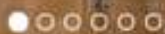


ESPECIALISTAS EN RESTAURACIÓN SOSTENIBLE



Aprende a gestionar tu restaurante de una forma sostenible y eficiente



ESTRATEGIA



FORMACIÓN



CONSULTORÍA



RESIDUO CERO



ec.europa.eu



- Reducció **pesticides, antibiotics i fertilitzants**.
- Promoció **agricultura ecològica**.
- Promoció **dieta saludable** i basada en **aliments vegetals**.
- **Etiquetat** ambiental i social en els aliments.
- Reducció del **malbaratament alimentari**.



Cas d'écit # 1:
**Restaurant
Inditex**



1r Restaurant
Inditex Sostenible 360°
Zara Logística (Arteixo)

Inditex Sede 360°

Laracha 360°

Indipunt 360°

2016

2017

2018

2019

2020

- **Aliments locals, frescos, temporada i eco**
- **Dieta saludable**
- Segregació de **residus**
- **Celuloses** eco
- Aliments **artesanals**
- **Uniformes** cotó eco i locals

- **Pilot Ecopackaging** (600 u/dia)
- S'eliminen les **begudes embotellades**
- **Comunicació interna** als usuaris
- Certificat **LEED Or**

- **Introducció de la dieta vegetariana i flexitariana** en el menú diari.
- **Mercat setmanal Km0**
- **Certificació Slow Food**

- **Vaixella reutilizable** per picnic
- Vending retornable
- Productes de **neteja ecolabel**

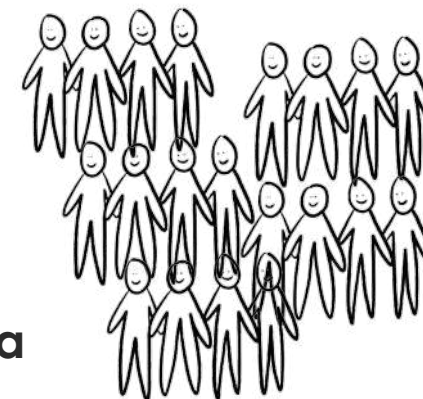
- Picnic envasos no retornables < restaurant residu zero



1.100
menús/dia



4.600
menús/dia



RESTAURANTES INDITEX 360⁰ : Restauración sostenible para la era de la regeneración

Por todo ello, los objetivos de los restaurantes Inditex 360° se materializan a través de 6 principios:

1 ECONOMÍA LOCAL

Nos abastecemos en cercanía y fomentamos los productos de kilómetro 0 para ayudar a la creación de empleo sostenible en el entorno más próximo. Además, contribuimos a disminuir la huella de carbono y las emisiones de CO2.



2 ECONOMÍA RESPONSABLE

La disponibilidad de productos y materias primas de calidad, que se puedan reutilizar y reciclar, garantiza un uso responsable de las instalaciones y servicios.



3 ECONOMÍA CIRCULAR

Nuestro objetivo es no enviar residuos a vertedero. Eso facilita la reutilización de todos los envases, y así generamos nuevas economías y reducimos el impacto ambiental. Un ejemplo de ello es el circuito de cajas retornables con nuestros proveedores.



4 ESPACIO EFICIENTE

En nuestros edificios reducimos al mínimo las emisiones de CO2, y ayudamos a frenar el cambio climático a través de medidas pasivas, eficiencia en las instalaciones e integración de energías renovables.

