentalmente **inviable**, lo que contribuye a los resultados nutricionales deficientes, el cambio climático, la destrucción de la biodiversidad, la inestabilidad de los precios de los alimentos y la seguridad, y proporciona baja calidad y trabajos mal pagados. El Banco Mundial estima que estos impactos negativos no remunerados tienen un valor de 12 billones de dólares, más que el valor económico anual de los sistemas alimentarios.

Sostenible

Dentro de esos seis ejes, los restaurantes ya han hecho muchas y buenas cosas, como también en materia de economía circular, si bien hay algunas que conviene analizar y revisar. Por ejemplo, **hay declaraciones programáticas que suelen iniciarse manifestando la procedencia de avituallarse con producto fresco, de proximidad, teniendo en cuenta la estacionalidad y si es posible que el cultivo sea orgánico (eco o bio)**. En este último aspecto, España, siguiendo el informe *Ecovalía 30 años*, es el tercer país del mundo en superficie de cultivo ecológico y el séptimo en crecimiento anual, llegando ya a los 2 mil millones de euros en cuanto a valor de su producción, la cual cumple con los ODS cuyo numeral son 2, 3, 6, 7, 8, 9, 12, 13 y 15. O sea, casi todos.



Sandro Petrini (dcha) creador de SLOW FOOD con Sergio Gil de Fundación Restaurantes Sostenibles. Foto: Mario Cañizal.



Mario y Diego Sandoval de Coque con Federica Marzoni Fundación Restaurantes Sostenibles. Foto: Fundación Restaurantes Sostenibles.

Pese a ello, cabe recordar que **no todo lo de proximidad es ecológico ni todo lo ecológico es de proximidad**, existiendo además algunas suspicacias sobre algunos de los nuevos criterios de certificación para otorgar calificativos (labels privados) que están ya conviviendo con los oficiales (D.O y similares).

Como tampoco es oro lo que reluce, en cuanto a los modos y maneras de aprovisionarse de productos de proximidad, puesto que los llamados circuitos cortos de comercialización, aún no está preparados debidamente para la demanda del mercado out home (interesante el informe del Institut Cerdà sobre el particular), pese a los esfuerzos que instituciones (**Mercabarna con Biomarket, la Unió de Pagesos con el CIAP, a modo de central de ventas, o Ecotira en Mercavalencia**) e iniciativa privada (distribuidores especializados y algunas apps -la de **Hermeneus** fue pionera- que empiezan a funcionar bien) han realizado, al igual que movimientos colaborativos como **Slow Food o Restaurantes Sostenibles**, para que al restaurante lleguen las materias primas, en el plazo, calidad, cantidad y precio debido.

De ahí que ya son numerosos los restaurantes (**La Huerta de Carabaña, Coque de los hermanos Sandoval en el Jaral de la Mira o Marimorena en el Parc Agrari del Baix Llobregat...**) los que poseen sus propios huertos o convenios con agricultores (y pescadores) para garantizarse su necesario género para cotidianeidad de su rol culinario, que también pueden recibir de distribuidores especializados en fresco (**Guzmán, Casa Ametller...**) que, vista la demanda que viene, pactan con cultivadores o explotan sus propios huertos. La labor de **Floren Domezain** debería reconocerse también en estas tareas.

Atención a los trabajos de la **familia Zamora del grupo De Luz en Cantabria**, capaz de crear un grupo de restauración, aprovisionado por agricultores y pescadores, a los que ha dado la oportunidad también de llegar al gran público, vía retail, a través del **"El Super de los Pastores"**.

Y si de próximo y sostenible hablamos, debemos introducir aquí **las nociones de nuevos desarrollos alternativos, con serio compromiso climático, a los cultivos tradicionales**. Actividades de interés, sobre todo, para restaurantes urbanos. Se trata de:

- **La hidroponía:** modo de cultivar plantas sin usar suelo agrícola y donde la tierra se sustituye por un sustrato inerte con nutrientes que alimentan la planta. De ese modo, los restaurantes se suministran de brotes para obtener, cultivándolos, por ejemplo: Guisantes, Kale y Col Lombarda o Daikons, así como Mostaza, Rúcula o Berro. En Morehead (estado de Kentucky) existe una de los mayores centros de cultivo hidropónico: App Harvest; tan alabado por chefs como Tom Colichio, como denostada por Dan Barber.
- **La acuaponía:** Combinación de acuicultura tradicional con la hidroponía: plantas en un medioambiente simbiótico y del que se obtiene producción vegetal y peces, como la tenca. El chef Diego Gallegos del restaurante Sollo, en Fuengirola, ha sido pionero en este tipo de cultivos.

En cuanto a los temas de estacionalidad o temporalidad, **la anécdota del tomate todo el año en gastronomía, es ya un tópico conocido**. Recordad que conviene saber bien qué productos y cuales no,

poseen impacto medio ambiental negativo, tienen una estacionalidad concreta y si no, acudir a los calendarios que tengan mayor verosimilitud, como por ejemplo el elaborado por **Flora Fosset sobre 57 items**, dado que alguna carta de restaurante puede “chirriar” por usar un producto que está fuera de ella, mientras el local se declara sostenible.



Infografía: UE.

Reiterando la bondad de lo próximo, no hay que olvidarse de que hay ingredientes y productos que por varios motivos deben usarse y no se cultivan en la cercanía, por lo que acudir a la oferta de la cesta que ofrece **el movimiento Comercio Justo resuelve la carencia**, además de entrar de lleno en cumplir con aspectos sociales de la sostenibilidad. En España, la Coordinadora Estatal de Comercio Justo, da cumplida información de cómo aprovisionarse, sosteniblemente, de lo lejano.

Habiendo comentado ya aspectos de proximidad, estacionalidad, eco-bio y comercio justo, debemos referirnos, someramente, a los temas del **desperdicio de alimentos**, pues aunque posee tratamiento monográfico en programado y venidero reportaje, no debemos dejar de destacar que, en la **UE**, se ha puesto fecha, nada menos que el año próximo, para que haya **una normativa europea sobre el tema** (Catalunya ha sido pionera en elaborar y promulgar una ley que, en próximas semanas, será de obligatorio cumplimiento en los restaurantes) y, para que en el icónico 2030, haya directrices para que su cuantía se haya reducido, a la mitad de su cuantía total.

Asunto por otra parte, de **amplia repercusión en la gestión de compras de los restaurantes**, pues si se dispone de información sobre lo que sucede en cocina y sala, el coste del desperdicio tenderá a minimizarse. Gestionar los datos, si se recogen y tratan correctamente, con herramientas tecnológicas como las que ofrecen **Leanpath o Winnow**, permite argumentar que encontrar la solución no es un sueño. Empresas como Sodexo o Iberostar, en sus restaurantes, ya están gozando de las ventajas de aplicarlas.

Saludable

Toca ahora abordar la cuestión de la alimentación saludable en los restaurantes. **Edenred**, dentro de su iniciativa Barómetro FOOD, ha publicado recientemente una encuesta (dentro del plan Fighting Obesity through Offer and Demand) que centró una parte en los hábitos de alimentación saludable. Su ámbito fueron 22 países europeos (registró las opiniones de 3.627 españoles) concluyendo, entre otros asuntos, que el 89% de los entrevistados considera que **los restaurantes no ofrecen suficientes opciones de alimentación saludable**.

Declaración que acaba por confirmar el aserto del COM(2020)381, de que la dieta alimentaria que impera en la UE **“no garantiza opciones saludables”, por lo que proclama que en 2023 haya un nuevo marco legal para un sistema alimentario sostenible**. De ello se hablará pronto en Barcelona, por atesorar el atributo de capital mundial de la alimentación sostenible, dentro del proyecto MUFPP, conocido mejor como el Pacto de Milán, que suscriben las principales ciudades de todo el mundo.

¿Qué pueden hacer los restaurantes por una alimentación más saludable? Los que suscriben alimentación colectiva ya lo tienen claro y los menús que sirven llevan ya esa connotación, teniendo al lado de los



Dieta Planetaria. Imagen: Eat Lancet.

chefs a dietistas y nutricionistas que, codo con codo, se esfuerzan en ofrecer una alimentación nutricionalmente equilibrada.



Foto: Xavier Pellicer.

En el caso de la restauración comercial, la situación es variopinta: existen recientes referencias como en el caso de **Honest Green o Flax&Kale del grupo Teresa Carles**; chefs independientes galardonados internacionalmente, como **Xavier Pellicer** o simplemente profesionales que aprovechan nichos como el turístico -valor seguro cuando lo hay- como **Brunch & Cake**. En hoteles, **NH** fue pionero hace años e **Iberostar**, ahora con su “Ola de Cambio”, es ejemplar.

También hay que destacar que, muchos QSR en sus “table top” imprimen el valor calórico de cada alimento -o plato- que ofrecen, como **los casuales y fast casuales, que se atreven a indicar similar información en sus cartas o menú-boards**, sin menoscabo de que la mayoría empiezan en su web a ofrecer información nutricional con la confianza de que los comensales dispongan de datos para poder calcular si su comida pasa o no determinada cuantía de calorías, caso de que sepa cómo.

Y si hablamos de cálculo, las **pirámides de la alimentación** (desde la de NAOS/ASEAN hasta las de **Harvard o Eat/Lancet** con su dieta planetaria) no acaban de armonizar criterios y menos imponerse entre los restaurantes y sus clientes, como método de análisis cuantitativo. Conscientes de esta situación, en los últimos años la **Barilla Center for Food & Nutrition** trabaja en un nuevo escenario: la llamada “**Doble Pirámide**”.

Modelo de la doble pirámide del centro Barilla para la Alimentación y la Nutrición (2015)



Doble Pirámide. Imagen: Barilla Foundation.

En el estudio presentado por dicha entidad en abril de este año, bajo el nombre de “A One Health Approach to Food”, la nueva versión de la Doble Pirámide, **desea mostrar la relación entre la salud y el impacto climático de los alimentos**, y tiene como objetivo contribuir al cambio hacia dietas sostenibles y saludables, que reviertan la *sindemia* mundial de obesidad, desnutrición y cambio climático.

“Una dieta sostenible es un código para un mejor consumo, ya que sabemos que la capacidad de producir alimentos, el bienestar de los ecosistemas y la salud humana están indisolublemente vinculados y forma parte del reto de lograr un consumo sostenible”, señala el citado estudio.

Como herramienta, **la Doble Pirámide tiene la ambición de informar a los responsables de ofrecer alimentación** sobre la formulación de políticas, fomentar la adopción de patrones dietéticos más saludables y sostenibles a nivel internacional, nacional y local, al tiempo que mitiga el cambio climático y apoya a las empresas alimentarias y agrícolas.



*Plato veggie en Brunch&Cake Barcelona.
Foto: Mario Cañizal.*

Los chefs y los profesionales del sector de la hostelería también son reconocidos en el proyecto, como actores clave, “por el papel que pueden desempeñar como embajadores de opciones alimentarias saludables y sostenibles, contribuyendo a difundir el mensaje de que a través de una dieta variada y equilibrada podemos promover nuestra salud, longevidad y bienestar, al tiempo que reducimos la huella de carbono”, señala el informe.

El diseño de la Doble Pirámide, muestra que **todos los alimentos pueden ser parte de una dieta saludable y sostenible**, siempre que se consuman con la frecuencia y las porciones adecuadas, reflejando además la tradición, la cultura y las preferencias locales.

Por lo tanto, para celebrar la riqueza y diversidad de las tradiciones culinarias en todo el mundo, **este informe ha propuesto un primer intento de desarrollar pirámides dobles culturales experimentales**, para un número limitado de áreas en el mundo (África, Asia del Sur, Asia Oriental, el Mediterráneo, países nórdicos y Canadá, América Latina, EE. UU.). De esa forma, los mensajes específicos pueden desarrollarse teniendo en cuenta la cultura, el patrimonio, los gustos y las normas locales.

Una **dieta saludable y sostenible, según la Doble Pirámide**, incluye una gran cantidad de alimentos de origen vegetal, como frutas, verduras y cereales integrales; así como una variedad de fuentes de proteínas, principalmente legumbres y frutos secos, pero también lácteos, pescado, aves y huevos, y un consumo moderado de carnes rojas y alimentos de alto índice glucémico.

En resumen, el mensaje de la Doble Pirámide es que **las opciones de alimentos saludables y sostenibles se pueden implementar en todas partes**, respetando las tradiciones culinarias locales y las preferencias individuales, e inspirar variedad y diversidad en todo el mundo.



Semana vegana en Burger King. Foto: FS/DFS.

No cabe duda que bajo estas consideraciones, **los movimientos veggie, vegano, flexiteriano o basado en alimentos plant-based han tenido sus pilares de nacimiento y crecimiento de la demanda y, por tanto, producción y distribución**. Excelente oportunidad para casos como los de **Heura de Food for Tomorrow** o el proyecto de **Vall Companys (Zircular Foods)**, más allá de la oferta de firmas extranjeras, que lideran la oferta de proteínas alternativas a la animal. A destacar que, hace pocas semanas, **Burger King** ha hecho una prueba piloto en Colonia ofreciendo el 100% de su carta con plant based.

Certificación Y Labels

Ya hemos sido capaces de diseñar una oferta sostenible y además saludable. Pero, **¿cómo lo damos a conocer y con qué grado de verosimilitud?** Entramos en el abrupto, actualmente, terreno de las certificaciones y “semáforos nutricionales”.

En el primer caso, los labels privados son extendidos por consultorías (**EcoCook en restaurantes o Healthia Certification en los de los hoteles**) o entidades como **Intereco en España o la Sustainable Restaurant Association en Gran Bretaña (The SRA)**, aunque hay algunos públicos a observar, como el distintivo de calidad ambiental para restaurantes que la **GENCAT** promulgó en 2020, en la actualidad, no obligatorio.

En cuanto a semáforos nutricionales, el más conocido (y no menos controvertido) es el de Nutri Score, que ya está siendo usado en restaurantes escolares. **El grupo Elixir** los testó en 8 y después lo está aplicando en 1500, confiando que en 2020 pueda pasar la info a **App Table**, la aplicación al alcance de los padres de los alumnos de modo que *“El Nutri-Score aplicado a cada receta ayude a informar sobre la elección de alimentos por los estudiantes e informar a sus padres, con una visualización transparente del valor nutricional de nuestros platos, ayudándoles a establecer una dieta que combine equilibrio y placer”*, subraya **Damien Pénin, Director General de Educación y Salud de Elixir France**.



Ecocert y evaluación medio ambiental platos. Imagen: Food Cherie R21.

Siguiendo con el caso de Francia, para restaurantes se están desarrollando otros modelos más de tipo medio ambiental o nutricional-medio ambiental. En el primer caso figura **el Eco-Score (promovido por Etiquetable y Food Cherie, entre otras empresas)** que *«tiene en cuenta muchos factores sobre la contaminación del aire, el agua y los océanos, el suelo, así como los impactos en el biosfera»*, de modo que **el cálculo incluye producción, transformación, transporte, estacionalidad de ingredientes, fabricación y reciclabilidad de envases, así como atesoramiento de etiquetas (orgánicas y de calidad)** para establecer una puntuación sobre 100 puntos sintetizados por una letra de la A la E.



Desayuno saludable en Hotel Arima. Foto: Mario Cañizal.

En el segundo caso, sería un ejemplo del de **“Ecocert En Cuisine”**, recientemente revisados sus indicadores. De acuerdo con el nuevo estándar, el restaurante que aspire a la certificación y su etiqueta, debe servir al menos 4 componentes orgánicos y locales por mes para el nivel 1, 8 para el nivel 2 con 2 ingredientes orgánicos y de comercio justo, 12 para el nivel 3 más 4 ingredientes orgánicos y comercio justo. El 50% de la producción culinaria se basa en productos crudos o mínimamente procesados para el nivel 2 y el 80% para el nivel 3.

La desaparición de aditivos, **la reducción de la proporción de proteínas animales en favor de las vegetales o la lucha contra el desperdicio de alimentos**, así como el uso de detergentes ecológicos o la implementación de alternativas a los plásticos, son aspectos a favor del reconocimiento de la etiqueta.

Información toda ella que, de forma voluntaria, es ofrecida por las empresas de restauración. Poco tiempo queda para que se convierta en obligatoria. **En USA ya se pide en cadenas de restaurantes de más de 20 locales** y el parlamento británico anda detrás de aprobar la obligatoriedad de la información nutricional, en las empresas de restauración de más de 250 empleados.

Recapitulando

Si seguimos el cuadro adjunto, **las observaciones que se deben recoger del texto presente pueden resumirse en:**

- Cumpliendo matices de alimentación sostenible y saludable, los restaurantes cumplen **requisitos vinculados a los ODS** con el número 2, 3, 13 y 15.
- Es necesario dominar **el conocimiento y origen de los productos**, así como las oportunas certificaciones de los mismos.
- Las cartas deben ir recogiendo paulatinamente **criterios de alimentación sostenible y saludable**, como por ejemplo un correcto equilibrio en materia de contenido proteínico vegetal y animal.
- **La gestión correcta del desperdicio** debe ayudar a la mejor gestión de las compras y del destino del residuo orgánico.
- En la deseada experiencia que viva el cliente, **los conceptos de alimentación sostenible y saludable deben quedar en evidencia**, sea cual sea el medio usado para ello.
- La búsqueda de la **oferta culinaria nutricionalmente equilibrada**, debe ser un objetivo a considerar, pese a las dificultades y cambios que el mismo pueda provocar.
- **Información y formación**, tanto al personal del restaurante como a los propios clientes, deben incorporarse como objetivos inherentes a la gestión del talento y a la comunicación con el comensal.

En este orden de consideraciones, se recomienda consultar:

- www.ecovalia.org sobre alimentación ecológica
- www.greeninblue.es sobre acuaponía
- www.instaggreen.eu sobre hidroponía
- www.appharvest.com sobre huertos verticales
- www.soydetemporada.es sobre estacionalidad de producto
- www.comerciojusto.org
- GENCAT: Llei 3/2020 de prevenció de les perdues i el malbaratament alimentari.
- www.winnowsolutions.com sobre gestión del desperdicio
- www.edenred.es
- www.alimentaciosostenible.barcelona
- www.barillacfn.com
- www.icerda.org Institut Cerdà

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica a 2030 y 2050 como referencia. Energía

8 octubre, 2021

Comentar aspectos sobre **eficiencia energética en restaurantes**, no ha de ser novedad para los lectores de este medio informativo, aunque ahora aparezcan en versión digital.



Foto: Shutterstock

Aún no había acabado la crisis del 2008, cuando en la edición de Expofoodservice 2012 la hoy **Marcas de Restauración** trataba del tema en un seminario monográfico y meses después, la asociación ANTA (su proyecto DSE2 fue el origen de la doctrina impartida después por **Restaurantes Sostenibles** en sus programas pedagógicos *Pioneros* y *Sostenibilidad en Marcha*), hacía lo mismo en reuniones en Madrid y Barcelona, con cadenas de restaurantes y empresas de restauración colectiva.

De todo ello dio cumplida cuenta **Restauración News**, destacando, de entre las conclusiones de las reuniones, dos temas singulares que al final sumaban uno: **eficiencia energética ¿para cuándo?** Y no sin complementaria y definida política de mantenimiento de las instalaciones*.

Temas que siguen de tan actualidad si no fuera que, cualquier reflexión, queda supeditada a la alocada e implacable subida del precio de la energía eléctrica, estas semanas (¿serán meses?).

Vayamos por partes

La eficiencia energética en las operaciones unitarias de un restaurante es **primordial para ser sostenible**. Incluso empieza a incorporarse, el logro, al valor de su marca. Nos referimos al trato y consideración de las **energías renovables versus las no renovables** y su efecto en el consumo de elementos energéticos, tales como el agua, la electricidad o el gas, que, considerados, a todas luces, como recursos escasos, inciden en el restaurante, a nivel de su uso, consumo y contribución, o no, al deterioro medio ambiental.

