

Restauración sostenible: ¿moda o necesidad?

#GASTROFORUMCSHG

CSHG GALICIA

II FORO GASTRONÓMICO
DE TURISMO
DE GALICIA

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Gastronomía Sostenible, Solidaria e Saudable



22-23 MAIO

2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO

FOBRADOIROS
MEDICINA
DEMOSTRACIÓN
DEGUSTACIÓN
FERTILIDAD
GASTRONÓMICAS



XUNTA
DE GALICIA

galicia
@xunta

te lo sirvo
VERDE

Isabel Coderch Vergés
Especialista en restauración sostenible
@telosirverde
www.telosirverde.com

EL SECTOR DE LA **RESTAURACIÓN**



GRAN **VALOR SOCIAL y ECONÓMICO**



PÉRDIDA DE BIENESTAR ANIMAL



PÉRDIDA DE SOBERANÍA ALIMENTARIA



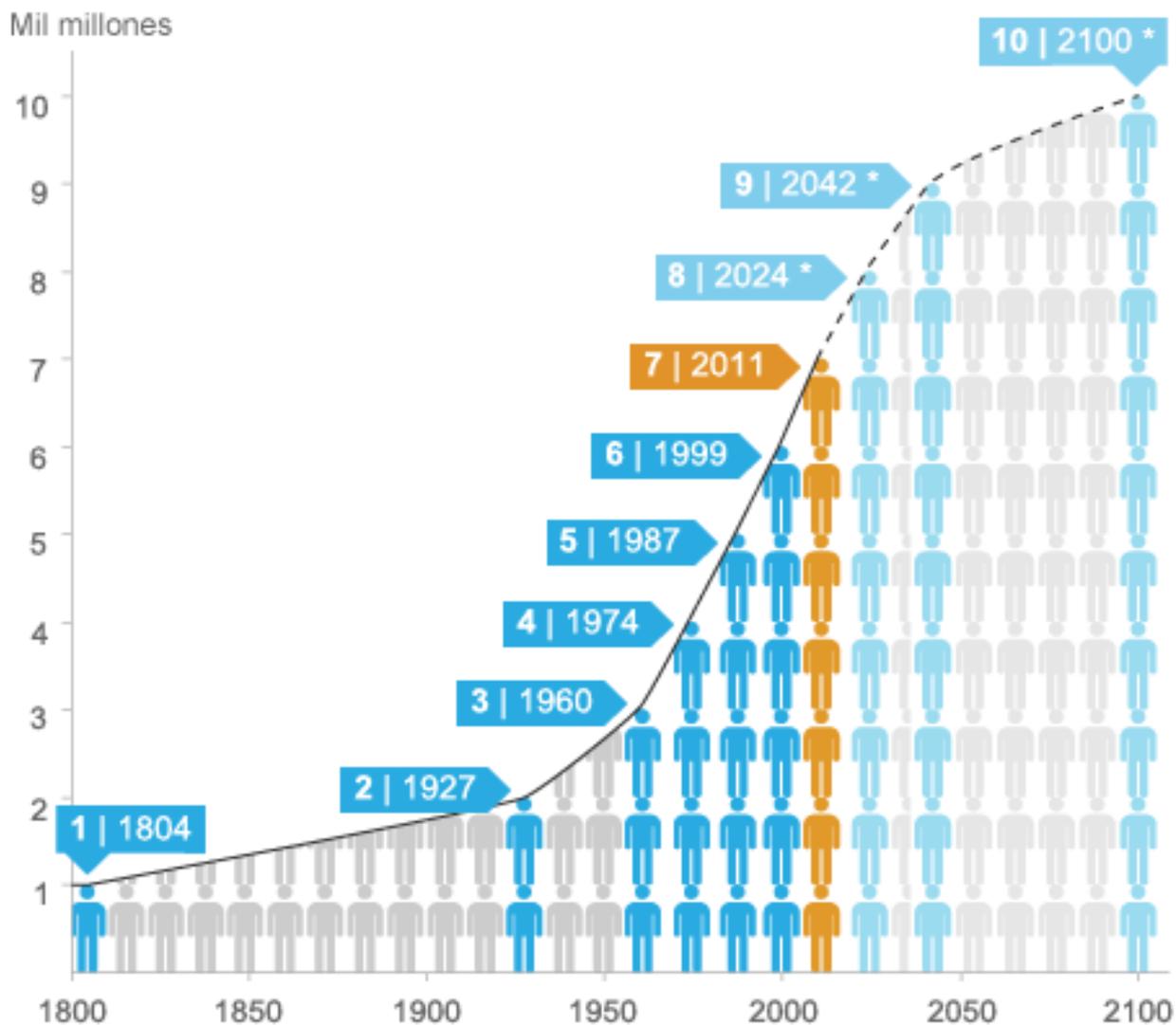
CONTAMINACIÓN DE RECURSOS NATURALES



