

# MODELO DE RESTAURACIÓN INDITEX 360º

Restauración sostenible para la era de la regeneración

Alex Lozano

Director Comercial B&I - Sodexo Iberia

  
SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA

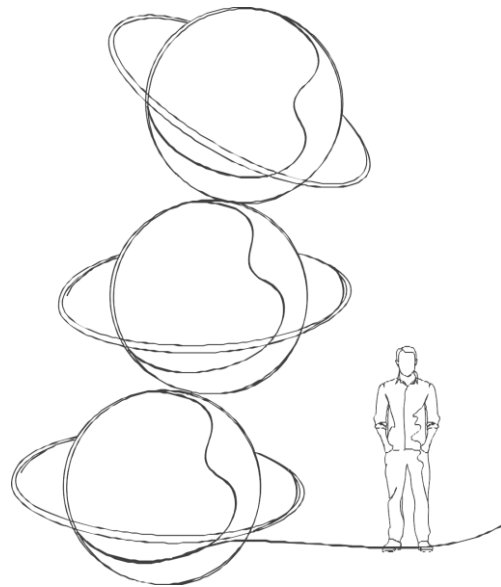


# ONE CHALLENGE



## Los datos hablan por sí solos:

Si la población mundial llegase a alcanzar los **9.600 millones en 2050**, se necesitaría el equivalente de **casi tres planetas** para proporcionar los recursos naturales precisos para mantener el estilo de vida actual.



## Los datos hablan por sí solos:

---

El sector de la alimentación representa **alrededor del 30% del consumo total de energía en el mundo** y un **22% del total de las emisiones** de gases de efecto invernadero.