Cabe pues, analizar y tratar las políticas energéticas del restaurante, tanto a nivel de back-office como de front-office. En el primer caso **el diseño y equipamiento de las cocinas tiene mucho que decir**, en relación a la sostenibilidad (los hornos mixtos siguen perfeccionándose para consumir menos energía, como equipos del tipo de la flamante **marmita Termopol**, que Foodtopia ha diseñado (ya está en el punto de mira de **José Andrés para su World Central Kitchen**).



Foto: Marmita eficiente de Termopol.

La **elección de electricidad o gas** para el funcionamiento de los equipos lleva hacia la necesidad de planes y auditorías energéticas, mientras que, **en materia de gestión del agua** (un reportaje monográfico tratará de ella) emerge la necesidad de elegir entre opciones, tanto para el consumo en cocina (importancia singular se le otorga al uso de los lavavajillas) como en el consumo de boca, sin menoscabo del uso en los lavabos y la redistribución de aguas grises.

Como frontera entre cocina y sala, el **tratamiento de los gases refrigerantes**, que alimentan equipos de frío, tales como cámaras frigoríficas, arcones congeladores, vitrinas, muebles fríos o simplemente, el aire acondicionado, salta a la lista de prioridades como consecuencia de la legislación vigente procedente de la UE que empieza a aplicarse, en especial para evitar contribuir, en el caso de fugas, a la contaminación medio ambiental.

La fiscalidad sobre este tipo de gases y la elevada demanda de los muchos y nuevos no contaminantes, frente a su escasez, en algunos momentos, **ha dado lugar a cierto “estraperlo”**, que daría para un reportaje monográfico.

En el front-office y especialmente **en la sala del restaurante**, adquieren prioridad los denominados intangibles procedentes de la elección de temperaturas, el tipo de iluminación y acondicionamiento del aire que se respira, al igual que los aislamientos tema que forma parte de los de **arquitectura sostenible**, lo cual debería tenerse en cuenta, en especial en el diseño y construcción de nuevos locales.

Conocer y controlar consumos energéticos

Ya no es un tema baladí. Dicen los expertos, que **un restaurante puede llegar a gastar, en energía, de 3 a 10 veces más que una oficina**, haciendo que los costos operativos supongan entre el 4 y 10% del total, como consecuencia de que el consumo eléctrico ha llegado a ser el 80% de la energía consumida (del que la cocina absorbería el 55%, la climatización un 20% y la iluminación un 10%).

AUMENTO DE COSTES EN TODAS LAS TARIFAS:

EJEMPLO RESTAURANTE

A partir del 1 de Junio **AUMENTAN LOS COSTES REGULADOS DE LAS TARIFAS.**

En los próximos años, aunque baje el precio de producción de energía con renovables, **los impuestos serán iguales.**

Hay que reducir el Consumo (kWh)



Coste de la Energía	24.024,36 €	24.024,36 €	12.012,18 €
Peajes (Transporte y Distrib.)	14.523,82 €	15.288,23 €	15.288,23 €
Cargos del sistema (Nuevo)	0,00 €	19.656,30 €	19.656,30 €
Contador + Impuestos	13.832,21 €	13.832,21 €	13.832,21 €
Total Factura Año	52.380,39 €	72.801,10 €	60.788,91 €



NUEVAS TARIFAS ELÉCTRICAS: SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Cambio 01.06.21 en tarifas eléctricas. Fuente: Adrián Gómez.

Detallando un poco más en la cocina, **los equipos de frío serían la primera fuente de consumo**, con el 29%, seguida de la que producen los equipos de cocción (25%) y lavavajillas y ventilación, ambos con sendos 25%. Para terminar, una última cifra, seguro que todas ellas revisables, según local, servicio y ejercicio: por metro cuadrado, en un restaurante, pueden llegar a consumirse, de media, entre 300 y 600Kw/h.

Los restaurantes se han puesto las pilas (nunca mejor dicho) y con la ayuda de las empresas proveedoras de energía, **se esfuerzan en ser más sostenibles a través de la eficiencia energética**: tal es el caso del grupo de ellos que trabajan con Guía Repsol en lograr el certificado de “cocina eficiente y sostenible” que ha elaborado con AENOR.

Kilowatios

La palabra más temida por el Gobierno Sánchez. durante el verano 21 e inmediatamente después de que el 1 de junio, la **Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia** haya “impulsado” un cambio en los términos de facturación de los peajes de acceso con, en la actualidad seis períodos tarifarios, que hacen necesario acudir ya a un gestor energético, para que resuelva el crucigrama sobre tipos de tarifa, potencia necesaria y franjas horarias de consumo.



Foto: La Sal del Varador (J. Jornet).

Estamos ante una situación que, **con gestor o no, conviene:**

- Pensar si firmar **contratos a medio plazo** (36 meses) no será una atadura si una inflexión se alcanza en la escalada de precios de la energía eléctrica.
- Analizar el término de **la potencia instalada**, debido a la reducción de costos en los términos fijos. Parece que para un local que necesitara 50Kw o más, se podría reducir hasta el 60% su factura, si atina con la potencia necesaria para su buen funcionamiento.
- Abrazar la energía fotovoltaica; pero, con atención. La inversión es tal que no permite equivocaciones irreparables. No deben sucederse casos nuevos como los que hizo saltar el restaurante **Lasal del Varador**, a los medios de comunicación.
- Definitivamente elaborar y **disponer de un plan de eficiencia energética**, ver cuadro, pese a que no sean obligatorias, para las pymes, las auditorías (lo son, como se sabe, desde 2016, para empresas con más de 250 empleos, 50Me de facturación ó 43Me en el balance).

Plan que **no debería olvidar los intangibles** que, en un restaurante, contribuyen a consumo energético innecesario.

Los intangibles: lo que no se ve, pero se siente

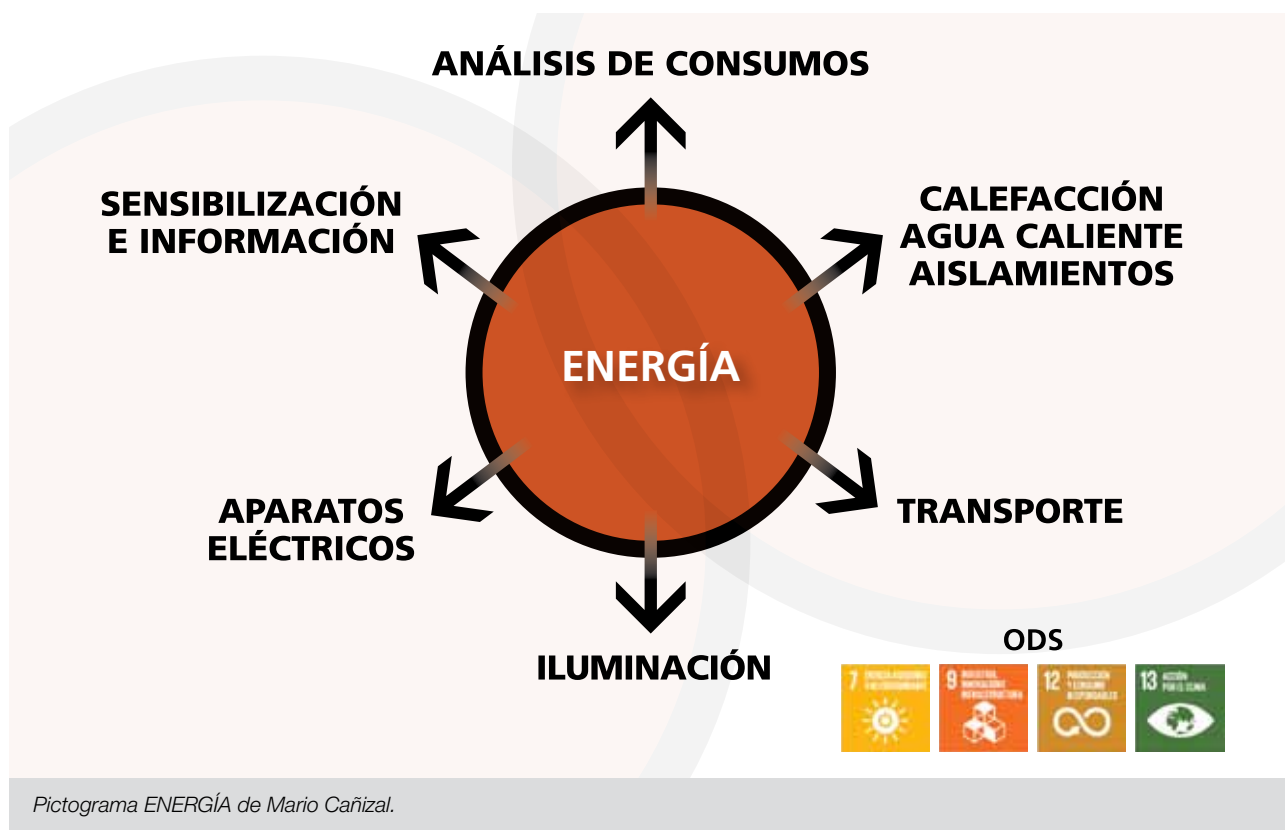
Suele decirse que los peores enemigos de un restaurante son los que carecen de expresión material. Por ejemplo:

- **Las fugas de aire**, por falta de estanqueidad en las ventanas.
- **Las cargas térmicas**: la radiación de los equipos eléctricos, en funcionamiento, acrecientan la temperatura del local.
- **Las corrientes de aire**: son producidas por una irregular climatización, que acaba causando problemas de salud, a quienes frecuentan el local.
- El **CO2 existente en el local**: que puede llegar a provocar letargo, somnolencia y falta de confort.
- **La humedad**: que favorece la sudoración y causa incomodidad.
- **Los olores**: de difícil remedio natural, son otra incomodidad.
- Hasta **los formaldehidos** de las pinturas o materiales de construcción con años en el local.

Situaciones que pueden afectar no sólo al plan de eficiencia energética, sino también a la **salud de personal, clientela** y por supuesto a la sostenibilidad del establecimiento.

¿Qué cabría hacer para abordarlos y minimizarlos hasta su desaparición? Los expertos hablan de las 5R (nada que ver con las de la gestión de residuos) o soluciones tales como:

- Redoblar el rendimiento de las instalaciones que han de ubicarse de forma que no derrochen energía.
- Recuperar energía, con modernos equipos existentes para ello.
- Reducir incomodidades con soluciones tales como el uso de deshumidificadores.
- Revisar el flujo de tráfico en el local.
- Regular el uso de automatismos (control remoto, programación, sensores automáticos)



Iniciativas que tiene respuesta en un sofisticado equipamiento, ideal para nuevas instalaciones, en la que quepa plantearse situaciones donde, por ejemplo, **el calor de los equipos de refrigeración sirva para climatizar el local**, reduciendo el consumo energético un 50% y ahorrando espacio en un 60% o cómo regulando la apertura de los motores de extracción e impulsión de las campanas extractoras de humo, se optimiza su consumo energético, por no mencionar como en los lavaplatos, con condensador de vapor y recuperador de calor, pueden ahorrarse 4Kw/h.

Iluminación

Pieza básica en lo que constituye **una experiencia “completa” del cliente gracias a los reguladores** puede intensificarse en más o en menos, según la zona del establecimiento (fachada, sala, terraza, barra y mesas), creando entornos atractivos y mejorando la imagen del local, teniendo en cuenta que un sistema de iluminación debe pivotar sobre:

- Las **fuentes de luz**, acertando con los tipos de lámparas elegidos.
- La **luminaria**, que depende de las fuentes de luz y el tipo de iluminación.
- El **sistema de control** y regulación de la luminaria.

Con el fin, **entre otros objetivos**, de:

- Conocer el **nivel de iluminación requerida** (flujo luminoso que incide en una superficie concreta).
- Lograr la **uniformidad** en reparto de la iluminación.
- Reducir situaciones de **deslumbramiento**.
- Seleccionar el **tipo de iluminación** según fuentes de luz y luminaria.

Calefacción, agua caliente y aislamientos

Hay quien llama “vampiro energético” a la mala gestión del agua en los restaurantes, en especial si ha de utilizarse caliente. Y el ejemplo que suele darse, con mayor frecuencia, es el de **los lavavajillas y el posible descuido en controlar su gasto energético**.

No habría que recordar que, un equipo de lavado de vajillas consume: electricidad (o gas), agua y “químicos”; y que su correcta selección, cestas incluidas, es vital para **no entrar en una espiral de costos operativos**, pocas veces cuantificables.

Así que, estos equipos deben elegirse por **optimizar tiempos, temperaturas, presión de lavado y dosificación de “químicos”**, sin olvidarse de garantizar un buen SAT y suficiencia de recambios, que deben complementarse con cestas para cada tipo de material a lavar, sencillas en su manejo, resistentes a las temperaturas y agentes químicos y por supuesto, muy permisibles a su contacto con el agua.

Agua que suele ser un caro elemento del proceso de lavado al tener que calentarla y que si no se regula bien su uso/dosificación, puede incidir en **un excesivo consumo de químicos**, los cuales es necesario, estén certificados con Ecolabel y libres de NTA (ácido nitrilotriacético), para un buen lavado y aclarado.

Por otra parte, la inercia térmica de los edificios actuales, anteriores al empleo de sistemas eficaces de aislamiento, **requiere hacer uso de equipos de alto coste energético**, con resultados de permanentes saltos térmicos en la temperatura ambiente, alto coste energético y bajo nivel de confort.

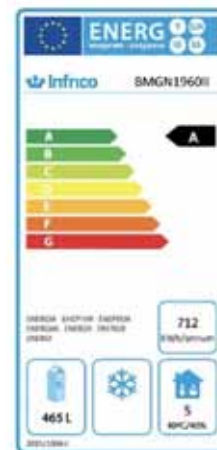


Foto: Certificado de clasificación energética de equipos de cocina Infresco.



Foto: Restaurante KöH en Barcelona con sistema Passive House (Mario Cañizal).

Aquí nos quedamos con el recordatorio de revisar las **nuevas formas de arquitectura sostenible** que pasan, por ejemplo, por la **PassivHaus** (uno de sus principios es la ventilación de doble flujo con recuperación de calor) y cuya aplicación no es una quimera: analicen si no restaurantes (como en el **KöH de Barcelona**) u hoteles (**Arima en San Sebastián**), los cuales son un buen ejemplo de los llamados edificios pasivos.

Transporte

¿Qué importancia tiene la distribución física en un plan de eficiencia energética? Con flota propia: toda. Con flota ajena: que **minimice la huella de carbono** (donde además deberá ser evaluada, la que genera los desplazamientos, de los sujetos activos del restaurante)

Recordemos que, de toda la movilidad, por ejemplo, en el **Área Metropolitana de Barcelona** (ella más 35 municipios colindantes), un 20% es la flota de reparto que, con sus vehículos causa el 40% de las emisiones contaminantes o que según el **World Economic Forum**, de aquí a 2030, habrá un aumento de 36% el número de vehículos de reparto en las 100 principales ciudades del mundo, lo que provocará que **las emisiones aumenten en casi un tercio** y las congestiones crezcan hasta un 21%.

Problema en el que la hostelería y el comercio (agravado este por el explosivo crecimiento del e-commerce) tiene algo que ver. Se reconoce como el de la **“última milla”**, puesto que el principio de única entrega brilla por su ausencia, dando lugar a que, a cada local, de los 300.000 que se censaron alguna vez, lleguen entre 3 y 6 furgonetas al menos de dos o tres días por semana.

Furgonetas a las que se les ha dado ya un ultimátum, con fecha de caducidad, a las movidas con energía fósiles en aras de las con renovables y que han de trabajar en zonas y horarios de reparto cada vez más restrictivas. Véase si no, la iniciativa de **Madrid Central, las Zonas de Bajas Emisiones en la Ciudad de Barcelona** (que ha expulsado a 24.000 furgonetas del circuito regulado) o la nueva legislación estatal para ciudades de más de 50.000 habitantes.

Según opinión de **Deloitte**, cada reparto “compite en un sector altamente fragmentado con más de 12.000 distribuidores. Nueve de cada diez distribuidores no han digitalizado, de forma significativa, sus operaciones y **el 45% de la flota de camiones de reparto tiene más de 10 años**. En consecuencia, los distribuidores españoles de referencia son entre 2 y 3 veces menos eficientes que los principales distribuidores europeos y globales”.

Menos mal que algunos no se están durmiendo en los laureles y ya hay planes individuales, como los de **Calidad Pascual** para distribuir en furgonetas eléctricas, como la e-NV200 de Nissan (presentada en Alimentaria 2016), o corporativos como los de *entregasostenible.com*, sin olvidar el importante cambio que están preparando la mayoría de las 600 empresas de distribución especializada en Foodservice, que concurren en **Fedishoreca**, tanto para logística directa como inversa.

El problema de la congestión de tráfico y de las emisiones que genera parte de él, ya **atisba primeras soluciones**, que algunas corporaciones, municipales o no, están abordando y que, aunque con incipientes resultados, pueden reducir su tamaño. Nos referimos a casos como los de:



Foto: Vehículo eléctrico de la flota Calidad Pascual.

- **Ayudas económicas públicas** para la transición/compra de vehículos contaminantes, a los que no.
- Creación de **nuevas mini-flotas de reparto**, tales como las de cargo bikes (ejemplar el caso de Europastry, de *Van a Pedal* o Deliverando) a la espera de lo que den de sí las iniciativas, en materia de drones y droids, para la "última milla").
- Creación de **Urban Consolidation Centers** (UOC) que tendrían su expresión también en los Pick.up Points y Lockers que ya se empiezan a ver y usar.
- Aplicación de sistemas Off Hours Distribution, del que **Mercadona** es pionero.
- Simplemente apps como la de Glovo, que ya está desarrollando para retail.

Temática, toda ella, que está a la orden del día al tomar, en julio pasado, el **51% del capital de Districentre/ Geever** la empresa SABA de aparcamientos.

Como **resumen y refiriéndose a los ODS**, de todo lo dicho, si se cumple, habrá cabida en los numerales 7,9,12 y 13 principalmente; a las energías renovables recordar que a la hidroeléctrica y solar se les une la eólica, marina, la biomasa y geotérmica); que hay que limitar, limitar y limitar consumos, para los cuales ya hay soluciones en el mercado, con el fin de minimizar la cuantía de la energía gris necesaria, en este caso en la actividad hostelera, entendiéndola como la que se utiliza en todo el proceso de producción y servicio de aquella, en cada local.

De todos estos temas y más, **se puede uno documentar** en:

- Guía de auditorías energéticas en restaurantes de la CAM: www.madrid.org
- Adrián Gómez : www.gestordeenergia.com
- Software de Inteligencia Energética: www.dexma.com
- Jordi Gargallo. Programa Pioneros www.restaurantessostenibles.com
- Termopol: www.foodtopia.eu
- Antonio Martínez. Intangibles www.habitainnova.es
- Alsea Iberia. Comprometidos con el Futuro 2020: www.europe.alsea.net
- Casas Pasivas: www.energiehouse.es
- Última milla: www.deliverando.city
- Logística directa en inversa: www.fedishoreca.es
- Movilidad Sostenible: www.entregasostenible.org
- Certificado Cocina Eficiente y Sostenible: www.guiarepsol.com
- Última milla: www.geever.es

(*) En estos encuentros cabría destacar el particular tesón que tuvo Juan Romera, primero, desde una conocida cadena de restaurantes y después, desde su propia consultora, en cuanto a destacar que el mantenimiento debe ser objetivo de empresa y que, en su faceta preventiva, debe dejar atrás a la de tipo normativo y por supuesto, a la correctiva.

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica con 2030 y 2050 como referencia. Agua

10 diciembre, 2021

A finales del septiembre pasado, **McDonald's Francia abrió la caja de los truenos en cuestiones de sostenibilidad y agua para consumo de boca en hostelería**, al elegir servir agua filtrada en vasos de un solo uso, en vez de agua envasada, con independencia de que en ese país la legislación obliga a la hostelería a servir gratis agua del grifo.