CAMBIO CLIMÁTICO



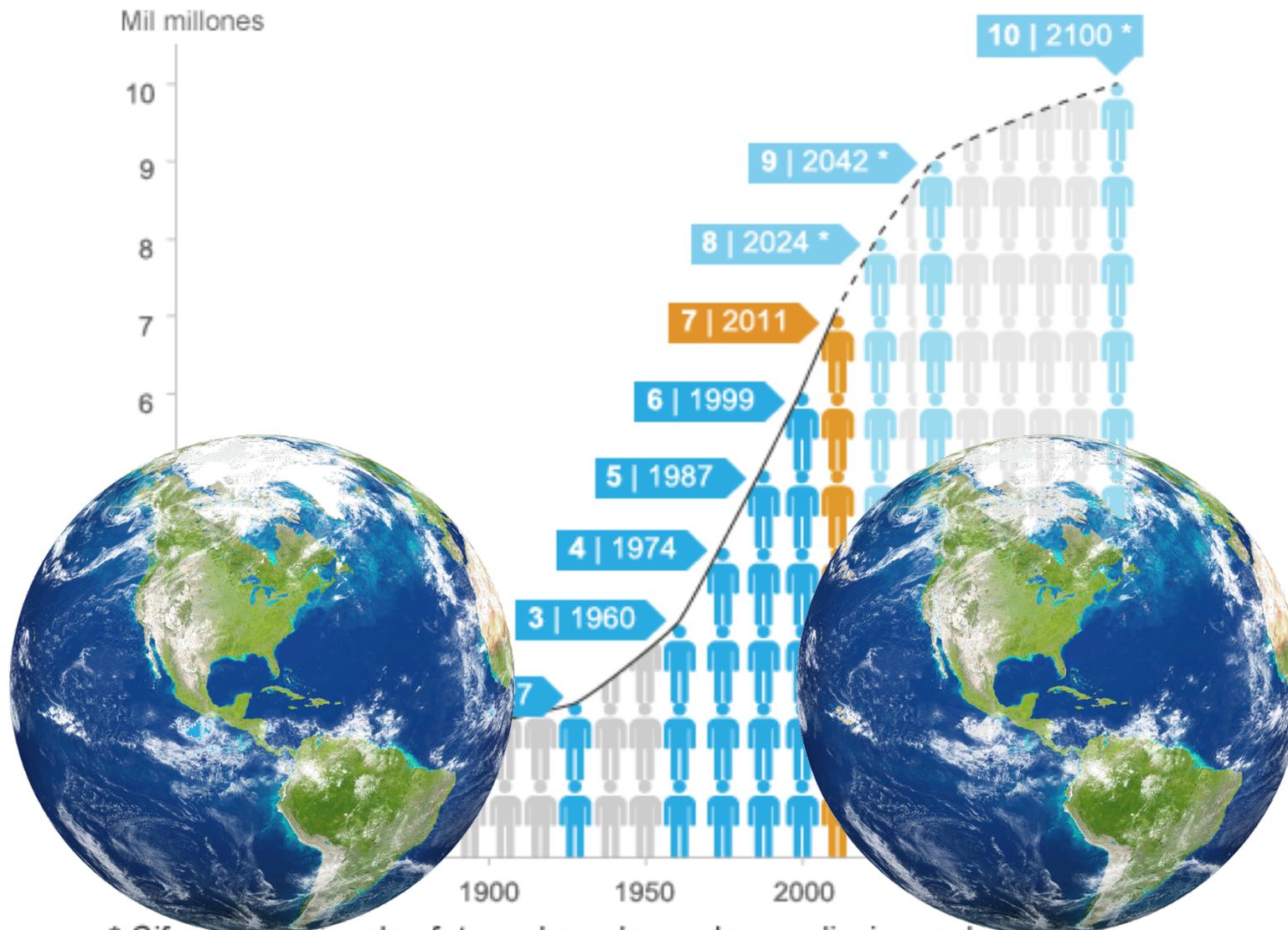
Crecimiento de la población mundial: alcanzando 7 mil millones



* Cifras poblacionales futuras basadas en las predicciones de la ONU con una variante media

FUENTE: Fondo de Población de la ONU

Crecimiento de la población mundial: alcanzando 7 mil millones



* Cifras poblacionales futuras basadas en las predicciones de la ONU con una variante media

FUENTE: Fondo de Población de la ONU



Nuestro modelo
alimentario está
poniendo en
peligro nuestra
propia civilización.



Mercado ecológico español

productos
ecológicos

1%

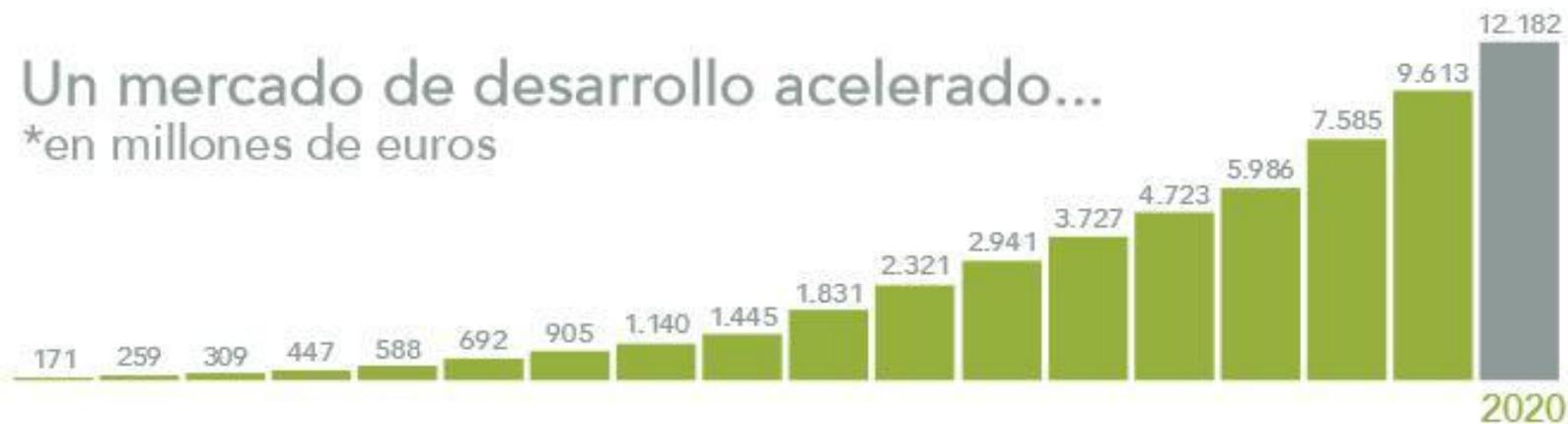
del mercado alimentario

crecimiento
ecológico

25% año

Un mercado de desarrollo acelerado...

