

CONAMA 2022

CONGRESO NACIONAL DEL MEDIO AMBIENTE

Estrategia de circularidad en restaurantes de la ciudad de Barcelona y su Área Metropolitana

Diagnóstico del sector restaurativo



CONAMA 2022

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

Autor Principal: Sergio Gil (Fundación Restaurantes Sostenibles)

Otros autores: Emma Gil Cabanas (Fundación Restaurantes Sostenibles)

ÍNDICE

1. RESUMEN.....	2
2. INTRODUCCIÓN.....	3
3. METODOLOGÍA	3
4. SOSTENIBILIDAD: 3 EJES	3
5. SELECCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESTAURANTES	4
6. INDICADORES DE ESTUDIO SOBRE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR	6
7. RADIOGRAFÍA DE LA RESTAURACIÓN.....	9
7.1. RESULTADOS POR BLOQUES	9
7.2. RESULTADOS SEGÚN LA TIPOLOGÍA DE RESTAURANTE	10
7.3. RESULTADOS SEGÚN LOCALIZACIÓN	11
8. DIAGNÓSTICO DE LA RESTAURACIÓN.....	12
9. PRÓXIMOS PASOS	15
10. CONCLUSIONES.....	17
11. ÍNDICE CUADROS.....	20

1. RESUMEN

El proyecto tiene como objetivo llevar a la práctica estrategias de sostenibilidad y el tránsito hacia una economía circular de los restaurantes de Barcelona y su área metropolitana.

La metodología utilizada se basa en una investigación cualitativa (siguiendo la metodología de gastropología) y un trabajo y análisis cuantitativo. El estudio se ha centrado en un diagnóstico del sector de la restauración, para lo cual han participado 25 restaurantes de Barcelona y del Área Metropolitana de Barcelona. Ese diagnóstico se ha complementado con diversas acciones, tanto de estudios más cuantitativos, como de acciones puntuales que demuestran la aplicación de la economía circular en el sector Horeca.

El diagnóstico se ha desglosado en las siguientes 6 áreas: aprovisionamiento, energía, agua, procesos, residuos y social. Con los siguientes resultados a nivel global: En general tienen una buena gestión de los aprovisionamientos y mantienen cercanía con los productores o los comerciantes y la temporalidad de los productos. El take-away es una tendencia para algunos de los restaurantes, con el consiguiente problema de los residuos que esta actividad extra genera. Esta problemática necesita un enfoque multidisciplinar, a la hora de buscar soluciones viables y efectivas. La eficiencia de suministros (energía y agua) es un ámbito en el que muchos restaurantes tienen alguna medida implementada, pero se requiere de una mayor monitorización. En cuanto a la gestión de residuos, por lo general se realiza de manera óptima. A pesar de ello, es necesario realizar planes de medición para reducir el residuo y el despilfarro alimentario. Entre los retos relativos a los procesos, está el desarrollo de menús con menor huella de carbono, la búsqueda de alternativas a los excedentes o llevar un registro de los alimentos.

Con respecto a lo social, se ha detectado una clara necesidad de formación del sector en ámbitos de sostenibilidad, así como implantar políticas verdes en las empresas. Entre las conclusiones obtenidas debemos destacar que la sostenibilidad no puede implementarse del mismo modo en todos los establecimientos. Cada restaurante tiene unas características diferentes, factor que condiciona en muchos casos qué medidas pueden implantarse o no. Sin embargo, el principal limitador para su desarrollo es el desconocimiento.

El sector Horeca todavía es un sector que necesita madurar en cuanto a la sostenibilidad. Es por ello por lo que debe continuar avanzando para adaptarse y efectuar una transformación hacia la economía circular

2. INTRODUCCIÓN

Este estudio se enmarca en la capitalidad mundial de la alimentación 2021 de Barcelona. Se debe destacar que la hostelería es uno de los 10 sectores que mayor potencialidad tiene en cuanto a valor económico, puestos de trabajo generados y potencialidad de circularidad en AMB. Además, el proyecto se ha realizado bajo la realidad de la pandemia mundial del SARS-CoV.

Es bajo este prisma y esta situación de incertidumbre donde se enmarca este estudio, en el que han participado 25 establecimientos de diversos municipios del área metropolitana de Barcelona: Cerdanyola del Vallés, Santa Coloma de Gramanet, Barcelona, Cornellà de Llobregat, El Prat de Llobregat, Sant Boi de Llobregat, Viladecans y Castelldefels.

El proyecto desarrollado ha tenido el objetivo de obtener un diagnóstico de la sostenibilidad en la restauración de Barcelona a partir de una muestra plural de establecimientos, en términos de filosofía de negocio, tipo de local, oferta gastronómica, nivel de concienciación de sostenibilidad, etc.

3. METODOLOGÍA

La metodología de trabajo ha permitido obtener una radiografía sobre la sostenibilidad en el sector a partir de una investigación cualitativa (siguiendo la metodología de gastropología) y un trabajo y análisis cuantitativo.

