



The world's first sustainable fish airport



Heathrow

Heathrow se convierte en el primer aeropuerto del mundo, acreditado en pesca sostenible

18-06-2019

Heathrow se convierte en el primer aeropuerto del mundo acreditado en pesca sostenible. La iniciativa surge del propio aeropuerto e involucra a todos los restaurantes y proveedores de alimentos de sus cinco terminales. Los restaurantes del aeropuerto londinense, ofrecen más de 20 especies distintas de peces pero las más populares son el atún y el salmón, ambas, especies con un fuerte impacto ambiental en nuestros ecosistemas marinos.

Los restaurantes cuyos menús aún incluyen peces pertenecientes a la 'lista roja', considerados por la *Marine Conservation Society* como los menos sostenibles, se han comprometido a eliminarlos para junio de 2020. Los peces en esa categoría incluyen el salmón del Atlántico salvaje, el atún rojo y los camarones procedentes de granjas no certificadas.

Heathrow es el aeropuerto más grande de Europa. Atiende a unos 80 millones de pasajeros al año en cinco terminales y sirve aproximadamente cuatro millones de platos con pescado al año. Los restaurantes de Heathrow ofrecen más de 20 especies distintas de peces pero las más populares son el atún y el salmón. La cría y pesca de ambas especies tienen un fuerte impacto ambiental en nuestros ecosistemas marinos, y por ello hace tiempo que se plantea la necesidad de apostar por modelos de pesca más respetuosas con el planeta y sus animales.

Heathrow, Sustain y SRA se unen por la pesca sostenible

La acreditación fue otorgada por la *Sustain* (entidad inglesa que trabaja por la alimentación y agricultura sostenible), que verificó las políticas de abastecimiento de los 37 proveedores de restaurantes y cafés del aeropuerto en colaboración con la *Sustainable Restaurant Association* Heathrow.

Como parte del proyecto, todos los puntos de venta se han comprometido a adoptar una política de compra de pescado sostenible en la que se deben "evitar las peores opciones" (eliminando los peces de clasificación roja), "promover las mejores opciones" (incorporando especies de peces más sostenibles en los platos y menús) y "mejorar el resto" (por ejemplo, mediante la búsqueda de alternativas más sostenibles a los pescados clásicos).

Tal como comenta **Ben Crowley**, el jefe de alimentos y bebidas de Heathrow, *“el proceso completo para alcanzar la acreditación ha incluido la revisión de la especies favoritas, como el bacalao y el salmón, para que cumplan con los más altos estándares de sostenibilidad, adaptando las recetas a los nuevos ingredientes. Se ha introducido también especies poco habituales como el abadejo, y se han reformulado los menús para que la elección de las opciones sostenibles sea clara y sencilla de identificar. Los visitantes deben estar entusiasmados y orgullosos de no tener que preocuparse por el origen de su pescado cuando comen en el aeropuerto de Heathrow. Estoy particularmente orgulloso de las empresas que han aprovechado esta oportunidad para cambiar el pescado suministrado en toda su empresa, no solo en los puntos de venta de Heathrow. Heathrow ha demostrado que los aeropuertos pueden ser catalizadores para el cambio, y espero que en breve otros aeropuertos se unan a esta iniciativa”*

Despertando la conciencia ambiental en los restaurantes de Heathrow

Algunos grupos de restauración nacionales con presencia en Heathrow quieren ir más allá de aplicar la pesca sostenible solo en sus locales del aeropuerto. La cadena de ‘Sushi Yo!’, ha decidido extender la iniciativa a todos sus restaurantes, 71 en total. El grupo italiano de restaurantes ‘Carluccio’ ha empezado a ofrecer mariscos británicos sostenibles pero menos conocidos y ‘Delaware North’ ha excluido a todos los peces a los que la Sociedad de Conservación Marina no ha reconocido como pesca sostenible.

Simon Heppner, director de la SRA, que ha brindado a Heathrow asesoramiento sobre sostenibilidad en diversos temas desde 2013 ha asegurado que *“con más de 80 millones de personas que pasan por el aeropuerto cada año, Heathrow tiene un papel importante que desempeñar para crear conciencia sobre el desafío al que nos enfrentamos por la disminución de las especies de peces. La buena disposición de todos los socios para participar en este esfuerzo de colaboración y para realizar cambios en su abastecimiento y menús ha sido clave en el éxito del proyecto”*.

Noticias Relacionadas

- Por primera vez en la historia despegamos un vuelo 100% libre de plástico de un solo uso
- Curiosidades sobre los menús de avión: del lujo al low cost en menos de 100 años
- El negocio de la restauración al viajero encadena cuatro años de crecimiento
- Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones



Isabel Coderch es fundadora de [Te lo sirvo verde](#). Consultora y formadora en el ámbito de la alimentación y la restauración sostenible; especialista en restauración social y colectiva. Escribe, imparte seminarios y ayuda a empresas que quieren ser ‘más verdes’. @: isabel@telosirvoverde.com. ([Todos los artículos](#))