*en millones de euros



[La Opinión A Coruña](#) »

La superficie de producción ecológica en Galicia se duplica en menos de una década

El sector pasa de las 9.600 hectáreas de 2006 a las más de 20.000 en 2015 - Crece la facturación un 7%, hasta los 33 millones, y los operadores llegan a los 721, un 13% más

[Manolo Rodríguez](#) | A Coruña | 13.04.2016 | 05:05

La agricultura ecológica es uno de los pocos sectores que ha presentado cifras positivas durante la crisis en Galicia. Desde 2008 su facturación se ha triplicado, al pasar de los 10,6 millones de entonces a los 33,3 del ejercicio pasado. También han aumentado las personas que se dedican a ella, pero el gran salto ha sido en la superficie certificada para la producción ecológica. En menos de una década, entre 2006 y 2015, se ha duplicado, al pasar de 9.600 a 20.306 hectáreas.



Obradoiro de emprego de agricultura ecológica. [gustavo santos](#)

LINEALES ECOLÓGICOS



SUPERFICIES ESPECIALIZADAS






Slow Food®

#GASTROFORUMCSHG
CSH GALICIA | II FORO GASTRONÓMICO DE TURISMO DE GALICIA
 Centro Superior de Hostelería de Galicia
 Gastronomía Sostible, Solidaria e Saudable

22-23 MAIO
 2017
AÑO INTERNACIONAL DEL TURISMO SOSTIBLE PARA EL DESARROLLO
FORADORSOS
 #GALICIA
 DEMOSTRACIONES
 #FESTIVALS
 GASTRONOMICAS



 XUNTA DE GALICIA 



BioCultura
 feria de productos ecológicos y consumo responsable 

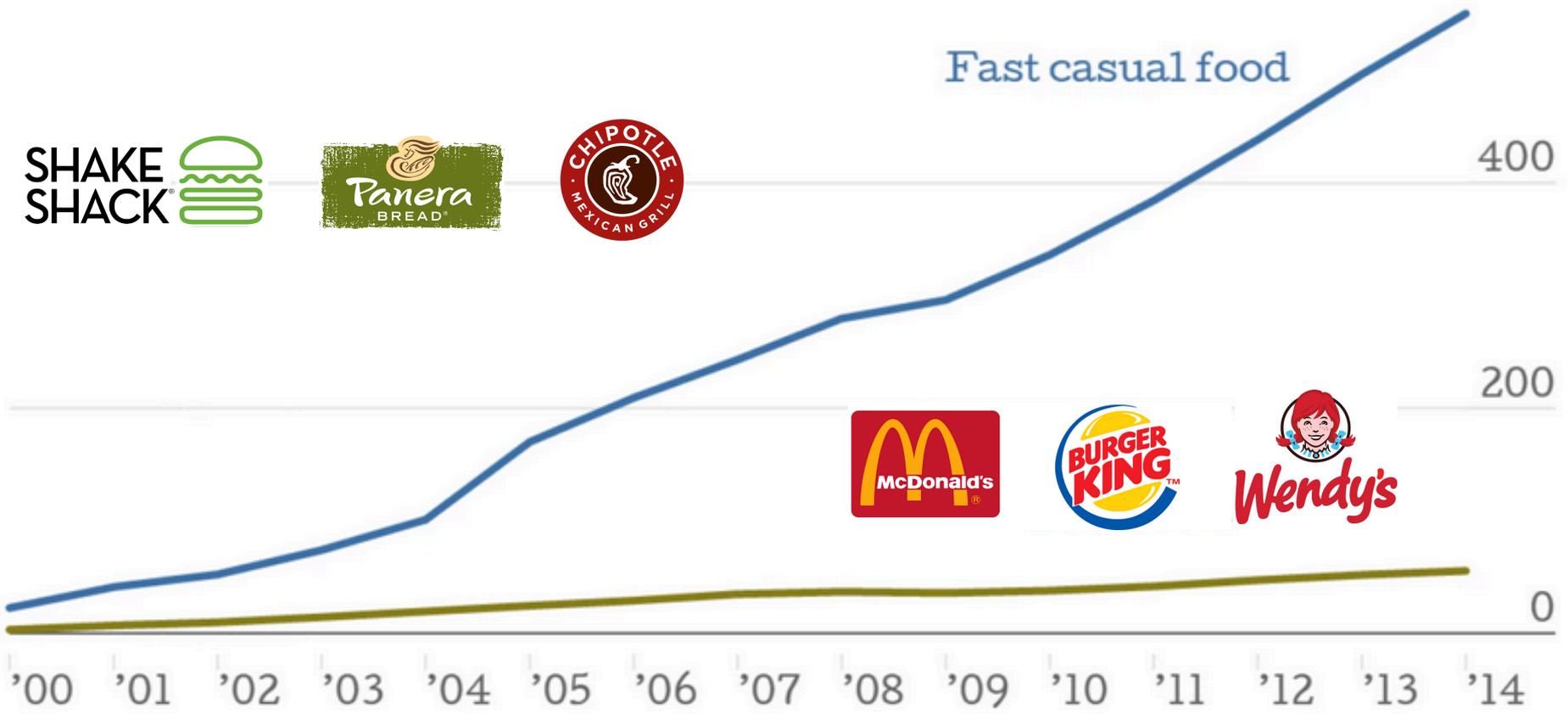
Barceloneta de Gocciardi
72.000 VISITANTES

23ª edición 5-8 de mayo
700 expositores | 400 actividades



The American fast casual food craze (sales growth since 1999)