La investigación ha seguido los siguientes pasos:

1. Búsqueda y contacto con restauradores para su colaboración en el proyecto.
2. Definición y compromiso de los restaurantes a participar en el proyecto.
3. Investigación preliminar de los restaurantes: R.R.S.S., página web, noticias, localización, características, etc.
4. Entrevista con los agentes implicados de cada restaurante.
5. Recopilación y análisis de las entrevistas.
6. Desarrollo de conclusiones.
7. Fase corroborativa: comunicación de los resultados y feedback por parte de los participantes.

4. SOSTENIBILIDAD: 3 EJES

Desde Restaurantes Sostenibles se viene trabajando en torno a la definición de sostenibilidad en restauración y los aspectos a contemplar en cada una de las variables de la sostenibilidad. Desglosando la sostenibilidad en los siguientes tres ejes: Product (aprovisionamiento), Planet (planeta y procesos) y People (equipo y personas).

PRODUCTO

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

Este eje hace referencia a todos los productos originarios de la tierra relacionados con el sector primario.

Por un lado, el tipo de producto que se adquiere (convencional, ecológico, transgénico...), si es de proximidad o no, si sigue la temporalidad y la estacionalidad, si es a granel, si es fresco o procesado; es decir, todo lo relacionado con las características del producto que se adquiere.

Por otro lado, engloba todo lo relacionado con los procesos que engloban la producción de esos alimentos, como puede ser el tipo de ganadería, agricultura, pesca o caza que se lleva a cabo.

Además, tiene en cuenta productos non food, en términos de limpieza y packaging.

PROCESOS

Este eje hace referencia a los procesos que se llevan a cabo en el restaurante y su gestión, la eficiencia de los recursos y las características de los materiales, equipos e instalaciones del establecimiento.

PERSONAS

Este eje hace referencia a la gestión de los equipos, la relaciones y condiciones laborales y aspectos sobre la concienciación y el compromiso de la empresa en términos de sostenibilidad.

5. SELECCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESTAURANTES

Previamente a desarrollar la investigación llevada a cabo, se debe tener en cuenta las dificultades vividas por la restauración durante la investigación (crisis covid), que han sido un limitante a la hora de desarrollar el proyecto y conseguir la participación de los restaurantes. A pesar de ello, se debe reconocer la implicación de los establecimientos participantes y la predisposición de los chefs y propietarios para el desarrollo de las entrevistas y el diagnóstico.

Para el óptimo desarrollo de las entrevistas y el posterior análisis de los resultados se ha llevado a cabo una categorización de los negocios por tipo de restaurante:

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

Cuadro 1: Restaurantes de cocina tradicional.

Restaurantes de cocina tradicional en un ambiente clásico y casero			
<i>Restaurante</i>	<i>Descripción</i>	<i>Oferta gastronómica</i>	<i>Entrevistado</i>
Els Pollos de Llull (Poblenuu)	Restaurante especializado en pollos a l'ast	Carta variada, producto principal pollo	Alicia Segura
Els Pollos de Llull (Sagrada Familia)			
La Peninsular	Tasca clásica	Raciones tradicionales	Marta Rodríguez
La mar salada	Restaurante mediano en la Barceloneta de cocina marinera	Carta (arroz, pescados, raciones)	Albert Enrich
La Marimorena	Restaurante pequeño basado en la tradición y el producto de proximidad	Menú del día y carta (tapas, raciones)	Albert Mendiola
El Regust	Restaurante pequeño de pueblo de comida casera de diario	Carta y menú del día, cocina variada	Yuri Rodríguez
Che Che	Restaurante marinero	Pescado, arroz y marisco	Pedro Moya

Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

Cuadro 2: Restaurantes de cocina tradicional con toques innovadores.

Restaurantes con una cocina que combina tradición e innovación			
<i>Restaurante</i>	<i>Descripción</i>	<i>Oferta gastronómica</i>	<i>Entrevistado</i>
Casa Amalia	Restaurante moderno al lado del mercado	Mezcla de platos tradicionales con innovadores	Jordi Castán
Semproniana	Restaurante pequeño informal de cocina catalana	menú del día y carta	Ada Parellada
La Forquilla	Restaurante pequeño y minimalista	Menú degustación de temporada y carta	Vidal Gravalosa
Xavier Pellicer	Restaurante mediano basado en la biodinámica	Carta y menús gastronómicos	Xavier Pellicer
Agreste	Cocina de mercado con técnicas de alta gastronomía	Carta y menú degustación	Roser Asensio
Green Leka	Restaurante en la montaña con filosofía Honest food	Carta variada, con brasas y arroz	Ivan Enriquez
Céntric	Gastrobar	Carta y menú del día	Óscar Teruelo
Ona Nuit	Restaurante minimalista de gastronomía mediterránea	Carta reducida con menú degustación	
Verat	Bar restaurante de cocina fusión	Platillos y raciones de fusión	Víctor Quintillà
El Pou de la Beleta	Restaurante pequeño de gastronomía actual con raíces de cocina tradicional catalana	Carta variada, menú degustación y menú del día	Alberto Alguacil
Can Martí			
Plats	Cocina de mercado con técnicas de alta gastronomía	Menú diario y menú degustación	Xavier Llanos

Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

Cuadro 3: Fuente: Restaurantes de alta cocina

Restaurantes de alta cocina con Estrellas Michelin y/o Soles Repsol			
<i>Restaurante</i>	<i>Descripción</i>	<i>Oferta gastronómica</i>	<i>Entrevista</i>
Nectari	Restaurante gastronómico pequeño	Menú diario y menú degustación	Jordi Esteve
Hermanos Torres	Restaurante gastronómico con 2 Estrellas Michelin	Menú degustación de temporada y carta	Javier y Sergio Torres
Hisop	Restaurante pequeño con una Estrella Michelin	Menú gastronómico y carta	Oriol Hivern
Lasarte	Restaurante gastronómico con 3 Estrellas Michelin	Menú degustación de temporada y carta	Paolo Casagrande
Disfrutar	Restaurante gastronómico de 2 Estrellas Michelin	Cuatro menús gastronómicos diferentes y carta	Eduard Xatruch
Lluerna	Restaurante gastronómico con 1 Estrella Michelin	Cuatro menús gastronómicos diferentes y carta	Víctor Quintillà

Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

6. INDICADORES DE ESTUDIO SOBRE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR

Para el análisis sobre sostenibilidad y economía circular de los restaurantes se han tenido en cuenta los 3 ejes mencionados anteriormente. A continuación, se desglosan los diferentes indicadores que se han evaluado.

PRODUCTO

En el estudio realizado, dentro de aprovisionamiento se han diferenciado los siguientes tres subpartados con diferentes indicadores:

1. *Comida*, con indicadores como:

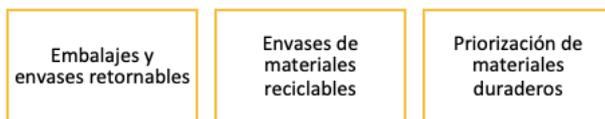


2. *Limpieza*, teniendo en cuenta indicadores relacionados con:



ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

3. *Packaging*, incluye el uso alternativo al plástico de un solo uso, con indicadores como:



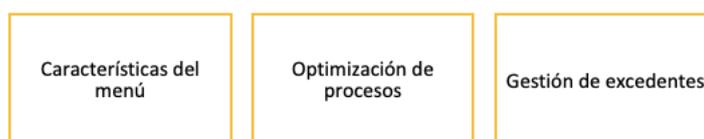
Un sistema de aprovisionamiento basado en lo local, lo ecológico, libre de plásticos de un solo uso y que haga un esfuerzo para mantener una relación cercana con los proveedores, puede llegar a tener los siguientes beneficios:

- Disminución del impacto ambiental.
- Generación de un sistema más resiliente.
- Mayor grado de innovación al depender de la temporalidad.
- Reducir la generación de residuos.
- La visita al productor facilita un intercambio que propicia nuevos usos, nuevos productos disponibles y una profundidad mayor en el conocimiento del producto.

PROCESOS

El apartado procesos engloba 4 subapartados principales relacionados con los procesos que se llevan a cabo en el restaurante y su gestión, la eficiencia de los recursos y las características de los materiales, equipos e instalaciones del establecimiento.

1. *Procesos en cocina*: cuanto mejor se trabaje el producto, el impacto que genere el restaurante será menor. Por ello, este subapartado se desglosa en tres secciones:

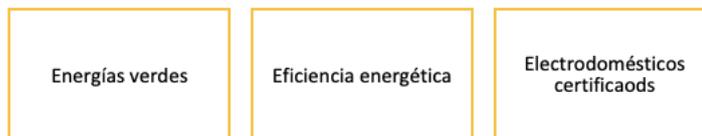


Una óptima gestión de los procesos dentro del restaurante conlleva una serie de beneficios como puede ser:

- Ahorro de tiempo.
- Ser más eficiente con el producto y reducir desechos innecesarios.
- Innovar con el producto para aprovecharlo al máximo.
- Ofrecer alternativas socialmente positivas.

2. *Energía*, este apartado se ha centrado en:

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA



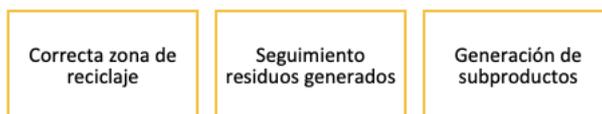
3. *Gestión del agua*, que recoge medidas en torno a tres aspectos:



Entre los beneficios que se pueden obtener optimizando la gestión del agua son:

- La disminución de consumo de agua.
- El ahorro económico.
- Reducción de la huella hídrica.
- Un equipo más concienciado.

4. *Gestión de residuos*, un apartado en el que se ha tenido en cuenta:

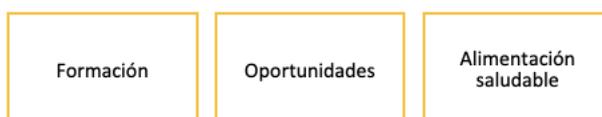


La gestión de residuos es una de las claves para realizar una adecuada transición a la economía circular. En consecuencia, hay que procurar prevenir la generación de residuos y en el caso de generarlos, gestionarlos de la manera óptima, comenzando por la correcta separación.