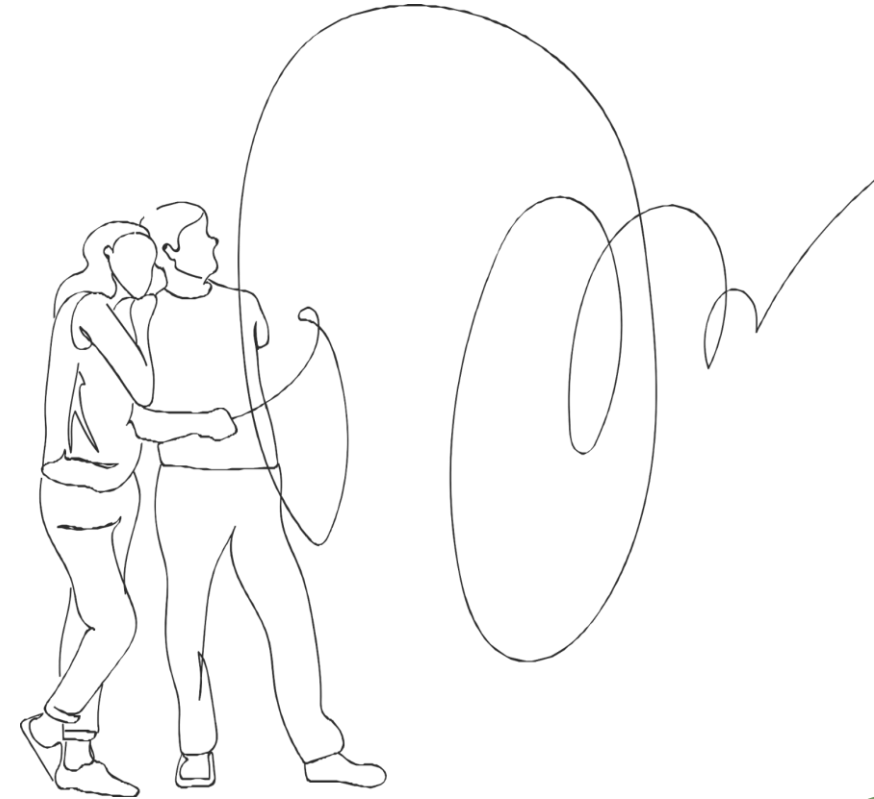
**sodexo**\*



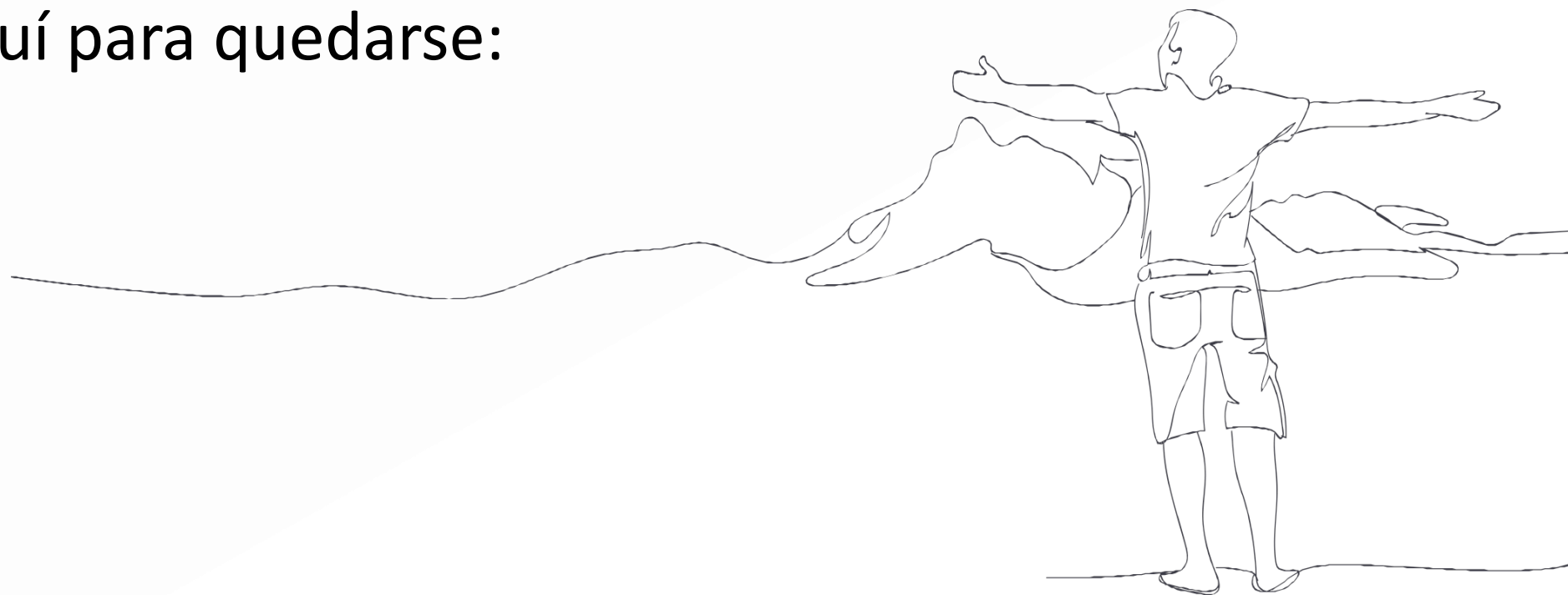


Una realidad amplificada hoy en día, por un consumidor **más concienciado y exigente** en su apuesta por un **consumo más responsable**.

Un **cambio de actitud** cuyo crecimiento exponencial ha sido identificado como el más drástico de la última década.



Una nueva actitud con una  
motivación clara, que está  
aquí para quedarse:



# MAKE A DIFFERENCE

Acciones que tengan en cuenta el impacto en el medioambiente y la sociedad como medio para generar un **cambio real**.

sodexo





# LOS RESTAURANTES 360° DE INDITEX, UNA INICIATIVA REAL Y PIONERA

## Los restaurantes 360°

Este modelo nace como un nuevo impulso en su compromiso histórico con Galicia.

Inditex da un paso más en su apuesta por la protección y regeneración del entorno, con la determinación de poner siempre a las personas en el centro.