Antes de continuar sobre el actual dilema que posee la hostelería en torno a servir agua, es preciso destacar que, el líquido elemento, es una nueva preocupación de las instituciones internacionales **(el World Economic Forum Global Crisis, considera que, el agua, por su escasez, figura entre los cinco riesgos más preocupantes a nivel mundial)** y gubernamentales, puesto que se estima que su demanda supera en un 40% a la oferta disponible, provocando un gasto público del orden de 136.000 millones de euros al año.



Foto: McDonald's.

El agua, un recurso escaso

La escasez de agua **(materia prima más utilizada pero también la más olvidada, en nuestros días)** suele denunciarse que es motivada por la “mala gestión de las prioridades éticas”, en especial en las sociedades occidentales, ahora postindustriales y súper consumistas, que **ignoran que es un “bien común de uso público”**, tal como señalan la mayoría de las legislaciones de los países, y organismos supranacionales. Como **la ONU, que le ha consagrado un ODS, el nº6 y que reclama el derecho a disponer de 50 a 100ml de agua, por persona y día** y que además sea saludable, aceptable para su uso, físicamente accesible y asequible, tanto para su uso personal y doméstico.



Por tanto, su gratuidad y oferta no debe ser cuestionada. Pero ¡lo está!: **No sólo ya cotiza en Wall Street**, sino que, desde la ONU, se persigue que se minimicen las extracciones en aras de recuperar, regenerar y reutilizar acuíferos, tal como señala su experto **Pedro Arroyo**.

En la nueva legislación alimentaria y directrices de la UE, desde el Green Deal y la Estrategia sobre Economía Circular De la Granja a la Mesa, pasando por las deliberaciones en el seno de la recientemente celebrada COP26 de Glasgow, **el agua es un elemento que figura como destacado, en cuanto a recurso escaso que hay que cuidar**. No en vano, en el planeta tierra solo el 2,5% del agua es dulce.

Agua de Grifo

Llevado el dossier a la hostelería, **el consumo de agua plantea situaciones singulares**. Está presente en la preparación, conservación, elaboración de alimentos (sabores, texturas...) y bebidas, que se sirven, así como en la higiene y limpieza de los locales o su confort (aire acondicionado), teniendo como denominador común, atributos como la salubridad y la calidad.

Según la **British Water Code of Practice**, un establecimiento de servicio rápido consume 12 litros por servicio, mientras uno de alta cocina puede llegar a 30, situándose el promedio por local hostelero en los 20. Y si hablamos de costos, el agua es protagonista de la factura (que sirve de herramienta recaudatoria de hechos imponibles ajenos a ella) de su consumo, pero también de las aguas residuales, del impacto medio ambiental de los FFOG (alimentos, grasas animales, aceites o grasas por cocinar), de los sistemas de climatización o del exceso de consumo por falta de mantenimiento de equipos.

A nivel empresarial, el compromiso para reducir el consumo de agua es un hecho. En el Reino Unido ya han dado un primer paso, aliándose en el **Wrap Courtauld Commitment**, para reducir antes del 2025, un 25% de la cuantía total de su consumo, en grupos como **Compass, Sodexo, ISS, OCS o Bidfood**. Y en Japón, **Suntory Holdings Ltd**, desde 2003, posee una peculiar política de defensa del agua, creando “bosques sanitarios de agua” que le garanticen que sus bebidas dispondrán de agua de calidad. En EEUU, lo hace el estado de **Kentucky** para elaborar su bourbon.



Fuente: lagua.es

Por otra parte, en los planes de eficiencia energética, el agua está presente de forma tal que protocolos como los de **Energy Star o Water Sense**, lo consideran de forma estratégica. Y tal es la importancia que, en el caso de los lavabos, se ha llegado a implementar soluciones de urinarios sin agua: **Equipos que han sido probados por empresas como McDonald's o instalados en nuevas construcciones como recintos deportivos como en campos de fútbol** (es el caso de la sala VIP del RCDE de Barcelona). Solución que llega a ahorrar entre 150 a 200m³ por unidad y año, además del consabido ahorro de consumo de químicos y mejoras en olores en los lavabos.

Y si el conocimiento y sensibilización sobre escasez de agua ya es un hecho, en la hostelería vive otro dilema en materia de agua para consumo de boca, donde **diferentes criterios y posiciones sobre alternativas de elección**, están cuestionándose si se proyectan sobre la política de sostenibilidad de los restaurantes.

Por un lado, existe la posición, apoyada por las haciendas locales, de que **el agua a servir, en locales hosteleros, ha de ser obligatoria y gratuita**, tal como sucede p.ej. en Francia por imperativo legal. Sin embargo, **en España, la situación es de “alegalidad”**, salvo las experiencias de CCAA como las de Baleares, Navarra o Castilla León (Andalucía y Madrid lo intentaron, sin éxito) o la de movimientos ciudadanos como Progrifo en ciudades como Cádiz, Huelva, Zaragoza o Burgos y **a la espera de la tramitación y promulgación de nueva legislación, tal como:**

- La **Ley de Residuos Urbanos Y Suelos Contaminados**, en cuyo texto figura que “será obligatorio ofrecerla, aunque no únicamente”.

- El proyecto de **real decreto de envases y residuos de envases**, donde en su capítulo de prevención y reutilización de envases, alude en el art. 7 a medidas de prevención, entre las que se encuentra un redactado que reconoce la preferencia por el agua no envasada y que indica que: “Al objeto de reducir el consumo de envases, en los establecimientos del sector de la hostelería y restauración, se tendrá que ofrecer siempre a los consumidores, clientes o usuarios de sus servicios, **la posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento, siempre que el ayuntamiento o la empresa suministradora del agua garantice que es apta para el consumo humano** y que, por lo tanto, presenta las condiciones sanitarias exigibles.

Por su parte, las administraciones públicas deberán adoptar las medidas necesarias para reducir el consumo de agua embotellada en sus dependencias, entre otras, mediante el **fomento de fuentes de agua potable en condiciones que garanticen la higiene y la seguridad alimentaria**, suministrando agua en envases reutilizables, sin perjuicio de que en los centros sanitarios y educativos se permita la comercialización en envases de un solo uso”.

En el fondo, **lo que se pretende es ofrecer siempre a los clientes, la posibilidad de consumo de agua, no envasada, de modo gratuito** y complementaria con la oferta del propio establecimiento, siempre que, cada Ayuntamiento, certifique que el agua es apta para el consumo humano.



Foto: HappyAgua.

Agua Envasada



Foto: Bezoja bag in box.

Al lado de la posición comentada, figura la mayormente aceptada en la hostelería, del servicio de agua envasada, procedente de acuíferos, cuyo caudal óptimo de aprovechamiento autorizan las autoridades mineras de cada una de las CCAA, y que **tratan alrededor de 60 empresas (que emplean a 4.500 trabajadores más 25.000 de forma indirecta si se considera la cadena de suministro)** hasta poner en el mercado cerca de 6.000 millones de litros, lo que supondría un consumo per cápita de 120 litros y que colocaría a **España como cuarto país en el ranking de producción y quinto en consumo**, representando tan sólo el 0.03% de los recursos hídricos subterráneos disponibles. Agua mineral natural que, envasada, llega al consumidor con la misma pureza, composición mineral y propiedades saludables, cual existe en la propia Naturaleza.

Con la introducción, en el siglo XX, de los envases ligeros de plástico, **el agua mineral natural, pasó de venderse sólo en farmacias a mercados como los del foodretail y foodservice**, contribuyendo de forma significativa al desarrollo de hábitos saludables de consumo.

Sin embargo, tal ha sido el nivel de demanda que el envasado en plástico ha supuesto un hándicap en materia de sostenibilidad, emergiendo barreras que, desde la asociación que reúne a las empresas envasadoras, **Aguas Minerales de España (ANEABE)**, han diseñado un plan denominado **“Compromiso de Sostenibilidad Ambiental y Circularidad de Aguas Minerales: 2030 Naturalmente”**, cuya hoja de ruta plantea objetivos como los que figura en el cuadro adjunto y que van cumpliendo de forma rigurosa.

Compromiso de Sostenibilidad Ambiental y Circularidad 2030 del sector de las aguas minerales

Ambito	Objetivo 2020	Objetivo 2025	Objetivo 2030
Envases y embalajes:			
• Uso de PET reciclado en la fabricación de botellas	20%	30%	50%
• Reutilización de envases:			
- Vidrio en restauración	70%	70%	70%
- Garrafrones entrega a domicilio	100%	100%	100%
• Botellas de PET recicladas	87%	90%	95%
• Residuos industriales	0%	0%	0%
Energía:			
• Consumo energético vs. 2010	-15%	-20%	-30%
• Uso fuentes renovables	50%	60%	70%
Huella de carbono:			
• Emisiones de gases vs. 2015	-20%	-25%	-30%
Agua:			
• Consumo agua proceso vs. 2010	-5%	-7%	-10%
Movilidad sostenible:			
• Vehículos sostenibles para la actividad comercial	5%	25%	50%
• Empresas con plan de transporte de personal al trabajo	25%	100%	100%

Foto: Compromisos de ANEABE.

En la **Memoria de Sostenibilidad del primer año del Compromiso**, las empresas de ANEABE lograron ya que:

- Más del 90% del volumen de producción está gestionado bajo la norma de Gestión Ambiental ISO 14001.
- En 2019, el Sector aumentó un 30% el contenido de PET reciclado en sus botellas respecto a 2018.
- 17% de reducción del consumo energético en los últimos 5 años (2015-2019).
- El 96% del consumo energético sectorial es de origen renovable.
- Se ha reducido un 13% el consumo de agua en los procesos de fabricación entre 2015 y 2019.
- Un 85% del volumen de compras del Sector a proveedores incorpora criterios ambientales.
- Un 17% de los vehículos usados en la actividad comercial en 2019 fueron sostenibles.

Objetivos que van superando anualmente, tal como se desprende de **la reciente Memoria 2020** (presentada el pasado 28 de octubre) y que a nivel cualitativo tiene como coordenadas de actuación:

- Proteger los acuíferos
- Impulsar los envases circulares
- Actuar contra el cambio climático
- Contribuir al desarrollo local



Foto: Solan de Cabras.

Dando muestras de ejemplaridad como colectivo empresarial, que vela porque sus empresas afiliadas cumplan con los principios de la sostenibilidad y la economía circular. Tal es el caso de **iniciativas individuales y singulares, como las que están desarrollando marcas** como Lanjarón y Fontvella (Danone) con el Proyecto Renueva entre otras actuaciones, Aquabona (Coca-Cola) calculando la huella de carbono de su manantial, Vilas de Turbón en Huesca o, ya en el sector hostelero, Bezoya (Grupo Pascual) con su Bag in Box y Solán de Cabras (Grupo Mahou San Miguel) con sus barriles de 30 litros en locales de Madrid y Valencia donde realiza un test en locales de hostelería.

Agua filtrada

En los últimos años, los restaurantes han empezado a atesorar matices de sostenibilidad, empezando por la compra de productos de proximidad, a ser posible orgánicos y practicando la estacionalidad y el comercio justo; en eficiencia energética, el paso a las renovables es un hecho y **en materia de agua y su impacto medio ambiental, poco a poco, están decantándose por el agua filtrada**, pese a tener que renunciar a pingües ingresos y apoyos importantes de los proveedores de agua envasada.



Foto: HappyAgua.

Pero, **¿Qué debemos entender por agua filtrada?**

Según la organización Aqua, el agua filtrada apta para el consumo humano, es la que “procedente de la red de suministro público o propia, ya potable, se somete en el establecimiento a un filtrado, mediante equipos con sistema de filtración, para mejorar su organolepsia, cumpliendo con los requisitos legales de calidad en el punto de suministro, de tal forma que garantiza la salud pública de los consumidores.”

Con la filtración, **se reduce la concentración de sales, las impurezas en suspensión, olores y sabores, además de poder enfriarse y si cabe gasificarse**. Se sirve en envase que garantiza las condiciones higiénicas adecuadas para el consumo humano, con una caducidad de 48h, desde su filtración.

Así pues, el hostelero que elige servir agua filtrada a sus comensales pasa a **invertir en un sistema multiservicio (sostenible y circular)**, amortizable finalmente en cómodos plazos y duración, según decida:

1. Ofrecer el agua gratis.
2. Ofrecerla a un módico precio.
3. Ganar dinero con ella.

Los casos van desde regalarla, a cobrar un módico precio, pasando por quien quiere ganar dinero. **Incluso se hace merchandising con la botella y la marca** de cada restaurante, dónde se ha filtrado y servido, vendiéndosela al comensal.



Foto: Restaurante Chickoa. Fuente HappyAgua.

Tal práctica, no cabe duda de que **proporciona retornos medio ambientales al hostelero**; tales como no contribuir a que se reduzca el agua en los acuíferos, reducir el uso y consumo de plástico si se envasa con tal *commoditie*, así como el de la logística distribución y entrega, sin menoscabo de poder, las aguas grises **(El restaurante Agreste en Barcelona es un buen ejemplo)**, incorporarlas a esquemas de economía circular.

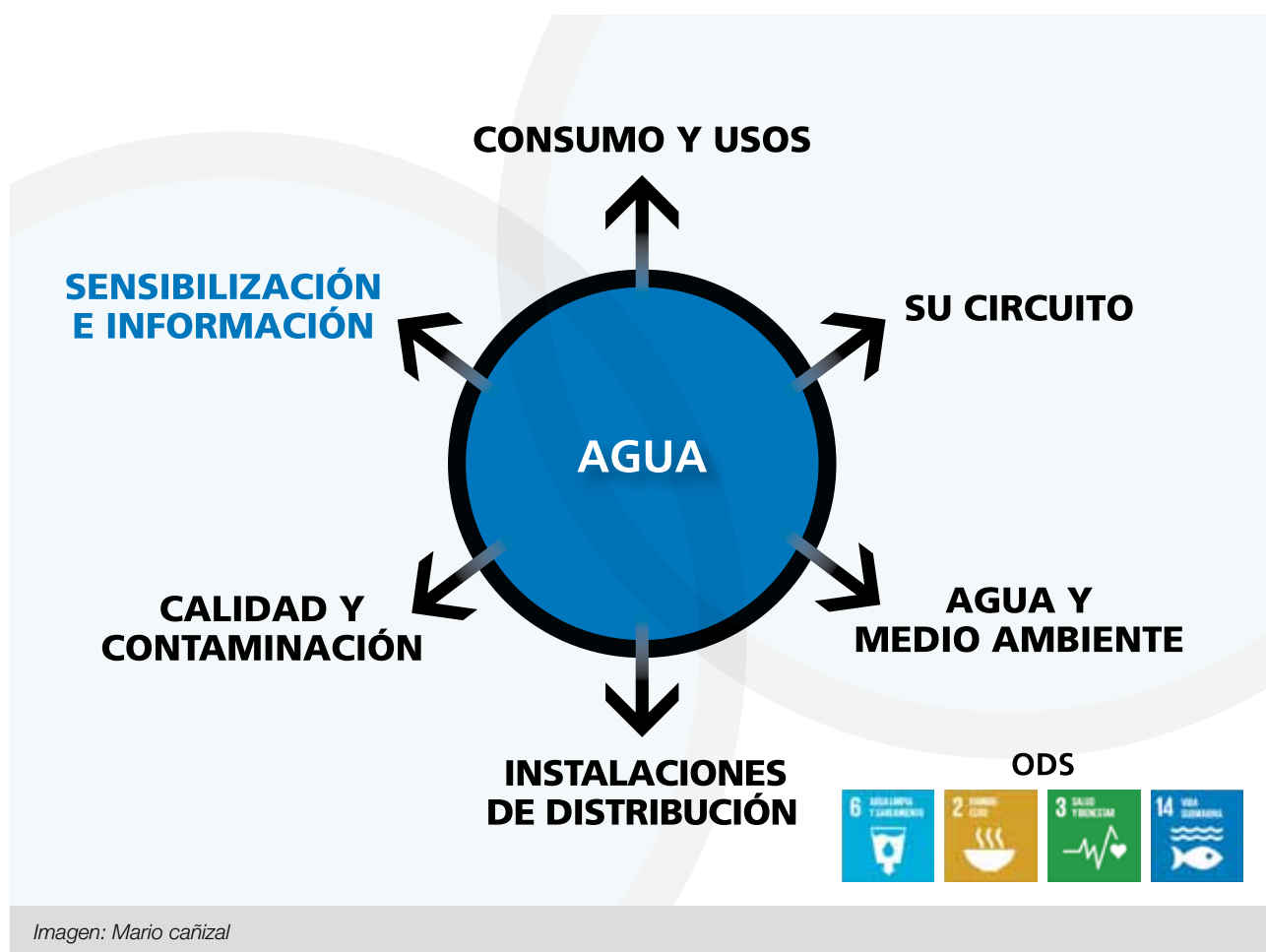
De las tres alternativas comentadas, no puede decirse que haya una ganadora. Pero, **no cabe duda de que la decisión de McDonald's marcará un antes y después**. Pues, a pesar de que respeta la ley ofreciendo agua del grifo gratis, sus vasos (de un solo uso) de agua filtrada en capacidades de 25cl y 50cl se ofrecen en los menús a 1,75 y 2,30€ respectivamente. Guarismos que han servido a los opositores, a esta práctica, para denunciar que cobran el litro de agua a 7€, cuando la del grifo de la Ciudad de la Luz, resulta a 0,003€ el litro.

La compañía de los arcos de oro **no cesa de implantar medidas de sostenibilidad**, desde las pajitas al agua. De este modo da un paso adelante, al **prescindir de servir 75 millones de botellas de plástico**, en su red francesa de 1.500 locales y emerger su "l' Eau by McDo" en los menús y pedidos de sus clientes, dejando de contribuir a la guerra contra el plástico, con la no desdeñable cifra de 10.000tm de dicho material. **Es pronto aún, para saber si sus competidores en el mercado le seguirán** o mantendrán sus ofertas de agua envasada, procedente de las grandes empresas de agua mineral natural.

De todos modos, con dicha decisión, las cartas ya están echadas y jugadas, sea para la restauración independiente u organizada: A medida que una empresa de restauración decida comulgar con matices de sostenibilidad, una de las medidas menos traumáticas, **hasta que el sector de aguas envasadas no haya llegado a conseguir los standards de reciclabilidad y otras exigencias legales (algunas muy cuestionadas)**, es el ofrecer agua filtrada, máxime si quiere iniciar y culminar un proceso de descarbonización, donde al final, el coste de las compensaciones que deba terminar por abordar quede minimizado, excepción hecha de si los proveedores acuden en su ayuda.



Foto: Restaurante La Fourchette. Fuente HappyAgua.



Sea cual sea la opción, estará **en condiciones de cumplir con los ODS con los numerales 6,2,3,14 (ver gráfico)** si se compromete a conocer bien sus usos y ahorros, controlar sus facturas, el origen y destino de lo que consuma, el funcionamiento de las instalaciones de distribución, para evitar fugas, la calidad de la que dispone y los modos de evitar su contaminación, pudiendo documentarse a través de **bibliografía tal como la que a continuación se relata:**

- Aqua España: www.aquaespana.com
- Agbar: www.agbar.es
- Boletín digital Agora: www.elagoradiario.com
- Ecodes. "Ecoauditoría del agua en Restaurantes": www.ecodes.org
- Aneabe: "2030 Naturalmente" : www.aneabe.com
- Meiko: "Why care about water" : www.meiko.es
- Urimat: Urinarios sin agua: www.urimat.es
- Happy Agua: Agua Filtrada "Unete a la Revolución": www.happyagua.com
- McDonald's Francia: www.m.mcdonalds.fr
- Miteco: Proyecto Real Decreto de Envases y Residuos de Envases: www.miteco.gob.es

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica con 2030 y 2050 como referencia. Gestión de residuos

7 enero, 2022

Separar, separar y separar. Este podría ser el principal “claim” para un manifiesto, si se trata de **la temática relacionada con residuos, desperdicios o desechos alimentarios y sus envases**, que se generan en nuestra sociedad post-industrial, consumista por antonomasia y que tantos quebraderos de cabeza causa a los funcionarios de organizaciones supranacionales, nacionales, autonómicas y locales.