600%



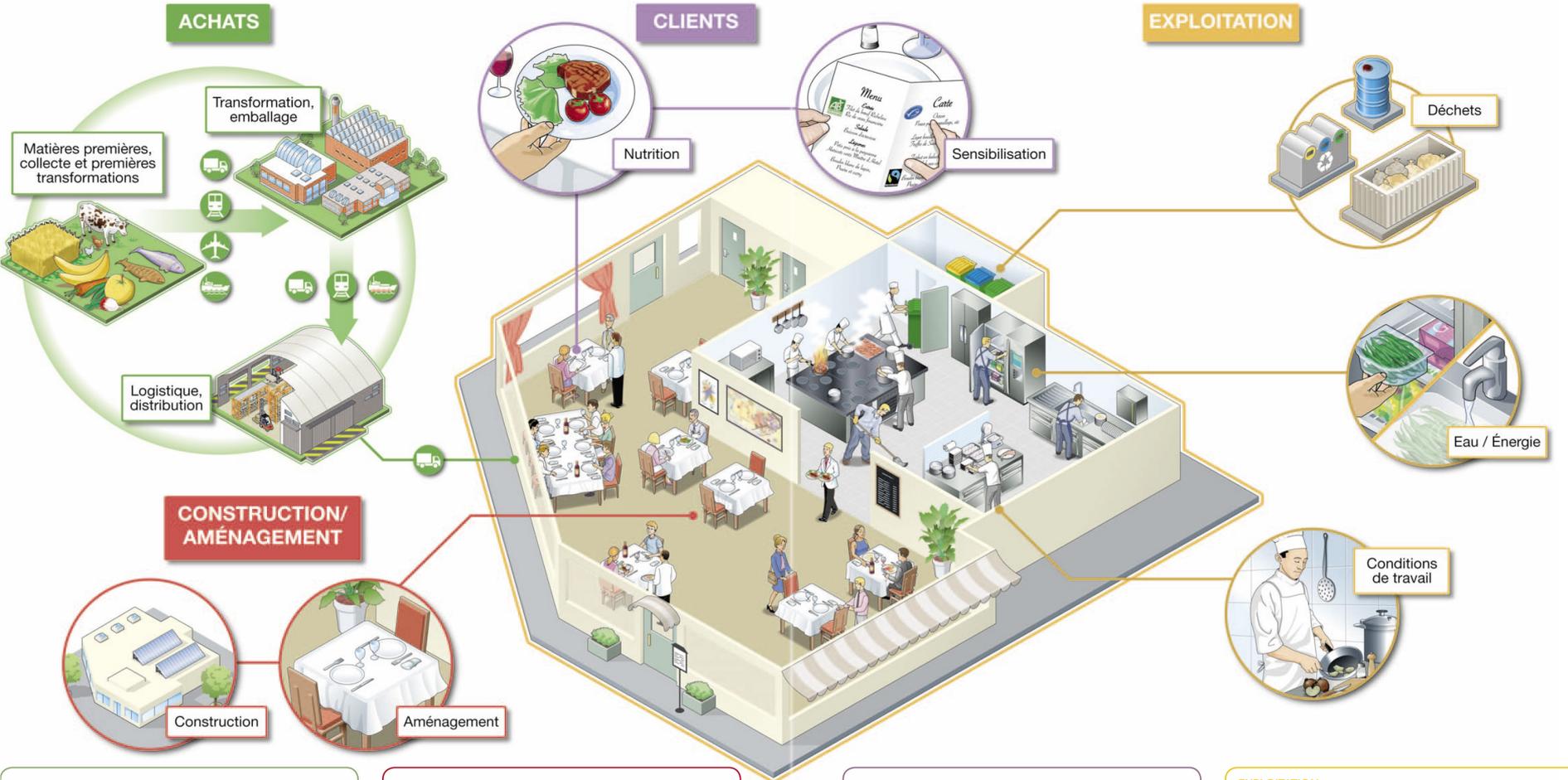
Made with Chartbuilder

Data: Eurmonitor



¿Qué podemos
hacer nosotros?

#RESTAURANTESOSTENIBLE



ACHATS

Matières premières, collecte et premières transformations

Transformation, emballage

Logistique, distribution

CONSTRUCTION/AMÉNAGEMENT

Construction

Aménagement

CLIENTS

Nutrition

Sensibilisation

EXPLOITATION

Déchets

Eau / Énergie

Conditions de travail

ACHATS

- Diminution de la consommation d'eau, d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture (utilisation d'engrais/pesticides, irrigation, mécanisation)
- Limitation de la pollution des sols par les produits phytosanitaires ou les déchets issus de l'élevage
- Diminution des émissions de gaz à effet de serre et pollution liées au transport des matières premières
- Réduction de la consommation d'énergie d'eau, pertes de nourriture liées à la transformation des produits
- Réduction du suremballage et des conservateurs, additifs utilisés pour préserver la fraîcheur et le goût des produits
- Limitation des émissions de gaz à effet de serre dues au stockage des produits frais et congelés et au transport des produits finis
- Amélioration des conditions de travail des ouvriers agricoles, agriculteurs...

CONSTRUCTION /AMENAGEMENT

- Conception ou rénovation écologique des bâtiments
- Réduction des consommations d'eau et d'énergie liées à la construction du bâtiment
- Utilisation de matériaux recyclés, recyclables et de récupération dans l'aménagement du restaurant
- Utilisation de peintures, vernis, colles éco-labelisées

CLIENTS

- Prise en compte de la valeur nutritionnelle dans la composition des menus et plats
- Réduction des quantités de sucre, sel ou graisses saturées utilisées en cuisine
- Sensibilisation des clients à la démarche développement durable du restaurant
- Promotion d'un régime alimentaire à faible impact environnemental
- Offre de plats à base d'ingrédients biologiques, équitables, locaux... répondant à la demande des clients
- Éducation à la diversité des saveurs et traditions culinaires
- Choix de produits labellisés offrant des repères aux clients
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagnement à une consommation d'alcool responsable

EXPLOITATION

- Réduction et substitution des emballages et consommables
- Tri sélectif des déchets sur site et compostage des déchets alimentaires
- Récupération et recyclage des huiles usagées
- Réduction de la consommation d'eau et d'énergie du restaurant
- Utilisation de produits d'entretien écologiques
- Protection de la santé et de la sécurité des salariés
- Amélioration des conditions de travail et consultation des salariés

