



Captura de pantalla del vídeo del 'I Congreso internacional de economía circular y restauración'.

La restauración lidera el tránsito hacia un paradigma económico circular

24-11-2021

Entre el 20 y el 28 de noviembre se está celebrando la Semana Europea de la Prevención de Residuos; un proyecto cuyo objetivo es organizar durante una misma semana y en toda Europa, acciones de sensibilización sobre la prevención de residuos y que pone el foco en el binomio comunidad circular, comunidad sostenible. Aprovechamos esta celebración para publicar las conclusiones del 'I Congreso internacional de economía circular y restauración', celebrado el pasado 10 de noviembre en Barcelona.

Las prácticas más innovadoras de la restauración actual respecto a la economía circular y la sostenibilidad han protagonizado el 'I Congreso internacional de economía circular y restauración', celebrado el 10 de noviembre en Barcelona, organizado por la Fundación Restaurantes Sostenibles, y clausurado por **Montserrat Ballarín**, Concejala de Comercio, Mercados, Consumo, Régimen Interno y Hacienda del Ajuntament de Barcelona, quien compartió con los asistentes las principales conclusiones preliminares de esta cita internacional que reunió a 30 expertos, académicos y profesionales nacionales e internacionales, y a más de 300 asistentes que han seguido los debates desde distintos puntos de Europa y Latinoamérica.

El profesor **Luis González Vaqué**, presidente de la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario, fue el encargado de inaugurar el congreso. En su discurso, afirmó que la *"economía circular no es sencilla de aplicar, pero sí simple, y muy ecologista, porque busca no desperdiciar ningún recurso del mundo que nos rodea"*. Además, expresó que abrazar la circularidad enriquece en el ámbito personal, como ciudadanos, porque es esencial cuidar nuestro planeta, pero también *"para demostrar a los clientes, cada vez más sensibles y exigentes, el compromiso de las empresas con la sostenibilidad, que debe ser real y no greenwashing"*.

La primera de las conclusiones se extrae del Proyecto Piloto de Economía Circular impulsado por el Ajuntament de Barcelona y del Área Metropolitana de Barcelona (AMB), un proyecto pionero en el sector, en el que han participado 25 restaurantes, y que se está replicando en 15 restaurantes guipuzcoanos, con el objetivo de obtener indicadores independientes, que en 2022 serán la base para certificar la sostenibilidad en la restauración. Una iniciativa que está suponiendo *"una conexión directa entre los restauradores y el concepto de economía circular, porque la sostenibilidad evoluciona y nos permite plantearnos indicadores científicos que determinan qué es y qué no es un restaurante sostenible"*

, según los organizadores del congreso.

Federica Marzoni, *project manager* en Fundación Restaurantes Sostenibles presentó los resultados preliminares de la iniciativa e introdujo a dos de los profesionales involucrados en su pilotaje: **Iván Enríquez**, que desde su restaurante 'Leka' ha hecho de la compra de proximidad y del aprovechamiento al máximo de los alimentos de origen animal, así como de la economía circular, uno de los pilares de su proyecto; y **Víctor Quintillà**, que cuenta con la figura de un responsable de sostenibilidad en su restaurante 'Lluerna' y un espacio de I+D, en el que participa todo el equipo para trabajar en la experiencia del cliente, al que también asisten proveedores de la zona.

La segunda conclusión pone de manifiesto que *“los avances en producto y procesos dentro de la restauración requieren correspondencias con los adelantos en el eje personas. Esto significa seguir ahondando en la profesionalización del sector desarrollando políticas formativas y, a su vez, trabajar en las mejoras laborales como puntos clave del proyecto”*. En este sentido, **Sergio Gil**, presidente de la Fundación Restaurantes Sostenibles, manifestó que *“tenemos que trabajar para ser sostenibles, justos y equilibrados con nuestra plantilla. Hay una necesidad en el sector de formación integral; tenemos que ser capaces de detectar qué carencia existe a nivel profesional y facilitar esa formación”*.