Vista su impotencia para frenar esa dinámica suicida, que nos lleva al agotamiento de recursos finitos y que cree que con la nueva economía circular, **puede que se resuelva el caos en el que nos hallamos inmersos, transformando residuos en recursos**; eso sí, siempre y cuando se realice una racional y eficiente gestión selectiva de aquellos, bajo la vigilancia de una policía institucional que viene avalada por carga reguladora, o no, emanada de centros neurálgicos en la materia, con sede, p.ej. en Nueva York (ONU), Roma (FAO) o Bruselas (EU).



Foto: Arleny Medina elaborando petfoods con las sobras en cocina.

Nos referimos ya para el caso del mercado español, a **la repercusión en su legislación sobre desperdicio alimentario, envases y sus residuos, de la transposición de directivas UE**, tales como las 851, 852 o 904, en las que describiendo con docenas de hechos y cifras la situación pre-colapso de algunos países de la UE en esta temática, se recurre a carga regulatoria porque, como reza en uno de los citados documentos: **“Reducirlo (el desperdicio) es imperativo moral de los poderes públicos y de los operadores de la cadena alimentaria”**.

Y en esa cadena alimentaria, uno de sus eslabones finales es el de **la hostelería que, como ya viene siendo habitual, será afectada de forma importante**, sin tener que ver tanto como otros de la cadena, en lo que se refiere “... al funcionamiento deficiente de los sistemas alimentarios” tal como se postula, en uno de los documentos citados.

Hostelería que no está, en esta ocasión, de brazos cruzados, sino que, **con la ayuda de nuevos emprendedores y estratégicos proveedores, se prepara para lo que viene**; eso sí esperando que el regulador no le haga comulgar con ruedas de molino, tales como calendarios imposibles de cumplir, o registros de tareas más propios de los escribas que acompañaban a los fariseos mesopotámicos; situaciones todas ellas acompañadas de más inspecciones, tiempo perdido y costes, muchos costes, irrecuperables.

Y es que, lo que a continuación se detalla, es un resumen de **las iniciativas presentadas como soluciones, en materia de gestión de residuos, en la labor pedagógica llevada a cabo por la flamante Fundación de**



Foto: Areas y Burger King comprometidos en sustitución artículos un solo uso.

Restaurantes Sostenibles, dentro de sendos programas: “Pioneros” y “Sostenibilidad en Marcha” en el período 2017-2020, a través de entidades como Barcelona Restaurants Sostenibles.

Programas que partían de destacar que **una mala gestión de residuos, sean orgánicos o inorgánicos, en un establecimiento de hostelería**, genera costos económicos (ineficiencia en las compras y en su gestión en cocina p.ej.) medio-ambientales (cambio climático, deforestación, destrucción de ecosistemas, emisión de GEI...) y sociales (crecimiento de población en riesgo de exclusión social, hambrunas...) que sumados todos ellos, **generan externalidades que luego ha de pagar, primero la hostelería y después toda la sociedad**, hayan sido sus integrantes, protagonistas, o no.

Principio de Jerarquía de Residuos

Innumerables veces habremos leído sobre las 3, 4 o 7 R, o visto la pirámide invertida que destaca que, entre reducir residuos o desperdicios, o terminar por lo indeseable de incinerar o conducirlos a un vertedero, **hay soluciones idóneas para mitigar la situación que padecemos**. Son ellas las de reciclar, reutilizar o revalorizar. Veamos algunos recursos disponibles para acometer tales tareas, en pos de una eficaz gestión de residuos.

Reducir

Hay actuaciones de Perogrullo, a la hora de medir y cuantificar desperdicios y residuos, si se las quiere recomendar a un hostelero y que se han venido recogiendo en manuales y guías de indudable utilidad; las cuales, contienen recomendaciones, tales como p.ej. **las de comprar a granel, reducir envases (en el caso del agua de mesa, pasarse a la no envasada) y embalajes, ajustar los gramajes a ofrecer en los platos de sus cartas, o bajar la utilización de los envases de un solo uso**. Ni que decir tiene que, su expertise, hará el resto, antes de llegar a que un ingrediente/alimento, sea desperdicio.

Para resolver temas de reducción de desperdicio alimentario hay empresas, en la actualidad de dimensión medio-alta, que están eligiendo soluciones tecnológicas disponibles en el mercado como las de su monitorización. Nos referimos a **proveedores de servicios como LeanPath, Winnow o Kikleo**, entre otros.

En el caso de **Winnow**, su fundador, Marc Zornes, ha diseñado un software (Track, Waste Monitor o Vision) que **permite medir el desperdicio que acaba en los cubos de basura de las cocinas de los restaurantes** (en la actualidad se maneja dicho software en 1.400 cocinas sitas en 45 países logrando eficiencia equivalente al costo de 36 millones de comidas) y mediante inteligencia artificial, valorarlos cuantificando su costo. Información de suma utilidad para los departamentos de compras (corrigiendo demanda) y los de cocina (a la hora de fijar escandallos).

Es así como **Compass Group**, en cocinas de venues de 12 países ha logrado **reducir el costo del desperdicio alimentario en un 47%, equivalentes a 4 millones de comidas**. Y ello con ¡tan sólo gestionar el desperdicio que acaba en los cubos de basura de sus cocinas! Parecida situación le ocurre a **IKEA** que, en los restaurantes de sus tiendas, es capaz de ahorrar 30M de euros al año, aplicando soluciones Winnow.

Además de las alternativas citadas, hay bastantes más. Desde la que ofrece **Unilever Food Solutions** a los chefs, para garantizar la **exactitud de los resultados en medir el coste del desperdicio**, Stop Mermas, que así se llama la app ofrecida,



Foto: Uso de la Inteligencia artificial para calcular costes de desperdicio. Fuente: Winnow.



Foto: Personal de IKEA calculando coste de desperdicio. Fuente: Winnow.

hasta la originaria de Francia, **Easilys Waste**, operando en la restauración colectiva, con una aplicación creada por Idiols que p.ej para un centro con 500 servicios día, durante 200 días al año, generando entre 15 y 20Tm de desperdicio, **puede llegar a ahorrar entre 30 mil y 40 mil euros al año, en materia de compras de alimentos**. Debe destacarse también la precursora tarea de LeanPath en cocinas que dirige Sodexo.

Reciclar

La R.A.E. lo define como “someter un material usado a un proceso para que se pueda volver a utilizar” y es donde regiría el “claim” del inicio de este artículo: separar. **Sin tal acción decisiva no hay política de residuos eficaz, en el segmento de la hostelería**; tal como viene manifestando, en ocasiones, la Agencia de Residuos de Catalunya, cuya encomiable labor, choca con la débil respuesta a la llamada de la gestión selectiva, en especial en el seno de algunos de los gestores privados de recogida de residuos.

Situación denunciada también **en el Reino Unido por la Wrap o la Defra** (se sigue reciclando poco, pese a la mejora) o **en Francia por la Ademe**; país este donde, en junio de 2019, Brune Poirson, la mandamás en el gobierno Macron (hoy labora para el grupo Accor) en temas de transición ecológica, **tuvo que echarse un pulso con las cadenas de restauración de servicio rápido** (sector que genera 180.000Tm de envases y 60.000 Tm de desperdicio alimentario en los 30.000 locales que reúne el SNARR) para que se comprometieran a, en un plazo de 24 meses, realizar en un 100% la separación, la gestión selectiva, de las cinco categorías de residuos de envases, que contempla la legislación francesa. Resultado: **a finales del 2021, tan solo tres de las cerca de 20 que firmaron el convenio, puede decirse que han superado el 95%.**



Antes de que esta situación se hiciera tan delicada, la experiencia de los restaurantes en materia de reciclar tenía muy buena expresión, en el tema de los aceites utilizados en cocina. Numerosas entidades (como **Rastro Solidario**) y empresas (como **Refood**) se dedican a recogerlo para convertirlo en algo tan útil como biocombustible. Un ejemplo representativo por la cuantía movilizadora sería la **de los restaurantes de Port Aventura, que, desde sus comienzos, hace 25 años, ha apostado siempre por minimizar la generación de residuos y por su reciclaje**. En el año 2017 se trataron unas 27 Tm de aceites, siendo la valorización la principal vía de gestión (89%) la cual, además, ha venido siendo ejecutada por un centro especial de empleo, de personas con diversidad funcional, que se encarga de la recogida y traslado a la empresa gestora autorizada, de los contenedores de aceite vegetal usado en las cocinas del resort.

Reutilizar

Corolario de separar, esta solución está en el candelero, tanto para lo inorgánico, como lo orgánico y no sólo adquiere singular protagonismo en la legislación de la UE, sino que en la que **acabará siendo la que prive en España**, con sus aditamentos autonómicos (Baleares, Catalunya y Navarra ya van por delante), puede que hasta que la supere. Y mientras llega al BOE y boletines autonómicos su tratamiento definitivo, preferimos citar los **avances que la profesión está logrando**, sin necesidad de carga reguladora.



Foto: Vaso reutilizable en los festivales de música. Fuente: DGTL.

Así por ejemplo, en materia de envases para alimentos y bebidas, **Bümerang es una start-up de envases retornables**, alternativos de los de un solo uso, con formatos de 750ml y 1250ml que ya se usan en locales de Barcelona (se supone que de la mano de Duni Ibérica-ejemplar, su labor didáctica, en el tema de **diferenciar los envases de un solo uso biodegradables, de los compostables** (quien ha tomado una participación en dicha empresa, se extenderá por toda España) y que logra ahorrar hasta un 50% del coste de los envases ordinarios (para 242 días de trabajo).

Otra empresa de este tipo sería **Reusabol**, aún limitada al área metropolitana de Barcelona y que se añadirá a las que se preparan para servir a la hostelería española; como en Francia están haciendo ya **Milubo, Boxeaty, GreenGo o Pyxo**, sin menoscabo de empresas complementarias como las de lavar dichos envases reutilizables, tales como **Uzaje o Re-Uz de Impact Group** (más conocida en España por la actividad de **Proplast y Nutripack**).

En materia de **vasos y cups las principales empresas de restauración, que operan en Europa, ya ofrecen reutilizables; en Starbucks** p.ej. por 3€se puede adquirir cada unidad, si bien acepta otros soportes, ofreciendo un descuento de 0,40€por consumición.

En cuanto a botellas, la experiencia más cercana es la de la **Fundación Rezero** y colaboradores, que con **su proyecto ReWine logra recuperar alrededor de 82.000 unidades**; lo que supone un ahorro de 171Tm de CO2 equivalente. Iniciativa encomiable ya que, en Catalunya, p.ej , del total de bebidas embotelladas que se consumen, sólo un 6% son de vino y equivalen a 147.000Tm, de las que tan sólo un 6% se reciclan.

DIFERENCIAS BÁSICAS ENTRE BIODEGRADABLE Y COMPOSTABLE



Biodegradable



LOS MICROORGANISMOS
PUEDEN DESCOMPONERSE EN
AGUA, CO2 Y BIOMASA



Compostable

- LAS SUSTANCIAS SE DESCOMPONEN POR BACTERIAS Y HONGOS.
- ES UN PROCESO NATURAL, SIN INTERVENCIÓN DEL HOMBRE.
- NO FIJA UN TIEMPO DETERMINADO DE DEGRADACIÓN.
- NO FIJA SU USO POSTERIOR EN BIOMASA.
- NO REQUIERE UNA INSTALACIÓN INDUSTRIAL PARA DESCOMPONERSE.



- ES LA BIODEGRADACIÓN CONTROLADA POR LOS HUMANOS, EN CONDICIONES ÓPTIMAS (TEMPERATURA/ HUMEDAD/ OXÍGENO) Y CONTROLADAS PARA ALCANZAR UN RESULTADO MÁS RÁPIDO.
- SE RIGE POR NORMAS, por ej , UE 13432 Y BAJO LAS CONDICIONES DE BIODEGRADACIÓN EN UNA PLANTA DE COMPOSTAJE.
- LAS CONDICIONES EN EL COMPOST DOMÉSTICO SON MUY DISTINTAS A LA DE UNA PLANTA INDUSTRIAL, ESENCIALMENTE EN TEMPERATURA Y TIEMPO.

Esta misma Fundación promueve el **proyecto Remenja'mmm** que, desde 2018, incentiva a los restaurantes a concursar para ser reconocido como titular, de la mejor tarea realizada en pos de **gestionar eficazmente desperdicio alimentario y residuos de envases**.

Y si hablamos de desperdicio, **las plurales iniciativas no hacen más que confirmar que la hostelería (en Catalunya solo es protagonista del 16% del total evaluado) es consciente y está preparada** para rebajar cuantías, sin necesidad de burocratizarse en esa tarea, de redactar planes de desperdicio y cómo rebajarlo, tal como se desprende de las exigencias legales que están por llegar.



Foto: Albert Mendiola, chef del restaurante Marimorena.

Analicen si no **las convocatorias de Rescue Dinner**, en varias capitales españolas, (idea de Diletta Parente, CEO de Value Loops realizada, en ocasiones, con las asociaciones de Restaurantes Sostenibles) donde **chefs, como Albert Mendiola del restaurante Marimorena, cocinan con subproductos o descartes**, de los operadores del food retail (al igual que realiza Ada Parellada en su restaurante Semproniana de Barcelona con su convocatoria anual Gastorecup o durante todos los días del año Erik Anderson en su restaurante Spill de Malmö, en Suecia, acudiendo a los supermercados a aprovisionarse, diariamente, de descartes, con los que la carta varía según excedentes). Iniciativas que se alinean con las de mediáticos restaurantes internacionales, tales como Silo (Melbourne), Tiny Leaf (Londres) o Sandwich Me On (Chicago) y de los que algunos de sus matices habrán sido tomados en cuenta por **ImperfectXs**, pool de chefs que, en España, patrocina Cervezas 1900.

En el entorno de lo foodtech cabe destacar desarrollos como los de la empresa israelí **Anina** que con ingredientes alimenticios **fabrica cápsulas deshidratadas "ready to cook"**.



Foto: envase Bumerang en Restaurant Cacho de Barcelona. Fuente: Bumerang.

Otros **ejemplos de reutilización**, no vinculadas a alimentos y sus envases serían los relacionados con materiales de cocina y sala. En el primer caso, en Francia, desde su lanzamiento en 2020, **Vesto**, una empresa de economía circular y de economía social y solidaria, ha logrado un rendimiento impecable reacondicionando equipos de cocina. Con sede en Romainville sus tres cofundadores han calculado que, a mediados del 2022, estarán procesando 10 Tm de equipos por mes, contribuyendo al ahorro de 45 Tm de CO2 cada mes. **«Cada año se tiran 30.000 toneladas de equipos de restauración, la mitad de los cuales podrían ser reacondicionados»**, explica Bastien Rambaud, uno de sus cofundadores que además sostiene que "este taller representa apenas el 1% de lo que habría que recuperar en Francia".

En cuanto a sala, son numerosos los casos de restaurantes que reutilizan materiales varios para decoración. Sería el caso de **Leka en Barcelona, que ha sido capaz de montar lámparas con tambores de lavadoras o con los restos de las maderas que las lluvias torrenciales** (Gloria) del 2020, llevaron al mar por las rieras de poblaciones barcelonesas. Este mismo restaurante, **elabora petfoods con las sobras de comida**, en el marco de Remix El Barrio, iniciativa del FabLab del IAAC, proyecto en el que se está tratando p.ej confeccionar vestidos con las pieles de las de naranjas, además de otras realizaciones.



Lámparas hechas con tambor lavadora. Fuente: Leka.

Revalorizar

En ocasiones, **la comida que sobra en los restaurantes puede ser objeto de un tipo de redistribución, que puede tener fines comerciales o sociales**. En el primer caso se trata de obtener ingresos, fijando precios de promoción para la venta en determinadas franjas horarias o lugares, de elaboraciones que ya no se van a consumir. En el segundo, se acude mediante donaciones, a organizaciones, normalmente ONG, que tratan de ofrecer comidas a personas en riesgo de exclusión o vulnerabilidad.



Aplicación de Too Good To Go.

La digitalización ha facilitado mucho el uso de estas soluciones. En el caso primero es conocido el papel que realiza la aplicación de Too Good to Go, poniendo en relación oferta hostelera con demanda de clientes que formulan pedidos mediante ella. En el segundo, desde los **Bancos de Alimentos, a Fundaciones como Banc de Recursos u ONG tipo Social Fooding o Phenix**, hacen llegar a destino, las donaciones de comida (en situación de ser bonificadas fiscalmente según la legislación que se está tratando de elaborar y que daría pie a una vieja aspiración de **Marcas de Restauración, que en 2017 presentó ante el Senado español, la aplicación de un sistema similar a la “ley del buen samaritano”,** gestada en Italia).

Merece la pena describir un ejemplo de funcionamiento entre una empresa de este tipo como Phenix y un grupo de restauración como Areas, uno de los líderes mundiales en Food&Beverage y Travel Retail. Ambas luchan por aprovechar lo invendido, logrando salvar más de 63Tm de alimentos durante 2020, lo que supone **un total de 140.000 raciones de comida, que han sido donadas a entidades solidarias**. Todas estas donaciones, valoradas en 122.000€ han supuesto 141 Tm de emisiones de CO2 evitadas.

La aplicación móvil **Phenix conecta establecimientos con usuarios para salvar los excedentes que hubieran sido tirados**. En mayo pasado, celebraron llegar a un millón de cestas salvadas del desperdicio (9.000 toneladas de CO2 ahorradas). Si un usuario salva dos cestas a la semana en Phenix (cada una cuesta 3,99€ aproximadamente), estará evitando 936 kg de emisiones de CO2. La app de Phenix está **presente en Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla y Bilbao**; además de en 5 países europeos, con más de 1.8 millones de usuarios y 9.000 establecimientos asociados, para evitar el despilfarro de alimentos.



Cuando las sobras de comida en los restaurantes no tienen una salida en el consumo humano, otra solución, para su revalorización, es la de **destinarla a compost para convertirla en abono de cultivos o generación de energía como el biogas**. El caso más representativo de una iniciativa hostelera es la de **Moulinot**, la empresa creada por Stefan Martínez y la patronal hostelera GDI que, reuniendo a unos 80 colegas de un barrio de París lograron, en 2007, ponerse de acuerdo para recoger de forma mancomunada, el residuo orgánico, debidamente separado del resto y ser trasladado mediante camiones, dotados de energía renovable, a una planta de compostaje para obtención de compost y biogas ya de forma permanente en 2013. Años después, en 2017 crearon la primera plataforma propia de acopio en Ile de France y ante la positiva respuesta de más restaurantes, desde independientes a cadenas, han abierto una nueva, de mayor dimensión y prestaciones, en Stains.



Foto: Compostadora en la sala del restaurante Nolla.

Además de esta solución colaborativa, la profesión está **estudiando las ventajas del auto compostaje, mediante instalación de zonas de compostaje** (partiendo de los principios de la permacultura) o máquinas compostadoras en el seno de los locales, lo cual es más factible en zonas rurales y periféricas que en urbanas, dado el costo/m2 del suelo comercial.

Pese a ello, hay casos de éxito y referentes a tener en cuenta; **uno de los más conocidos es el de Nolla en Helsinki, uno de cuyos socios-chefs es Albert Franch y que destaca por poseer la compostadora en la propia sala del restaurante**. En España ya hay casos a observar sobre la implantación de compostadoras en el local ocupado por restaurantes, como las que promueve la **cooperativa Tarpuna** (proyecto Revolta) en Catalunya. En Galicia y Euskadi hay también hosteleros precursores de esta solución.