1

Compra **PRODUCTOS** sostenibles

2

Cuida del **PLANETA**

3

Preocúpate por las **PERSONAS**



1 Compra **PRODUCTOS** sostenibles





1. PRODUCTO





- **LOCAL**
- **FRESCO**
- **ECOLÓGICO**
- **BIENESTAR ANIMAL**
- **PESCA SOSTENIBLE**
- **COMERCIO JUSTO**

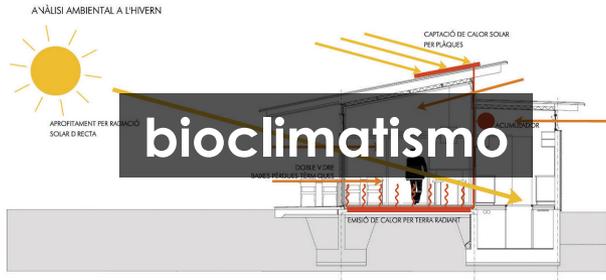


Usar solo lo necesario y apostar por productos de bajo impacto ambiental

2

Cuida del **PLANETA**





2. PLANETA





20%

de la energía anual
consumida
en un restaurante
se desperdicia



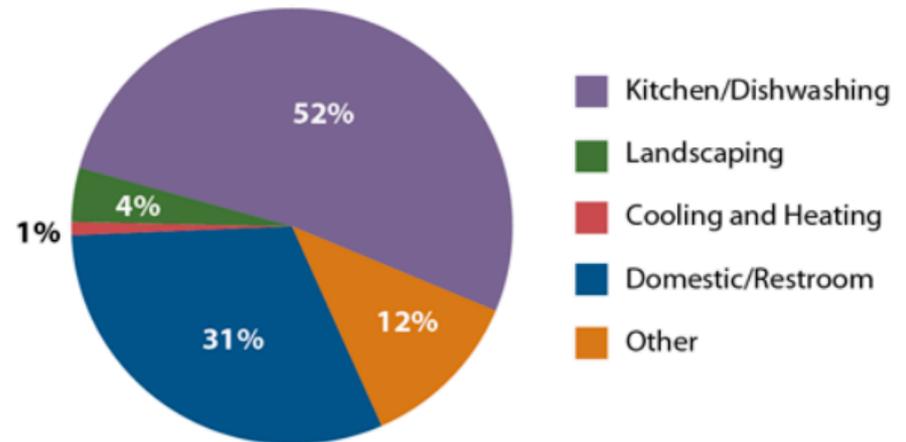
- Auditoría energética
- Equipos eficientes
- Monitorización consumo
- Formación personal





**Un restaurante de 120
menús consume
3.600 l/día de agua**

End Uses of Water in Restaurants





10%

de agua se desperdicia en fugas, errores de procesos y equipos poco eficientes.



- Evalúa y monitoriza el consumo
- Equipos eficientes
- Reparar fugas
- Formación personal



Los residuos

orgánicos



inorgánicos



¿Cuál es el problema?

1. Producimos muchos residuos: orgánicos e inorgánicos..

6.000 kg/año de residuos inorgánicos

9.000 kg/año de residuos orgánicos

8 Seat Ibiza

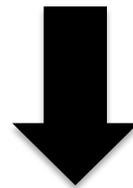


15 toros



¿Cuál es el problema?

2. En general, no estamos separando bien.



COSTE ECONÓMICO, AMBIENTAL Y SOCIAL



GESTIÓN DE RESIDUOS



1. COSTE ECONÓMICO



MATERIA PRIMA



RECURSOS HUMANOS



ENERGÍA Y AGUA



CAMBIO CLIMÁTICO



2. COSTE AMBIENTAL



DEFORESTACIÓN



GASES EI



**CONTAMINACIÓN
RECURSOS NATURALES**



En España, más de 2 millones de personas al año dependen de comedores sociales

Hablemos de dinero

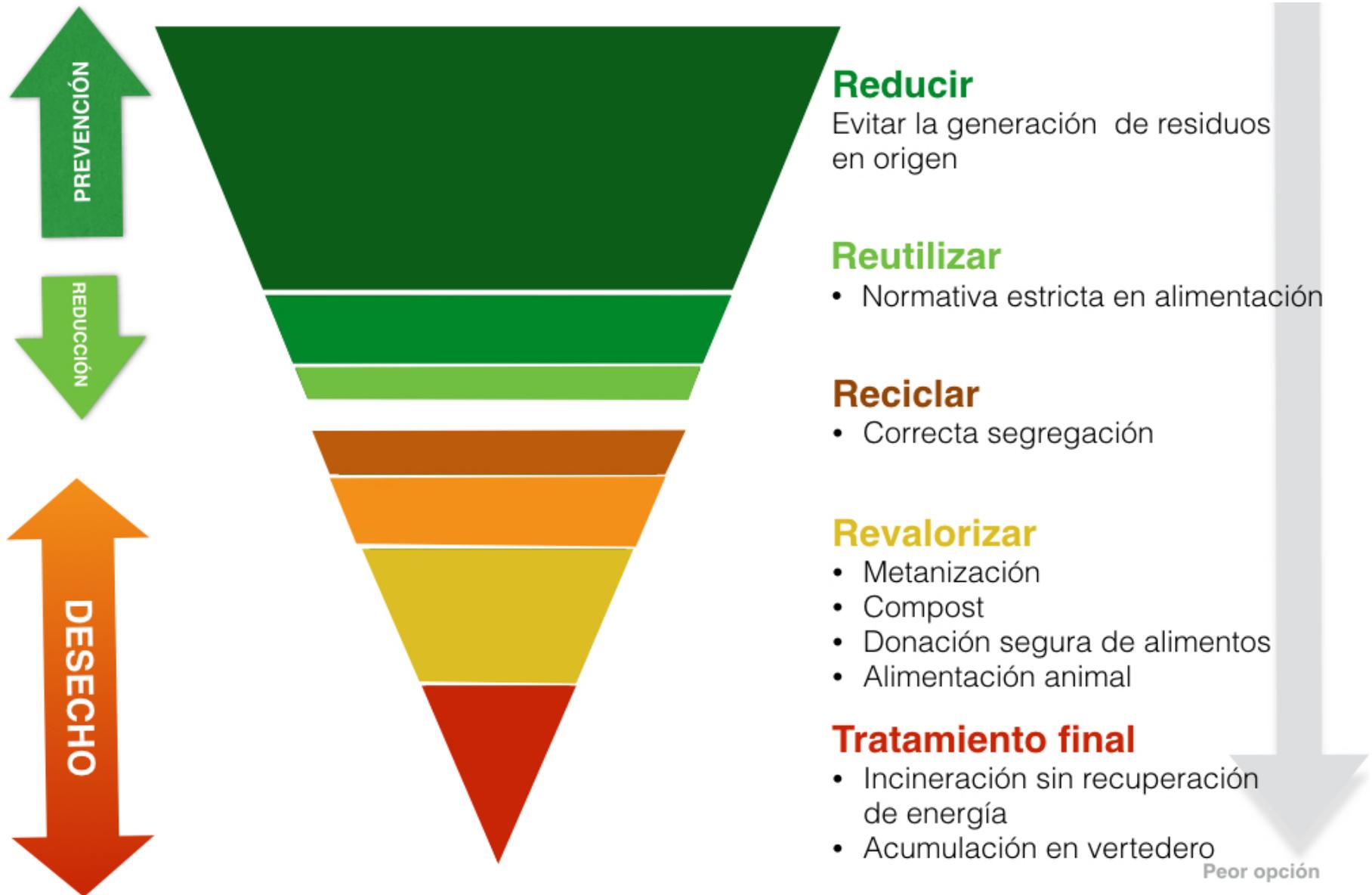
4-10% de les compres de restaurants acaba en la basura

