

---

# SOSTENIBILIDAD EN RESTAURACIÓN. POSIBLE, RENTABLE Y NECESARIA

---

La experiencia de la Asociación Restaurantes Sostenibles

---

FEDERICA MARZIONI

# Temas de la sesión.

- Qué entendemos por sostenibilidad
- Quienes somos y qué hacemos
- Las 3 P's y las 4 R's
- SOSTENIBLES Y RENTABLES
- Por donde empezar.



# Sostenibilidad

*Hace referencia a uno de los pedales del piano ("sustain") e identifica el elemento que se necesita para alargar las notas: para que se dilaten en el tiempo y sigan vibrando en el espacio. El concepto de sostenibilidad está vinculado a estas dimensiones. **NOS HABLA DE CUANTO TIEMPO ALGO PUEDA PERMANECER EN SU SITIO.***

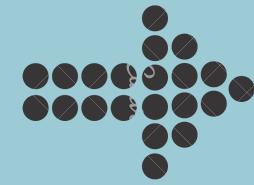
*El desarrollo sostenible en hostelería, tanto a nivel económico, social y medioambiental implica una gestión que además de satisfacer las necesidades del **presente**, proteja y fomente oportunidades para las **generaciones futuras**.*

# Niveles de acción

---

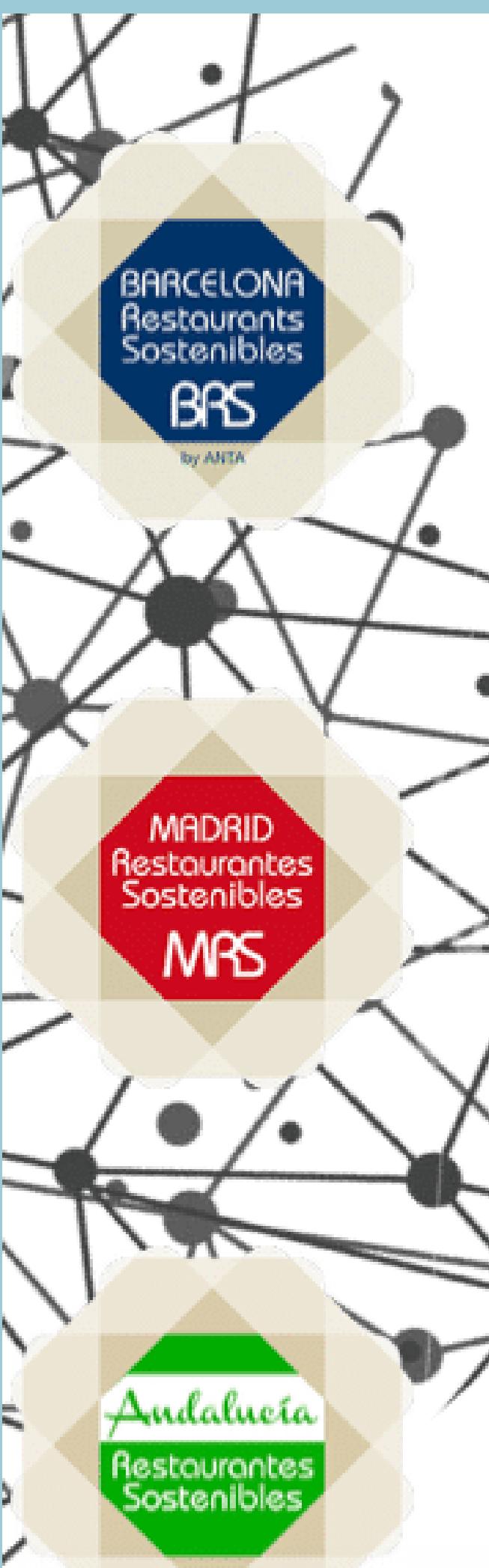
En el hecho gastronómico convergen múltiples dimensiones: ÉPICA (económico-política) ÉTICA Y ESTÉTICA. Y también están **LOS GESTOS DIARIOS** y la **ELECCIONES INDIVIDUALES** que sirven de la misma manera.

La restauración no puede desligarse del sistema productivo por el cual se rige si pretende ser sostenible. **DE ESTE PRIMER ESLABÓN DE ECONOMÍAS LOCALES Y PERIURBANAS** depende la posibilidad de desarrollar la sostenibilidad en el restaurante.