Consignación: regreso al pasado

La reciente celebración de **la COP26 no ha arrojado luz alguna en materia de gestión de residuos**; más bien las opiniones recogidas son pesimistas en torno a que en la guerra contra el plástico se vayan ganando batallas. Por ejemplo, **Jeff Seabright que fue director de sostenibilidad de Unilever, ha denunciado, en el macro evento de Glasgow que, pese a lo mucho logrado, tan solo el 9% de todos los residuos plásticos producidos se han reciclado**. Alrededor del 12% ha sido incinerado, mientras que el resto, el 79%, se ha acumulado en vertederos, o en el medio natural.

Hay calendarios y porcentajes en las leyes por venir. ¿Se logrará cumplirlas? O finalmente, **¿habrá que poner en marcha un recurso tan antiguo como el de la consignación de envases, si bien ahora trufado de todos los recursos, habidos y por haber, en materia digital?**

Según fuentes de **EL PAIS** (a través de su sección Clima y Medio Ambiente y crónica firmada por Manuel Planelles, el 29 de octubre de 2021) **hasta diez países de Europa cuentan en estos momentos con sistemas de depósito, devolución y retorno de envases** (conocido por sus siglas SDDR). Este modelo de gestión de los residuos se basa en que el consumidor deja en depósito unos céntimos de euro cuando compra, por ejemplo, una botella de refresco y ese dinero lo recupera cuando devuelve en el punto de venta, el envase vacío.

Pese a opiniones encontradas entre ecologistas y algún sistema integrado de gestión, un informe de **la empresa pública Tragsatec resalta la viabilidad de la iniciativa**, en la actualidad, cifrando en 2.193 Tm los envases de plástico y aluminio de bebidas que ya no acabarían diseminados por los suelos cada año. añadiendo los envases de vidrio en el SDDR, esa cantidad se elevaría hasta las 6.752 Tm de residuos.

La implantación o no de este sistema, actualmente, **atraviesa discusión parlamentaria y donde, PSOE y Unidas Podemos, han pactado que este modelo se impondría** en el caso de que en España no se cumplan objetivos de recogida selectiva, tales como, si en 2023 no se llega al 70% de botellas de plástico de un solo uso recuperadas y al 85% en 2027.



Foto: Máquina de Ecoembes en Metro Ciudad de Barcelona.

En el caso de que se llegara a implantar, **las empresas (más de food retail que de food service) tendrían dos años para desarrollarlo y abarcaría envases de un solo uso de plástico y aluminio** para agua, cerveza, bebidas refrescantes y zumos, de menos de tres litros. Esta modalidad de gestión obligaría a que los puntos de venta tuvieran máquinas para recoger los envases en sus instalaciones, consiguiendo “aumentar la cantidad recuperada de material, la pureza de lo recogido y por tanto la calidad de lo recuperado”, señala el informe citado. Iniciativa que **permitiría cumplir con el principio de “circularidad de los materiales”** y evitar hasta medio millón de toneladas de dióxido de carbono, en ahorro de emisiones de GEI.

En cuanto a pago inicial se habla de **un mínimo de 10 céntimos de euro como depósito por envase** (se excluyen productos lácteos, vinos y bebidas espirituosas) y se calcula que para el sistema sea eficiente, se necesitarían entre doce y veintiocho mil máquinas de recogidas de envases, en los puntos de venta.

Siempre nos quedarán los ODS

La gestión de residuos forma parte hoy de la **espina dorsal de los objetivos de sostenibilidad**, en el marco de una economía circular y es pieza básica en la descarbonización. Disponer de criterios claros de **cómo abordarla permitirá llegar sin esfuerzo a cumplir con los ODS**, numerados con el 9, el 11, el 12, y el 13, que a su vez recogen iniciativas a alcanzar tales como las que aquí se han reseñado bajo la nomenclatura actual de la jerarquía de residuos.

Por ejemplo, concretamente el 12, habla de que, **en 2030, se habrá tenido que reducir sustancialmente la generación de residuos** mediante la prevención, la reducción, el reciclaje y la reutilización.

He aquí pues algunas **iniciativas de lo que se está haciendo a nivel empresarial por paliar, mejor mitigar, una de las principales causas del cambio climático** y que, al parecer al no ser suficientes, ha llevado a los gobernantes a medrar legislativamente.



Habrá que estar muy atentos al redactado final de una normativa reguladora que tiene en **el proyecto de R.D. de Envases y Residuos de Envases; el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario y la reciente Ley de Residuos y Suelos Contaminados** (aprobada por el Parlamento español a finales de diciembre) sendas espadas de Damocles, capaces de poner patas arriba lo mucho y bueno que, hasta el momento actual, ha realizado el sector empresarial, hostelería incluida.

Para aquellos más interesados en estos temas, procedería analizar, además de los documentos ya reseñados:

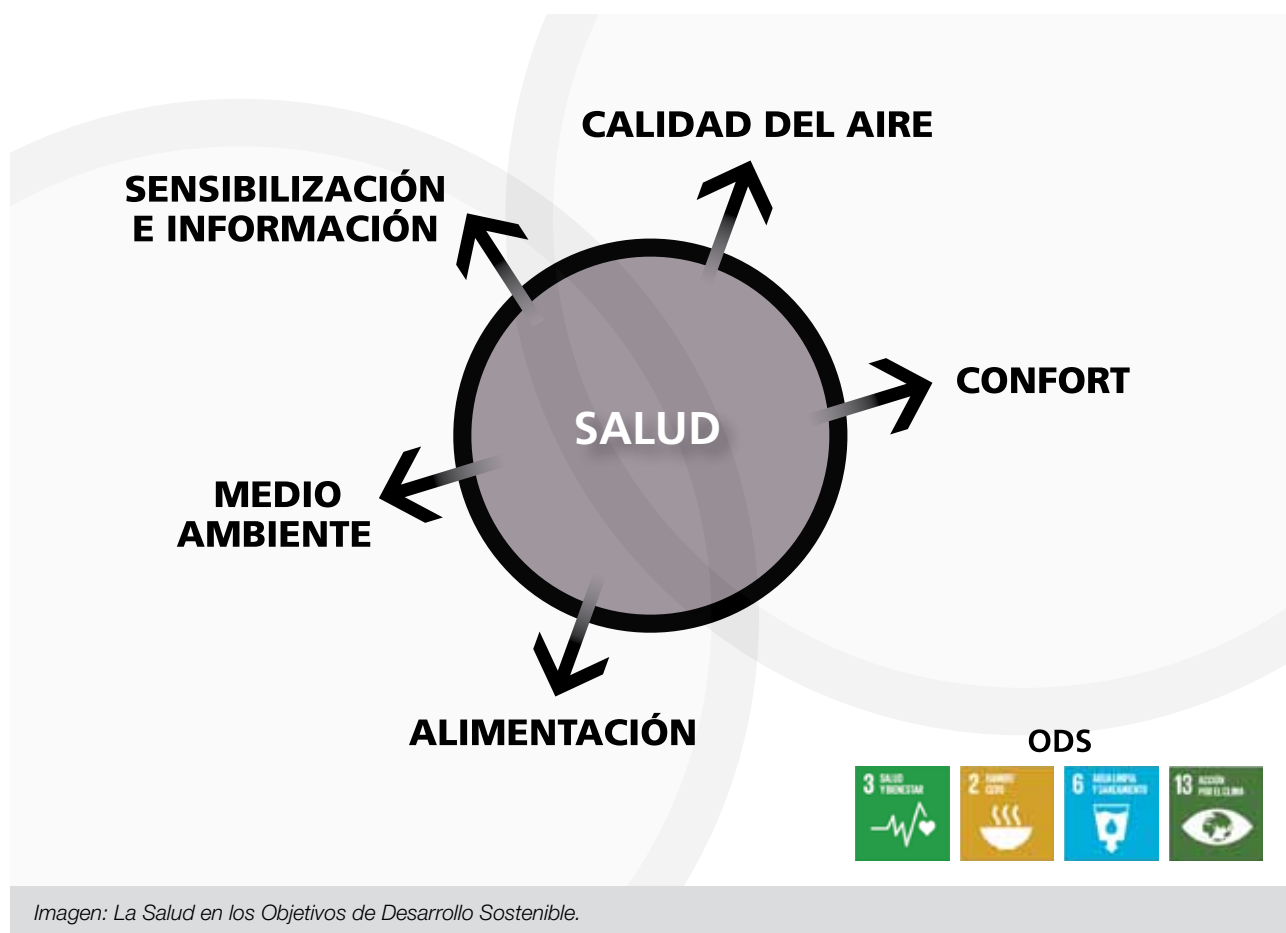
- www.winnowsolutions.com “14 tips to increase your kitchen’s profit”.
- www.agrobat.fr La gestion sélective des déchets dans les restaurants
- www.moulinot.fr
- www.barradeideas.com “Reducir el desperdicio alimentario en el restaurante”. Barra de Ideas.
- www.tragsa.es “Estudio de viabilidad de la implantación de un sistema de SDDR” Tragsatec
- www.unileverfoodsolutions.com “Stop Mermas”: Unilever Food Solutions
- www.toogood-towaste.co.uk/
- www.gni-hcr.fr “RSE Consommation Raisonnée et gestion des biodechets par et pour les Restaurateurs Traditionnels”. GDI France
- www.mapal.os.com “Semana de la Reducción de Residuos.10 Consejos”
- www.aecoc.es “Plan de colaboración para la reducción del desperdicio de alimentos”.AECOC
- www.docplayer.es “Gestión integral de residuos para restaurantes” .Juan E. Moncada Ingeniería Investigación Ambiental
- www.telosirverde.com
- www.restauracióncolectiva.com “Especial desperdicio alimentario” nº382
- www.fundacionrestaurantessostenibles.com
- www.duni.com

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica con 2030 y 2050 como referencia. Salud

8 febrero, 2022

Este capítulo de la colección de reportajes que se escriben **para que los restaurantes puedan balancear sus objetivos de sostenibilidad y economía circular con los ya famosos ODS**, tendría que redactarse de modo que la nutrición y dietética lograra una mayor penetración en el mundo de los restaurantes, que falta hace.

Sin embargo, dado de que **hay profesionales que llevan tiempo bregando porque dicha aspiración se logre**, prefiero quedarme a las puertas de la interpretación de sus disciplinas y recorrer foros, situaciones e iniciativas que faciliten el acceso a la labor de aquellos; que por supuesto, tienen nombres y apellidos y, como son muchos, **tan sólo citaré algunos que pueden servir de referencia**, dado que, con el paso del tiempo, seguro que algunos han creado escuela y posibilitado entender, ya, ahora, que las cartas de los restaurantes deben redactarse teniendo en cuenta los principios nutricionales que deben imperar en la sociedad actual.



Así pues, un notable recordatorio para las **Consuelo López Nomdedeu o Pilar Cervera**, así como **Inma Palma, Yolanda Sala o más recientemente Martina Miserachs y Blanca Esteve**... Entre ellas y **los Javier Aranceta, Lluís Serra Majem o Abel Mariné** entre ellos; sin olvidar al “primum inter pares”: **Gregorio Varela Mosquera**; conjunto de profesionales que, a algunos, nos enseñaron el abc de la nutrición y dietética, en el sector de la alimentación fuera del hogar.

Comentarios que no hacen mella en los policy-makers

Empecemos pues: “Los alimentos que comemos, las formas en que los producimos y las cantidades desperdiciadas o perdidas, tienen **importantes impactos en la salud humana y la sostenibilidad ambiental**. Hacer lo correcto con los alimentos será una forma importante para que los países alcancen los objetivos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y el Acuerdo de París sobre el cambio climático”.



Foto: Shutterstock.

Comentarios como éste, aparecen frecuentemente en los medios de comunicación, procedentes de entidades e instituciones, tanto públicas como privadas, pero, lamentablemente **no acaban de hacer mella en los policy-makers** de las sociedades democráticas.

Podríamos poner como ejemplo, **declaraciones de la FAO, en la persona de su economista jefe Máximo Torero** que, en 2020, declaraba que, si se promoviera la dieta saludable para fortalecer el sistema inmunitario de las personas, se ahorraría en costes sanitarios, tanto como lo que se gastará, en ellos.

También son recientes las manifestaciones de la **Food Policy Coalition de la UE**, que agrupa numerosas entidades que velan y luchan por la salud alimentaria y que en el documento “**Discovering Food Environment for Sustainable Food System**”, se declaran convencidos de que la solución es poner patas arriba, los actuales sistemas alimentarios, creando nuevos “entornos alimentarios” (ver gráfica) con la complejidad que ello supone. En igual dirección hay que reconocer y valorar los trabajos, ya a nivel de instituciones privadas, de **la iniciativa Foodthank que preside la infatigable Danielle Nierenberg**, que recientemente estuvo en Barcelona, moderando varias reuniones de los grupos de trabajo del Pacto de Milán.



Imagen: Concepto de Entorno Alimentario. Fuente: EU Food Policy Coalition.

Si seguimos con organizaciones privadas hay, además de la citada, al menos tres que, trabajando en ocasiones de forma coordinada, claman también por una mayor vinculación de la salud y alimentación, tales como **la Fundación Barilla (importante su estudio “A one Health approach to Food” o “Fixing the Business of Food” por un lado y la Comisión EAT-Lance (en 2018 lanzó el Manifiesto de los Chefs) por otro** y que tendrían como común denominador los trabajos realizados en torno a la “doble pirámide de la alimentación”, la primera y de la dieta de “salud planetaria”, esta última; **dieta que se caracteriza por su adaptación al medio al que se destina**, pues recomienda niveles de ingesta de varios grupos de alimentos que pueden adaptarse a la geografía local, las tradiciones culinarias y las preferencias personales.

Los chefs, posicionados para impulsar la sostenibilidad

Como señala Eat/Lancet, **los chefs y otros profesionales de la hostelería están bien posicionados para ofrecer alimentos saludables y sostenibles**, mediante la aplicación de sus conocimientos, habilidades y creatividad. Su capacidad de innovación hará que el comensal descubra y adopte la dieta de salud planetaria.

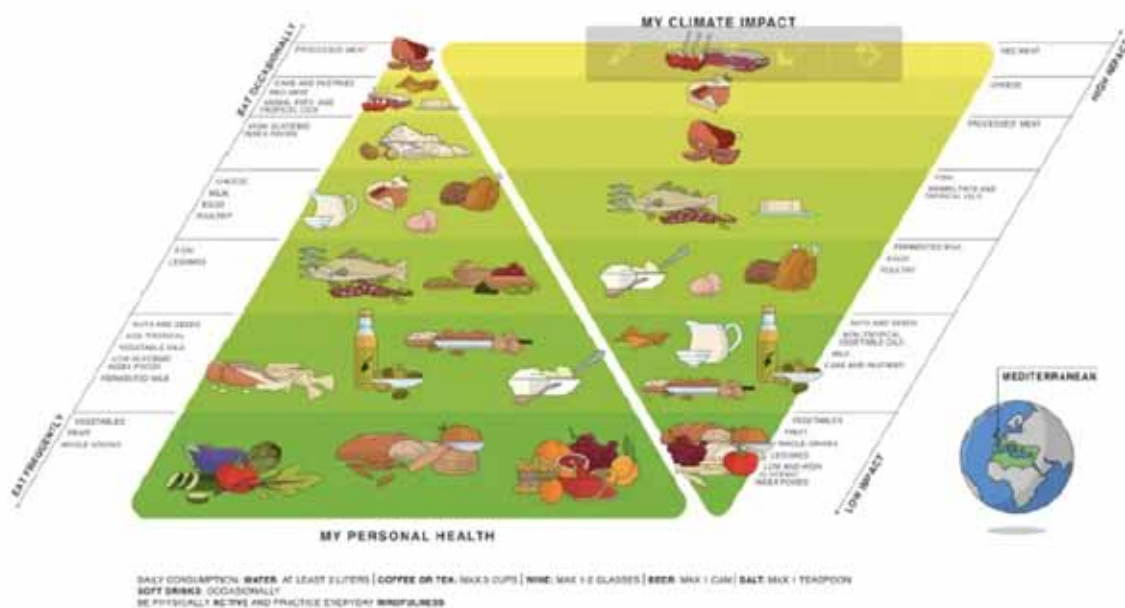


Foto: Shutterstock.

Según la **Presidente de la Fundación EAT, Gunilla Stordalen**, que también asistió a las reuniones del pasado octubre, en Barcelona, no se trata tanto de ofrecer el reducir la ingesta de ciertos alimentos, sino de **proporcionar más opciones saludables**. En este caso, la dieta de salud planetaria recomienda un nivel de consumo de no más de 98 gramos de carne roja (porcino, vacuno u ovino), 203 gramos de aves de corral y 196 gramos de pescado por persona y semana, siempre que sea posible.

Para fundamentar la iniciativa de los chefs, a considerar salud y alimentación como compañeros de viaje, podríamos citar declaraciones de numerosos de ellos, cada cual más mediático. Optaremos por **el discutido Dan Barber que, en la reunión internacional promovida por el BCC y Fruto (creada por Alex Atalá) en noviembre pasado**, ya antes se había manifestado en el **San Sebastian/Gastronomika** en similar sentido, que postula que, los chefs, han de comprometerse con el entorno y con la concienciación sobre una alimentación sana y de calidad. “¿Quién, si no somos los cocineros, va a difundir este mensaje? Nosotros tenemos las credenciales para unir medio ambiente con nutrición y con el placer de comer. Nos corresponde adquirir esta responsabilidad”.

Mientras se llega a un final feliz para todos estos compromisos y buenas intenciones, no hay que olvidar que **los restaurantes deben contribuir a la salud de sus comensales no sólo con la comida ofrecida sino también con su adecuación con los intangibles** que se ofrecen en el local. Nos referimos a la calidad del aire, el confort ofrecido donde la acústica y el ruido tienen mucho que decir, o el cuidado de sus actuaciones respecto al impacto medio ambiental.



Son cuestiones que en el marco de los ODS haría referencia, tal como se señala en la gráfica adjunta, **a cumplir con los numerales 3, 2, 6 y 13** y de las cuales ya se ha hablado en anteriores reportajes de esta colección de artículos sobre sostenibilidad en restaurantes y su relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

De ahí que volvamos sobre los temas de salud y alimentación para, ya **en el caso de España**, recordar que la búsqueda de la debida armonización, podría remontarse a los años 60 cuando se lanzó **el plan Edalnu** a nivel estatal o más recientemente, en 2004, **la Estrategia NAOS** que promociona su propia pirámide de alimentación saludable.

Temas de palpitante actualidad y que se vienen reflejando ahora en el pulso que se están echando, en los últimos años, **la proteína vegetal -en auge- con la animal**, debate donde podría destacarse el hecho que en cuanto al incesante protagonismo de la primera, **no ha habido que referirse a ninguna iniciativa institucional, ya sea privada o pública, sino a un mero movimiento de la ciudadanía**, cual es el caso del que nacido en el Reino Unido parece va a asumir un destacable protagonismo, a corto plazo, en Europa continental, en pos de invertir tendencias de consumo.

El ascenso de Veganuary

Y es que, a menos que los ciudadanos británicos, hayan mantenido su televisor apagado durante todo enero, y también haya evitado todos los supermercados, restaurantes y lugares de take away, es probable que hayan visto **la notoriedad asumida por Veganuary**. Una campaña de comunicación lanzada en 2014 por un grupo de ambientalistas, en un intento por alentar a las personas a cambiar sus dietas a largo plazo, después de comer solo alimentos veganos durante 31 días.



Foto: Wagamama.

Cada año desde entonces, tal como informa Foodprint, **los mensajes y actuaciones de Veganuary se han visto reforzados por mayor número de empresas** que lanzan nuevos productos al mercado, chefs y restaurantes con platos veganos o colectividades donde se proporcionan comidas plant based al personal, por no destacar también las personas que se comprometen desde sus hogares.