Nuestro objetivo común, es ser actores de cambio para **una sociedad cada vez más sostenible.**



## LOS RESTAURANTES 360° DE INDITEX, UNA INICIATIVA REAL Y PIONERA

En 2016 Inditex se adelanta en la apuesta por la sostenibilidad. La compañía decide trasladar su filosofía *"Right to Wear"* y el proyecto *"Close the Loop"* a sus comedores con un modelo pionero:

# UN MODELO SUSTENTADO EN:



Este servicio pionero es posible gracias a la relación directa, la ilusión y el trabajo eficaz de los productores locales; la colaboración y confianza en el proyecto de Sodexo, las personas implicadas en la gestión de los comedores y los diferentes departamentos de Inditex

# Restauración sostenible para la era de la **regeneración**

Los Restaurantes 360° suponen una mejora en la calidad de los productos, el compromiso con una dieta saludable, y además generan valor y ayudan a dinamizar el sector primario de Galicia.

Comer en un Restaurante 360° supone vivir una experiencia de usuario diferente, que tiene en cuenta cada detalle para proteger la salud y el bienestar de las personas y del planeta.





EN GALICIA, EN 2019, 4.500 PERSONAS COMERÁN CADA DÍA EN LOS RESTAURANTES 360 DE INDITEX



El proyecto se ha implantado en:

- Zara Logística 360°
- Inditex Sede 360°
- Laracha 360°
- Indipunt 360°

# ¿POR QUÉ SODEXO?



sodexo





# Una visión y misión alineada con la estrategia y posicionamiento de ambas organizaciones y avalada a nivel global

INDUSTRY LEADER REPORT | 2018

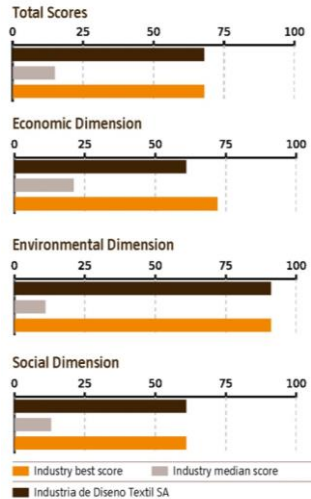
Industria de Diseño Textil SA

RTS Retailing

**ROBECOSAM**  
We are Sustainability Investing.

Member of DJSI World,

## 2018 Assessment Results



Industry best score Industry average score Industria de Diseño Textil SA



INDUSTRY LEADER REPORT | 2018

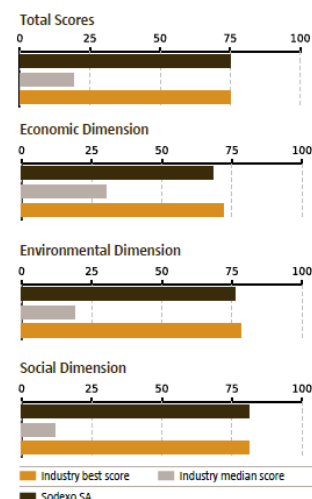
Sodexo SA

REX Restaurants & Leisure Facilities

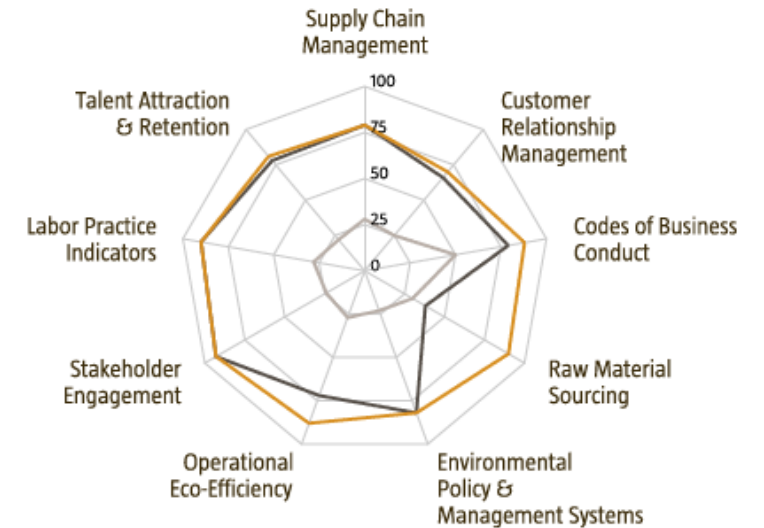
**ROBECOSAM**  
We are Sustainability Investing.

