

RESTAURACIÓN COLECTIVA

Desarrollo rural · Producto · Planeta · Personas



MODELO ACTUAL

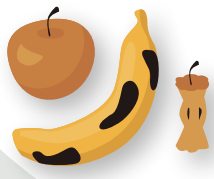
Es un espacio de potencial transformación y de impacto positivo en el medio ambiente, las personas y la economía.
Impactos de la restauración colectiva hoy:

1

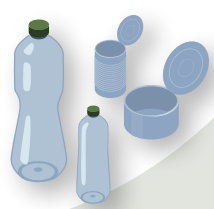
PRODUCCIÓN DE RESIDUOS

ORGÁNICOS y **NO ORGÁNICOS** en cocina y comedor

Restos de comida



Envases de un solo uso y detergentes contaminantes



2

ALIMENTOS

Pesticidas y de ganadería intensiva

de origen desconocido

fuera de temporada



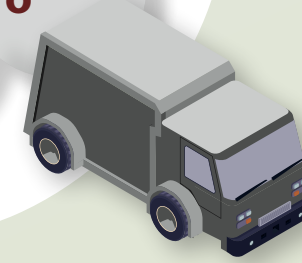
3

TRANSPORTE

Cuando los alimentos vienen de lejos, su mochila ecológica y social es muy pesada.

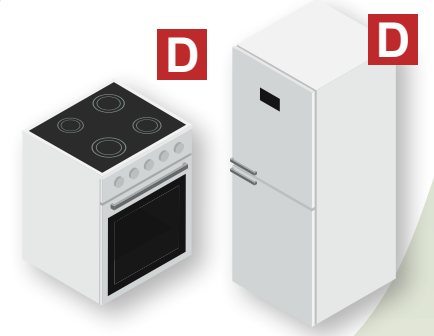
Contaminación

Gas de efecto invernadero



4

EQUIPOS "ENERGÍVOROS"



MODELO EN TRANSICIÓN: LA CIRCULARIDAD EN NUESTRA MESA

ECONOMÍA & ECOLOGÍA
¡PORQUE SE PUEDE HACER DIFERENTE!

NUESTRA DIETA CLIMÁTICA

Alimentos eco, de temporada y cercanía.

Más **proteína vegetal** que animal.

Sin envases de usar y tirar. **Cero plásticos de un solo uso.**

Lácteos eco y de pastoreo.

Pesca artesanal y carne de pasto.

Stop despilfarro. Nos gustan las verduras y frutas "feas". Reutilizamos el agua de cocina.

Sin aditivos ni procesados.

Bag in box para bebidas. ¡Bye bye latas!

Cajas y hueveras retornables

Sin residuos orgánicos. **¡Compostamos!**

Simbiosis industrial: los residuos de otros son nuestros recursos



¿SABÍAS QUE EL 90% DE LOS IMPACTOS DE UNA COMIDA SE DECIDEN EN SU DISEÑO?
¡APLICA EL ECODISEÑO!