En 2021, alrededor de **580.000 personas hicieron la promesa de pasarse a la comida vegana**. Y puede que a finales de enero 2022 sean 625,000 los comprometidos, ya ahora, procedentes de todos los países del mundo excepto Corea del Norte.

En estos últimos meses, los restaurantes en el Reino Unido, atentos a la tendencia, han lanzado **246 nuevas opciones de menú vegano**. Entre ellas figuran:

- El McPlant, desarrollado como parte de una colaboración entre **Beyond Meat y McDonald's**.
- La gama Plant Kitchen de **Marks & Spencer (M&S)**, incluidos los bollos bao llenos de setas hoisin que se han vuelto virales en las redes sociales.
- La Pizza PepperonAY de **Domino's**, que se cubre con el pepperoni de The Vegetarian Butcher.
- El **Pizza Hut's** Vegan Flamin' Buffalo Pizza, cubierta con la alternativa de pollo vegano de Violife.
- Los Nuggets veganos de 'pollo' y salsa de chile de **Burger King**.
- La Tempura F-ish de **Wagamama**, hecha con una mezcla de proteínas de soja, arroz y guisantes.
- La Hamburguesa de garbanzos con especias de **Nando's**.
- El Sándwich Tu'NAH de Starbucks, hecho en colaboración con **The Vegetarian Butcher**.

Algunas de estas cadenas, y su competencia, **ya están lanzando similares ofertas en España**; con lo cual es muy buen punto de partida para asentar en la ciudadanía, que la alimentación saludable está llegando a la restauración moderna y que, ahora, la pelota está en el tejado de sus hogares y en la formulación de compras saludables para en el hogar en el canal super-hiper.



Semana vegana en Burger King. Foto: FS/DFS.

Y es que como indica la organización empresarial **Marcas de Restauración, en su Anuario 2021, las cadenas de restaurantes “ya están alineando sus menús para favorecer la transición hacia dietas más saludables”**, anunciando que, en 2022, prevé que 7 de cada 10 de ellas esté en condiciones de hacerlo, siendo mayoría quien ofrezca pluralidad de dietas sin menos cabo de mejorar la trazabilidad y seguridad alimentaria.

Todo ello en el marco de cumplimiento de los **objetivos ODS**.

Para aquellos más interesados en estos temas, procedería analizar, web y documentos reseñados:

- UE Food Policy Coalition: “Discovering Food Environment for Sustainable Food System”: www.foodpolicycoalition.eu
- Fundación Barilla “A one Health approach to Food” o “Fixing the Business of Food”: www.barillacfn.com
- Comisión EAT-Lance: www.eatforum.org
- Restaurantes Sostenibles: www.restaurantessostenibles.com
- Veganuary: www.veganuary.com
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA): sedca@nutricion.org
- Academia Española de Nutrición y Dietética: www.academianutricionydietetica.org
- AESAN: www.aesan.gob.es
- The Think Tank for Food: www.foodtank.com

Sostenibilidad en restaurantes: una panorámica con 2030 y 2050 como referencia. Personas

21 febrero, 2022

La dimensión social de **la sostenibilidad atraviesa, transversalmente, todos los aspectos de la cadena productiva**; desde las relaciones con los proveedores hasta su entorno humano más cercano. En esta **colección de artículos**, que trata de aportar información de **cómo armonizar la sostenibilidad en los restaurantes con los ODS**, procede considerar a las personas, bien ya sea como clientes, empleados o formando parte de un colectivo o comunidad.

Si el trato con los clientes puede resolverse mediante planes de marketing sostenible, y con la comunidad con los de responsabilidad social corporativa, **en materia del personal empleado, cabe contemplar la construcción de espacios de trabajo y relaciones laborales significativas e inclusivas.**

Supone cómo transferir estos valores en la organización, en cuanto a reconocimiento del talento, proporcionando al equipo la capacitación necesaria para actuar con confianza en el entorno laboral y las **herramientas para moverse en situaciones de alto grado de exigencia** requerido por el servicio, alimentando su motivación y compromiso.

La importancia de las personas en los ODS

En este diseño, se integra también **una propuesta de acción social en el modelo de gestión de la empresa**, para que esta funcione como cauce de inclusión y transformación social. Numerosos ejemplos pueden consultarse, tales como **el programa Labora de la Fundació Exit.**



Y es que, el restaurante puede ser generador de oportunidades de empleo y procesos formativos que facilitan el desarrollo de competencias laborales, **poniendo el foco en las personas en situación de vulnerabilidad**, procedentes del entorno cercano. En este sentido, la empresa que posee criterios sobre estos temas **se alinearía con los ODS con numeral 5, 10, 8 y 16**.

La gastropología, parte de la sostenibilidad en restaurantes

De esta manera **el restaurante funciona como activador de una economía social local**, que vela por la igualdad de trato sin distinción de sexo, contribuye a consolidar las perspectivas de género, a armonizar la vida laboral con la personal y familiar o promover la condición femenina a puestos donde no conste equiparada.



Foto: Shutterstock.

Directamente ligada a lo anterior, está **la recuperación de la función social del bar o restaurante cual espacio de socialización, memoria y patrimonio**. Las asociaciones de **Restaurantes Sostenibles**, convergiendo ahora en una Fundación, han hecho suya, en sus programas docentes, la consideración de la **gastropología** como disciplina.

Ésta plantea, entre otras originales e inéditas alternativas de gestión de las personas, **el diseño de nuevas figuras profesionales en el sector**, unas directamente relacionadas con los clientes (como el **anfitrión flotante**) o la gestión sostenible del negocio (como el **gestor de sostenibilidad** en el restaurante).

Para más información se recomienda consultar:

- Gastropología
- Fundación de Restaurantes Sostenibles
- Fundació Exit
- Alsea: Memoria de Sostenibilidad y Gente Vips
- Autogrill
- Udon: Personas
- Fundación Mahou

Como esta presente la economía circular en los restaurantes

31 marzo, 2022

En los sistemas económicos del mundo occidental ha llegado el momento de prescindir de un a modo de adagio, como el de la producción en serie y el consumo en masa, vinculado a **extraer-producir-consumir-tirar**, en aras de aquél otro que se olvidó, en los años sesenta, sobre gestionar recursos escasos susceptibles de usos alternativos.

Y es que se quiere pasar de una economía lineal a otra de tipo circular que comulgue con el “*conseguir más con menos*” o “*nada se pierde: todo se transforma*”. Pero, **¿qué debemos entender por economía circular?** Ha habido varias interpretaciones de su significado, según leamos tratados tales como los de economía del rendimiento (Stahel), del “cradle to cradle” (Braungart), biomimética (Benyus), la ecología industrial (Lifset & Graedel), o el capitalismo natural (Louins).



Quedémonos con estas dos:

1. La Economía Circular se entiende como el conjunto de actuaciones que tienen como objetivo **“sacar el máximo rendimiento a los recursos disponibles, reduciendo al mínimo la generación de residuos”**. De otro modo...
2. La **Economía Circular** es un concepto económico interrelacionado con la sostenibilidad y cuya finalidad es que el valor de los productos, recursos, materiales... permanezcan en la economía durante el mayor tiempo posible, **reduciendo de esta manera la generación de residuos** y cerrando su ciclo de vida. Si el producto diseñado puede ser deconstruido, los residuos de unos devienen en **recursos** para otros.

Según la doctrina francesa, la economía circular comprende tres ámbitos de actuación, en siete sectores diferenciados

1. OFERTA DE LOS ACTORES ECONOMICOS

- Compras Sostenibles, minimizando el impacto medioambiental.
- Eco-concepción (Tanto en Productos como en Procesos).
- Ecología (Simbiosis) Industrial y Territorial.
- Economía Funcional: de vender un producto a vender un servicio.

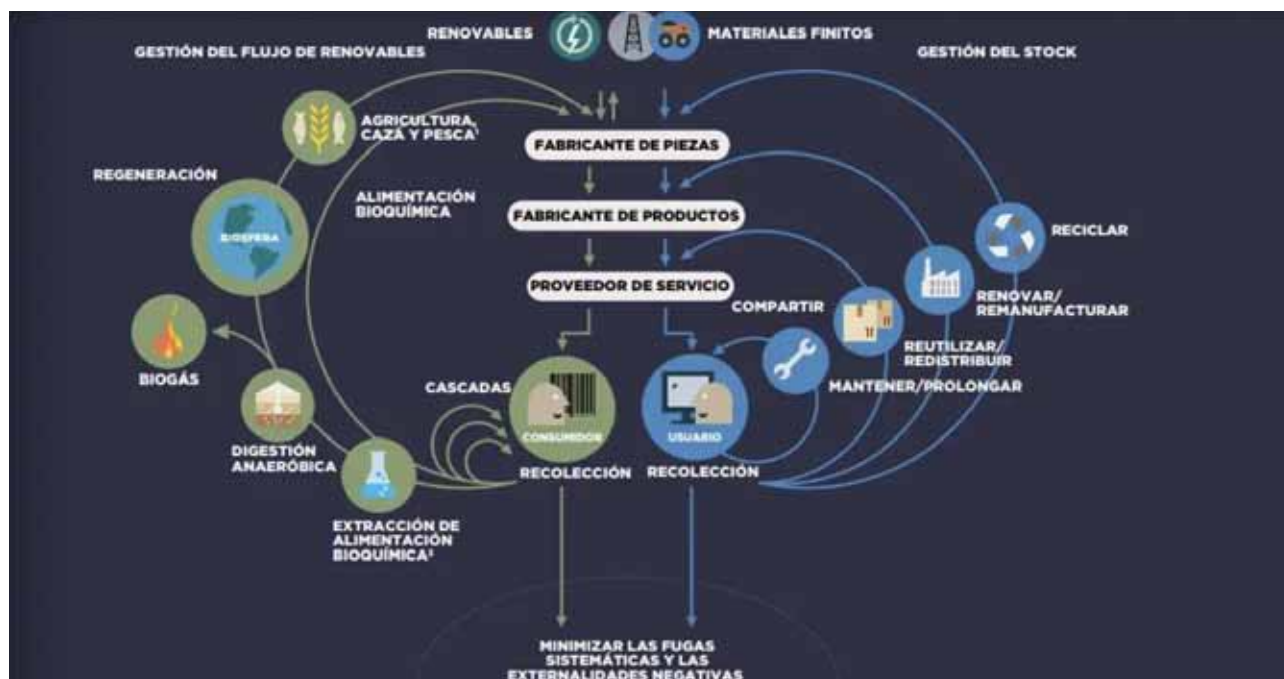
2. DEMANDA Y CONDUCTA DEL CONSUMIDOR

- Consumo Responsable (Consumo colaborativo) minimizando el impacto medioambiental.
- Prolongación de la duración del uso (Reempleo, Reutilización, Reparación, Reciclaje...).

3. GESTION DE LOS RESIDUOS

- Reciclaje de la materia orgánica: El residuo como recurso.

Objetivos o ambiciones, **todos ellos vinculados al desarrollo sostenible y como no, a los 17 ODS con sus 169 metas** y que han dado pie a escribir miles de páginas, celebrarse cientos de reuniones y realizar muchos estudios, firmados por gobiernos multinacionales, nacionales, autonómicos, municipales e incluso sindicatos y patronales, amén de fundaciones y entidades consultoras, que, en la mayoría de los casos han vuelto a omitir el análisis y tratamiento específico, sobre cómo la economía circular puede afectar -positivamente- a la hostelería, si bien, en los que tratan sobre el turismo al menos se cita ,aunque sea tangencialmente.



Hay que remitirse a la **Ellen Macarthur Foundation** para encontrar seria confirmación que los restaurantes forman parte de los stakeholders del tejido empresarial llamado a garantizar la alimentación de las grandes ciudades, bajo criterios de economía circular. Así reza en documentos tales como **“Food Initiative”** o **“Cities&Circular Economy for Food”** y el excelente trabajo hecho por su consultor **Nick Jeffries**, sobre casos de éxito de restaurantes en materia de ambiciones sostenibles bajo el régimen de una economía circular, aunque sean de Finlandia.

Ambiciones que se resumen en tres principios básicos

- **Aprovisionarse de materias primas procedentes de la agricultura regenerativa y si cabe en mercados próximos.**

Los alimentos provienen de sistemas naturales que son inherentemente regenerativos. La recuperación y reproducción de **estas prácticas mejorará la salud general de los ecosistemas locales**, diversificará el suministro de alimentos para aumentar la resiliencia, reducirá las necesidades de envases y embalajes y acortará las cadenas de suministro. A nivel de grandes concentraciones, la agricultura urbana y periurbana, verá reforzadas las conexiones con los alimentos y los agricultores que los cultivan.

- **Aprovechar al máximo los alimentos, hasta convertir sus residuos en nuevos recursos**

Las ciudades desempeñan un papel crucial para mantener los alimentos en su máximo valor y eliminar los residuos. Ellas **pueden convertirse en centros de redistribución de los alimentos excedentes** y formar parte de una bioeconomía floreciente, en la que los coproductos alimentarios se transforman en fertilizantes orgánicos, biomateriales, medicamentos o bioenergía.

- **Practicar el ecodiseño de productos de modo que el impacto sea mínimo a nivel medio ambiental tanto su continente como su contenido.**

No suele haber grandes opciones de alimentos saludables en un sistema alimentario que no los atesora. **Con eco-diseño y marketing verde, se pueden crear nuevos alimentos**, capaces de responder a las preferencias y hábitos de los consumidores del siglo XX. Esto asegurará que los productos saludables serán fácilmente accesibles para ellos, a la vez que sus nutrientes valiosos circularán de vuelta al suelo, de forma segura.



Ninguna de las tres ambiciones posee un fácil recorrido en su transición hacia convertirse en pilar de la economía circular en los restaurantes. La agricultura regenerativa, recomendada reiteradamente en documentos como **el Green Deal de la UE y otros firmados a por los policy-makers de la UE** (pese a que superar el escollo de la PAC no será tarea fácil) será perceptible a largo plazo.

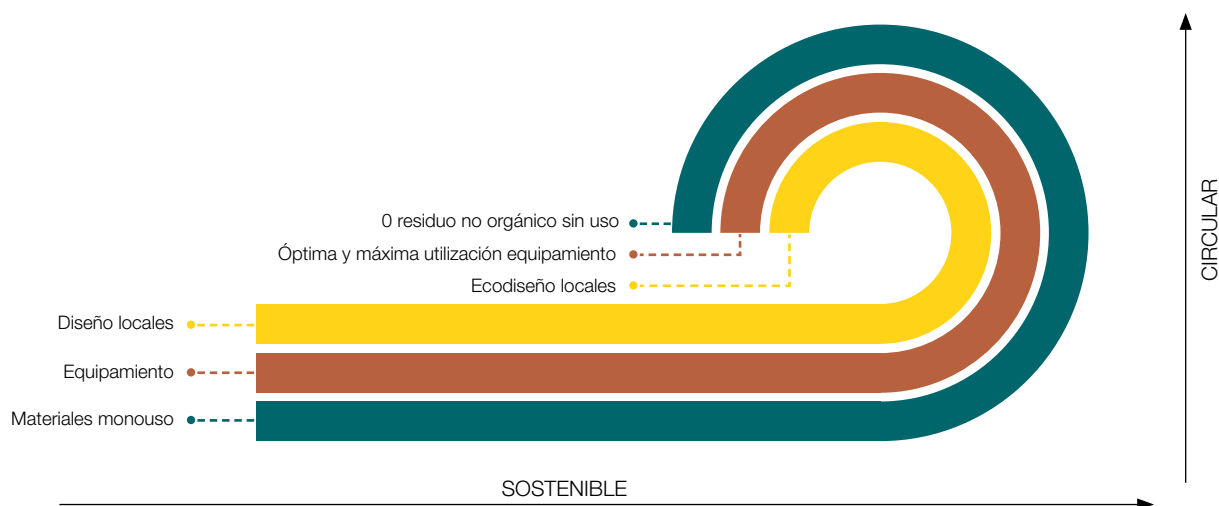
No sucede lo mismo en materia de convertir residuos en recursos, ya que la desplastificación camina ya hacia elegir opciones u optimizar los objetivos de las 3R y en cuestiones de residuo orgánico se avanza rápidamente en soluciones plurales, según el desperdicio o excedente se produzca en cocina (donde las soluciones **Winnow o Leanpath** entre otras, ayudan a conocer costos), haya excedentes de comida que mediante redistribución profit (**Too Good to Go**) o non profit (**Phenix**) se aprovechen eficazmente, mientras que las sobras de los platos, más las de la cocina, pueden entrar en el circuito de creación de compost o biogas, sin menoscabo en muchos casos de aplicar up-cycling.

Veamos algunos ejemplos, partiendo del esquema global de la economía circular y las oportunidades de creación de valor en su ámbito, que **se clasifican según los ciclos sean de tipo técnico o biológico**. En este último, el biológico, después de haber pasado por múltiples usos, los materiales regresan a la naturaleza de forma segura, devolviendo así los nutrientes a la tierra y a los ecosistemas naturales. En el ciclo técnico, **los materiales y productos fabricados por los humanos permanecen en uso el mayor tiempo posible**. De este modo, el valor se crea mediante el intercambio, el mantenimiento, la reutilización, la remanufactura o el reciclaje.

En el cuadro, correspondiente al ciclo biológico se observan tres casos bien definidos de transición desde la economía lineal a circular:

- De una propuesta gastronómica ordinaria a otra saludable, a través del uso de alimentos saludables. Con citar la gama **“plant based”** sería suficiente, como ejemplo.
- De usar y tirar comida al **“zero waste”** a través de la optimización de la gestión del residuo, tanto el orgánico como el inorgánico. Todos los restaurantes en mayor o menor medida están practicando las 3R y quien más quien menos la gestión selectiva, donde la empresa francesa **Moulinot** creada por restauradores de un barrio de París es un referente internacional.
- De la compra convencional a la regenerativa y local por medio de materias primas procedentes de la agricultura regenerativa, cuya oferta es aún escasa pero no inexistente; p.ej **la Huerta de Carabaña** en las afueras de Madrid. Además, se avencinan proyectos de gran envergadura como el de **Ametller Origen** en la Comarca del Penedés de Barcelona.

De la economía lineal a la economía circular en los ciclos tecnológicos

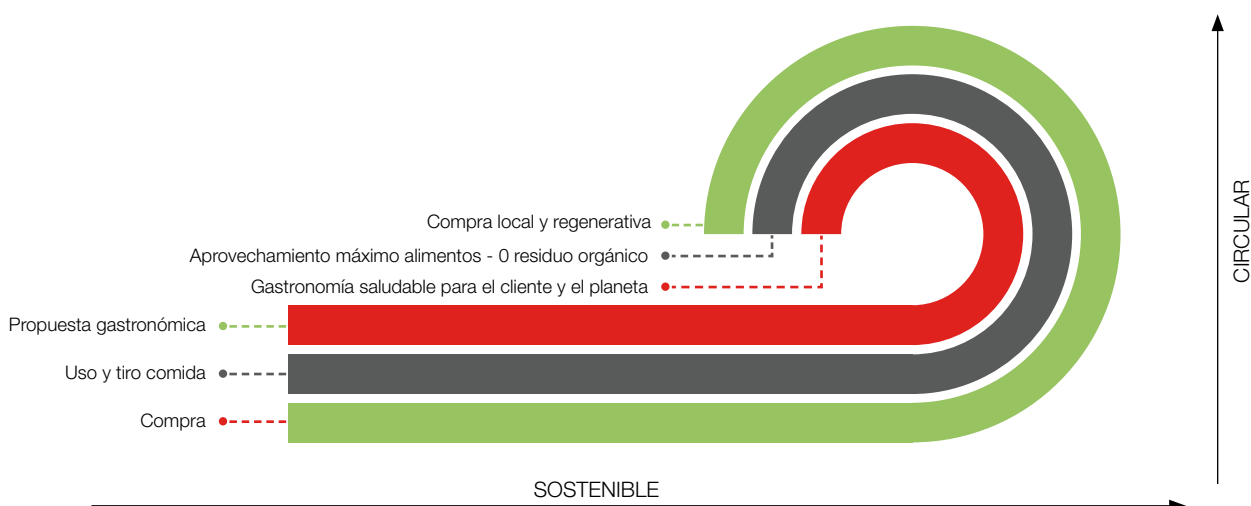


Fuente: Intenso

En lo que se refiere al ciclo tecnológico, se eligen los casos siguientes:

- Diseño de locales buscando su minimizar los consumos de sus operaciones básicas y servicios ofrecidos. Fuentes de agua filtrada, redes para uso de aguas grises, uso de concentrados químicos y de diluctores, por no citar quienes comulgan con los requisitos de **PassiveHouse**, con ejemplos en restaurantes como el **Koh de Barcelona** o el **Hotel Arima en Donostia**.
- Equipamiento del local optimizando la eficiencia energética: uso de led, intercambiadores de calor... felizmente utilizado por muchos restaurantes ya en la actualidad.
- Del envase de un solo uso a la reutilización de envases o uso de envases biodegradables y/o compostables. Gracias a empresas como **Bûmerang** en la actualidad en alianza con **Duni Iberica**, los restaurantes ya pueden optar por las soluciones que ofrecen este tipo de empresas.