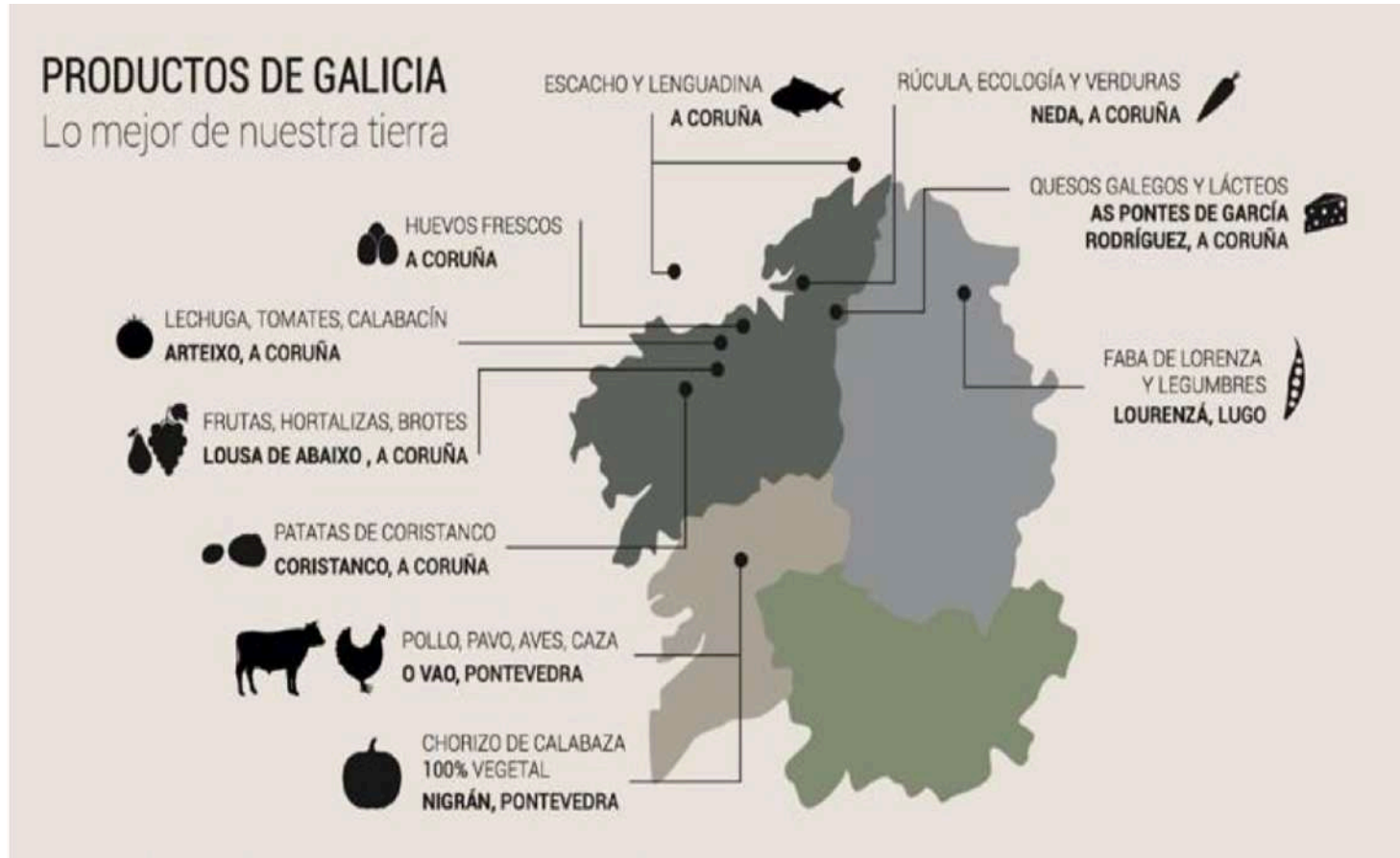
5 ESPACIO SALUDABLE

Un ambiente confortable y accesible, que ofrece luz natural, condiciones ambientales óptimas y una alimentación saludable, basada en productos ecológicos y de temporada logra una agradable experiencia de uso.

6 ESPACIO LIBRE DE PLÁSTICOS DE UN SOLO USO

Hemos eliminado los plásticos de un solo uso para reducir el impacto que provocan sobre los ecosistemas. Es responsabilidad de todas las personas, porque sus efectos, aunque parezcan imperceptibles, son demoledores. Se extienden del Ártico a la Antártida y causan estragos en las especies marinas y en la salud del planeta.

65% del aliments provee de menys de 100 km



- Més de 40 referències de productes de eco.
- Suport i promoció d'espècies en vies d'extinció: porco celta, galiña de mos, vaca cachena i 4 varietats de tomàquets.
- Carn, làctic i pa són de proximitat i frescos.

En el 2019 la facturación a pagesos locals va ser de 2 M. €



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 Vinculciro	Ferrol/Ortigueira, A Coruña
ECO Cárnicos	Verin 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	Sígras, 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	Barrañan, 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