La tercera de las conclusiones preliminares recogidas por la Fundación Restaurantes Sostenibles pone el foco en las aportaciones internacionales que se han expuesto en el congreso y que *“nos ayudan a situarnos en el mapa, valorando los aspectos contributivos que desde Barcelona se proyectan y acogiendo ideas externas que nos hacen avanzar y crecer, compartiendo conocimiento y experiencia”*. Concretamente, en la sesión dedicada a la agricultura regenerativa, **Morten Storm**, desde su restaurante 'Moment', galardonado con la Estrella Verde Michelin, explicó que en sus platos *“hacen una presentación de la naturaleza salvaje”*, aprovechando todo lo que cultivan en un terreno próximo al restaurante y preparando platos que solo duran unos días, el tiempo que está el producto en el huerto. De ahí el nombre de su restaurante, 'Moment', porque *“cada momento es el más valioso”*. **Lena Friblick**, miembro de la *Délice Network* en Malmo (Suecia), explicó el ecosistema de servicios que han impulsado, a través de los huertos urbanos, para ayudar a las ciudades y a los ayuntamientos que quieran plantearse una granja urbana como una aportación a la ciudad. Ya cuentan con 100 granjas y 160 agricultores en toda Europa.

En la sesión 'El residuo como recurso', **Erik Anderson**, del restaurante 'Spill', explicó cómo lucha contra el despilfarro de comida, aprovechando alimentos que el proveedor prefiere tirar que almacenar. **Constance Lambert**, de la empresa 'Winnow', puso el acento en este despilfarro alimenticio: *“una media del 10% de la comida que los restaurantes compran terminan en la basura”*, una situación que las grandes empresas de restauración colectiva están consiguiendo evitar gracias a la inteligencia artificial, porque *“la comida es muy valiosa para desperdiciarla”*. Por su parte, **Gustavo Perez**, explicó la política de RSE de la división restaurantera del grupo 'Gigante', que revaloriza y convierte los residuos en beneficios sociales, en forma de tratamientos médicos o medicamentos a los que de otra forma no podría acceder un empleado, entre otras muchas iniciativas. **Gaby Susanna**, de la plataforma *Aprofitem els Aliments* y moderadora de la sesión, apuntó que *“el 40% de los alimentos se pierden del tránsito del campo al plato. La problemática es de una gran dimensión, por lo que los restauradores pueden convertirse en una de las voces más potentes del sistema alimentario, porque tienen un potencial enorme para generar impactos positivos”*.

Del 'Espacio académico' se extrae la tercera conclusión relativa a la formación sobre sostenibilidad que se da en los principales centros del país. Y fruto del diálogo que mantuvieron **Idoia Calleja**, Basque Culinary Center; **Chiara Gai**, de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB); **Emma Plá**, CETT; **Bram-Kees Trouwborst**, U. Abat Oliba CEU; y **Mar Isla**, Tecnocampus, se puso de manifiesto *“el compromiso con la calidad y, por supuesto, la vocación de incorporar a profesionales en el sector que defiendan la idea de gestión sostenible. La formación ha de hacer énfasis en las competencias y la sostenibilidad ha de ser una de las principales”*.

Desde la 'eco-concepción', la restauración se sitúa como prescriptora de innovación líder dentro de la economía circular. **Héloïse Vilaseca**, de 'El Celler Can Roca', compartió el proyecto RocaRecicla, en el que, trabajando de la mano de la diseñadora **Lucia Bruni**, han conseguido transformar las botellas de vidrio resultante del servicio, en objetos de uso para la mesa. **Luis Ribó**, desde 'Circool' explicó como se ha introducido *“la economía circular y de impacto social en la vestimenta laboral”*; y **Mariana Eidler** y **Sonia Massari**, cofundadoras del movimiento *Fork (Food Design for Opportunities, Research and Knowledge)*, dieron detalles de modelo de educación circular que nació durante la pandemia, y que ha conseguido crear una comunidad, donde el diseño se convierte en una herramienta fundamental para provocar un cambio, incidiendo en toda la cadena de valor.

Por último, la quinta conclusión, apuntada en la clausura de este primer congreso, evidenció *“la importancia de la economía circular para planificar todas las fases de la producción del servicio en la restauración. La sostenibilidad es un proceso continuo, atento a la responsabilidad social y a la gestión responsable de los recursos. Es un compromiso colectivo. La sostenibilidad no es el problema, es la solución”*.

Noticias Relacionadas

- Abierto el plazo para realizar aportaciones al proyecto de la 'ley del desperdicio alimentario'
- Llamados a ser sostenibles y 'circulares' para alcanzar la transformación económica de la UE
- Decálogo de iniciativas para ser sostenible y 'circular' en el sector de las colectividades
- Nueva guía de prácticas correctas de higiene, para la donación segura de alimentos