

El poder de la restauració col.lectiva



10 escoles x 400 infants
4.000 menús/dia
700.000 menús/any

F
FUNDACIÓ FUTUR
Cuinem un futur millor



ESPECIALISTAS EN RESTAURACIÓN SOSTENIBLE



www.te losirvoverde.com

Com'era?



Com és?



200.000 treballadors/es
4.000 milions € facturació

1.000.000 àpats/dia



Escoles

Educació

Universitats

Empresas

Vending

Cafeteries

Esdeveniments

R. corporativos

Sociosanitari

Hospitals

Residencies

Celebracions

Cuartels

Reclusos

A bord

Tren

Avió

Caterings

E. esportius

Fires



**Demandes
clients**



**Mobilizació
ciutadana**



**Concienciació
Empresarial**



**Emergència
climàtica**



2020



1960



Normativa



te lo sirvo
VERDE



- **Normatives EU:** plàstics, residus, economia circular.
- Normatives **autonòmiques i municipals:** malbaratament
- **Altres:** plans estragégics, programes ambientales, concursos públics

Inditex será 100 % sostenible en el 2025

Pablo Isla se apoyará en Carlos Crespo, que ya ejerce como nuevo consejero delegado, para abordar los dos retos: la transformación digital y la sostenibilidad global de la multinacional



Aumenta un 180% la venta de coches eléctricos puros en mayo

20MINUTOS.ES 26.05.2019 - 06:41H



- Anfac apunta a que las matriculaciones de vehículos electrificados, híbridos y de gas han crecido un 57% en España.
- Estos son todos los coches eléctricos (y su precio) que se venden en España.
- Así es el coche eléctrico que puedes comprar por 8.000 euros.



BLOGS DE 20MINUTOS



¿QUÉ FUE DE? Sanitarios del deporte, Velódromo, Marbella

15 empresas españolas arrancan el proyecto nacional de Lean&Green para reducir un 20% en 5 años las emisiones de la logística y el transporte ☆

19/09/2017





**Demandes
clients**



**Mobilizació
ciutadana**



**Concienciació
Empresarial**



**Emergència
climàtica**



Normativa



te lo sirvo
VERDE

De què parlem quan parlem de Restauració col·lectiva sostenible?



te lo sirvo
VERDE

[illegible]

Molts restaurants
NO separen

A blue tray with various food items including bread, vegetables, and a drink.

2. PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT

**Els restaurants
malbaraten
9-10 kg/100 menús**

**Equival a pèrdues
de 9.000-10.000
€/any**



↑
ESCOLAR

↑
EMPRESA

↑
HOSPITALES

3. PROMOCIÓ DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE



- Local
- Eco
- Temporada
- Menys carn

És econòmicament viable ser sostenible ?

Aliments sostenibles
Formació equips
Inversió en maquinària
Adaptació locals

Eficiència energètica
Reducció malbaratament
Reducció d'un sol ús
Imatge corporativa
Complir la normativa



te lo sirvo
VERDE

IMPACTE AMBIENTAL, SOCIAL I ECONOMIC DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI EN UN HOSPITAL

DADES REALS D'UN HOSPITAL DE 200 LLITS



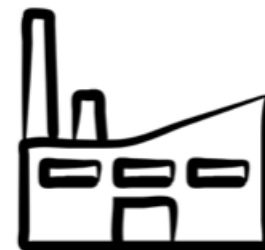
153 t de alimentos
viables
desperdiciados



380.000 € invertidos
en alimentos no
consumidos (costes
indirectos aparte)



76.240 comidas
acabaron en la basura



300 t. de CO2
emitidos a la
atmósfera



te lo sirvo
VERDE

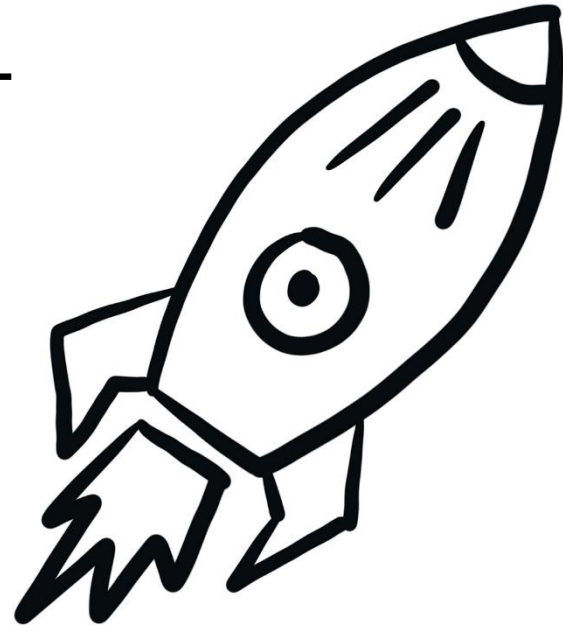
A quins reptes

s'enfronta el sector?