Member of DJSI World,

## 2018 Assessment Results



Industry best score Industry average score Sodexo SA







## NUESTROS OBJETIVOS

- Protección y regeneración del entorno
- Reducción del impacto sobre el clima y los recursos naturales
- Alimentación sana y responsable
- Impulso a los productores locales, km 0
- Apuesta por las variedades y razas autóctonas
- Concienciación y cambio de actitud social
- Cuidado de nuestros trabajadores: **las personas en el centro**

# ¿CÓMO LO HACEMOS?





[Ver vídeo](#)

# 6 líneas de actuación

## ECONOMÍA



**Local**  
Productos de  
Cercanía: KM 0



**Responsible**  
Buen uso de los recursos y  
materias primas

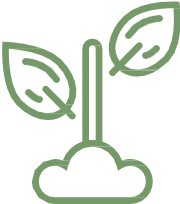


**Circular**  
Objetivo residuo  
cero

## ESPACIO



**Eficiente**  
Construcción sostenible +  
gestión de energía



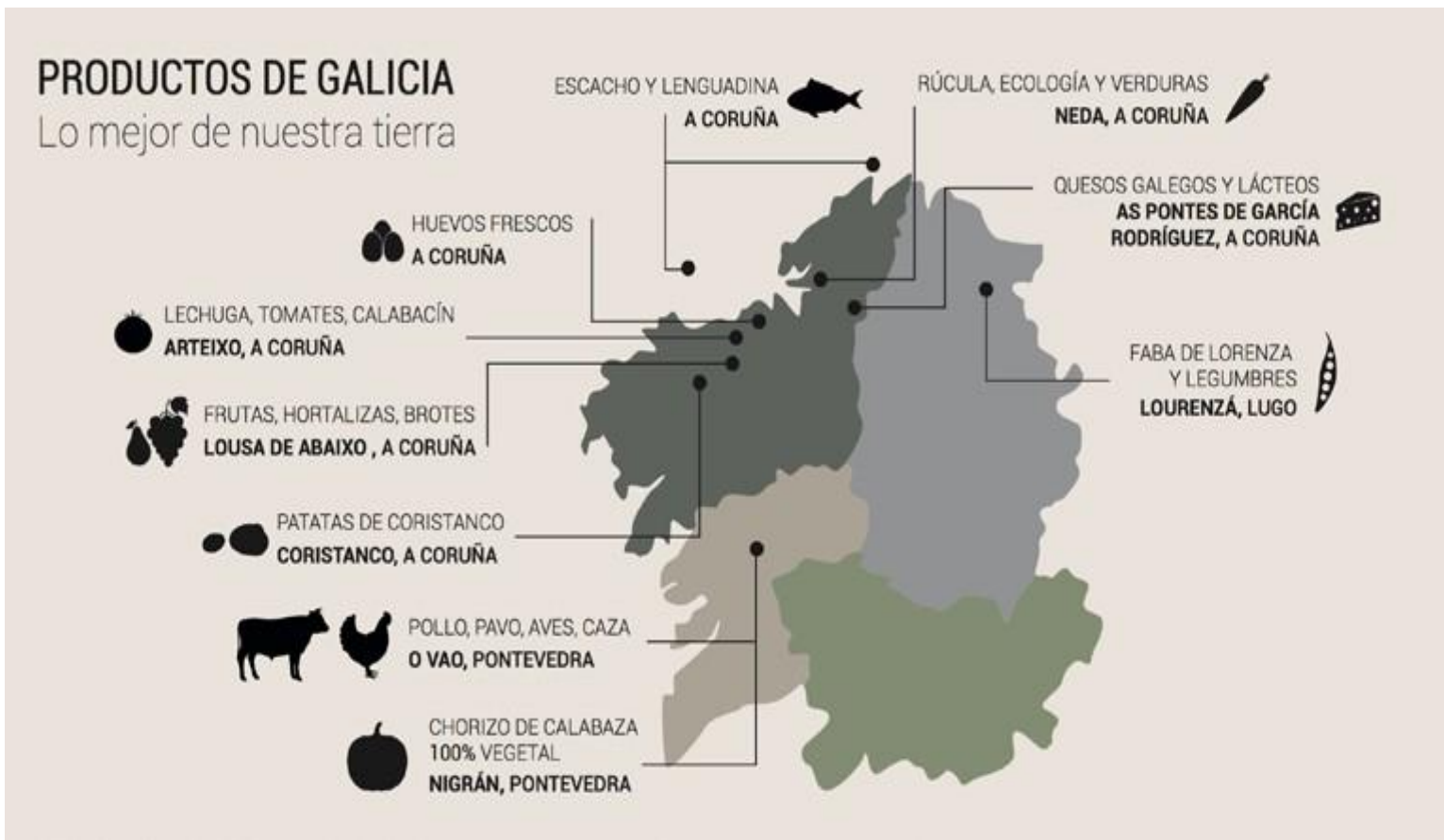
**Saludable**  
Ambiente confortable  
+ buenos hábitos alimentarios