De la economía lineal a la economía circular en los ciclos biológicos



Fuente: Intenso

Capítulo especial merece el reto del ecodiseño partiendo de convenir que no se trata de una mera innovación en el contenido o el continente, sino de un **cambio sustancial del modelo de negocio** hasta ahora utilizado, donde se comulgue con el “circular design for food” entendido como tratar sobre opciones tan variadas como pueden ser, en materia de producto:

1. Acudir a la **diversidad de cultivos** (de los cientos de miles de plantas y semillas existentes en la naturaleza, el 75% de la ingesta se basa en 12 productos del reino vegetal y 5 del reino animal) en vez concentrarse en clásicos como el trigo, arroz, maíz o las patatas (los cuatro, suponen el 60% de las calorías consumidas). El movimiento **L'Eixarcolant** de la comarca del Anoia en Barcelona, no sólo ha recuperado un montón de plantas y semillas, sino que ofrece su asesoramiento para la confección de recetas culinarias.
2. Sustituir **lo tradicional por lo necesario**: del uso del azúcar de remolacha, de caña, o el procedente del maíz se puede pasar al uso de azúcares procedentes del coco, de los dátiles, del algarrobo.
3. Aprovisionarse de la **producción de la agricultura regenerativa**, de la permacultura, de la agroecología o de la silvicultura, para en todo caso si ya no se puede optarse por consumirse de modo alguno. La **finca Planelles en Girona** ya suministra a restaurantes como **Casa Amalia** en Barcelona.
4. Acudir al **upcycling**, entendido como, el procesado o elaboración de ingredientes y alimentos que normalmente se desecharían para consumo humano o se usarían como alimento para animales, pero que en su lugar se reutilizan para hacer un nuevo producto alimenticio, listo para comercializar en el mercado con su propia marca comercial.

Se partiría de productos irregulares o imperfectos, de excedentes de producción, de subproductos, de partes infrautilizadas o del mero residuo capaz de transformarse en recurso.

En la última edición de HIP, el **Foodservice Upcycling Forum** reunió tres casos bien representativos de esta solución: **Blanca del Noval**, del BCC y el **chef Diego Guerrero** en representación del movimiento Imperfectxs plantearon como con técnicas como la fermentación o deshidratación, los descartes de alimentos devienen nuevos alimentos, mientras que **Arleny Medina de Leka Restaurant** presentó los avances realizados en materia de transformaciones de excedentes y subproductos en nuevos alimentos y también en non food, como carpetas para alojar los menús, jabón de manos...

El acervo de conocimiento generado por estos sencillos esquemas, fueron suficiente para poder planificar los tres eventos internacionales que, la hoy **Fundación Restaurantes Sostenibles**, organizó en Barcelona con el



apoyo del Ayuntamiento de la ciudad (recuérdese que el pasado año fue reconocida como capital mundial de la alimentación saludable y sostenible) y que hizo pasar por ella a chefs y directivos de restaurantes como los de **Amass o Moment de Dinamarca, Spill de Suecia, Nolla de Finlandia o Tok de México**, junto a una representación local formada por **Agreste, los Hermanos Torres, Lluerna, Leka, Casa Amalia, Celler de Can Roca, Iberostar o entidades como la Fundació Rezero, la Ellen Macarthur Foundation, el movimiento l'Eixarcolant o el de Value Loops.**

También a centros docentes como el **BCC, el CETT, la Escuela Elisava, la italiana Unisg o The Platt Institute**, sin olvidarse de proveedores estratégicos como **Cafes Novell, Happy Agua, Tarpuna, Winnow, Vayoil, Huertos in The Sky, Green in Blue, Duni, Bûmerang, Heura, Ocean52, Circoolar, Mahou San Miguel, Raventós i Blanc** y algunos más... que se han convertido en serios puntales de la implantación de la economía circular en los restaurantes españoles, tal como está haciendo la Fundación de Restaurantes sostenibles en 25 en el Área Metropolitana de Barcelona y otros tantos en la provincia de Gipuzkoa.



Jordi Castan (centro), chef de Casa Amalia (Barcelona) se suministra de agricultura regenerativa. Fuente: Casa Amalia.

Han sido tres años de inusitada actividad que han servido para **sentar las bases de lo que ha de ser vincular el desarrollo sostenible con la economía circular en los restaurantes**, iniciativa que se une a otras, como las que lleva a cabo Hostelería por el Clima, y otras entidades quizá más anónimas y a las que se invita también, a

Las tres “ambitions” del Food Initiative de la EMF



Fuente: EMF.

publicitar sus trabajos, en aras de un objetivo común: llegar lo más pronto posible a otro reto tan necesario como apasionante: la descarbonización.

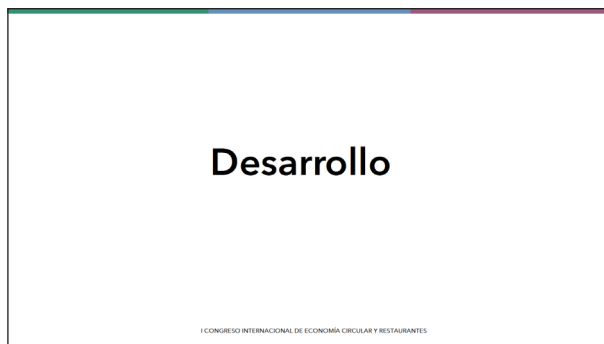
Y es que los hitos anuales del 2030 y del 2050, no están tan lejos como parece. Sobre todo, el primero.

(*) La mayor parte del material utilizado en este reportaje proviene de los **trabajos que las asociaciones de Restaurantes Sostenibles**, con la colaboración de Circular Foodservice / INTENSO (especialmente de sus directoras, **Isabel Gimeno y Ana Antorán**) realizaron, para preparar los objetivos y contenidos de los eventos internacionales que se citan en el texto.

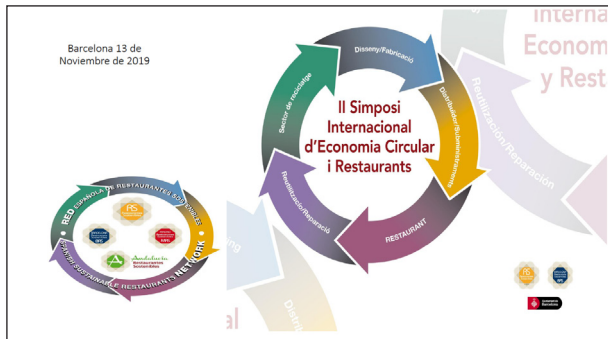
(*) Imágenes cedidas por Mario Cañizal.

Semblanzas de los Simposiums Internacionales 2028 y 2019 y el Congreso Internacional 2021 sobre Economía Circular en Restaurantes

2021: Congreso Internacional



2019: II Simposium Internacional

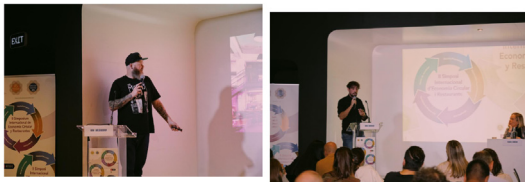


Inauguración y Conferencias de Apertura



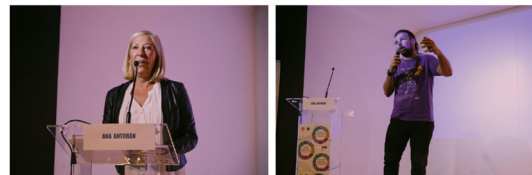
Apertura.Conferencias

Kim Wijemdorf Amass Restaurant(Copenhague)
Ivan Enríquez.-Leka Restaurante(Barcelona)



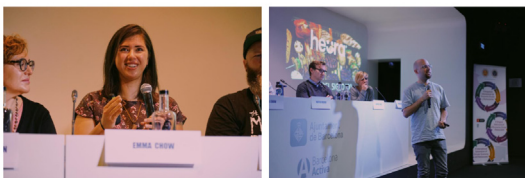
Sesión 1

Agricultura Regenerativa y Productos de proximidad
Ana Antorán.Circular Foodservice-Restaurantes Sostenibles
Marc Talavera.- L'Eixarcolant



Sesión 2 :Food Design

EMF.Emma Chow
Plant Based:Foods for Tomorrow Marc Coloma



Sesión 3:Gestión de Residuos

Mesa de oradores
Constance Lambert.Winnow



Tarpuna.- Josep Maria Vallés

Albert Blanch.-Nolla Restaurant(Helsinki)



Cibernarium.Barcelona Activa .Distrito 22@



2018: I symposium Internacional



La ejecución.-Inauguración

- La jornada fue inaugurada por el Regidor de Turisme, Comerç i mercats del Ajuntament de Barcelona que fue acompañado de los presidentes de Restaurantes Sostenibles, Barcelona Restaurants Sostenibles y Grei de Restauració de Barcelona



La ejecución: Presencia Internacional

- La jornada contó con la presencia de representantes de
 - Ellen Mac Arthur Foundation
 - Moulinot, Francia
 - Winnow, USA
- Cada una de ellas en las respectivas sesiones(3) de las que contó el programa



La ejecución: Sesión Inaugural

- Contó con las intervenciones de Nick Jeffries de la Ellen Mac Arthur Foundation y de Jesus Pagán CEO de Foodtopia, los cuales destacaron la importancia de chefs y restauradores en las políticas de soberanía alimentaria de las ciudades, así como de la implementación de nuevas tecnologías de proceso, que cumplan con los principios del desarrollo sostenible y la economía circular.



Ejecución: Los Restauradores y sus empresas

- Intervinieron:
 - Stephan Martinez propietario de un bistro en París que ha promovido una empresa de economía social con un centenar más de restaurantes para crear un sistema propio de recogida de residuo orgánico de sus locales con destino a una planta de compostaje y metanización, lo que provoca el retorno a los restaurantes de tales producciones via vegetales cultivados o energía para calderas de frío/calor.
 - Los propietarios del restaurante Maia Hierba, referentes en el barrio de El Carmelo de la economía circular y la permacultura
 - El asesor del restaurante Lluerna de Santa Coloma de Gramenet que les ha ayudado a crear nuevos productos con los subproductos de la cocina, mediante la eco-concepción.
 - Una representante de la fundación Rezero que entre otros temas relató la experiencia de la iniciativa Rememmye.nl



Ejecución: Los Proveedores, aliados estratégicos de los operadores

- Se contó con:
 - El caso del café: Cafes Novell
 - El caso del agua: Happy Agua
 - El caso de lencería: Vayoil
 - El caso de los equipos: Tarpuna
 - El caso de software para la gestión del desperdicio: Winnow



Nociones para calcular la huella de carbono en restaurantes

12 septiembre, 2022

Los profesionales que, en los últimos años, hemos realizado labor de apostolado sobre la conveniencia y procedencia de que, los restaurantes, se fueran familiarizando con adoptar iniciativas que les hicieran caminar hacia la sostenibilidad, en el marco de una economía circular, nos estamos encontrando que, más allá de cumplir con los ODS, lo que verdaderamente importa es qué tanto, su actividad, está contribuyendo al cambio climático.

O sea, cuanto contribuye al deterioro medio ambiental y que nivel de protagonismo posee en la llamada emergencia climática, emitiendo gases efecto invernadero (GEI) y que en su totalidad dan como resultado, obtener la denominada huella de carbono, la cual se contabiliza en Tm de CO₂ equivalente.

Importante guarismo que, en breve, va a ser utilizado para clasificar (taxonomía) a las empresas mejor que, p.ej. el Ebitda o cualquiera otra ratio financiera al uso, pues la comunidad bancaria trabaja ya en cómo conceder financiación según la mayor o menor aportación de sus clientes al cambio climático.

Y para saber la huella de carbono que genera, los restaurantes, con plan de sostenibilidad o no, deberán calcular y conocer las emisiones directas que provoca su actividad, distinguiendo entre las que poseen origen directo (Alcance 1) o indirecto (Alcance 2 y 3).

Tanto la ONU (ODS) como la UE (Green Deal) apuestan por la descarbonización, entendida como la actividad o actuación, que lleve a minimizar la huella de carbono de las empresas, llegando a posiciones denominadas de objetivo carbono neutral o net Zero; conceptos que en ocasiones se confunden, puesto que la primera pretende reducir emisiones y cuando no pueda más compensar con p.ej. con créditos de carbono; mientras que la segunda parte de plantear actuaciones desde un inicio, que lleguen a no tener que acometer la citada compensación.

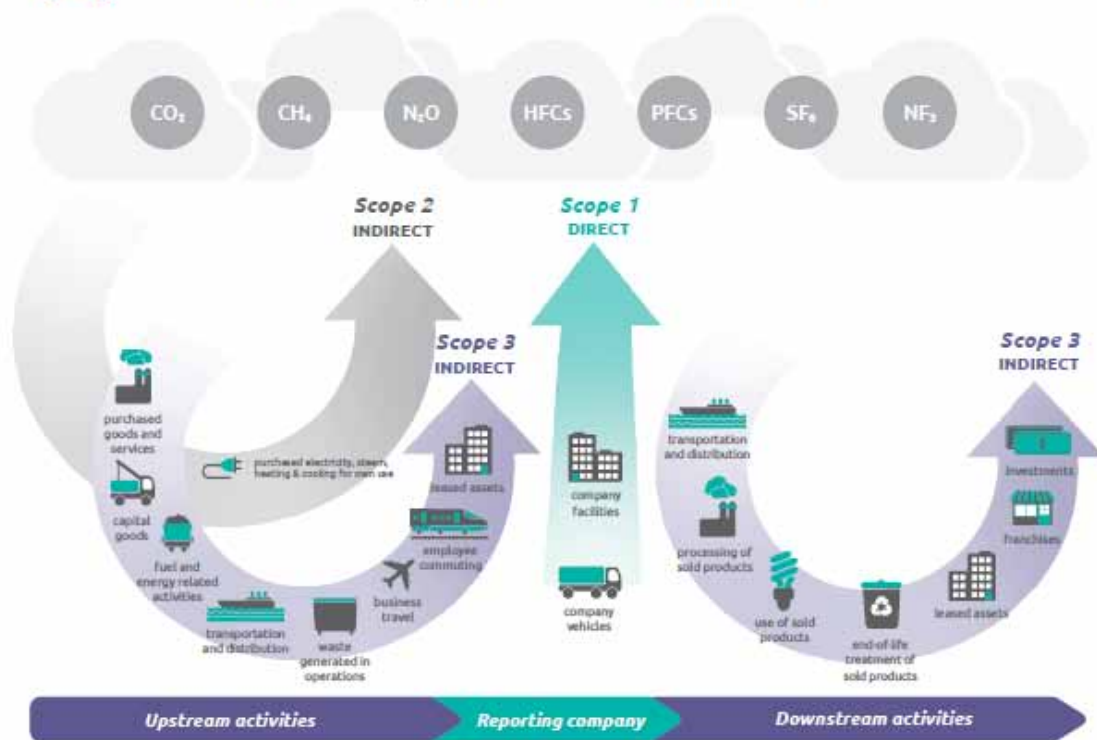
Para el caso de la hostelería el regulador, de momento, no lo considera como sector prioritario en materia de descarbonización. Así se desprende de los estudios del MITECO, p.ej. el “Estrategia de Descarbonización a largo plazo”, que lleva a tratarla como “sector difuso no energético”, si bien le reconoce que posee operaciones unitarias, tales como la de los sistemas de iluminación, climatización, gestión de cocina o del agua caliente sanitaria, que requerirían una primera toma de conciencia.

Tal posición no debe llevar a los restaurantes a “esperar y ver”, puesto que su actividad propicia emisiones de GEI, que a nivel micro pueden ser inapreciables pero que, en cambio, a nivel macro (300.000 establecimientos) pueden ser preocupantes; es conveniente pues empezar ya a sentar las bases del cálculo de la huella de carbono, teniendo en cuenta, sus propias especificaciones.

HUELLA DE CARBONO Y COMO MEDIRLA

- La TmCO_{2eq}, es la unidad de medida universal que indica el potencial de calentamiento global (PCG), de cada gas efecto invernadero, expresado en unidades de dióxido de carbono (CO₂).
- El PCG es el factor que describe el impacto de la fuerza de radiación (grado de daño a la atmósfera) de una unidad de determinado gas efecto invernadero, en relación a una unidad de CO₂.
- Los principales gases efecto invernadero son: el CH₄ (metano), el CO₂, el N₂O y los HFCs.

Figure [1] Overview of GHG Protocol scopes and emissions across the value chain



Source: Figure 1.1 of Scope 3 Standard.

Fuente: EMF.

Iniciativas, en la hostelería española, existen ya (loable labor p.ej de Hostelería por el Clima o la de algunas empresas consultoras) pero se detienen en el cálculo de los Alcances 1 y 2 , por la complejidad del relativo al Alcance 3 y de la falta aún de criterios standards que identifiquen las emisiones correctamente en el seno de la actividad de los restaurantes en relación ,sobre todo, con los proveedores de materias primas. Incluso el MITECO aún no se ha definido sobre el particular, mientras consultoras se inclinan por el análisis del ciclo de vida (Wahaca en Gran Bretaña, con Klimato, ha calculado que los platos de sus menús generan emisiones que, en promedio, alcanzan los 1,6 KgCO₂eq aunque tiene uno que llega 3,04) o por trabajar en base a las ISO 14064 y 14067, sin menos cabo de usar algoritmos para crear sus propias calculadoras.

¿Cómo calcular la huella de carbono en los restaurantes?

En Europa, de entre los países (en Francia, Base Carbone avanza en cálculos sobre emisiones por plato) que están demostrando tener más iniciativa en este objetivo ,el Reino Unido de Gran Bretaña se lleva la palma y existen además organismos supranacionales que están comprometidos con dicha ambición, como p.ej. el WRI(World Resources Institute) o el World Business Council for Sustainable Development, ambos protagonistas, junto al CDP(Carbon Disclosure Project) de la redacción del GHG Protocol Corporate Standard y de la solución SBTi (Science Based Target), acrónimo de “Objetivos basados en la Ciencia” ,con el propósito de crear una metodología standard, donde el trabajo de localizar fuentes de emisiones se rija por criterios comunes.

La iniciativa SBTi ha sido, en general, bien aceptada por las empresas y desde su Oficina de Gestión, se trabaja en flexibilizar sus principios básicos, que no son más que los de , dejar que cada empresa se marque su hoja de ruta ,conforme a medida que identifica fuentes de emisión que precisan de reducción o mitigación, autodeclare que hará todo lo posible para que no contribuyan a que el calentamiento global supere los 1,5 grados.



