

“UNA ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD, BIEN GESTIONADA Y COMUNICADA, PERMITE FIDELIZAR CLIENTES Y AHORRAR EN COSTES. LA RESTAURACIÓN SOSTENIBLE NO ES UNA MODA PASAJERA, SINO UNA ESTRATEGIA PARA QUE UN NEGOCIO SEA VIABLE. LA RESTAURACIÓN SERÁ SOSTENIBLE, O NO SERÁ”, VATICINA ISABEL CODERCH.



ISABEL CODERCH / CONSULTORA EN RESTAURACIÓN SOSTENIBLE Y DIRECTORA DE 'TE LO SIRVO VERDE'

“LA SOSTENIBILIDAD NO ESTÁ REÑIDA CON EL BENEFICIO ECONÓMICO”

- ¿Cuál es la génesis de 'Te lo Sirvo Verde'? Verdaderamente, ¿qué ofrece de novedoso al mercado nacional?

- Yo viví y participé del despegue de la restauración colectiva sostenible en nuestro país. Hace 10 años aspirar a tener alimentos ecológicos y de proximidad en las escuelas era una entelequia. Ahora, ya sólo en Barcelona tenemos más de 10 empresas que ofrecen servicios de restauración sostenibles, y cada día me llegan nuevas experiencias que surgen en toda la península. Descubrí que en Europa y EEUU el movimiento de la restauración sostenible se estaba extendiendo de forma exponencial, pero no solo en lo referente a la restauración colectiva, sino en todo el sector.

Los restauradores de nuestro país van avanzado, pero pienso que faltan recursos, formación, y espacios para aprender a gestionar negocios de restauración de una forma respetuosa con el medio ambiente y aportando un valor social. Por eso pensé que sería interesante crear un blog como Te Lo Sirvo Verde.

- Aboga por un “desarrollo sostenible en hostelería”, dirigiéndose en particular a los restaurantes que gestionan sus recursos para que, ade-



más de satisfacer las necesidades del presente, “se protejan y fomenten oportunidades para las generaciones futuras”. ¿El sistema vigente no resulta lo suficientemente consecuente?

- Cuando pensamos en industrias contaminantes, a la mayoría nos viene a la cabeza la clásica fábrica gris y humeante, y no nos damos cuenta de que un acto tan cotidiano y necesario como alimentarse, es uno de los principales causantes del cambio climático que estamos viviendo.

El modelo alimentario actual está poniendo en peligro nuestro planeta y a los que en él vivimos. Para comer como comemos, contaminamos ríos, exterminamos especies y talamos bosques. Las empresas de restauración y hostelería tienen un papel protagonista en esta historia. Forman parte del problema, pero al mismo tiempo está en sus manos ofrecer propuestas con una menor huella ambiental. Pero no toda la responsabilidad está en mano de los restaurantes, la Administración también juega un papel clave. Las normativas actuales no incentivan las

buenas prácticas y falta un apoyo real y claro hacia los modelos de restauración de bajo impacto ambiental.

- Porque, ¿cuáles son los principales aspectos que un restaurante y/o cadena de restauración debe tener en cuenta para poder denominarse ‘sostenible’?

- Desde mi punto de vista, un restaurante sostenible es aquel que conoce su impacto ambiental, trabaja para reducirlo, y además, intenta aportar un valor social a su entorno. Es importante entender que no se trata solo de unirse al carro de los productos eco. Hay que pensar también en términos de eficiencia energética, residuos, consumo responsable de agua, bioclimatismo, comunicación verde, relaciones comerciales y laborales justas, etc. Un restaurante que quiere avanzar en sostenibilidad tiene que tener presente todas estas áreas e ir avanzado paso a paso en medida que sea posible.

- Se dice que los alimentos ecológicos son más caros que los convencionales y que tener una cocina eficiente requiere mucha inversión, ¿es viable económicamente ser sostenible?