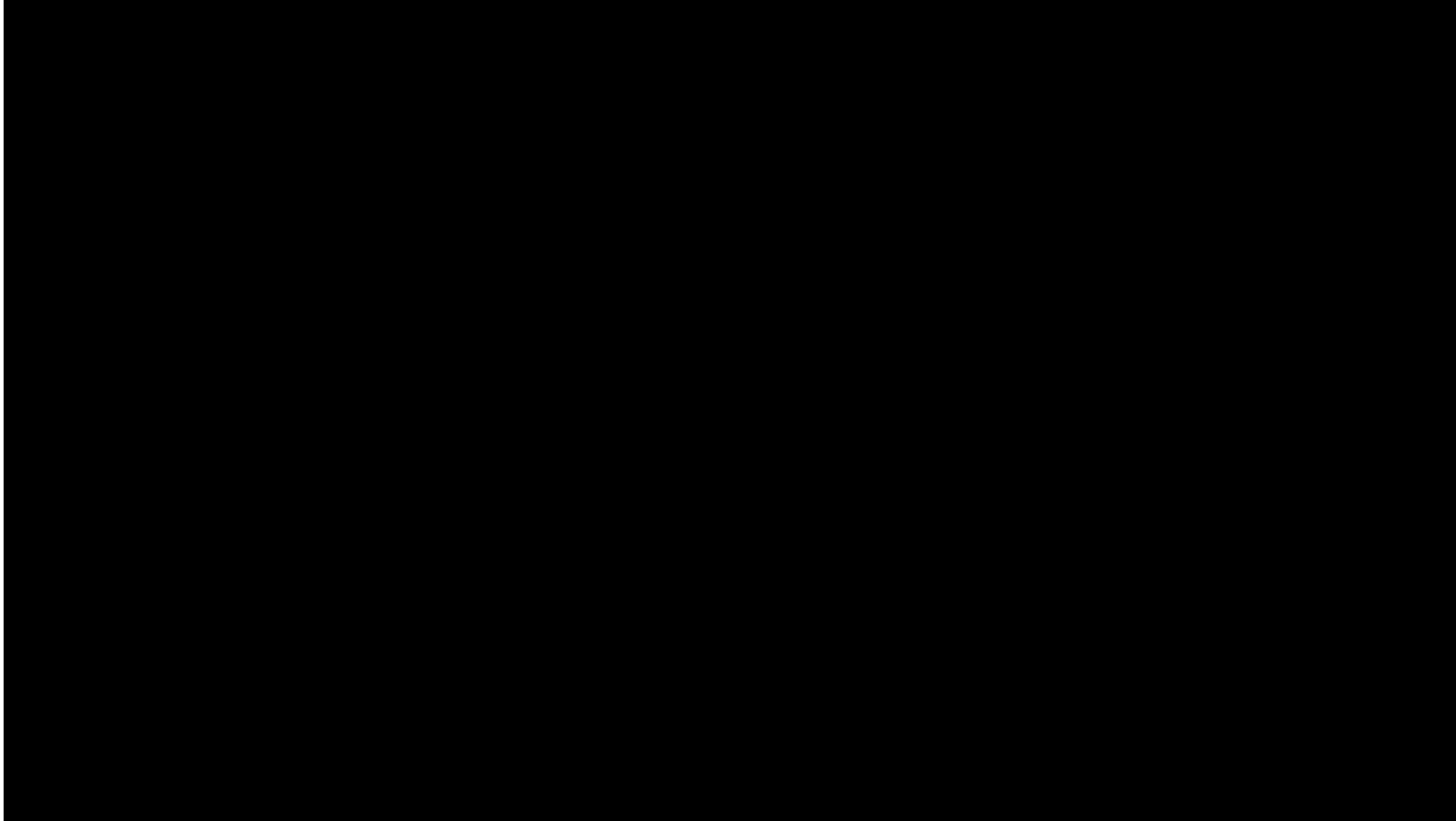
PRODUCTO	EMPRESA	UBICACIÓN
Cárnico (Huevos)	Nieto	Paosaco, A Coruña
Cárnicos (Pollo)	Galo Celta	Lugar de Vilariño, Pontevedra
Cárnicos (Pollo)	A Granxa de Lola	Ponte Ulla, Pontevedra
Cárnico (Pollo y Huevos)	Lago	Pontevedra
Cárnicos (Pollo)	Coren	Sta Cruz de Arrabaldo, Ourense
Cárnicos (Pollo)	Rivadulla	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 + Quesosón)	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
Cereales (Pan)	Da Cunha	Carral, A Coruña
Cereales (Pan)	San Brandán	A Coruña
Cereales (Galletas)	Daveiga	Chantada, Lugo
Cereales y conservas	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



En el 2019 es van servir 99.000 kg de peix fresc de 70 varietats diferents.

- Tot el peix es serveix fresc, en caixes retornables i prove de les llotjes de A Coruña, Burela i Celeiro.
- Es prioritzen arts de pesca sostenibles, les espècies poc conegudes i la pesca de proximitat

RESTAURANTES INDITEX 360⁰: Restauración sostenible para la era de la regeneración





- S'han eliminat els envasos de les begudes en el menu i en el vending es fa server vidre retornable.
- S'ha eliminat el 90% del tetrabrik, el plastic i el alumini de les cuines
- Fins el 2019 s'han deixat de generar 5 M. d'ampolles de plastic i alumini.