PERSONAS

Este tercer apartado hace referencia a la sostenibilidad social poniendo el foco en el equipo y en la empresa como corporación.

1. *Personal*, con indicadores relacionados con los siguientes aspectos:



2. *Políticas de la empresa con referencias a tres aspectos:*

Prevención

Conciliación

Sostenibilidad

El componente social de los restaurantes es esencial, debido a que depende de las personas todo lo desarrollado en un restaurante. Mantener el compromiso de los trabajadores está ligado con una buena conciliación familiar, ofrecer formaciones, una correcta comunicación (externa e interna), cumplir con los horarios y los honorarios, etc.

7. RADIOGRAFÍA DE LA RESTAURACIÓN

7.1. RESULTADOS POR BLOQUES

Cuadro 4: Resultados bloque producto.

BLOQUE	Media cumplimiento de indicadores	Mínimo cumplido		Máximo cumplido	
PRODUCTO-APROVISIONAMIENTO					
Gestión de aprovisionamiento	81%	13	59%	21	95%
Packaging	67%	4	57%	6	86%
Limpieza	40%	1	14%	7	88%

Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

Analizando cada área de trabajo y comparando los resultados de las subáreas, en producto, la gestión de aprovisionamiento es indudablemente el tema en el que mayores medidas sostenibles se adoptan en todos los restaurantes, alcanzando un 81% de cumplimentación.

Mientras que la limpieza sólo alcanza el 40% de indicadores cumplidos, por lo que se evidencia que un gran número de restaurantes deben replantearse este aspecto para fomentar la sostenibilidad del negocio.

El caso del packaging es un ámbito bastante avanzado en todos los restaurantes que disponen de este servicio, hay medidas que tienen posibilidad de adoptarse, pero en mayor o menor medida todos tienen en cuenta las características del packaging que ofrecen.

Cuadro 5: Resultados bloque procesos.

PLANETA-PROCESOS					
Procesos					
Optimización de procesos	68%	10	50%	17	85%
Características de la cocina	70%	6	43%	10	71%
Características del menú	23%	1	11%	5	56%
Energía	60%	2	22%	7	78%
Agua	39%	1	17%	4	67%
Residuos	50%	5	45%	8	73%

Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

El área de procesos es la que mayor número de subáreas presenta, siendo la optimización de procesos y las características de la cocina los más implementados, 68% y 70% respectivamente. Con respecto a la gestión del agua y la energía son las subáreas en las que algunos restaurantes tienen un número muy bajo de medidas ejecutadas, por lo que son áreas de gran oportunidad de mejora.

Las características del menú es el ámbito menos contemplado por todos los restaurantes con una media de medidas cumplidas menor al 30%. Es un ámbito en el que existen diferentes acciones que se pueden llevar a cabo, pero no el que mayores oportunidades de mejora hay, ya que en muchos casos supone un limitante y unas consecuencias gastronómicas que la mayoría de los restaurantes no están dispuestos a plantearse.

Cuadro 6: Resultados bloque personas.

PERSONAS-EQUIPO					
Personal	55%	3	18%	13	76%
Políticas de la empresa	66%	2	33%	6	100%

Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

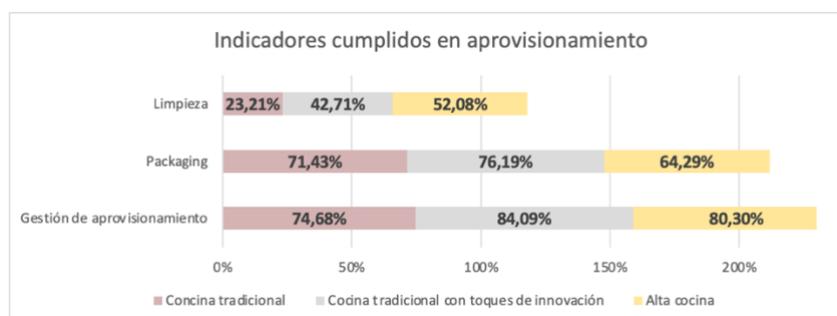
En relación con el personal, hay restaurantes que tienen adoptadas un alto número de medidas, mientras que otros apenas lo contemplan. Teniendo en cuenta los resultados obtenidos y el desconocimiento o la baja relevancia que se da a este ámbito, es el área que se considera con mayor oportunidad de implementación y mejora.

7.2. RESULTADOS SEGÚN LA TIPOLOGÍA DE RESTAURANTE

Producto – aprovisionamiento

La siguiente tabla pretende mostrar las diferencias existentes, o no, según el tipo de restaurante. La diferencia más significativa y remarcable es en el ámbito de la limpieza, existe mayor dispersión de los datos, en el caso de la cocina popular no alcanza el 25%, mientras los restaurantes de alta cocina supera el 50%.

Cuadro 7: Cumplimiento indicadores aprovisionamiento.



Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

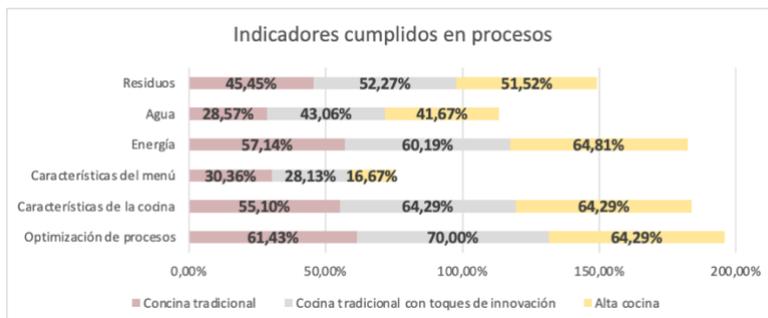
Planeta – procesos

La comparativa según el tipo de restaurante muestra que los restaurantes tradicionales son los que menos acciones sostenibles llevan a cabo, siendo el apartado con mayor diferencia

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

respecto al resto de restaurantes la gestión del agua (28,57% cumplidos). En cambio, la eficiencia energética es el que menor diferencia por tipo de restaurante presenta, un 6,82% entre el mínimo y el máximo.

Cuadro 8: Cumplimiento indicadores procesos.

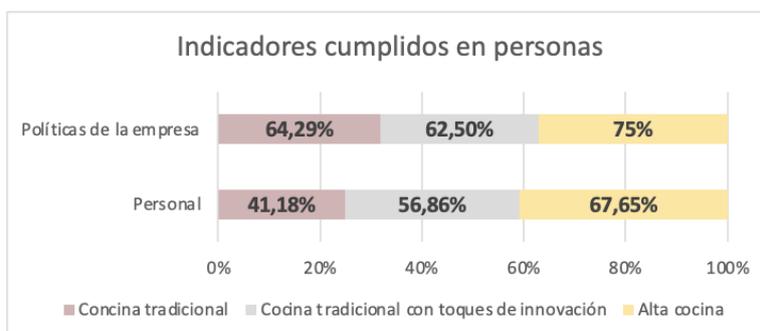


Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

Personas – equipo

La comparativa según el tipo de restaurante muestra que los restaurantes de alta cocina son los que de media llevan mayor número de acciones en relación con el personal y las políticas de la empresa, 67,65% y 75% respectivamente. Mientras que en la subárea de personal son los restaurantes tradicionales los que tienen menos en cuenta este aspecto (41,18%).

Cuadro 9: Cumplimiento indicadores personas.



Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

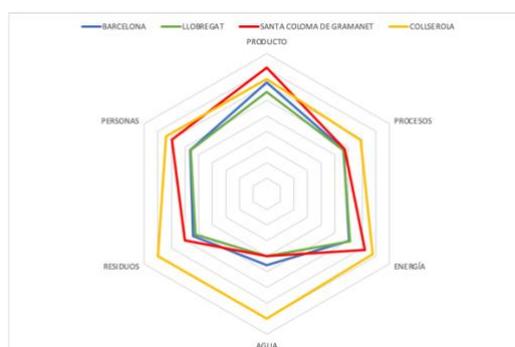
7.3. RESULTADOS SEGÚN LOCALIZACIÓN

En la siguiente tabla se hace un análisis de los resultados, pero desde el punto de vista de diversas zonas del área metropolitana de Barcelona. Se debe tener en cuenta que en este caso hay diferencia respecto a la cantidad de restaurantes de cada una de las áreas: 14 de Barcelona, 8 en las áreas de Llobregat, 2 en Santa Coloma De Gramanet y 1 en Collserola (Cerdanyola del Vallès).

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

Tal y como se observa en la tabla y el gráfico, el restaurante de Collserola tiene una clara implementación en todos los ámbitos. Todas las zonas siguen la misma tendencia de implementación por ámbitos. En el caso de las áreas de energía, producto y personas destacan los restaurantes de Santa Coloma, mientras que en la gestión del agua se observa una ligera ventaja por parte de los restaurantes de Barcelona.

Cuadro 10: Cumplimiento indicadores según localización.



Fuente: Fundación Restaurantes Sostenibles

8. DIAGNÓSTICO DE LA RESTAURACIÓN

Tras el análisis desarrollado

APROVISIONAMIENTO

Se ha observado que muchos de los restaurantes entrevistados trabajan de una manera tan estrecha con sus proveedores que éstos ya son, en cierta medida, parte del equipo y del proyecto del restaurante. Más de uno explica en la entrevista que conoce de primera mano la huerta o la vida del animal que luego servirán en el restaurante.

El hecho de ir a visitar al productor facilita un intercambio que propicia nuevos usos, nuevos productos disponibles y una profundidad mayor en el conocimiento del producto.

La relación con los proveedores es un ámbito que todos los restauradores consideran fundamental, permitiéndoles obtener el mejor producto y servicio, y poder gestionar la logística de los pedidos. Además, la mayoría valoran el compromiso de los productores por desarrollar prácticas con un menor impacto medioambiental.

PROCESOS

Tal y como se observa en los resultados de la encuesta, el gran reto de los indicadores ligados a procesos es el diseño del menú con una huella más pequeña de CO₂. Muchos restaurantes lo han expresado como un deseo, ya que muchos están sensibilizados con esta causa, pero como una opción inviable para sus actuales clientes. Desde el restaurante Marimorena mencionan lo siguiente: “A nosotros nos gustaría tener un restaurante vegetariano, pero me tengo que ganar la vida”. La demanda de la carne por parte del consumidor, en momentos de disfrute y esparcimiento está culturalmente muy ligada al consumo de ciertos productos de proteína animal.