- Para que cualquier restaurante

ISABEL CODERCH

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Autónoma de Madrid. Comenzó su experiencia profesional en el sector de catering para eventos en las empresas Mallorca Catering y Paradís. Más tarde se incorporó a la Fundació Futur, donde

desarrolló un proyecto pionero en España en el que se incorporaban criterios ambientales y sociales en la gestión de comedores escolares. Actualmente es consultora de restauración sostenible y dirige el portal www.telosirvoverde.com

pueda prosperar es imprescindible que sea rentable, y la sostenibilidad no está reñida con el beneficio económico. Una estrategia de sostenibilidad, bien gestionada y comunicada permite fidelizar clientes y ahorrar en costes. El reto de nuestros restauradores es ser capaz romper con la contabilidad de excel mensual. Es cierto que una nevera eficiente es más cara que una convencional, pero teniendo en cuenta que se trata de un equipo

de proximidad, 2) mejora en eficiencia energética, y 3) reducción de los residuos y del despilfarro alimentario.

- ¿Qué posición ocupa la restauración española respecto a otras cocinas del mundo en materia de sostenibilidad y responsabilidad gastronómica?

- En Inglaterra ya hay más de 600 restaurantes certificados en materia de sostenibilidad, París se ha propues-

- Al igual que está ocurriendo en otros países, el movimiento de la restauración sostenible entendido de una forma global, parece que lo están abanderando más los pequeños restaurantes casual o incluso de fast food, que los restaurantes de estrella. Es cierto que Azurmendi ha sido premiado por el Sustainable Restaurant Association por su implicación ambiental y que otros restaurantes están trabajando duro para hacer las cosas bien. Pero en general los grandes chefs se quedan, como mucho, con el eslogan de "producto local y ecológico", pero sostenibilidad es mucho más.

- Porque ¿la eco-sostenibilidad ha llegado para quedarse? ¿Cuáles cree que serán las tendencias que marcarán el futuro de la restauración en nuestro país?

- Después de personal y compras, la factura energética es el mayor gasto variable y controlable de un restaurante. El coste de la energía lleva años aumentando y la mejor forma de controlar este gasto es aplicar estrategias de gestión sostenible: monitorización del consumo, equipos eficientes, bioclimatismo y formación.

Lo mismo ocurre con los residuos. Las Administraciones están comenzando a penalizar a aquellos restaurantes que sobreproducen residuos o que no los gestionan bien. Es decir, la gestión eco-responsable de un restaurante no es solo buena para el planeta, sino que va a permitir reducir costes operativos. En un mercado tan competitivo, ¿a quién no le interesa reducir costes? Además los comensales aprecian al restaurador por su esfuerzo en preservar el medio ambiente. Yo pienso que la restauración sostenible no es una moda pasajera, sino una estrategia para que un negocio sea viable. La restauración será sostenible, o no será.

que consume 24 horas al día, vale la pena apostar por un modelos de bajo consumo. En cuanto a los alimentos ecológicos, es cierto que el precio/kg suele ser más elevado que el de los productos convencionales, pero hay sistemas para abaratar el sobre coste: comprar productos de temporada, pactar precios directamente con los agricultores, etc. Además, si toda esta política se muestra y se comunica, el cliente lo valora mucho. La prueba de ello es que muchos restaurantes llevan años trabajando con estos productos y ahí siguen.

- ¿Cuáles son los principales retos del sector de la restauración en materia de sostenibilidad?

- Si tuviera que escoger tres diría: 1) apuesta clara por los productos eco y

to servir el 50% de los alimentos sostenibles antes del 2020 en todas sus cantinas públicas y Chipotle (EEUU) ha surgido como cadena de fast food sostenible que está empezando ha asustar al mismo McDonald's. Como en muchos otros sectores, vamos siguiendo a trompicones las tendencias que nos vienen de fuera. Hay algunos restauradores que llevan años apoyando estos modelos de gestión pero en España todavía son pocos los que apuestan claramente por la sostenibilidad. Está claro que aquellos restauradores que sepan avanzar a esta tendencia saldrán ganando.

- Y las grandes estrellas de los fogones en concreto, ¿cómo catalogaría su respuesta ante este movimiento 'verde'?



Isabel Coderch añade que "tenemos ante nosotros la oportunidad y la obligación de transformar un sector económicamente muy relevante pero con un gran impacto ambiental y social asociado". En la imagen superior, packaging sostenible de la firma Seulbi Kim (www.seulbikim.com). Foto grande: restaurante Lasal del Varador, situado en Mataró (Barcelona). Abajo izquierda: interior del establecimiento Mama Campo, ubicado en Madrid.