Cas d'écit #2:
Xavier Pellicer



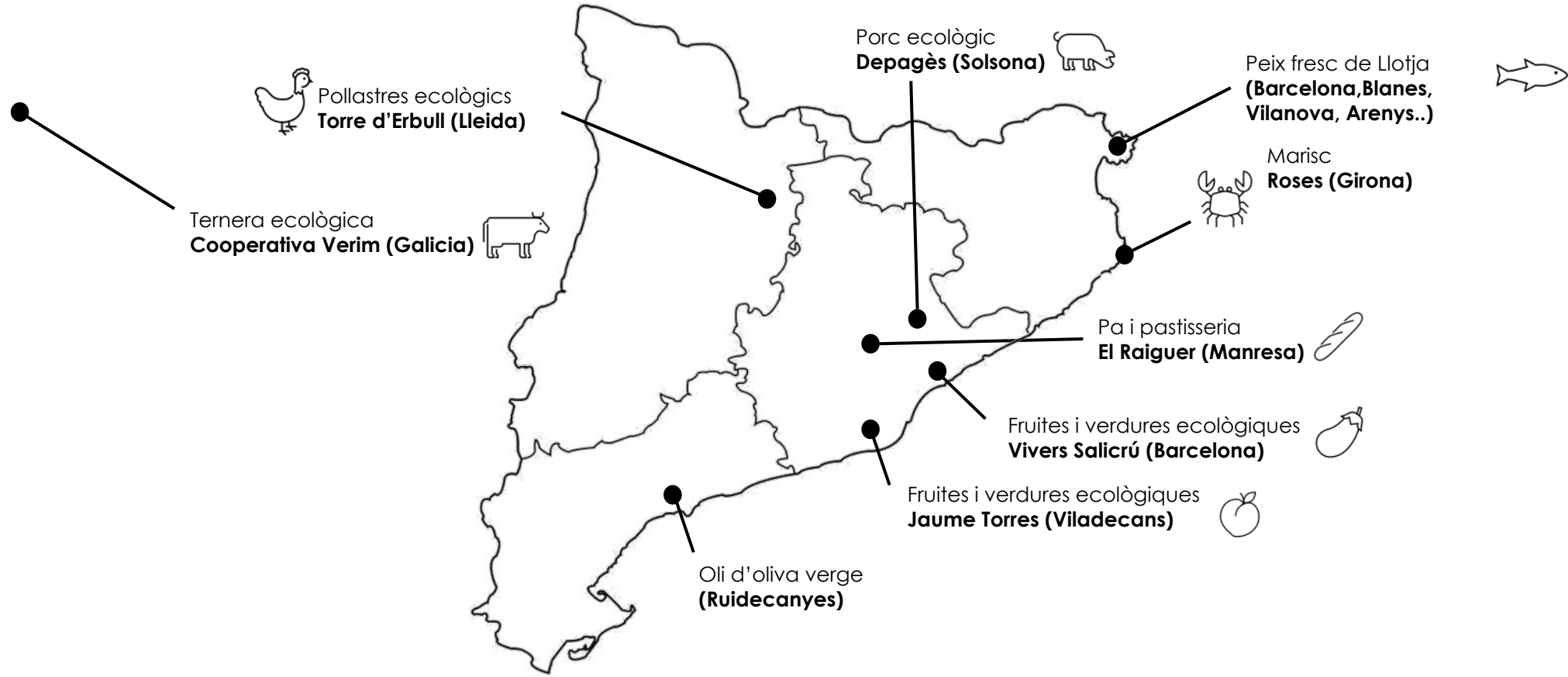
90% del aliments prové de Catalunya

- Restaurant gastronòmic de Barcelona amb una estrella Michelin.
- Carta amb especial protagonisme dels vegetals.
- Compra directa a pagès i a llotja.
- 8 treballadors/es i uns 20 comensals/día.



Xavier Pellicer

healthy kitchen





Avantatges:

- El contacte directe fa creixer relacions comercial i personals de confiança.
- Més traçabilitat.
- Producte de qualitat.



Reptes:

- El procés de compra es menys còmode al diversificar el número de proveïdors.
- Els preus son més alts.



Nous objectius

Millorar la comunicació per posar en valor de forma més explícita l'origen i qualitat dels aliments de proximitat .



Gràcies !!