**Libre de plástico**  
Eliminación total de los  
plásticos de un solo uso



El 65% de la materia prima de nuestros comedores procede de kilómetro 0.



## Prioridades restaurantes 360º

- **Kilómetro 0** priorizar productos a menos de 100 km de distancia
- Ejemplo de buenas prácticas:
  - Proveedores con sensibilidad social y medioambiental
  - ✓ Productos ecológicos (mas de 40)
  - ✓ Recuperación de razas y variedades autóctonas
  - ✓ Consumo de productos con DO
  - ✓ Agua de la red con microfiltrado



## Pescado

- Fresco y procedente de las lonjas de A Coruña, Burela y Celeiro.
- Un total de 48 especies suministradas como plato principal en un año, (media mensual de 14-16 especies diferentes).
- Se priorizan criterios como la zona de pesca de la que procede (FAO), las artes utilizadas para pescarlo y el apoyo a las cofradías locales.



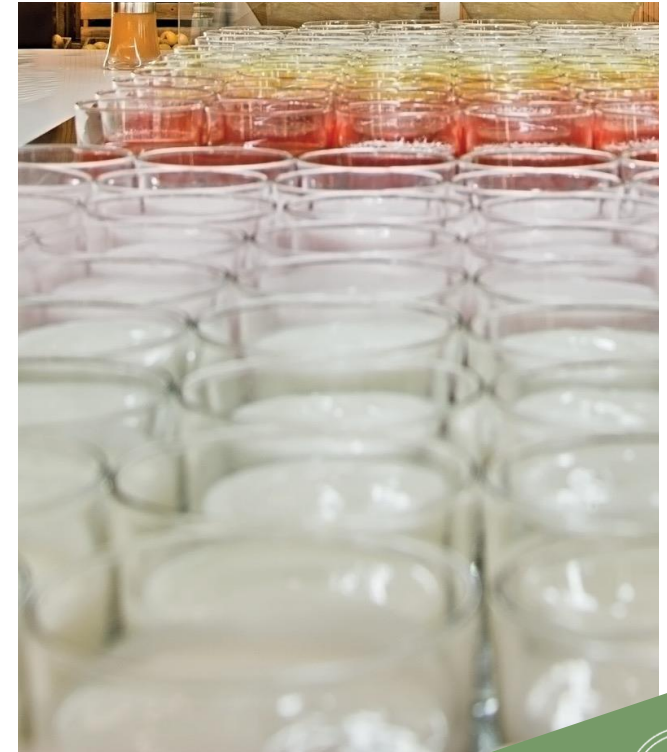
EN 2019, LOS COMEDORES 360º  
CONSUMIRÁN 99.000 KG  
DE PESCADO FRESCO DE 70 VARIETADES  
DIFERENTES EN LAS ELABORACIONES DE SUS  
MENÚS





## Carne, huevos, productos lácteos y pan

De origen gallego. Ternera Gallega, y en algunos casos ecológica.





En 2019, los comedores 360° de las instalaciones de Arteixo realizarán compras por valor de más de 2.000.000 de euros en productos locales.