Prácticamente, todos los restaurantes reflexionan sobre los escandallos y mermas que cada producto puede ofrecer. Los restaurantes se plantean posibles soluciones desde el momento de la compra del producto. Es por ello, que el nivel de aprovechamiento es muy alto. Muchos emplean todas aquellas partes que no terminan en el menú de clientes para la comida de personal.

Como se viene argumentando, el hecho de que la calidad del agua en la zona de Barcelona sea conocida como complicada, ha llevado a todos los restaurantes a tomar decisiones para su empleo y consumo de los clientes. En primer lugar, se observa que un gran número han optado por un sistema de filtrado de agua, lo que genera un impacto positivo con la reducción de botellas de plástico que esto conlleva. En contrapartida, las máquinas de filtrado emplean la misma cantidad de agua filtrada generada para llevar a cabo el filtrado por osmosis. Es por ello por lo que algunos de los restaurantes se muestran reticentes a implantar este tipo de sistemas, ya que se desecha gran cantidad de agua.

PERSONAS

Las entrevistas revelan la cohesión de los equipos en los restaurantes. El intenso trabajo en equipo hace que el trato personal y los vínculos sean muy estrechos y es por ello que la mayoría de los restaurantes se describen como familias. Cabe destacar que algunos restaurantes priorizan limitar horarios, descartar trabajar ciertos turnos o han dividido los equipos para asegurar una jornada digna y una conciliación laboral real tanto para ellos como dueños, como para los trabajadores.

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

El sector de la hostelería, tradicionalmente ligado a una dedicación plena de largas y duras horas, se encuentra en un momento de cambio de paradigma. De la misma manera que necesita dar pasos hacia cuidar el medioambiente y su entorno inmediato, necesita poner a las personas en el centro. Se observa que muchos de los restaurantes entrevistados ya están enfocados en esta nueva visión.

Además, todos coinciden en que la involucración del equipo en la filosofía del negocio y en todas las medidas adoptadas en el restaurante, medioambientales o no, es fundamental para el óptimo funcionamiento del negocio. Sin embargo, no todos consiguen que esto suceda, dependiendo del perfil de restaurante y del perfil personal de cada trabajador esto resulta más o menos fácil.

Respecto a la formación, no todos la ofrecen, algunos abogan por el aprendizaje a base de trabajar. Sin embargo, durante las entrevistas se ha detectado que aquellos equipos que salen de la rutina de trabajo y llevan a cabo dinámicas conjuntas están más unidos, el ambiente de trabajo es muy bueno y los jefes se sienten satisfechos y orgullosos de ellos.

Por otro lado, a pesar de que las iniciativas para la inclusión laboral de jóvenes desfavorecidos apenas están presentes en los negocios. Los restauradores que las llevan a cabo están muy concienciados con la importancia de llevarlas a cabo y muy satisfechos con ellos.

Otro tema recurrente abordado por numerosos restaurantes entrevistados, es la transmisión de información sobre el trabajo que hay detrás de todas las prácticas sostenibles a sus clientes. Coinciden en que este trabajo de comunicación es completamente necesario, es decir, que los clientes sepan el porqué de la composición de su menú, del aprovechamiento en sus recetas y de los valores detrás del producto y sus productos.

Por lo tanto, se quiere destacar que uno de los retos de los restaurantes es que esa comunicación se haga de forma exitosa, contribuyendo así a sensibilizar un público general. Es probable que cuanto más se entienda lo que hacen, más sencillo será implantar nuevas maneras de trabajar la sostenibilidad.

Es importante destacar que muchos restaurantes entienden por economía circular el apoyo a la economía de su entorno, de manera que el dinero invertido en pequeños negocios vecinos revierte directamente en el propio negocio (lo que se suele conocer como economía local o comunitaria). Algunos apuntan que es una manera de cerrar el

círculo y crear dinámicas positivas en el entorno. Se ha querido traer esa reflexión compartida por algunos entrevistados, ya que, aunque no se ajusta a la definición habitual de la economía circular, desde la perspectiva de la sostenibilidad más ambiental, refleja que trabajar en circuitos cortos es beneficioso para el sector y es percibido como tal.

9. PRÓXIMOS PASOS

El plan de acción pretende marcar las bases de respuesta que deben abordar los restaurantes para continuar con una adaptación a ser más sostenibles. Estas acciones están planteadas desde una perspectiva de 5Rs adecuadas a la restauración, en las cuales se incluyen: readaptar, reducir, reutilizar, reciclar y replantear.