120 comidas/día
10 kg/día = 9000 €/año
(costes directos)

No olvidemos costes indirectos



¿Qué podemos hacer?:





3 Preocúpate por las **PERSONAS**

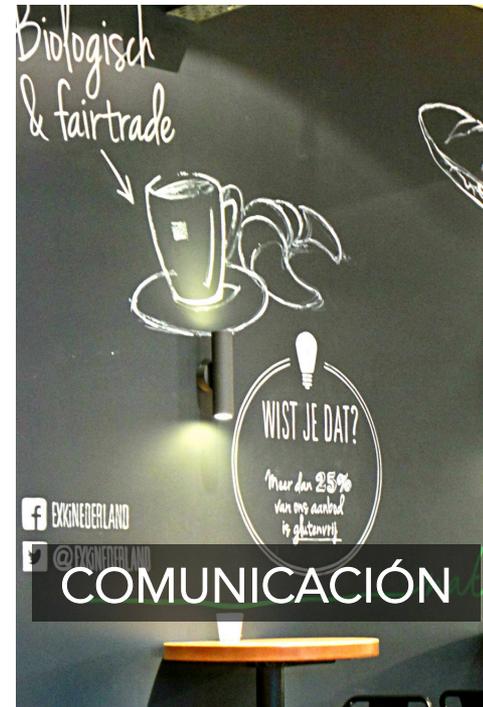


3. PERSONAS

El Meson de Cervantes Tapas	
CON PESCADOS Y MARISCOS Rollo de salmón ahumado relleno de escabilla rusa 2,50 4,50 8,00 Pimientos del pimiento rellenos de bacalao, con salsa de tomates frescos 3,00 4,50 7,50 Taco de bacalao con queso con crema de puerros y mermelada de piquillos 7,00 13,00 Salmorejo de mantisilla de cerdo, con arroz rojo y puré de garbanzos 7,00 13,00	CON CARNES Garaje de cerdo con miel de caña 2,80 5,50 9,50 Fillet de boudin relleno de berenjenas, puré de zanahorias con tubos y crema de entollos 7,00 13,00 Cupones a la barba con espinacas rebogadas 3,50 6,50 12,00 Añojo rojo a la plancha con emulsión de caillón y alcaparras 7,00 13,00 SIN CARNE NI PESCADO Bolitas espárgagos y alcachofas a la plancha 3,00 6,50 11,00 Plato de queso manchego viego 3,00 6,00 11,00 Provolone con pesto de tomates secos y ricotta 3,00 6,00 11,00 Panizas bravas 2,00 4,00 8,00 ENSALADAS Verduras de licorosa tomates cherry, alcachofas, espárgagos 5,50 11,00 De bolsa queso de cabra y frutos rojos 5,50 11,00 Escalada del César con pollo a la plancha 6,00 12,00
BEBIDAS Agua sin gas, refrescos, té frío 1,80 Agua con gas, Zumos, Aquecidos 2,20 Café 1,50 Café de cerveza Alhambra 2,50 Tuberías de Alhambra 3,00 Botellitas de Alhambra 3,50 Botellitas de Alhambra, Cieneguero 2,20 Botellitas de Alhambra reserva, Hainstock, San Miguel 2,80 Café o Té 1,20 Café doble 1,80	POSTRES Panorama de dulce de leche y nueces 4,00 Flan de huevo al melocchón de Málaga 4,50 Mousse de chocolate con frutos rojos 4,00 Tarta Tira de Mariana con helado de vainilla 4,50 Brownie de chocolate con frutos rojos y helado 4,50 Helado de chocolate y vainilla 3,70 Tiramisu 4,00 CONSULTAR POSTRES EL DÍA
VINOS Y COPAS Escalada de champiñones, puerro y queso de cabra 3,00 6,00 11,00 Riutto de calabaza y setas 3,00 6,00 11,00 Pasta de Boursin con tomates y huevo frito de ricotta 3,50 6,50 11,00 Pimientos del pimiento rellenos de queso manchego 2,50 4,50 8,00 Escalada de queso manchego y hojas verdes 5,50 11,00 Escalada de queso manchego y hojas verdes 6,00 12,00 Vinos y Copas Botellitas de Alhambra 2,50 Botellitas de Alhambra, Cieneguero 3,50 Botellitas de Alhambra reserva, Hainstock, San Miguel 2,80 Café o Té 1,20 Café doble 1,80 CONSULTAR CARTA O PIZZAS	BEBIDAS Agua sin gas, refrescos, té frío 1,80 Agua con gas, Zumos, Aquecidos 2,20 Café 1,50 Café de cerveza Alhambra 2,50 Tuberías de Alhambra 3,00 Botellitas de Alhambra 3,50 Botellitas de Alhambra, Cieneguero 2,20 Botellitas de Alhambra reserva, Hainstock, San Miguel 2,80 Café o Té 1,20 Café doble 1,80