ACOMPAÑAMOS LAS EMPRESAS DEL SECTOR,  
ESPECIALMENTE LA RESTAURACIÓN INDEPENDIENTE,  
EN LA IMPLEMENTACIÓN DE PRACTICAS SOSTENIBLES  
ENTENDIENDOLAS COMO EL **CONJUNTO DE ACCIONES**  
**QUE GARANTIZAN LA OPORTUNIDAD DE EJERCER LA**  
**ACTIVIDAD EN CONDICIONES DE RESPETO Y APOYO**  
**MUTUO EN TODA LA CADENA DE VALOR.**

**CADA RESTAURANTE SE RESPONSABILIZA DE ADAPTARLO A SU  
MARCO Y A SU ALCANCE, SEGÚN SUS PRIORIDADES.**



## Quienes somos

**Restaurantes Sostenibles/Asociación de profesionales especializados en servicios a la alimentación fuera del hogar (APESAFH)** es un movimiento colaborativo, non profit, nacido en 2011 y consolidado en el período 2017-2018, reúne a entidades, profesionales y empresas que comulguen con los principios del desarrollo sostenible en hostelería. El enfoque de la “sostenibilidad integral”, se identifica con el impulso a una cadena de valor basada en relaciones de confianza, transparencia, proximidad y compromiso con el entorno cercano a todo nivel: cuanto a producto, medioambiente y dimensión social.



## Objetivos

- Crear un set (código de buenas prácticas) de implantación de normas de sostenibilidad en restaurantes.
- Impartir cursos y seminarios sobre sostenibilidad a restaurantes y sus proveedores.
- Crear acuerdos de cooperación con proveedores de alimentos, bebidas, equipamiento y servicios vinculados a la sostenibilidad en restaurantes.
- Trabajar en las bases creación de uno o varios labels sobre certificación de restaurantes sostenibles.
- Crear un boletín informativo digital.
- Representar a los restaurantes sostenibles en instancias internacionales y en especial en las de la UE: Véase el estatus de PARTICIPANT CITY adquirido por Barcelona en el ámbito de las actividades de la EMF (Food Initiative)

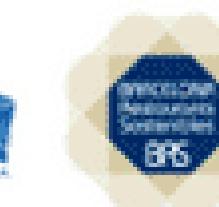


# 2019. SOSTENIBILIDAD EN MARCHA.



mayo- octubre 2019

Conjunto de cinco seminarios que debe proporcionar a las empresas, información, conocimiento y requisitos, para que una empresa de restauración esté preparada para certificarse



# Las 3 P's:

## PRODUCTO.

- FRESCO, DE PROXIMIDAD, DE TEMPORADA.
- APROVECHAMIENTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA QUE MINIMIZE LA MERMA EN COCINA Y EL DESPERDICIO.
- OFERTA GASTRONÓMICA ESTACIONAL.

## PROCESOS.

- OPTIMIZAR EL CONSUMO ENERGÉTICO.
- PREVENCIÓN y GESTIÓN DEL RESIDUO.
- TRANSFORMAR EL RESIDUO EN UN RECURSO.

## PERSONAS.

- HUMANIZAR LA SOSTENIBILIDAD CORRESPONSABILIZANDO AL EQUIPO.
- HACER DEL SECTOR UN CAUCE DE LA TRANSFORMACIÓN SOCIAL.





## PRODUCTO.

---

Etiquetas: "ecológico, biológico, orgánico, etc."

- Ecológico: producto que desarrolla todas sus etapas de crecimiento y producción sin intervención artificial.
- Biológico: producto que no ha sido modificado genéticamente.
- Orgánico: producto que no ha subido ninguna intervención química para lograr su desarrollo óptimo.