## LOS BENEFICIOS DEL CONSUMO KM 0:

- **Menor huella de carbono** y emisiones de gases de efecto invernadero asociados al transporte.
- **Menos envases** para el transporte.
- **Menos desperdicio** alimentario.
- Menos consumo de productos elaborados industrialmente.
- Potencian la economía enraizada en el entorno.
- Los proveedores se adaptan completamente

Zara Logistica 360, Primer restaurante de colectividad del mundo con la distinción Slow Food





- **Uso y consumo:** todos los utensilios y materiales empleados en la cocina, el comedor y los servicios asociados deben ser reutilizables y reciclables
- Empleo de productos de limpieza de **menor impacto y certificados**
- Usar **materiales de larga duración** y carácter valorizable, que a futuro podrían ser cedidos a organizaciones sin ánimo de lucro cuando se quieran renovar.
- Disponer de **máquinas de vending de bebidas** con la opción “con y sin vaso”, para que los usuarios puedan llevar el suyo.
- Comprar mobiliario de madera con certificado FSC o PEFC.
- Máquinas de vending, fomentar el **uso de botellas de cristal** y snacks de elaboración diaria con envases Ecofriend



EL OBJETIVO PARA EL 2020 DE LOS COMEDORES 360° ES GENERAR RESIDUO CERO. ACTUALMENTE, SOLO UN 2,5% DE NUESTROS RESIDUOS NO SON RECICLABLES.

- **Cierre de ciclo:** Aprovechamiento de descartes alimentarios por temas estéticos para realizar salsas, purés, sopas, zumos..
- **Restos alimentarios para compost**
- **Gestión de residuos:** segregación selectiva en el comedor y en la cocina con contenedores especiales, reutilización y reciclaje (por ejemplo cajas Zara online).
- **Donación de parte de los restos orgánicos** a una protectora de animales y, en el caso concreto de los restos de pescado, se destinan a la fabricación de harinas para la alimentación animal.
- **Transformación en bio-diésel** de los aceites de cocina usados.

# Espacios e instalaciones eficientes



Certificación LEED ORO. Criterios de gestión de la energía, iluminación, climatización, equipamientos de cocina y cámaras de frío, energía eléctrica 100% renovable y ahorro de agua.

LA GESTION EFICIENTE DE LAS INSTALACIONES ES UN ASPECTO MUY IMPORTANTE PARA REDUCIR EL IMPACTO AMBIENTAL ASOCIADO A LA ACTIVIDAD DIARIA



# Espacio Saludable



- Entorno confortable y con condiciones ambientales naturales
- Accesibilidad y usabilidad
- Alimentación saludable y variada
- Información sobre los menús
- Oferta en función de necesidades específicas (personas celíacas, alérgicas e intolerantes)

EN 2019 SERVIREMOS 269 ELABORACIONES PROPIAS DIFERENTES, ENTRE PRINCIPALES Y POSTRES.



La alimentación sostenible y local, unida a una nutrición saludable basada en alimentos de temporada con un mínimo procesamiento mejora no solo la salud de las personas, sino que ayudan a mejorar la salud del planeta.



EN DEFINITIVA SE BUSCA CUIDAR DE LOS EMPLEADOS Y PRIORIZAR LA EXPERIENCIA DE USUARIO

# Espacio libre de plásticos de un solo uso



Todos los comedores 360° y la mayoría de los comedores de Inditex ya no tienen plásticos de un solo uso

## ¿Cómo?

- Fuentes de agua en lugar de agua embotellada + dispensadores de refrescos a granel
- Papeles y manteles 100% fabricados con materiales reciclados
- Envases de take away y cucharillas con materiales compostables fabricados con caña de azúcar
- Vasos de cristal, servilleteros de madera certificada FSC, servilletas de papel reciclado, eliminación de botellas de plástico y latas

La implantación de un circuito de retorno de cajas con nuestros proveedores locales eliminará el uso de 32.562 cajas en 2019. Además, hemos eliminado el poliexpán (corcho blanco) en nuestras cocinas.



