



Inditex, el comedor responsable que sirve 1.600 comidas diarias, cuidando salud y entorno

22-07-2019

Inditex ha diseñado un concepto de comedor 360 grados, que apuesta por proveedores de kilómetro cero, cuida el impacto medioambiental y controla el desperdicio de alimentos. Reproducimos a continuación un artículo escrito por Paz Álvarez publicado en 'Cinco Días', en el que diversos profesionales que han intervenido en el proyecto dan su opinión sobre el concepto y su implementación. ¡Enhorabuena a todos por el trabajo!

Dicen que en la sede de Inditex en Arteixo (A Coruña), el Almax para aliviar digestiones pesadas caduca en el botiquín del servicio médico. Que los empleados coman sano es uno de los desvelos de **Amancio Ortega**, que acostumbra también a almorzar en la cantina de la empresa. Como también le preocupa el despilfarro de alimentos, el medio ambiente y que los pequeños productores locales generen negocio alrededor de la multinacional textil, que da empleo en todo el mundo a 170.000 personas, con una facturación en 2018 de 26.145 millones de euros.

Para ello, han desarrollado, en el centro logístico de Zara de la citada localidad gallega, un concepto innovador de comedor 360 grados, único en el mundo, con una superficie de 4.800 metros cuadrados, repartidos en dos plantas: en la superior, el restaurante, y en la plana baja, la zona de producción, ya que se trabaja con productos de primera gama. En apenas un año de funcionamiento, ha conseguido la certificación LEED Oro (por su eficiencia energética en las instalaciones e integración de energías renovables) y reconocimiento, por parte de la asociación ecogastronómica Slow Food, como restaurante de kilómetro cero, siendo el primer gran comedor de empresa de Europa en lograrlo.

Gestionado por Sodexo y atendido por 75 empleados del proveedor gastronómico, sirve más de 1.600 comidas diarias, según la última memoria económica de la compañía, y compra el 65% de los productos a proveedores locales. Es el caso de **Bárbara Rivera**, propietaria de Agronuquel, que abastece al comedor de Inditex de la rúcula que cultiva a 50 kilómetros de Arteixo, en una hectárea de terreno con certificado ecológico, en la localidad de Neda. *“Les proveemos de unos diez kilos de este brote a la semana, aunque ahora en verano vamos a introducir canónigos y berros, porque lo que buscan es un producto fresco, ecológico y de cercanía”*, explica Rivera.

Más de 150 kilos de pescado fresco, también de kilómetro cero, sostenible, de cerco (bajura) y capturado artesanalmente, llegan a diario tanto a la sede de Zara como a la de Pull & Bear en Narón, procedente de Pescados Loureda, proveedor de merluza, abadejo, pota, lirio (bacaladilla), bacalao... *“Todo tiene que ser de temporada. Mi historia es un poco romántica, porque yo trabajé en Zara durante tres años, pero no seguí y esa fue una espina que me quedó clavada, así que ahora es un orgullo servirles el pescado y formar parte de esa gran familia”*, recuerda la propietaria, **Mónica Pereira**, quien asegura que el encargo que recibió fue el de proveer de dos tipos de pescado, para cocinar a la plancha y para preparar en guiso tradicional, *“además de que fuera de aquí, por lo que se favorece la economía local y un comercio justo”*.

El objetivo, añade el director de la división de empresas de Sodexo, **Pablo Lozano**, era eliminar barreras logísticas e intermediarios, además de embalajes y envases. *“Fue un reto desde todos los puntos de vista, desde la búsqueda de esos proveedores, a la adaptación de las instalaciones, ya que, por ejemplo, las patatas llegaban con tierra, directamente desde el huerto, y había que lavarlas y procesarlas en cocina. Es una pequeña muestra de todos los cambios que se tuvieron que hacer”*, añade Lozano, que detalla que invirtieron año y medio, trabajando conjuntamente con la compañía, en el desarrollo y diseño de este concepto. El producto autóctono y el impulso a los proveedores locales son un pilar importante del comedor 360 grados, pero no los únicos.

Porque los objetivos, además de una alimentación sana y responsable, abarcan varios aspectos, como la protección y regeneración del entorno, la reducción del impacto sobre el clima y los recursos naturales, la concienciación y cambio de actitud social, además del cuidado de los trabajadores, a los que se ofrece ocho platos de menú diferentes a diario. Los detalles los conoce bien **Isabel Coderch**, fundadora de Te lo sirvo verde, consultora especializada en restauración sostenible, que desde 2016 trabaja con Inditex en el diseño de esta estrategia.

Visión sostenible y global en todas las áreas

“Creo que no hay otro comedor colectivo igual en el mundo, ya que tiene una visión sostenible y global en todas las áreas. Son pioneros y líderes en cuanto a tomar decisiones valientes y sin complejos porque su prioridad es la cuestión medioambiental, y hacer que los empleados tomen conciencia de la importancia que tiene”, asegura Coderch. Entre esas medidas, detalla, está la de contar con un espacio libre de plásticos de un solo uso. Por tanto, se han eliminado las botellas de este material así como las latas de refresco. El agua tratada se sirve de grifo y los refrescos, también, a granel. *“Pero no se ha acabado solo con estos envases sino con los residuos que genera toda la logística que acompaña a la distribución de una bebida. Este es el futuro de la restauración colectiva, buscar alternativas, y sobre todo saber comunicárselo a los empleados para que conozcan el impacto medioambiental que tiene una bolsa o una servilleta de papel”*, añade esta experta.

El reto para 2019 es generar cero basuras: en la actualidad, solo un 2,5% de los residuos son no reciclables. Debido al volumen de la plantilla que hace uso del comedor corporativo en la sede central, hace que este sea foco de generación de residuos orgánicos de relevancia. Por tanto, los trabajadores deben separar en contenedores habilitados los restos de alimentos en tres grupos: los aún comestibles, que se donan a una protectora de animales, los no comestibles, que aún puede ser convertidos en fertilizantes y se regalan a un invernadero ecológico local, y los no aprovechables por ambos cauces, que se convierten en biogás.

Los manteles se han suprimido, los vasos son de cristal, los servilleteros de madera certificada FSC, las servilletas de papel reciclado, las cucharillas de materiales compostables fabricados con caña de azúcar... *“Todo esto hace que este comedor sea único en el mundo. No conozco otro igual”*, concluye la consultora Coderch.

Fuente: [Cinco Días](#). Autora: [Paz Álvarez](#).

Noticias Relacionadas

- [Presentado un estudio sobre nutrición saludable en el trabajo y su relación con la productividad](#)
- [Los pedidos on line para la oficina van ganando terreno en el día a día de los empleados](#)
- [¿Qué es un workcafé y qué beneficios puede aportar a la empresa y a los trabajadores?](#)
- [La legislación que regula la obligatoriedad de tener comedor de empresa se remonta a 1938](#)