- **Concursos públics** no adaptats a “preu sostenible”.
- **Falta de disponibilitat** d'aliments i productes sostenibles.
- Qui consumeix subministraments i qui genera els residus no és qui assumeix el cost.

Exemples d'actions :

- 1) A cost 0
- 2) Immediates
- 3) Gran impacte +





ELIMINACIÓ **400.000**
ampolles d'AIGUA DE
PLÀSTIC

Passar d'aigua
embotellada a aigua
de l'aixeta.



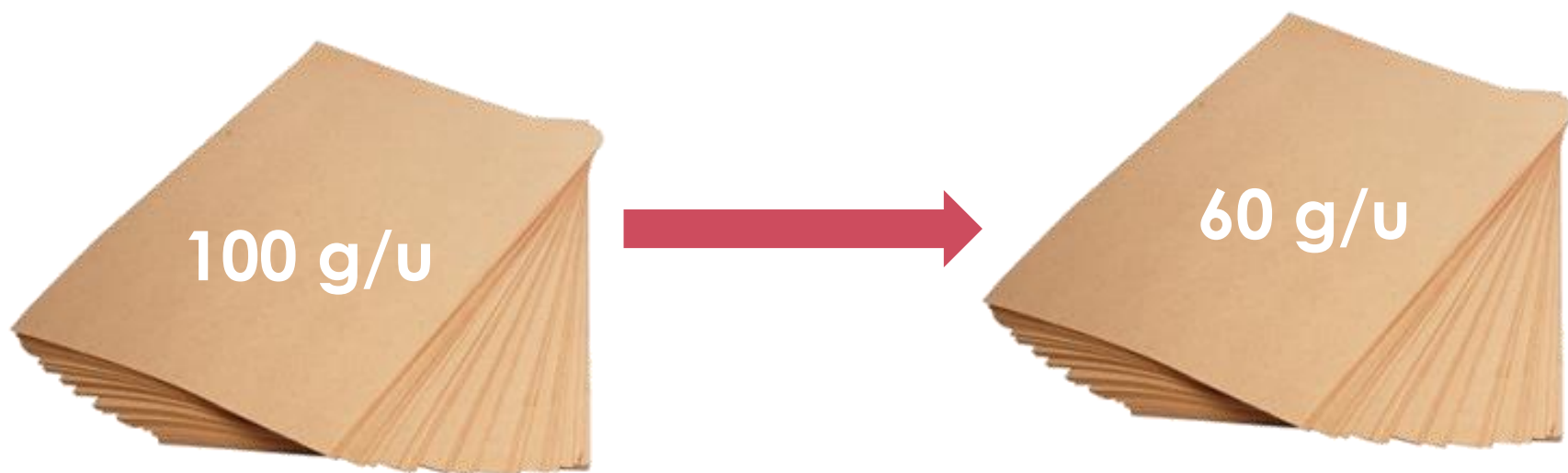


ELIMINACIÓ DE
600.000 llaunes de
alumini



Passar de refrescos en
ampolla a dispensador

REDUCCIÓ GRAMATGE /ALIMINACIÓ ESTOVALLES



Hem estalviat 245 arbres anuals.



ELIMINACIÓ DEL POREX DE LA CUINA



Sustitució de las caixes de
porex (i tb la resta) per
caixes reutilizables.

ÚS RACIONAL DE TOVALLONS DE PAPER



Dispensador de tovallons per sensibilitzar sobre el consum racional de paper.

POLÍTICA DE COMPRES ECO-LOCAL

No és cost 0, però es viable si volem..

En cuanto a los alimentos seleccionados para elaborar el menú, lo importante no es marcarse un número concreto de productos de cercanía, de temporada o ecológicos, sino implantar de verdad la filosofía con los tres pilares del consumo Slow Food: sano, justo y responsable.

En los restaurantes 360° continuamos trabajando para incorporar nuevas materias primas y productos locales (pastas, especias, legumbres, frutos secos o frutas).