APROVISIONAMIENTO

1. Aumentar la cantidad de compra de alimentos ecológicos.
2. Aumentar la cantidad de pescado con certificado MSC (pesca sostenible).
3. Potenciar los alimentos de cercanía o km 0.
4. Adquirir productos directamente del productor de proximidad.
5. Adquirir productos de variedades antiguas en recuperación.
6. Cultivar parte de los alimentos que se utilizan en cocina.
7. Reducir los té e infusiones de pirámides y envasados en plástico optando por marcas que ofrecen té a granel (en tetera) o en bolsa de papel o celulosa.
8. Apostar por la compra a granel (sacos) o por alimentos que vienen en envases de cartón, sacos de papel o envases de cristal.
9. Comprar alimentos “feos” o que, de otra forma, se van a desperdiciar para prevenir el despilfarro alimentario.
10. Disponer de gourmet bags para ofrecer a los clientes y así evitar el despilfarro alimentario en los platos.
11. Adaptar los espacios de preparación para prevenir el despilfarro alimentario con tupperes y envases donde recoger los restos que van a ser reutilizados posteriormente en otras recetas.
12. Evitar todos los envases para llevar (take-away) que contengan plástico de un sólo uso.
13. Ofrecer menús bajos en huella de CO₂ reduciendo el consumo de carne y lácteos e incrementando los recursos vegetales.
14. Utilizar productos de limpieza a granel y papel higiénico que minimicen el uso de plástico y/o ecológico (con ecolabel).

PROCESOS

1. Eliminar elementos de plástico de un sólo uso como pajitas, removedores o cubiertos.
2. Adaptar cada espacio con cubos separadores, teniendo en cuenta la necesidad de cada espacio (barra, cocina, zona de emplatado).
3. Señalizar correctamente los cubos para los residuos.
4. Compostar el 100% de los residuos orgánicos que se genera en el establecimiento.
5. Depositar o entregar el aceite usado a alguna empresa que lo recicle en forma de biodiesel o jabón.
6. Calcular la huella de carbono de tu establecimiento y elaborar un plan de reducción de emisiones.
7. Disponer de bandejas, cajas y otros envases reutilizables para que los proveedores (pescado, verduras) puedan entregar sus productos sin generar residuos.
8. Tener un desglose por tipología de residuos.
9. Medir los residuos generados y generar un plan de reducción de residuos.
10. Redistribuir los alimentos sobrantes entre el personal o a través de donaciones o ventas a menor precio. Asegurarse de que toda la luminaria es LED y de bajo consumo.
11. Elegir un proveedor de energía verde.
12. Elegir equipos certificados y eficientes energéticamente.
13. Implementar medidas de generación de energía propia (renovables).
14. Implementar un sistema de reutilización de aguas pluviales o recuperación de aguas grises.
15. Tener vajilla, loza y servicio de mesa reutilizable.
16. Establece criterios de compra y fabricación basados en el desarrollo sostenible con respecto a los componentes, el origen y fuente de los textiles (material, procedencia, certificados).
17. Utilizar mobiliario de diseño local y creado con criterios sostenibles.
18. Evitar el agua embotellada, optar por sistemas de filtración.

PERSONAS

1. Ofrecer formaciones especializadas de sostenibilidad (limpieza, alimentación, mantenimiento, etc.).

2. Tener una política de sostenibilidad y disponer de información para todo el equipo.
3. Proporcionar a los trabajadores información acerca del transporte público y los puntos de bicicletas públicas cercanos y promocionar su uso.
4. Promover las prácticas de alimentación saludables para el personal.
5. Colaborar con iniciativas de conservación de ecosistemas marinos y terrestres locales.
6. Definir a una persona del equipo como responsable de sostenibilidad.
7. Generar una política de compra pública verde.

10. CONCLUSIONES

El año 2021 ha sido el año posterior a la eclosión del COVID-19. Se comenzó con restricciones en los establecimientos hosteleros y éstas han sido variables a lo largo del año. El proyecto se ha desarrollado bajo ese prisma, estando condicionado y afectado el desarrollo del proyecto.

A pesar de la situación pandémica, cabe destacar y valorar el logro de reunir a 25 restaurantes referentes en el sector y la predisposición general ha sido excelente. Los restaurantes han demostrado cercanía y se han adaptado a las necesidades de la investigación.

Este proyecto se ha apoyado en la Fundación Ellen MacArthur que, desde 2009, lleva trabajando para promover y ayudar en la transición hacia una economía circular. Es una fundación referente a nivel mundial cuyos principios, propuestas y acciones han sido referentes para el desarrollo del proyecto en Barcelona.

A la hora de analizar las conclusiones sobre la sostenibilidad del sector, hay que tener en cuenta las características de los restaurantes que han formado parte en el estudio. La mayoría de los establecimientos son cercanos a la órbita de Restaurantes Sostenibles, eso conlleva que ya demuestran tener cierta sensibilidad sostenible y estar algo más concienciados que la media del sector.

En la foto global del estudio desarrollado ha quedado patente que los restaurantes entrevistados tienen buena gestión de los aprovisionamientos y mantienen cercanía con los productores o los proveedores que les venden los productos, con el kilómetro cero y la temporalidad de los productos. Esta colaboración y relación directa les proporciona información que suelen utilizar en su día a día a la hora de cocinar.

En esta nueva situación en la que la tendencia al take-away está incrementándose, genera una preocupación respecto a los residuos generados relacionados con esa actividad. Se ve necesario abordar esta cuestión de una forma más sistémica, debido a su complejidad. Se debe involucrar a las instituciones, las empresas de reparto a domicilio, al sector HORECA y a las empresas que ofrecen soluciones circulares en cuanto al envío a domicilio.