(Legislación Europea Vigente)



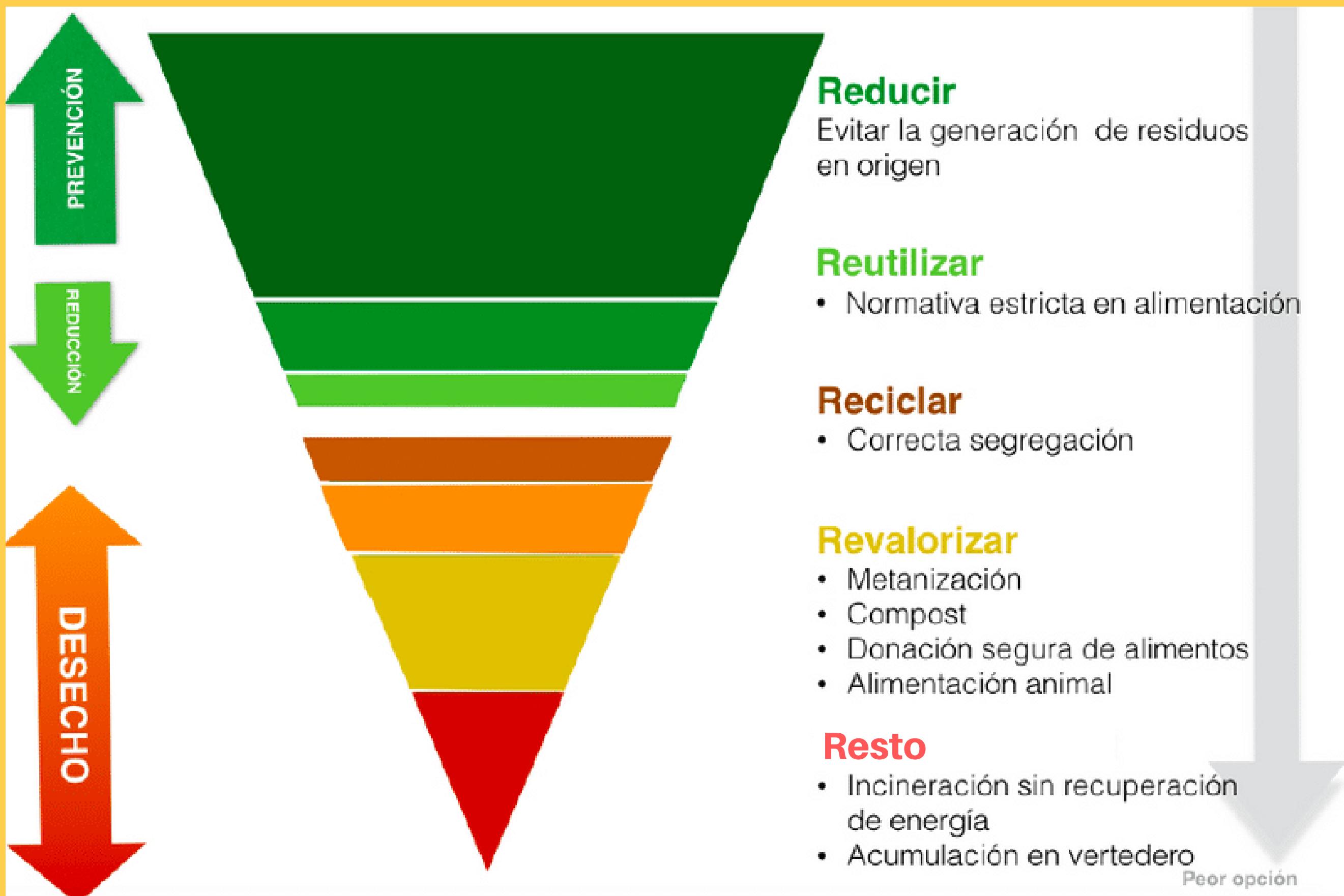
# PRODUCTO SOSTENIBLE.

---

**FRESCO, DE TEMPORADA Y DE PROXIMIDAD.**

- Mejor sabor y textura, al no proceder de invernaderos.
- Conservación de propiedades organolépticas.
- Activación de la economía local.
- Mejor precio, al haber mayor oferta durante su temporada.
- Reducción de emisiones de CO<sub>2</sub> al reducir el impacto del transporte.
- Vínculos de confianza y transparencia con los proveedores cercanos.
- Protección del sector productivo.

# ECONOMÍA CIRCULAR



# EJEMPLOS DE ECONOMÍA CIRCULAR EN RESTAURANTES.

## COMPOSTADORA EN RESTAURANTES: COQUE MADRID CHANGÓ LEGANÉS



## LA APUESTA POR LA CERTIFICACIÓN

<https://www.restaurantelastblas-kandco.com/sostenible-madrid>

### K&Co Sustainable Kitchen Bar Las Tablas

La idea de K&Co., nace de la firme convicción de la necesidad existente de alimentarnos de una forma cada vez más sana, equilibrada y respetuosa con la salud y el medio ambiente.