RELACIONES
COMERCIALES Y
LABORALES



COMUNICACIÓN

MENÚ SALUDABLE E INCLUSIVO

El Meson de Cervantes Tapas

CON PESCADOS Y MARISCOS

tapas - 1/2 raciones - raciones	tapas - 1/2 raciones - raciones
RULO DE SALMÓN AHUMADO relleno de ensaladilla rusa 2.50 4.50 8.00	GAMBAS REBOZADAS con miel de caña 2.80 5.50 9.50
PIMIENTOS DEL PIZULLO rellenos de bacalao, con salsa de tomates frescos 3.00 4.50 7.50	FILETE DE DORADA envuelto en berenjenas, puré de zanahorias confitadas y crema de enebro 7.00 13.00
TACO DE BACALAO COMITADO con crema de puerros y mermelada de pizullos 7.00 13.00	CHIPIRONES A LA SARTÉN con espinacas rehogadas 3.50 6.50 12.00
SALMÓN A LA MANTECUILLA DE HIERBAS , con arroz negro y puré de garbanzos 7.00 13.00	ATÚN ROJO A LA PLANCHA con emulsión de coliflor y alcáparas 7.00 13.00

SIN CARNE NI PESCADO

tapas - 1/2 raciones - raciones	tapas - 1/2 raciones - raciones
BOLETUS , espárragos y alcachofas a la plancha 3.00 6.50 11.00	QUICHE de champiñones, puerro y queso de cabra 3.00 6.00 11.00
PLATO DE QUESO MANCHEGO VIEJO 3.00 6.00 11.00	RISOTTO de calabaza y setas 7.00 13.00
PROVOLTA con pesto de tomates secos y rúcula 3.00 6.00 11.00	PORRA DE ANTEQUERA con tomates y huevo frito de codorniz 2.50 4.50 8.00
PATATAS BRAVAS 2.00 4.00 8.00	PIMIENTOS DEL PADRÓN 2.50 4.50 8.00

ENSALADAS

tapas - 1/2 raciones - raciones	tapas - 1/2 raciones - raciones
VARIEDAD DE LECHUGAS tomates cherry, alcachofas, espárragos 5.50 11.00	DE ESPINACAS , lechugas, espárragos, queso manchego y nueces 5.50 11.00
DE RÚCULA queso de cabra y frutos rojos 5.50 11.00	ENSALADA TIBIA DE ATÚN pimientos asados y hojas verdes 6.00 12.00
ENSALADA DEL CÉSAR con pollo a la plancha 6.00 12.00	

CON CARNES

tapas - 1/2 raciones - raciones	tapas - 1/2 raciones - raciones
JAMÓN IBÉRICO seleccionado 4.00 8.00 14.00	PINCHO DE POLLO macerado en limón y azafrán, con arroz basmati 6.00 9.00
JAMÓN IBÉRICO con espárragos y alcachofas a la plancha y porra antequerana 4.00 8.00 14.00	CROQUETAS CASERAS de puchero 3.00 5.00 9.00
TAPA DE MORCILLA , batatas y huevo de codorniz 3.50 7.00 13.00	ALBÓNDIGAS en salsa de tomate, con arroz 3.00 5.00 8.00
FLAMBRQUIN de jamón serrano y queso de oveja, con patatas bravas y chutney de tomate 6.00 9.00	MOLLEJAS DE CORDERO con puré de patatas y chimichurri 3.50 7.00 13.00
SECRETO IBÉRICO con calabaza asada y mermelada de piña 7.00 13.00	ENTRECOTE ARGENTINO con patatas asadas, ensalada y chimichurri 9.00 16.00
ESTOFADO DE CORDERO con cous cous y hierba buena 3.00 6.00 12.00	ESTOFADO de jabalí al vino dulce de Málaga, con tortilla rostí 8.00 14.50

POSTRES

PANQUEQUE de dulce de leche y nueces 4.00	FLAN DE HIGOS al vino dulce de Málaga 4.50
MOUSSE DE CHOCOLATE con frutos rojos 4.00	TARTA TIBIA DE MANZANA con helado de vainilla 4.50
BROWNIE DE CHOCOLATE con frutos rojos y helado 4.50	HELADO de chocolate y vainilla 3.70
TIRAMISÚ 4.00	

CONSULTAR POSTRES EL DÍA

BEBIDAS

Agua sin gas, refrescos, té frío	1.80
Agua con gas, Zumos, Aquarius	2.20
Caña de cerveza Alhambra	1.50
tubo de cerveza Alhambra	2.50
pinta de cerveza Alhambra	3.00
jarra de cerveza Alhambra	3.50
Botellín de San Miguel, Cruzcampo	2.20
Botellín de Alhambra reserva, Heineken, San Miguel 1516	2.80
Café o Té	1.20
Café doble	1.80



VINOS Y COPAS

Consultar carta o pizarras

MÁS

FRUTAS Y VERDURAS
ALIMENTOS INTEGRALES
PRODUCTOS FRESCOS
ACEITE DE OLIVA
CALIDAD

MENOS

PRECOCINADOS
CARNES

CONSIDERA

RELIGIÓN
IDEOLOGÍA
ENFERMEDAD



RELACIONES LABORALES Y COMERCIALES **JUSTAS**



- **Informar y sensibilizar**
- Transparencia + trazabilidad = **confianza**
- Dar valor a las **acciones**
- Comunicación **creativa** y **proactiva**