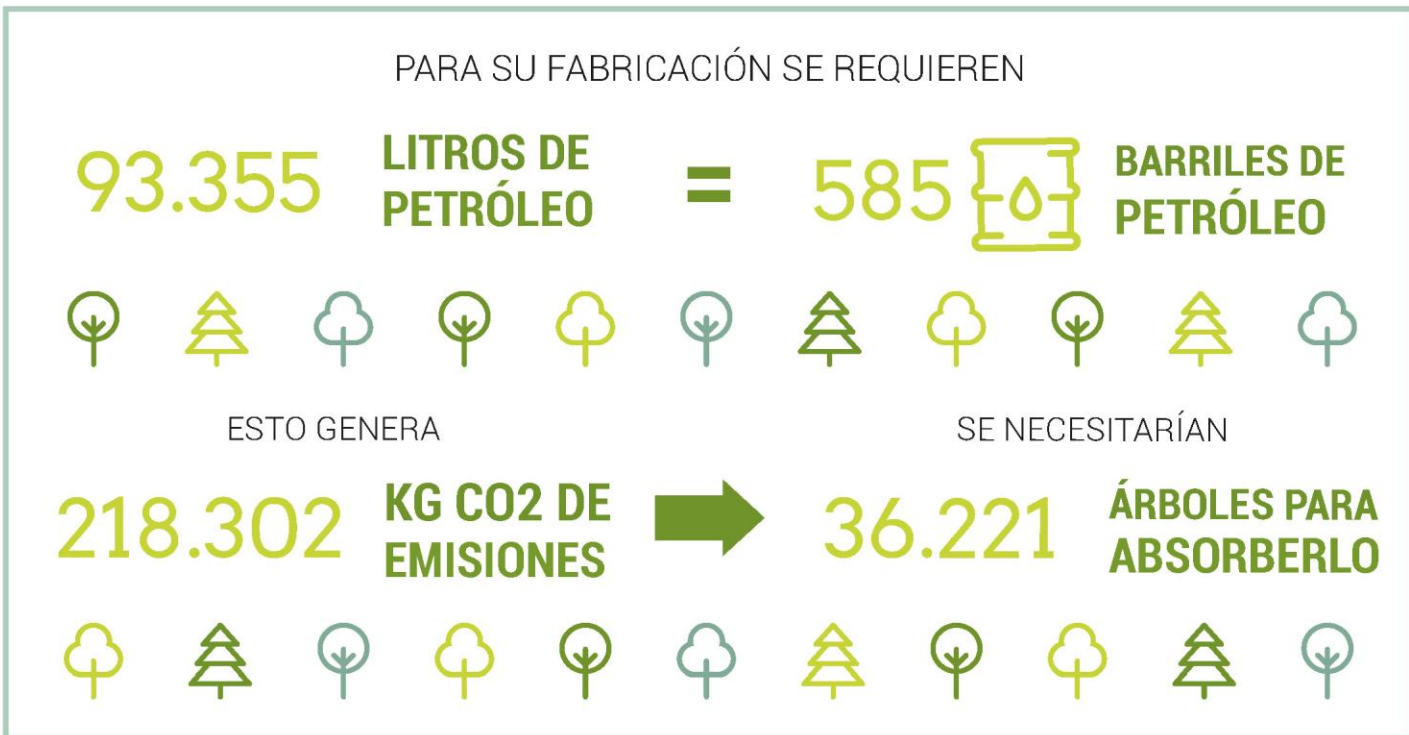
# ¿QUÉ HEMOS LOGRADO?



sodexo



# LA HUELLA DE SODEXO EN INDITEX



## COMPROMISO SODEXO

### BETTER TOMORROW PLAN 2025

Reducción en un 34% de las emisiones de Carbono a través del abastecimiento y gestión responsable.

## SODEXO FOMENTA



Uso de fuentes de agua y refresco BIB



Uso de packaging y envases biodegradables y 100% reciclables



Papel 100% reciclable

**89,7%**

centros han implementado equipos y procesos para reducir residuos orgánicos

**81,5%**

centros ponen en marcha acciones para reducir residuos no orgánicos (plástico y metal)



Dow Jones Sustainability Indexes

**Nº1** EN SU SECTOR  
DURANTE

**15 AÑOS** CONSECUTIVOS