Actualmente nuestros proveedores habituales son:



PRODUCTO	EMPRESA	UBICACIÓN
ECO Huerta	Labrega Natura/ Colectivo Xebre	Bergantiños, Coiros, Mesía, Cesuras, etc.
ECO Huerta	Horta Millarada	Arteixo, A Coruña
ECO Huerta	Agronuquel	Neda, A Coruña
ECO Huerta	Ecos del Sur	Cesuras, A Coruña
ECO Huerta	Artexana Mundi	Culleredo, A Coruña
ECO Frutos del Bosque	Agra das mil medas	Coiros, A Coruña
ECO Frutas	AGFA do Eume	San Sadurniño, A Coruña
ECO Frutas	Enrique Puentes	Ortigueira, A Coruña
ECO Frutas	Casa do Vinculeiro	Ferrol/Ortigueira, A Coruña
ECO Cárnicos	Verín Biocoop	Verín, Ourense
ECO Vinagre	GABESA	Arteixo, A Coruña
ECO Galletas	Maruxas	San Saturniño, A Coruña
ECO Zumos	Andaina	Dodro, A Coruña
ECO Zumos y conservas	A Castrexa	Sigras, A Coruña
ECO Helados	Biofactory	A Coruña
ECO Infusiones	Orballo	Paderne y Oleiros, A Coruña
Huerta	Es Casero	Ledoño, A Coruña
Huerta	Añón	Armentón, Arteixo, A Coruña
Huerta	Jesus Aldao	Barrañán, Arteixo, A Coruña
Huerta	Huerta de Ibi	A Coruña
Huerta (Patatas)	Agropecuaria Nela	Coristanco, A Coruña
Huerta (Brotos)	Horta da Lousa	Cerceda, A Coruña
Legumbres	Terras da Mariña	Lourenzá, Lugo
Legumbres	La despensa de lujo	Coristanco, A Coruña
Pescado	Pescados Loureda	A Coruña

PRODUCTO	EMPRESA	UBICACIÓN
Cárnico (Huevos)	Nieto	Paosaco, A Coruña
Cárnicos (Pollo)	Galo Celta	Lugar de Vilariño, Pontevedra
Cárnicos (Pollo)	A Granxa de Lola	Ponte Ulla, Pontevedra
Cárnico (Pollo y Huevos)	Lago	Pontevedra
Cárnicos (Pollo)	Coren	Sta Cruz de Arrabaldo, Ourense
Cárnicos (Pollo)	Rivadulla	Vedra, Pontevedra
Cárnicos (cerdo raza autóctona)	Pata Celta	O Valadoruro, A Coruña
Cárnicos (cerdo raza autóctona)	Pastos do Enxilde	Mazaricos, A Coruña
Cárnicos (cerdo)	Cachadesa	Paosaco, A Coruña
Cárnicos (Embutidos)	Embutidos Dominguez	Vimianzo, A Coruña
Lácteos (Leche y queso fresco)	Granxa o Rosal	Laracha, A Coruña
Lácteos (Leche)	Deleitar	Melide, A Coruña
Lácteos (Leche)	Feiraco	Lugo
Lácteos (Queso + Requesón)	Queserías del Eume	As Pontes, A Coruña
Lácteos (Queso)	O Casal	San Saturniño, A Coruña)
Lácteos (Queso)	Galmesano	Arzua, A Coruña
Lácteos (Helado)	Borboriño	Sobrado dos Monxes, A Coruña
Lácteos (Yogurt)	Kalekoi	Lalín, Pontevedra
Lácteos (Yogurt)	Clesa	Caldas de Reis, Pontevedra
Postres (Castaña, Quesos, etc)	Posada	San Cibrao, Ourense
Postres	Habaziro	A Coruña
Cereales (Croquetas)	Croqueta y presumida	A Coruña
Cerales (Pan)	Da Cunha	Carral, A Coruña
Cerales (Pan)	San Brandán	A Coruña
Cereales (Galletas)	Daveiga	Chantada, Lugo
Cereales y consevas	Origen Galicia	Oleiros, A Coruña
Cereales (arroz)	Arroz el brazal	Zaragoza
Frutos secos	Espazos Verdes	Ferrol/Ortigueira
Conservas	Sotavento	Portosín, A Coruña
Conservas	Rianxeira	Boiro, A Coruña
Miel	Casa do Mel	As Pontes, A Coruña
Aceite	Cooperativa Aceite Supremo	Jaén
Agua	Mondariz	Mondariz, Pontevedra
Agua	AUGARSA	Arteixo, A Coruña
Agua	COSMA Narón	Narón, A Coruña
Agua	VIAQUA	Laracha, A Coruña
Agua con gas	Cabreiroa	Ourense
Bebidas	Estrella Galica	A Coruña
Café	Illy	Italia

Conclusions

1. La restauració col·lectiva és un **motor de canvi** molt potent i accelerador de la transició.
2. Hem **d'aprofitar l'onada** de la consciència ciutadana.
3. Tots els agents implicats han de treballar pel canvi:
Administració Pública, entitats i empresa.
4. Per fer front a l'emergència climàtica **et necessitem a tú.**

Isabel Coderch Vergés

telosirverde.com

Especialista en restauració sostenible

@telosirverde

telosirverde.com