Hay un desconocimiento generalizado en diferentes alternativas que pueden existir para los productos de limpieza más sostenibles, más allá de la tendencia actual del uso del Ozono.

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

Algunos de los indicadores han dejado patente la dificultad de algunas acciones debido a la situación urbana de muchos de los establecimientos. Esto se ha visto, por ejemplo, en: no tener cultivos propios, no tener medidas de generación energética vía renovables, el aprovechamiento de aguas pluviales, etc.

Es un sector que necesita una mayor cantidad de medidas formativas. Para ello se recomienda generar planes de formación anuales (2 o 3 cursos por establecimiento). En este caso, las instituciones pueden apoyar y promover este tipo de actividades, como es el caso de la financiación del programa Pioneros.

Por lo general, el sector no tiene conocimiento real relativo a la economía circular. Desconoce el término o lo interpreta con una economía basada en lo local, pero no en lo ambiental y el cierre de círculos para los materiales. Por ello deberían existir campañas para concienciar y dar a conocer la economía circular dentro del sector HORECA.

Unido con el punto anterior, a veces hay una falta de conocimiento en todos los criterios relacionados con la sostenibilidad. Eso dificulta realizar una óptima comunicación de cara a los clientes. Este punto es clave a la hora de ser un altavoz para concienciar al equipo de trabajo y a la clientela.

Parece lógico que, una sensibilización del público general en temas de sostenibilidad incentive acciones e iniciativas sostenibles por parte de los restaurantes. Estos se han mostrado, a menudo, frenados a la hora de implantar cambios por miedo de recibir una reacción negativa por parte de los clientes. El estudio señala, por tanto, que esta selección de restaurantes está liderando los cambios en la forma de trabajar del sector y que, de momento, no todos los clientes son capaces de apreciar este esfuerzo.

El tamaño de los restaurantes analizados, pequeñas empresas en su mayoría, denota la falta de recursos humanos disponibles a la hora de elaborar planes de estrategia, RSC o cálculos de huella de carbono.

El análisis cualitativo del estudio muestra que la sostenibilidad no puede implementarse del mismo modo en todos los establecimientos. Cada restaurante tiene unas características en relación con las instalaciones y el lugar dónde se localiza, factor que condiciona en muchos casos qué medidas pueden implantarse o no. El tipo de oferta gastronómica, así como la filosofía del local predisponen o no a llevar a cabo prácticas sostenibles, la concienciación tanto del propietario como del chef y el equipo son fundamentales.

También se debe tener en cuenta que existen determinadas medidas sostenibles que suponen un ahorro a corto o largo plazo, pero requieren de una inversión que no todos se pueden permitir.

Sin embargo, el principal limitador para el desarrollo de la sostenibilidad es el desconocimiento y así se ha evidenciado durante el proceso de entrevistas. En muchos casos la falta de conocimiento sobre este ámbito, sobre nuevas alternativas que van surgiendo, de las consecuencias económicas, medio ambientales y sociales de adaptar unas medidas u otras, el pensar que las prácticas sostenibles solo generan gastos, etc., son los motivos principales. Por lo que la capacitación del sector de la restauración en este ámbito es la vía óptima y única para alcanzar a ser un sector cuyo motor sea la sostenibilidad.

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA

Además, el recurso tiempo se siente escaso en el sector. A menudo, los responsables de los restaurantes han manifestado tener ideas de proyectos que les gustaría desarrollar y que no han llevado a cabo por falta de tiempo en su día a día.

Para que se efectúe una buena transición, además del compromiso del sector, estas deben contar con apoyo y ayuda externa, con planes detallados de sostenibilidad y, por ejemplo, una secretaría técnica cercana a los establecimientos. Además, esto pasa por no hipotecar los modelos de negocio al turismo y desarrollar medidas más resilientes, compaginando la clientela local con la turística.

Por último, la positiva respuesta de los restauradores ante los resultados del proyecto y su implicación pueden considerarse un éxito y un paso más en la concienciación en el sector. Y se puede considerar un precedente a nivel nacional e incluso internacional sobre el estudio de la sostenibilidad en el sector.

11. ÍNDICE CUADROS

Cuadro 2: Restaurantes de cocina tradicional.....	5
Cuadro 3: Restaurantes de cocina tradicional con toques innovadores.....	5
Cuadro 4: Fuente: Restaurantes de alta cocina.....	6
Cuadro 5: Resultados bloque producto.....	9
Cuadro 6: Resultados bloque procesos.....	9
Cuadro 7: Resultados bloque personas.....	10
Cuadro 8: Cumplimiento indicadores aprovisionamiento.....	10
Cuadro 9: Cumplimiento indicadores procesos.....	11
Cuadro 10: Cumplimiento indicadores personas.....	11
Cuadro 11: Cumplimiento indicadores según localización.....	12

CONAMA 2022

ESTRATEGIA DE CIRCULARIDAD EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE
BARCELONA Y SU ÁREA METROPOLITANA