



Equipos altamente eficientes y de gran productividad son una de las claves del éxito en 'Foodtopía 1.800w'. ©Foodtopía\_1800w.

## 'Foodtopía 1.800w', la revolución de la tecnología al servicio de la sostenibilidad

27-01-2016

**El Parque Científico de Murcia cuenta desde hace tres meses con un restaurante / comedor universitario que se está convirtiendo en la atracción del recinto para docentes, alumnos y trabajadores. Se trata del concepto 'Foodtopía 1.800w', un restaurante que viene a demostrar que hacer las cosas 'de otra manera' es posible.**

Lo primero que llama la atención del local, además de las diferentes 'llamadas' a la sostenibilidad, son los precios. Menús a 4 € y raciones para llevar en fiambra a 1 € bien valen una primera visita; si además resulta que la comida es buena, toda elaborada con productos de proximidad y ecológicos, el ambiente y servicio agradable, y la filosofía general basada en criterios de sostenibilidad y eficiencia, ya tenemos la cuadratura del círculo.

Según palabras de **Norberto Navarro**, uno de los artífices del proyecto, *"estamos contentísimos con los resultados; cada día damos de comer a unas 200 personas en un local de 70 y el boca-oreja ha convertido el concepto en un fenómeno mediático. La verdad que servir un menú sano, seguro, sabroso y sostenible a 4€ no ha sido tarea fácil pero se está demostrando que es posible"*.

### Tecnología al servicio de la eficiencia y la productividad

Gran parte del éxito del concepto se debe a la tecnología. Tal como explica Navarro, *"contamos con un piano en la cocina único; muy diferente tecnológicamente a la mayoría de cocinas. Se trata de una serie de equipamientos altamente eficientes y de gran productividad que abaratan mucho los costes. Son todo prototipos que hemos perfeccionado para comercializar en breve y con los que se puede llegar a dar de comer hasta a 800 personas con sólo dos profesionales controlando todos los procesos y elaboraciones. La cocina del comedor del 'Foodtopía 1.800w' aprovecha y combina las mejores cualidades de las cocinas de colectividades, las industriales y las cocinas de los restaurantes comerciales"*.

Un horno a vapor de altas presiones que puede funcionar como cocedero o como marmita; un superwok con rascadores; un horno

de vapor atmosférico; una turbo-pasadora con una producción de 100 kg/hora; y una salamandra de cinco niveles gastronorm de alto rendimiento, son algunos de los prototipos, con tecnología de [Aurum Process](#), que se están utilizando en el nuevo restaurante ([detalle de alguno de los equipos](#)).

Todos ellos son equipos que cuentan con tecnología para ser rápidos, eficientes, de alta productividad y sostenibles. Se trata de tecnología muy innovadora adaptada al concepto general de sostenibilidad.

### **Dieta mediterránea, con platos tradicionales de la zona y toques asiáticos**

'Foodtopía 1.800w' ofrece un menú completo con dos primeros a elegir, dos segundos y postre. Se ofrecen platos tradicionales (potajes, *olletes*, arroces...), ensaladas, pastas, woks... comida puramente mediterránea con toques asiáticos y, sobre todo, elaborada con productos de proximidad y verduras 100% ecológicas gracias al acuerdo al que se ha llegado con una finca de la zona.

El restaurante no utiliza tampoco envases de ningún tipo; *“de hecho, no tenemos latas de refresco—comenta Norberto—. Para beber ofrecemos agua sin embotellar, vino ecológico y cerveza ‘Estrella de Levante’ ya que tenemos la fábrica a un km del restaurante”*.

Además del menú este nuevo concepto ofrece también un servicio de *take away* basado en el concepto de la 'fiambarrera inversa', es decir, que el cliente lleva su propia fiambarrera de casa y se la llenan con una ración de entre 350/400 g, por sólo 1 €.

Tal como explica Norberto Navarro, *“este servicio del tupper está creciendo exponencialmente. Incluso algunas personas comen aquí pero llenan el tupper para llevárselo a casa. Ahora además hemos montado una terraza exterior y muchos estudiantes vienen con la fiambarrera y comen en las mesas de fuera”*.

### **Despetrolizar la dieta y ahorrar energía**

Más allá del ajustado precio y de las cualidades y calidades de la comida que se sirve en 'Foodtopía 1.800w', Norberto Navarro hace hincapié en la filosofía global que existe detrás del concepto. *“El mundo de la alimentación depende demasiado del petróleo —comenta el responsable de Foodtopía—; los largos recorridos de las mercancías, los gastos que supone la producción, la utilización de envases para todo, la energía utilizada... el sector alimentario utiliza demasiada energía de procedencia fósil. En España gastamos una media de 2.500w por persona y día. Sólo con que nos alimentásemos en conceptos que funcionasen como el nuestro, ese gasto se vería reducido al 1.800w lo que representaría un ahorro nacional tremendo. Si además tenemos en cuenta los beneficios de este tipo de alimentación sobre la salud, ese ahorro se extrapolaría también al gasto sanitario e influiría en la exclusión, la crisis climática y el desarrollo de las economías locales”*.



**Ana Turón**, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com), único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:  
[aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com) / [Linkedin](#).