En este sentido, fieles a los valores de nuestra empresa, nuestro restaurante ha adquirido la eco-etiqueta internacional ECOCOOK con la máxima puntuación que le certifica como restaurante sostenible en todo su conjunto, garantizando las prácticas de excelencia y sostenibilidad implantadas, así como la calidad de los productos seleccionados para nuestra carta, su trazabilidad y la transparencia y compromiso de nuestro

# PROCESOS.

---

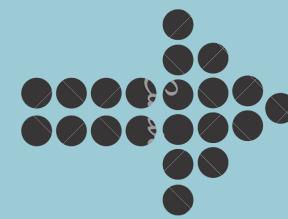
Cuanto debe ahorrar tu restaurante.

- Indicadores energéticos:
  - Eficiencia en el Universo Cocina
  - Eficiencia en el Espacio Comedor



## Mayores gastos:

- Almacenaje: cámaras de frío.
- Cocina: maquinaria y climatización.
- Barra, comedores: climatización, iluminación.



**MUY IMPORTANTE EL CONTROL DEL CONSUMO DE LUZ Y GAS**



## Cuanto puedo ahorrar

### Restaurante-tipo: 200 m<sup>2</sup>

#### Poco Eficiente

- Costo anual Luz y Gas  
**24.000€**
- Plancha+Freidora Eléctrica.
- Cámaras frío regalo(malos)
- Radiador Terraza Eléctrica
- Compra Luz sin asesorar  
(Penalización, Precio malo...)

#### Control y Apagado

- Costo anual Luz y Gas  
**20.000€**
- Cocina 100% Gas Natural.
- Usó Óptimo en Cámaras
- Estufas Terraza Butano.
- Compra Luz y Gás: Óptima  
(coste asesor – no gratis)

#### Restaurante Eficiente

- Costo anual Luz y Gas  
**16.000€**
- Cocción inteligente y/o Gas
- Cámaras Eficientes **A+**
- Estufas Butano Eficientes
- Compra Luz y Gás: Óptima  
(Asesoramiento y Control)



- Compra de Luz y Gas AGRUPADA.
- Herramientas de CONTROL Energético (Formación + Instrucción).
- Maquinaria y Equipos ecoeficientes.

Inversión con amortización a medio plazo.



## GESTIÓN DE RESIDUOS.

REDUCIR, antes evaluar y monitorizar  
porex, aluminio, plásticos, dehechables.

REUTILIZAR: envases retornables,  
mobiliario restaurado  
(patrimonialización de lo auténtico).



# RECICLAR-SEPARAR.

- Obligatorio por normativa.
- Adaptar y facilitar el reciclaje (compactadoras, contenidores identificables y de facil alcance).
- Corresponsabilizar al personal.

# REVALORIZAR.

- Gestor de confianza.
- Donaciones seguras.
- Compostaje.



# SE REDUCEN COSTES:

- OPERATIVOS
- AMBIENTALES
- SANCIONATORIOS



## Nuevo perfil de consumidor

- IDENTIFICA LA OFERTA GASTRONÓMICA DE PROXIMIDAD
- RECONOCE LA CONFORTABILIDAD AMBIENTAL
- ESTÁ FAMILIARIARIZADO CON SELLOS, CERTIFICACIONES E INICIATIVAS EN POS DE LA SOSTENIBILIDAD
- LA ELECCIÓN DE UN RESTAURANTE ES UN REFLEJO DE QUIENES SOMOS EN SOCIEDAD. UN SEGMENTO DE CONSUMIDORES ACTUALES ESTÁ MÁS CONCIENCIADO Y A TRAVÉS DE LA ELECCIÓN DEL RESTAURANTE CONSIDERA QUE ACTÚA RESPONSABLEMENTE
- CONSUME A MENUDO FUERA DEL HOGAR
- EL TURISTA GASTRONÓMICO ESTÁ AL ALZA

# LA DIMENSIÓN SOCIAL DE LA SOSTENIBILIDAD

## GASTROPOLOGÍA O EL ANÁLISIS COMO DECÁLOGO.

La antropología social y cultural inspira esta nueva herramienta para el sector

LA INCLUSIÓN  
SOCIOLABORAL  
DE PERSONAS  
EN SITUACIÓN  
DE VULNERABILIDAD

LA  
COMUNICACIÓN  
IMPLÍCITA  
Y  
EXPLÍCITA

FORMACIÓN CONTINUA  
PROFESSIONALIZACIÓN  
COMPROMISO  
CORRESPONSABILICÉMONOS

# GASTROPOLOGÍA

Aspectos transversales de la gastronomía.  
Formas de sociabilización.

