

Sostenibilidad a la hora de comer

Además de ahorrar dinero, los restaurantes “cero residuos” evitan la producción de basura y el derroche de alimentos



Los restaurantes de residuo cero hacen frente a dos de los impactos ambientales más preocupantes en la actualidad: la generación de basura urbana y el desperdicio de alimentos. Para ello asumen varias estrategias con las que no solo evitan la producción de basura, sino que también ahorran dinero y reducen su impacto ambiental. En España son varias las iniciativas que se han puesto en marcha y que dan a conocer qué pueden hacer los consumidores para que más locales hosteleros se sumen a esta filosofía.

A continuación se propone una visita por diversas iniciativas y locales localizados en diferentes puntos de la geografía mundial, unidos por su apuesta por reducir la basura urbana y el derroche alimentario:

Silo

El cocinero Doug McMaster creó en 2012 *Silo by Joost* en Melbourne (Australia) y, gracias a la buena acogida del público, dos años más tarde abrió otro establecimiento con la misma filosofía en Brighton, una ciudad británica situada a unos 70 kilómetros de la capital londinense.

En *Silo*, que es así es como se llama el local, los cubos de basura se han sustituido por una máquina de compostaje ubicada a la entrada, que transforma los restos de comida en abono. Otra de las cualidades de *Silo* es la reutilización de los envases. La leche y las bebidas las transportan en sus propias cajas y garrafas, mientras que los vasos son botes de mermelada reciclados. Para más adelante, su objetivo es sustituir los aseos convencionales por sanitarios secos que no usan agua y transforman los excrementos en abono.

Tiny Leaf

El restaurante vegetariano de residuos cero *Tiny Leaf* abrió sus puertas a principios de año en el popular barrio de Notting Hill de Londres. Además de utilizar productos locales y de temporada, aprovecha los excedentes donados por comercios y distribuidores de la zona. A los clientes se les anima a llevarse la comida sobrante y, para ello, se les entrega unas cajas gratuitas fabricadas con material biodegradable.

Sus promotores, el cocinero Justin Horne y el empresario Jonathan Krauss, participan en diversas causas ecológicas y solidarias. Tras el éxito cosechado, Horne y Krauss anunciaban en fechas recientes que se trasladarán a un nuevo local más espacioso del barrio.

Sandwich Me In

Ubicado en Chicago (EE.UU.), *Sandwich Me In* es un local de comida rápida que lleva ya más de cuatro años incorporando la filosofía de cero residuos. Su propietario, Justin Vraný, solo compra productos frescos y locales, evita los alimentos procesados y envasados y reutiliza la comida. Por ejemplo, el pollo sobrante se emplea en las ensaladas, los huesos para el caldo, etc. Los residuos o bien se reciclan, incluido el aceite usado de cocina (que se utiliza para producir biodiésel), o bien se compostan para abono o como alimento del ganado. Vraný integra el ecologismo a todos los elementos de su negocio: reutiliza aparatos de cocina de otros restaurantes, usa refrigeradores de alta eficiencia energética, es cliente de una comercializadora de electricidad verde, etc.

En Aparté

El restaurante de estilo francés *En Aparté*, ubicado en el barrio barcelonés del Born, se transformaba en fechas recientes en un local de cero residuos. Sus dueños, los hermanos Mathilde y Benjamín, han contado con la asesoría en restauración sostenible “Te Lo Sirvo Verde”, que analizó cómo gestionaban los residuos y qué medidas podían poner en marcha. Entre ellas, han sustituido las botellas de litro y medio de leche por otras de 20 litros de productores locales; los elementos individuales como el azúcar o la mantequilla, por productos a granel; o productos de usar y tirar, por otros reutilizables. Sus responsables aseguran que, gracias a estas medidas, además de reducir el impacto ambiental del negocio, han percibido un ahorro de varios cientos de euros en sus costes operativos.

“Sostenibilidad y Residuos Cero/Zero Zabor”

El Basque Culinary Center, la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento San Sebastián presentaban en 2013 el programa “Sostenibilidad y Residuos Cero/Zero Zabor”. Su objetivo era impulsar buenas prácticas en el sector gastronómico para minimizar los residuos, reutilizarlos y reciclarlos, además de promocionar la cocina saludable basada en el aprovechamiento de unos recursos mundiales limitados y la producción local.

➤ www.consumer.es



EL PODER DEL CONSUMIDOR

Los consumidores son esenciales para que los restaurantes se conviertan a la filosofía de residuo cero o al menos reduzcan en lo posible su generación de basura y su derroche de alimentos. Para ello, pueden asumir varios ejercicios sostenibles que también pueden seguir en sus hogares, entre otras:

- Evitar el empleo de envases y alimentos de usar y tirar.
- Reclamar iniciativas en el local para el reciclaje y compostaje de los residuos.
- Pedir la comida justa y llevarse a casa la que sobra antes de tirarla.
- Pedir agua en jarra o en vaso del grifo antes que embotellada.