



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

La restauración social y colectiva se interesa por la sostenibilidad y la economía circular

De izquierda a derecha: Sergio Gil, Norberto Navarro e Ignasi Colom.

## La restauración social y colectiva se interesa por la sostenibilidad y la economía circular

Miércoles, 19 de diciembre 2018

Convocados por Restaurantes Sostenibles, el pasado 20 de noviembre se reunieron en Barcelona 200 profesionales de la hostelería, entre ellos un buen número de empresas de restauración colectiva e instituciones que agrupan a colectividades públicas; el objetivo, debatir con expertos nacionales e internacionales, sobre la sostenibilidad y la economía circular que tiene en el foco el residuo como recurso, un importante reto para el sector.

Inauguró la reunión **Ignasi Colom**, concejal de *Turisme, Comerç i Mercats* del ayuntamiento de Barcelona, compartiendo mesa con **Norberto Navarro**, presidente de Restaurantes Sostenibles; **Sergio Gil**, president de Barcelona Restaurants Sostenibles; y **Pere Chías**, presidente del *Gremi de restauració de Barcelona*. La sesión de apertura corrió a cargo de **Nick Jeffries**, en representación de la *Ellen MacArthur Foundation* y **Jesús Pagán**, presidente de Foodtopia.

Mientras Jeffries abogó, en su intervención, por destacar el importante papel que han de jugar chefs y restaurantes en la nueva ordenación del sistema alimentario de las grandes ciudades y de los principios de economía circular que en ella se contemplan, Pagán enfatizó la preocupante situación ante el cambio de paradigma que se avecina ante el despilfarro energético en el sector alimentario ya que *“es un hecho que se están agotando las fuentes de energía no renovables”*. También, aprovechó para recordar e insistir en la utilidad de las tecnologías de proceso para crear cocinas centrales en los barrios de las grandes ciudades, con el fin de atender la demanda de alimentación via *retail* o *food service*, sector donde la restauración colectiva podría cubrir la demanda de alimentación de personas de la tercera edad, las que estén en riesgo de exclusión social y, como no, los miembros de colectividades públicas sitas en determinada demarcación del municipio.

En materia de gestión de residuo orgánico, **Stephan Martínez**, propietario de un bistro en París, relató como creó una empresa de economía social ('Moulinot'), con la ayuda de un grupo de restauradores de su barrio, para recoger en camiones eléctricos la basura orgánica, y llevarla a una planta de elaboración de compostaje y biogás que retornaba a los locales de sus asociados (vía vegetales cultivados con el compost o mediante biogas para alimentar sus sistemas de calor/frío). En la actualidad 'Moulinot' cuenta con 700 locales adheridos y los restos orgánicos de 200.000 comidas diarias, lo que suponen 15.000 Tm de tratamiento y del que se obtienen 700.000 m<sup>3</sup> de biogás.

Esta intervención se completó con sendos casos de éxito, en cuanto a economía circular, de dos restaurantes comerciales y la intervención de la fundación 'Rezero', que relató las acciones colectivas que con los restaurantes, lleva a cabo en materia de gestión de residuos.

La jornada otorgó protagonismo también al relato de las experiencias de los proveedores de las empresas hosteleras, *partnets* imprescindibles para que la sostenibilidad y la economía circular llegue a los restaurantes. Tras la presentación de **Constance Lambert** del software de gestión de residuos que ofrece la empresa Winnow, **Josep Novell** de Cafés Novell, anunció nuevos desarrollos en torno a la cápsula compostable, que ya tienen en el mercado de hostelería.

Por su parte, **Pere Calvera** de HappyAgua, recordó a los asistentes, la importancia de considerar que la gestión del agua, en un establecimiento de hostelería, es primordial ya que abarca desde su uso en cocina hasta su consumo en mesa, pasando por la higiene y limpieza de lavabos, suelos, etc. La clave está en implementar soluciones variadas para lograr su óptimo aprovechamiento.

Completaron la sesión, **Ramón García** de Vayoil Textil, quien presentó su nueva línea de lencería hostelera a partir de la revalorización de botellas de plástico, mientras que **Josep M<sup>a</sup> Vallés**, de Tarpuna (cooperativa de servicios con desarrollos en materia de gestión de residuos), presentó sus experiencias relacionadas con la implantación de compostadoras en los propios restaurantes o lugares adyacentes.

Sergio Gil en calidad de anfitrión asociativo y Sergi Martí como gerente de la concejalía clausuraron la jornada, congratulándose de la importante respuesta de la convocatoria y haciendo votos para repetirla el año que viene, si cabe, con mayor afluencia y por supuesto, en otro lugar con más capacidad, pues se quedaron sin poder inscribirse hasta 50 profesionales interesados en asistir.

## Noticias Relacionadas

- [Donación de alimentos; recomendaciones y aspectos legales en la Unión Europea](#)
- [El gobierno elaborará un plan para incorporar criterios ecológicos en la contratación pública](#)
- [Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos](#)
- ['Foodtopía 1.800w', la revolución de la tecnología al servicio de la sostenibilidad](#)

**MARIO CAÑIZAL** es un economista/consultor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la hostelería. *Alma mater* de diversas iniciativas, asociaciones y proyectos a lo largo de su carrera, su último proyecto es el portal de restauración [Food Story](#). Es también autor de diversos libros y profesor invitado en el CETT-UB y BCC. Participa habitualmente en congresos y jornadas, y colabora en diversos medios. @: [news@foodstory.es](mailto:news@foodstory.es). ([Todos los artículos](#)).