

El comedor 360° de Inditex protagoniza un desayuno sobre colectividades y sostenibilidad

Miércoles, 18 de diciembre 2019

El PEMB (Plà Estratègic Metropolità de Barcelona) reunió a 80 personas, en el espacio Terra Veritas de Barcelona, para hablar del reto de la sostenibilidad en colectividades; una reunión en la que se concluyó que se pueden compaginar calidad, sostenibilidad y precio. El comedor 360° de Inditex, fue el protagonista de la jornada, como un ejemplo de buenas prácticas que se podría reproducir en otros modelos de restauración colectiva.

El pasado 13 de diciembre se celebró en Barcelona un desayuno estratégico organizado por PEMB (Plà Estratègic Metropolità de Barcelona) bajo el título 'Residuo cero y restauración colectiva? Cómo implementar la sostenibilidad a gran escala'. En él intervinieron **Isabel Coderch**, consultora en restauración sostenible de [Te lo sirvo verde](#) y colaboradora de 'Restauración Colectiva', y **Álex Lozano**, director de Desarrollo de Negocio de Sodexo, empresa que gestiona los cuatro comedores de Inditex, que funcionan bajo el llamado 'concepto 360°'. Desmontar el mito de que avanzar hacia la sostenibilidad encarece la restauración colectiva, el poder de las colectividades en la lucha contra la emergencia climática y que la filosofía 360° de Inditex es completamente reproducible en otros espacios de restauración colectiva, fueron algunas de las conclusiones a las que se llegaron.

Las colectividades, motor de cambio hacia un sistema más sostenible

Isabel Coderch empezó aportando los datos genéricos del sector, incidiendo en que la restauración social y colectiva tira anualmente 56 toneladas de comida (se calcula que en los comedores escolares se desperdician unos 60/90 g de comida por menú, en empresas entre 90 y 100 g, y en hospitales entre 200 y 300 g por menú). A pesar de ello, *"las colectividades son un motor de cambio muy potente que puede actuar de acelerador de la transición hacia un sistema más saludable y sostenible, y puede contribuir a luchar contra la emergencia climática"*, aseguró. Pero, ¿de qué hablamos cuando hablamos de restauración colectiva sostenible? Alimentos, productos, menús, residuos, despilfarro, mobiliario y construcción, movilidad, energía y agua, concienciación y compromiso social.

De todo lo que se puede hacer e implica caminar hacia los ODS de Naciones Unidas, Isabel habló de tres temas fundamentales y que se deben abordar de inmediato en colectividades: la prevención de residuos, la prevención del derroche alimentario y la promoción de la alimentación sostenible (con alimentos locales, ecológicos, de temporada, y la reducción del consumo de carne).

Pero, ¿es sostenible económicamente ser sostenible? *"Es verdad que inevitablemente hay criterios de gestión que implican más inversión en maquinaria, en formación de equipos y los alimentos ecológicos son más caros; pero hay otros criterios que permiten reducir costes como por ejemplo reducir el desperdicio, ser más eficientes energéticamente o reducir los envases de un solo uso"*, explicó Coderch, quien puso como ejemplo el impacto ambiental, social y económico del desperdicio alimentario en un hospital de 200 camas con datos reales: en un año se lanzaron 153 toneladas de comida que suponían 380.000 € invertidos en alimentos que terminaron en la basura, y 300 toneladas de CO₂ emitidas en la atmósfera.

En definitiva, para Coderch, el sector de la restauración colectiva es un sector que consume mucha energía y genera muchos residuos pero tiene mucho poder para cambiar la manera de hacer negocios y concienciar a los usuarios. *"Hay que aprovechar la ola de conciencia climática y todos los agentes implicados deben trabajar para el cambio: las administraciones públicas, las entidades y las empresas. Sin la implicación de todos a nivel individual y colectivo, el cambio no será posible"*, concluyó.

El comedor 360° de Inditex, un ejemplo de buenas prácticas

Por su parte, Alex Lozano explicó el modelo de restauración 360° que Inditex y Sodexo han implantado en Arteixo, un modelo que quiere *"marcar la diferencia, llevar a cabo acciones que contribuyan al cambio real y permitan avanzar hacia una sociedad más sostenible. Se trata de una iniciativa pionera –aseguró Lozano–, ya que el concepto tiene la certificación 'Leed Oro', un certificado que se otorga por su eficiencia energética en las instalaciones e integración de energías renovables, y el reconocimiento slow food, el primer gran comedor de empresa en Europa en conseguirlo"*.

Un comedor 360° supone una mejora en la calidad de los productos, el compromiso con una dieta saludable, generación de valor y ayuda a dinamizar el sector primario de la localidad donde está ubicado, en este caso, Galicia. *"Comer en un restaurante 360° supone vivir una experiencia de usuario diferente, que tiene en cuenta cada detalle para proteger la salud y el bienestar de las personas y del planeta"*, detalló el responsable de Sodexo, quien avanzó que próximamente se abrirán también comedores de este

tipo en Bershka (Tordera y Palafox) o en la sede central de La Caixa. Los cuatro comedores de Inditex en Galicia actualmente sirven 4.700 menús diarios.

¿Cuáles son los objetivos? Protección y regeneración del entorno, reducción del impacto sobre el clima y los recursos naturales, alimentación sana y responsable, impulso a los productores locales, apuesta por las variedades y razas autóctonas, concienciación y cambio de actitud social y cuidado de los trabajadores y trabajadoras, poniendo las personas en el centro. Por eso, hay 6 líneas de actuación: productos locales, buen uso de los recursos y las materias primas, economía circular con el objetivo del residuo cero, un espacio sostenible, ambiente confortable y con buenos hábitos alimenticios y libre de plástico.

Cabe destacar también la intervención del coordinador general del PEMB, **Oriol Estela**, quien aseguró que *“la cuestión alimentaria es un eje clave en la lucha contra el cambio climático y para nosotros focalizar lo que es estratégico en el sector ha sido uno de los factores que hemos trabajado de manera más intensa en los últimos años”*. Estela recordó que este precisamente fue el motivo de contribuir a postular Barcelona como Capital de la Alimentación Sostenible para el 2021. *“La restauración colectiva es de vital importancia por la capacidad de impacto que tiene. Hospitales, universidades, escuelas, residencias, centros de investigación... son entidades que están en el territorio y que tienen una gran capacidad de consumo, además de un importante impacto cuantitativo y cualitativo en las zonas”*.

- [Presentación de Isabel Coderch](#).
- [Presentación de Álex Lozano](#).

Noticias Relacionadas

- [Inditex, el comedor responsable que sirve 1.600 comidas diarias, cuidando salud y entorno](#)
- [Cinco claves para un servicio de restauración medioambientalmente responsable](#)
- [El sector sociosanitario ante el desafío de ser el mayor generador de residuos de la RC](#)
- [Barcelona presenta un informe sobre la huella ecológica de los comedores escolares](#)