De este modo, la actividad/objetivo podrá considerarse “sciencia based” si la reducción de emisiones que logra, se alinea con, tal como se ha citado, mantener la temperatura global por debajo del crecimiento de un 1'5 grados ; directriz sugerida por el IPCC (Grupo Intergubernamental de Expertos sobre Cambio Climático).

Cómo adherirse al proceso SBTi

No cabe duda de que quien acepta tal compromiso tiene ante sí ventajas tales como:

- Mejor reputación de su imagen de marca
- Mayor nivel de confianza entre sus clientes y personal empleado
- Mitigación de riesgos medioambientales
- Menores costos medioambientales

Las empresas que deseen usar el procedimiento SBTi para análisis y cálculo del Alcance3 , que permita minimizar la huella de carbono tiene ante sí, como etapas a desarrollar y superar:

-Declarar su compromiso oficial ,vía epistolar, de que se compromete a una mejora, en aquella actividad u operación unitaria donde detecta elevadas emisiones de GEI .Lo cual, le llevará a escudriñar en los distintos eslabones de la cadena de suministro, tanto aguas arriba como abajo(Sbti contempla hasta quince, donde adquiere alta relevancia la traslación de emisiones procedentes de los proveedores de materias primas o la logística de abastecimiento y distribución a clientes), considerando en dicho cálculo, el tamaño de las emisiones, la influencia y riesgo en el cambio climático, el interés de los stakeholders en la actuación y el posible aprovechamiento para el sector de monitorizar la mejora o logro del objetivo.

Los 15 eslabones de la cadena de suministro que pueden generar emisiones de las que controlar su cuantía*

Aguas arriba	Aguas abajo
1. Compra de materias primas	9. Logística y distribución de lo producido
2. Compra de bienes de equipo	10. Elaboraciones
3. Consumo de energías no renovables	11. Uso de bienes y servicios vendidos
Que no se imputan en los A1 y A2	
4. Logística de abastecimiento	12. Residuos generados en la fase final
5. Gestión de Residuos	13. Activos en leasing
6. Viajes de trabajo	14. Gestión de Franquicias
7. Viajes de los empleados	15. Inversiones
8. Activos en leasing	
(*) Bajo criterios tales como dimensión, influencia, riesgo, interés de stakeholders y aportación informativa al sector	

- Si la Oficina de Gestión del SBTi otorga su VB a la propuesta, la empresa dispone de 24 meses para su desarrollo y ejecución, presentándole la mejora además de publicitarla en su web.
- Una Comisión del SBTi validará los trabajos presentados que, de nuevo, deberán publicitarse como aprobados.
- Finalmente, la empresa se compromete a revisar anualmente que el objetivo se mantiene en los intervalos de plausibilidad acordados.

Para los interesados en profundizar sobre el tema, se recomienda analizar el documento elaborado por la WRTT y la WBCSD (Consejo Empresarial Mundial para el Desarrollo sostenible) denominado : GGP (Greenhouse Gas Protocol) "Technical Guidance for Calculation Scope3 Emissions. Version 1.0.

Parece que el SBTi será una solución casi definitiva a los cálculos precisos de emisiones de Alcance3, tal como se desprende de autoridades en la materia, como es el caso de María Mendiluce, directora ejecutiva del Foro de Líderes en Sostenibilidad, que sostiene que " el SBTi ayuda a las empresas a prepararse para lo que está por venir de forma obligatoria" .

En España, cadenas hoteleras como Meliá o NH ya está iniciándose en el proceso y agenda descrita.

La Restauración de Marca británica, pionera en la Descarbonización

En la Europa continental y, en especial, los países miembros de la EUR27, se trabaja ya en soluciones para calcular la huella de carbono en restaurantes. Pero, quien ha demostrado mayor rigor e intensidad en lograr ese objetivo no está ni en el continente, ni es socio, actualmente, de la UE: Gran Bretaña.

Sea porque fueron capaces de acabar con el smog que en 1952, en Londres, hizo perder la vida a 12.000 personas o porque su insularidad les obliga a superarse, los británicos se han comprometido, antes que nadie, a llegar al net zero. Y, en esa cruzada, los restaurantes están liderando iniciativas que pueden ser un referente para sus colegas continentales.

Una de ellas es la Zero Carbon Forum, movimiento promovido por importantes cadenas de restaurantes, que se da a conocer a finales del 2021 y que ha tenido como animadores pioneros a Nando's, Burger King y Pizza Express; grupos a los que de inmediato se añadieron KFC, The Restaurant Group, Mitchell & Butlers y así hasta superar la treintena en la actualidad.

Su objetivo: lograr métricas standards que les permitan calcular su huella de carbono bajo parámetros representativos y verosímiles; de forma que interpretando datos puedan llegar al net zero en plazos prudenciales. Por ejemplo, ya disponen de datos para saber que, en un local de fast food, las emisiones de Alcance 3 son el 64% del total, mientras que en un restaurante serían del orden del 51% y en una cervecería del 42%.

Cálculo de emisiones según tipo de Alcance y subsector de Restauración

Subsector	Total emisiones Alcances 1, 2 y 3 Por local*	% Alcance 1	% Alcance 2	% Alcance 3	% mas alto de la partida de Alcance 3
Pubs	363,9	8	9	83	Compra de bienes y servicios: 37%
Restaurantes	376,9	5	6	89	Compra de bienes y servicios: 51%
Restauración de Servicio Rápido	570,7	1	2	97	Franquicias: 64%
Cervecerías	832,9	5	5	90	Compra de bienes y servicios: 42%

Fuente: Net Zero "The Guide for the Hospitality Sector" by Zero Carbon Forum. -() Ratio obtenido de dividir el total emisiones, en KgCO₂ eq del subsector por el total de sus ventas*

El año 2028 es el elegido por Zero Carbon Forum para evaluar los trabajos que se hayan realizado en materia de usar la metodología SBTi, conforme en 2030 las empresas adheridas, se sitúen en el 90% del logro del cálculo de los alcances 1 y 2 y del 95% en la de Alcance 3, y de forma que en 2040, puedan acreditar que están a las puertas (entre el 60 y 75%) del net-zero.

No cabe duda es que la carrera por atesorar una cifra verosímil de contribución al cambio climático ya ha empezado. Desde sus cuarteles generales Mc Donald's informa que su huella de carbono alcanzó los 54 millones de TmCO₂eq mientras que Yum! declaró 36, para datos del 2019. Es mucho o poco? ¿Con que criterio la han calculado?.

Queda mucho por hacer, pero las etapas para lograrlo acortan sus términos de duración.

Nos vale aquí recordar que... "Camarón que se duerme... se lo lleva la corriente".

Bibliografía Recomendada:

- Edie Explains: Scope 3 Carbon Emissions.
- GGP: Technical Guidance for Calculating Scope 3 Emissions. (Version 1.0).
- Carbon Credentials: Your Guide to Science-Based Targets.
- Carbon Intelligence: Net Zero. The Guide for Business.
- Miteco: Estrategia de Descarbonización a largo plazo 2050.
- EU. Action Plan: Towards Zero pollution for Air, Water and Soil" COM(2021)400.
- Ecodes: Anuario 2021. Pacto Mundial.
- Ademe: Utilisation de l'argument de "neutralité carbone" dans la communication.
- BSI: The Little Book of Net Zero for Small Business.

ANEXO: Declaraciones de portavoces de las compañías que ya se han comprometido llegar a net zero, usando Sbti ,para calcular emisiones de alcance 3 .

Nando's

“Estamos muy orgullosos de nuestro objetivo Net Zero para 2030 y sabemos el arduo trabajo que requiere. Continuaremos reduciendo nuestras emisiones para cumplir con nuestros objetivos basado en la ciencia, pero también trabajaremos con socios que ofrezcan proyectos de eliminación de carbono en el futuro. Ese trabajo tomará tiempo, pero ya ha comenzado.

Queríamos asegurarnos de poder tomar medidas ahora y estamos orgullosos de compensar todo nuestro carbono este año apoyando el trabajo que Kariba Forest y Wonderbag realizan en los países de nuestra herencia.

Trabajamos en estrecha colaboración con Southpole y Carbon Intelligence para realizar un seguimiento continuo de nuestro progreso de emisiones en comparación con nuestros objetivos basados en la ciencia.

Trabajar en estrecha colaboración con nuestros proveedores será clave para reducir nuestras emisiones de alcance 3. Los mejores resultados los obtendremos a través de una mejor comprensión del impacto del ciclo de vida completo de todos los productos en nuestra cadena de suministro de alimentos y bebidas, que representan el 80 % de nuestra huella de carbono y, por lo tanto, ofrecen el mayor potencial de reducción.

Acabamos de lanzar una nueva herramienta que nos ayudará a identificar los puntos críticos de carbono, agua y uso de la tierra en nuestra cadena de suministro y trabajaremos con nuestros proveedores para ayudarlos a calcular y responsabilizarse de sus propias emisiones”

Domino's Pizza decide en Reino Unido e Irlanda calcular las emisiones de Alcance 3 mediante Sbti

Domino's Pizza Group se ha comprometido a reducir las emisiones absolutas de Alcance 1 (directo) y Alcance 2 (relacionadas con la energía) en un 42% para 2031, en comparación los datos de 2021. Su compromiso para emisiones de Alcance 3 es el de una reducción del 25% en el mismo período de tiempo.

Para 2050, la empresa debería generar un 90% menos de emisiones en todos los ámbitos en relación a sus datos en 2021, con el fin de cumplir con su compromiso verificado de cero emisiones netas.

El presidente ejecutivo de Domino's Pizza Group, Dominic Paul, ha manifestado que “El cambio climático es uno de los mayores desafíos de nuestro tiempo, y abordar esto no solo es un imperativo moral, sino que tiene sentido comercial. Nos complace haber recibido la aprobación del SBTi para nuestro objetivo de cero emisiones netas “.

La noticia llega cuando en otros países como Australia y EEUU , la compañía trabaja también mediante el protocolo Sbti.De ese modo Domino's se incorpora al grupo de cadenas internacionales ,como Chipotle Mexican Grill, McDonald's, Restaurant Brands International (Burger King), Wendy's Co. y Yum! (KFC, Pizza Hut y Taco Bell) que están calculando sus emisiones de alcance 3, mediante Sbti; al igual que otras 1.255 empresas de diferentes sectores de la economía.

Sodexo UK & Ireland apuesta por el SBTi para calcular sus emisiones

La filial británica del grupo francés, informó a finales del 2021 que había fijado tres amplios plazos de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), cada uno de los cuales había sido validado por la iniciativa de objetivos basados en la ciencia (SBTi)

1. Reducir las emisiones absolutas de alcance 1, 2 y 3 en un 34% para 2025
2. Reducir las emisiones absolutas de alcance 1, 2 y 3 en un 55% para 2030
3. Reducir las emisiones absolutas de alcance 1, 2 y 3 en un 90% para 2045.

“Podemos llegar allí”, manifestó Sean Haley, presidente de Sodexo UK&I y ejecutivo que lidera los compromisos de cero emisiones netas del negocio. “Queremos abordar la causa de raíz y cambiar la forma en que tanto nosotros como el sector de contact catering trabajamos. Y porque en algún momento hay que hacerlo”. Sodexo está trabajando partiendo de la base de emisiones en 2017. Y según cifras publicadas en Footprint, su actividad generó un total de 1.160.367 TmCO₂eq ese año, de las cuales el 99% (1.143.164) pertenecían a actividades de Alcance 3. Las emisiones de alcance 1 (14.430) y 2 (2.772) ascendieron solo al 1%.

A partir de 2021, la huella general se había reducido a 713,933 TmCO₂eq, (- 38.5%). teniendo en cuenta que aún se vivía en plena pandemia. Sodexo fue una de las 80 compañías que han trabajado los criterios de validación de objetivos y la guía de SBTi. Haley sostiene que está satisfecho de haberse apoyado en dicho protocolo, pues agrega credibilidad a los objetivos: “Entendimos todos los detalles que nos permitieron desarrollar el plan. Fue tiempo y dinero bien gastado”

Sodexo UK&I servía más de un millón de comidas al día antes de la pandemia; en su mayoría a colectividades públicas donde rige la normativa PPN 06/21 sobre compras públicas y que contempla que hay que reducir emisiones de gases efecto invernadero. “Tengo que decir que el gobierno del Reino Unido, realmente, está liderando el objetivo net zero, explica Haley.” “Han dejado muy, muy claro que si quieres hacer negocios con sector público, debes tener un plan y una hoja de ruta para llegar al net zero; y, si no lo tienes, no esperes hacer negocios con ellos “.

¿Punto final... o Punto y seguido?

La colección de artículos publicados en Restauración News se acaba aquí.

Pero, habrá algunos lectores, ojalá muchos, que se habrán quedado con ganas de saber más, sobre conceptos, aspectos, materias o incluso normas de las que se hablan en los distintos capítulos, pese a que hay una notable bibliografía complementaria en cada uno de ellos.

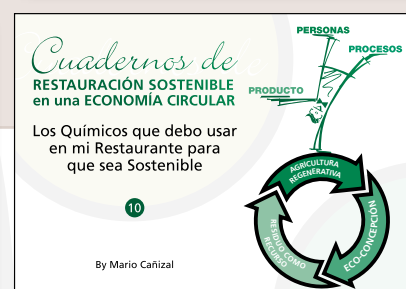
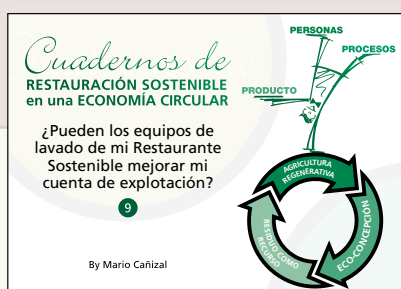
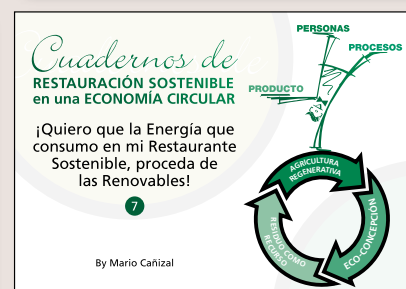
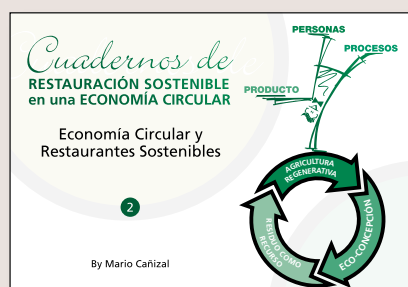
Harán bien en avituallarse de conocimiento porque los temas tratados pocos se salvan de no sólo ser actuales, sino también de poseer un desarrollo futuro, con amplia repercusión en la hostelería, sea cual sea su tipología y dimensión empresarial.

Por eso y en el marco de cooperación con la Fundación de Restaurantes Sostenibles, en 2023, me voy a encargar, siempre rodeado de los más colaboradores y desinteresados profesionales, expertos en esta temática, de ir desbrozando, de forma particular, algunos de los grandes retos que nos esperan abordar a medio y largo plazo.

Se editarán bajo el título de Cuadernos de Restauración Sostenible en una Economía Circular y serán como un a modo de monografías o fichas, sin periodicidad en el tiempo, que permitan seguir la actualidad y el futuro de cada tema tratado. Vean las maquetas de las portadas de alguna de ellos.

Así que, en esta ocasión, como cuando el ultimo libro de mi trilogía sobre Foodservice, no me despidió... del todo, sino que en 2023 me volverán a leer.

Muchas gracias.





Sobre el autor

Sus cincuenta años trabajando de forma permanente e intensa en el sector alimentario, tras cursar estudios en las facultades de Económicas y Derecho de la UNIVERSIDAD DE BARCELONA, están teniendo como colofón dejar sentadas las bases de cómo la sostenibilidad, en el marco de una flamante economía circular, ha de impregnar la cotidiana labor de las empresas de hostelería, con el fin de luchar contra el cambio climático.

Medio siglo que tiene en 1992 su punto de inflexión. Hasta esa fecha, estuvo cimentando nuevas estructuras en el food retail: desde implantar un lineal y practicar merchandising, con el apoyo del IRESKO, en las bisoñas cadenas de supermercados, a colocar a ALIMENTARIA, entre las tres ferias más grandes del mundo; y desde ella, medrando, a nivel internacional, en las relaciones comerciales entre España, Latam y Oriente Medio a través de proyectos de cooperación agroindustrial apoyados por el Gobierno de España (éste y el de Venezuela le galardonarían por su trabajo), dirigiendo misiones comerciales de exportadores españoles o realizando estudios sobre joint-ventures para ONUDI o la FAO, no omitiendo a nivel del mercado interior, iniciativas como la creación de AECOC (fue su primer Secretario General), del primer despacho(JMT) de m&a, o aportando su creatividad a la gestión de asociaciones de fabricantes marquisitas (GRUPO BONMACOR). Es en esta tarea, donde descubriría la ausencia absoluta de alianzas estratégicas entre ellos y la neo-restauración, incipiente, en aquellos momentos, con motivo de los cambios en los hábitos de consumo, del hogar a fuera del hogar y la respuesta a ofrecer a la celebración de eventos, como los JJOO de Barcelona y la Expo de Sevilla.

Dicha carencia propició que, junto a otros reconocidos profesionales, creara la sociedad CATERDATA que, con sus publicaciones, estudios y eventos, le permitió conocer en profundidad las raíces del cambio de la hostelería tradicional hacia la restauración moderna, contribuyendo a crear soportes de acciones colectivas, tales como ANTA para el fomento del uso de nuevas tecnologías de producción (cook chill y sous vide) o gamas de producto; SANDWICHFORUM para la introducción del bocadillo como plato principal en los menús; el GRECO, para coordinar las estrategias de las divisiones de Foodservice de fabricantes marquisitas o la actual MARCAS DE RESTAURACION, siendo su primer gerente, sin menoscabo de colaborar estrechamente, en materia de alimentación colectiva, con FEADRS (hoy FOODSERVICE ESPAÑA) y la propia HOSTELERIA DE ESPAÑA.

Tal cúmulo de conocimientos y experiencias, las ha querido verter al sector, a través de sus servicios de consultoría y de escribir tres libros sobre Foodservice, dictar conferencias y charlas en escuelas de negocios como el INSTITUTO DE EMPRESA, el INSTITUTO SAN TELMO o ESADE, facultades gastronómicas como el BASQUE CULINARY CENTER o el CETT y ser editor y redactor de revistas profesionales españolas (en su primera etapa escribió y mucho en ARAL y DISTRIBUCION ACTUALIDAD) tales como CATERNEWS, RRR y RESTAURACION NEWS, la francesa NEORESTAURATION MAGAZINE, o la alemana FOOD SERVICE EUROPE, donde ha superado, en esta última, la publicación de un centenar de artículos, sobre la evolución de la restauración moderna en España.

En el umbral de su retiro definitivo*, con el apoyo del AJUNTAMENT DE BARCELONA, asumió en 2017, el reto de materializar su inacabado proyecto: instaurar la sostenibilidad en los restaurantes. Para ellos, ha desarrollado, en estos años, contando con la pausa pandémica, desde reuniones internacionales a módulos formativos, pasando por estudios para su implantación.

Todo ello le ha servido para escribir, con mayor o menor fortuna, la colección de artículos** que se recogen en esta publicación y que espera que, de su lectura, nazca el interés, de los profesionales de la hostelería, en contribuir a consolidar los objetivos y actuaciones de la FUNDACION RESTAURANTES SOSTENIBLES, creada en 2021, por las empresas más significadas, en materia de emergencia climática.

(*) En los últimos meses está obteniendo reconocimiento, por sus trabajos, de entidades como MARCAS DE RESTAURACION, FUNDACION DIETA MEDITERRANEA, FOOD SERVICE INSTITUTE...

(**) Aparecidos entre julio 2021 y septiembre 2022.

Con la colaboración de:



Contacto: sustainable@foodstory.com.es