Grupo Deluz & CÍA (Santander)



8 M €/año facturación
42.000 clientes/mes
7 restaurantes
170 puestos de trabajo

- Empleados de inserción sociolaboral
- Formación y promoción empleados
- Conciliación vida familiar
- Empleados distintas edades
- Turnos seguidos
- Baja rotación de personal
- Planificación menú con proveedores eco y local
- Carnes eco y locales, pesca sostenible, y comercio justo



www.bacoa.es

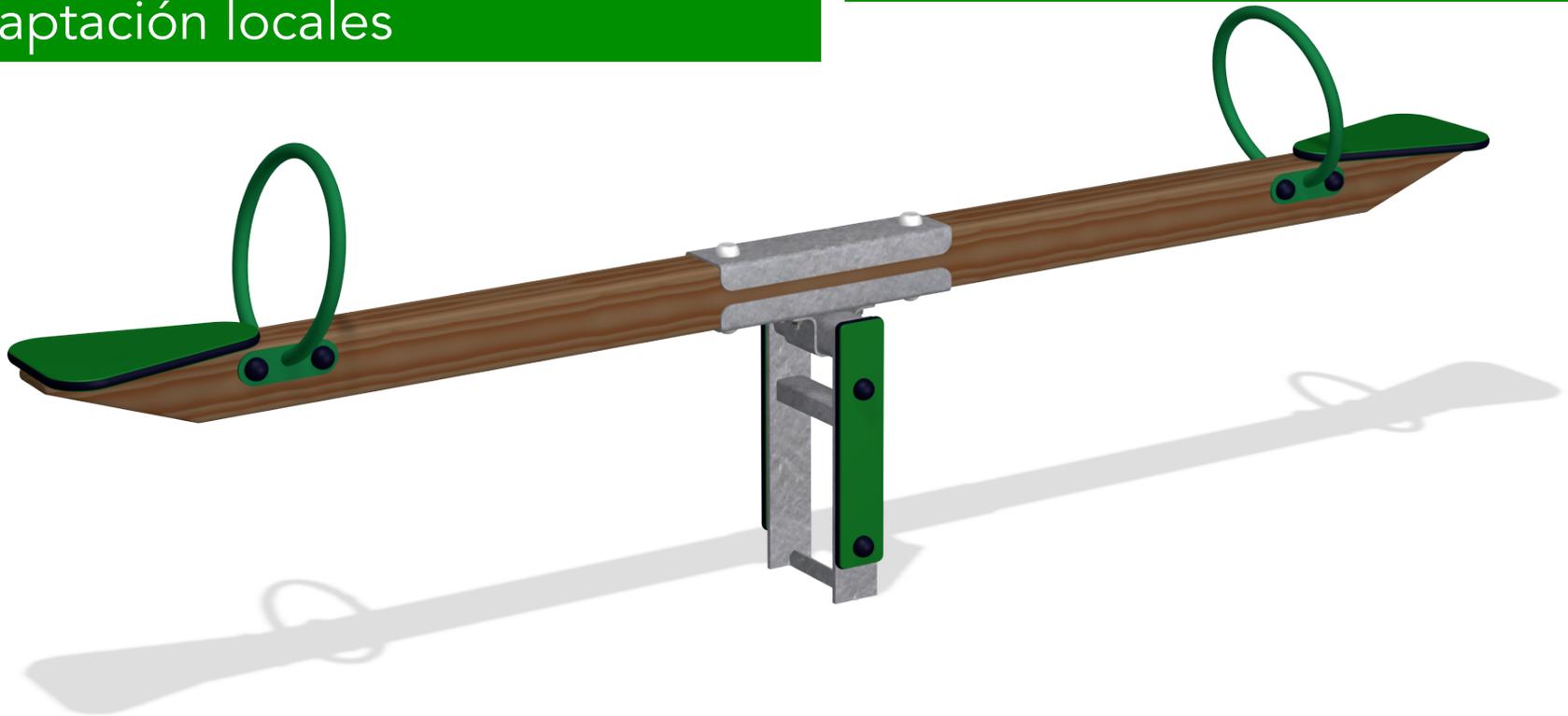


www.enaparte.es

¿Cuánto vale ser sostenible?

Alimentos y productos sostenibles
Inversión en equipos
Formación
Adaptación locales

Eficiencia energética
Reducción del despilfarro
Reducción residuos
Consumo responsable de agua
Bioclimatismo



Algunos casos de éxito:



DIEGO LÓPEZ (GALICIA)



LASAL DEL VARADOR (CAT)



AZURMENDI (PAÍS VASCO)



MAMA CAMPO (MADRID)



Beneficios de ser un #restaurantesostenible

1. Reducimos **el impacto ambiental**
2. Mejora nuestra **imagen**
3. **Nos avanzamos** a la normativa
4. **Reducimos costes** operativos

A high-speed train, primarily yellow and blue, is shown in motion on a track. The background is heavily blurred, conveying a sense of rapid movement. The train is positioned in the lower-left quadrant of the frame, moving towards the upper-right. The overall scene is set against a backdrop of green fields and a clear sky.

**“La alimentación y la
gastronomía del
futuro, serán
sostenibles o no serán”**



#GASTROFORUMCSHG



II FORO GASTRONÓMICO
DE TURISMO
DE GALICIA

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Gastronomía Sostible, Solidaria e Saudable



22-23 MAIO

2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTIBLE
PARA EL DESARROLLO

POBRADOIROS
MEDICINA
DEMOSTRACION
DEGUSTACIONES
FERTILIDADES
GASTRONOMICAS



Isabel Coderch Vergés
Especialista en restauración sostenible
@telosirverde
www.telosirverde.com