Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Chaquetillas ecológicas de Circoolar para las empresas de restauración más sostenibles

28-02-2023

Fundación Restaurantes Sostenibles (FRS) reunió el pasado 23 de febrero a diversas empresas y profesionales de la restauración que destacan por su compromiso con la sostenibilidad. El encuentro se organizó para presentar las conclusiones obtenidas en 'Cubik Hub 2022' (un espacio de debate entre profesionales del sector sobre temáticas actuales) y para premiar a empresas y profesionales que han destacado durante el 2022 por su compromiso y constante trabajo en torno a la sostenibilidad (entre los premiados se encontraba la compañía de restauración colectiva Serunion).

En ese contexto Circoolar, una compañía de diseño y comercialización de ropa laboral ecológica, hizo entrega de chaquetillas profesionales a los galardonados y delantales a las nuevas generaciones del sector que están formándose en el máster de Gastronomía Sostenible de la escuela de hostelería CETT (Barcelona).

Luis Ribó, gerente de Circoolar destacó durante la entrega, la importancia de vestir determinado tipo de uniformidad a la hora de impulsar los compromisos con la sostenibilidad, así como la necesidad de implicar a los equipos y comunicar los valores del negocio.

A través del ecodiseño, todos los uniformes sostenibles de Circoolar se adaptan a las necesidades de los empleados y están confeccionados para minimizar los impactos medioambientales y facilitar su posterior reciclaje."

Emma G. Cabanas, *project manager* de la Fundación fue la encargada de presentar las conclusiones obtenidas a lo largo de todas las reuniones celebradas en 2022 en Cubik Hub, entre las que destacó:

- La importancia de **crear ecosistema**. Cada individuo tiene un conocimiento y unas capacidades determinadas pero, por mucha experiencia que uno tenga, rodearse y dejarse ayudar por otras personas y equipos es lo que enriquece las experiencias y la evolución del sector.

- El **conocimiento** y la **formación** como puntos claves para alcanzar una restauración más sostenible, con equipos estables y personas que que valoren y revaloricen su trabajo.
- El reconocimiento de aquellos que trabajan bajo los parámetros de sostenibilidad y bienestar del personal llegará a través de una **buena comunicación** por parte de las propias empresas de restauración y una **mayor visibilidad** por parte de medios de comunicación y los profesionales del sector que tienen el altavoz y la visibilidad.
- Es necesario el **apoyo y la implicación de las administraciones** para la adopción de medidas sostenibles y el cumplimiento de las exigencias que se les demanda.

Un proceso basado en los principios de la economía circular y con impacto social

Además de un diseño y producción sostenible, Circoolar logra el residuo casi cero mediante su servicio de recogida. A finales del año pasado, la compañía lanzó una campaña para reciclar el residuo textil de la ropa laboral desechada y convertirlo en fieltro 100% trazable o en nuevo hilo y tejido que a través de la confección en talleres sociales, se transforman en productos de uso para *merchandising* y/o nuevas prendas laborales.

Desde Circoolar se trabaja en soluciones innovadoras que permiten transformar el problema medioambiental y de negocio que genera la acumulación de residuo textil procedente de viejas uniformidades, en una oportunidad de creación de valor tanto para el planeta y la sociedad, como para la propia compañía y sus grupos de interés (internos y externos).

Contacta con **Circoolar** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Circoolar lanza su campaña de residuo cero para el reciclaje textil de la ropa de uniformidad
- El valor de vestir al personal de la restauración colectiva, de forma ética y sostenible

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.