

La sostenibilidad: una de las claves para alcanzar el éxito en los negocios gastronómicos

- El futuro de la restauración pasa por la aplicación de medidas sostenibles aplicadas tanto a los procesos como a los ingredientes y productos, lo que influye directamente en la salud personal y el cuidado del medio ambiente.
- Barcelona Culinary Hub apuesta por una formación enfocada en satisfacer la necesidad de una restauración sostenible, a través de formaciones específicas como el Máster en Producto y Creatividad Gastronómica Sostenible.



Barcelona, 17 de septiembre de 2023. La restauración del futuro será sostenible o no será. Así lo afirma **Isabel Coderch, consultora en desarrollo sostenible en Te lo Sirvo Verde y docente de Barcelona Culinary Hub, perteneciente a Planeta Formación y Universidades**, en el Máster en Formación Permanente en Emprendimiento y Aceleración de Negocios Gastronómicos. Pero ¿qué entendemos por restauración sostenible?

“Puede ser sostenible desde un restaurante de *fast food* a uno que utiliza productos que vienen de lejos o un Estrella Michelin. Todos ellos tienen un impacto en el planeta, pero lo importante es que sepan qué hacer para disminuir su huella medioambiental”, explica. El uso de ingredientes de **proximidad**, los **packaging** ecológicos, la reducción de los **residuos alimentarios**, los equipos **ecoeficientes** y el **compromiso social** son solo algunos de los elementos clave para conseguir una sostenibilidad 360º en el ámbito de la gastronomía. Pero las últimas innovaciones van más allá: “Constantemente se crean nuevos softwares tecnológicos que permiten, por ejemplo, cuantificar la cantidad de comida que se deshecha en un buffet o identificar en qué lugares del

restaurante se consume más luz o agua”, afirma la docente de **Barcelona Culinary Hub**.

En los últimos 10 años, se ha acelerado la transición hacia una restauración comercial y colectiva más sostenible con el impulso de modelos de negocio innovadores que fomentan el consumo local y responsable, así como a partir de la aprobación de nuevas normativas que apuestan por la sostenibilidad. La última de ellas es la reciente **Ley 7/2022 de 8 de abril sobre residuos y suelos contaminados para una economía circular**, que, entre otras cosas, obligará a los restaurantes a servir agua del grifo con el fin de reducir el plástico de las botellas de un solo uso.

Con el fin de atender a los nuevos retos del mundo de la restauración, **Barcelona Culinary Hub, la Escuela Superior de Gastronomía adscrita a la Universidad de Barcelona y primer centro universitario privado enfocado a la gastronomía con visión de negocio**, apuesta por una formación enfocada en satisfacer la necesidad de una restauración sostenible a través de modelos de producción, distribución y comercialización ecológicos. Un buen ejemplo es el **Máster en Producto y Creatividad Gastronómica Sostenible**, que ofrece las claves para innovar con visión responsable en aspectos como la selección de producto y las técnicas aplicadas, todo ello de la mano de tres reconocidos chefs: **Xavier Pellicer, Rafa Zafra y Oriol Rovira**.

La sostenibilidad aplicada al producto, un beneficio para la salud y el medio ambiente

La alimentación tiene un impacto directo en la salud tanto fisiológica como emocional. En los últimos años, el **concepto de salud en la sociedad se ha transformado** gracias al aumento de la información que poseemos sobre nuestro propio cuerpo: si bien antes se vinculaba a parámetros como la cantidad de calorías, hoy en día está claramente relacionada con la microbiota. Este conjunto de microorganismos depende de los alimentos que consumimos y es responsable del correcto funcionamiento de nuestro organismo, protegiéndonos de las enfermedades.

Por esta razón, es fundamental promover la educación sobre las prácticas ecológicas y sostenibles que favorecen un estilo de vida más saludable, aunque en ocasiones no dependa de nosotros mismos. “La agricultura ha evolucionado hacia un sistema que utiliza fertilizantes químicos con el objetivo de obtener una mayor productividad, explica **Silvio Elías, Cofundador y Presidente Ejecutivo de Veritas en GastroShakers, el podcast de Barcelona Culinary Hub**. “El uso de fertilizantes repercute de forma muy negativa sobre la salud de las personas, el entorno, la fertilidad del suelo y la sostenibilidad. Para protegernos de ello, es importante el papel de los agricultores mediante su conocimiento del trato de la tierra y el producto”, añade.

Así pues, es necesario priorizar el correcto tratamiento del **producto y la tierra** ante la búsqueda de la máxima rentabilidad, y es aquí donde interviene el concepto de externalidad. “La externalidad es llegar a conocer cuál es el **coste indirecto** que se atribuye al producto que vamos a consumir, dependiendo de cómo ha sido tratado. Está demostrado que el producto que no es ecológico tiene unos costes de producción inferiores, pero cuenta con unas externalidades muy elevadas. En este punto podemos hablar de costes sanitarios y ambientales que, sin duda, acabaremos pagando a medio-largo plazo”, asegura **Silvio Elías**.

Barcelona Culinary Hub forma parte de este ecosistema alimentario con el que comparte la hoja de ruta de economía sostenible, con un eje vinculado a la alimentación. Algunos de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** que persigue la escuela son la gestión sostenible y saneamiento de agua en el campus, el desarrollo de una red de infraestructuras fiables, sostenibles y de calidad, la implementación de máquinas de limpieza industrial y el uso de alimentos de km0, entre otros.

Sobre Barcelona Culinary Hub (BCH)

Barcelona Culinary Hub, la Escuela Superior de Gastronomía adscrita a la Universitat de Barcelona, es el primer centro universitario privado enfocado a la gastronomía con visión de negocio. Con vocación internacional, un espíritu innovador y basado en las últimas tendencias, la escuela nace con el objetivo de ser un centro de actividad culinaria y dinamizador del sector, diseñado para formar a los futuros líderes del Management Gastronómico. Con una oferta formativa universitaria online y presencial orientada a las necesidades actuales del sector de la restauración y un claustro profesional de referencia en el sector, Barcelona Culinary Hub apuesta por un modelo académico de calidad, basado en la metodología "learning by doing". Esta metodología ofrece al alumno las herramientas necesarias para dar respuesta a las demandas del mercado desde una perspectiva de innovación y de mejora continua.

Barcelona Culinary Hub forma parte de Planeta Formación y Universidades, la red internacional de educación superior de Grupo Planeta. Cuenta con veintidós instituciones educativas en España, Andorra, Francia, Italia, Norte de África, Estados Unidos y Colombia. Cada año más de 120.000 estudiantes procedentes de más de 100 nacionalidades distintas, se forman a través de sus escuelas de negocios, universidades, escuelas superiores especializadas y centros de formación profesional.

Más información: www.barcelonaculinaryhub.com

Para más información – Roman Reputation Matters

María Ramírez: m.ramirez@romanrm.com / 689 311 927

Mar Gámez: m.gamez@romanrm.com / 649 943 665

Carlota Hurtado: c.hurtado.c@romanrm.com / 690 990 208