La función social del bar/restaurante.  
La sostenibilidad como eje vertebrador.  
Diseño de protocolos de trabajo.



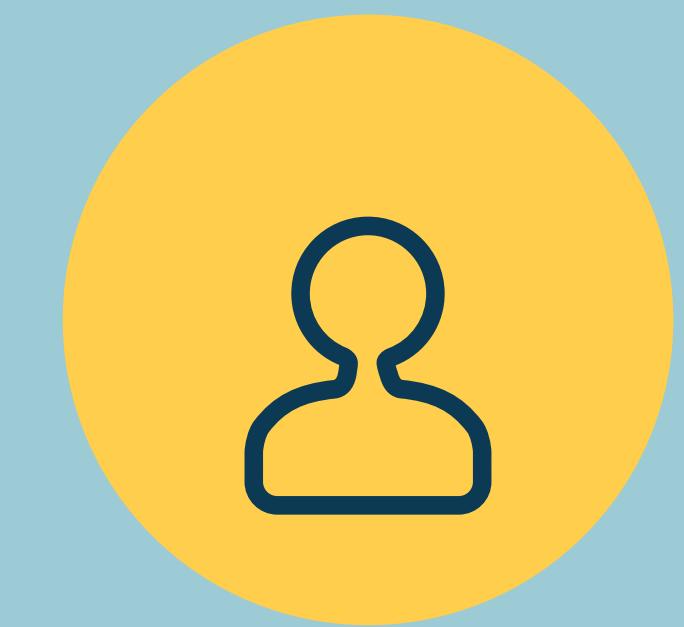
Operativa



Coherencia



el METODO



RRHH



I + D

NUEVAS FIGURAS desde GASTROPOLOGÍA

EL ANFITRIÓN FLOTANTE. El manejo de los INTANGIBLES en clave sostenible.

RESPONSABLE EN LA GESTIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD.

EL RETROPROFESIONAL O LA CONSECUCIÓN DE LA ECONOMÍA CIRCULAR.

CONFECCIÓN Y FÁBRICA DE LA ALTA GASTRONOMÍA



RESTAURACIÓN SOSTENIBLE

GASTROPOLOGÍA

Sergio  
Gill  
GASTROPOLOGÍA

# ¿SER SOSTENIBLE ES RENTABLE?

Es cierto que no todas las empresas pueden acometer inversiones para implementar las medidas de sostenibilidad que quisieran PERO sí que en algún caso el beneficio puede ser inmediato:

- Elegir trabajar con productores de proximidad.

---

En España tenemos una extraordinaria riqueza de materia prima que lo hace posible.

- Pasar a la iluminación de bajo consumo y reducir el caudal en los grifos o utilizar dosificadores. En general introducir un CONSUMO responsable de suministros, con independencia de la inversión económica que se pueda hacer.

## QUÉ RECOMENDAMOS A LOS RESTAURANTES

1. Que midan su esfuerzo: que interpreten la sostenibilidad como un proceso en marcha y que realicen una evaluación inicial para detectar su propia situación de partida, empezando por las actuaciones más sencillas de implementar y que tengan una rentabilidad inmediata.
2. Que midan también cada resultado antes de pasar al nivel siguiente.
3. Que busquen sinergias en el sector como la transparencia y confianza en sus proveedores, la implicación de un equipo corresponsabilizado y formado, la proactividad de sus comensales; que se capaciten para encontrar y poner en práctica su propia dimensión sostenible.



## Para seguir en contacto:



[www.restaurantessostenibles.com](http://www.restaurantessostenibles.com)



[gestion3@restaurantessostenibles.com](mailto:gestion3@restaurantessostenibles.com)



Madrid\_RestSost



Restaurantes\_Sostenibles



Asociacion-de-Restaurantes-Sostenibles

