

Electrificar con renovables: la solución para la gastronomía sostenible, según Foro para la Electrificación

La gastronomía engloba multitud de actividades y es importante conocer el esfuerzo que realizan las empresas para electrificarse y reducir sus emisiones de CO2. Las decisiones en el mercado y en los platos son la clave para apoyar la gastronomía sostenible

Foro para la Electrificación ha celebrado el webinar 'Conscious Business: Gastronomía y electrificación. El futuro de la gastronomía sostenible', donde profesionales destacados han profundizado sobre los procesos necesarios, a lo largo de toda la cadena de valor, para que la comida llegue a los platos de los consumidores de forma sostenible.

Se han abordado las evoluciones que se están implementando en este sector para conseguir minimizar su consumo energético y su impacto medioambiental y reducir al mínimo el desperdicio de recursos naturales. Para ello, recuerdan, es imprescindible tener en cuenta a toda la cadena de valor, desde el origen de los ingredientes y sus formas de su cultivo y/o producción, hasta su transporte a los mercados y cómo llegan finalmente a la mesa.

El sector de la gastronomía es clave en España, pues supone el equivalente al 33 % del PIB (producción agrícola, distribución, turismo gastronómico y hostelería) y da empleo al 18 % del total de los trabajadores en España.

Bosco López Landa, Scout de Tecnología e Innovación en BOSCH y Co-founder en FVC Consulting, ha asegurado que "estos momentos de crisis energética traen consigo una serie de desafíos para las empresas a la hora de buscar nuevas cadenas de suministro y nuevas formas de hacer las cosas", destacando también que "el consumidor cada vez está más concienciado y hay que ser transparentes para que comprueben que la eficiencia energética y la sostenibilidad son reales". Además, ha destacado que la llamada IOT o internet de las cosas impacta también en la eficiencia energética aplicando algoritmos de control que ayudan, no solo a mejorar la experiencia de usuario, sino también a ahorrar a las familias.

Paco García, director durante 22 años del restaurante con estrella Michelin El Lago, fundador de Calma-Eladio y pionero de la filosofía slow food y los productos Km0, ha destacado que "creamos Calma-Eladio por la necesidad del sector de encontrar productos de cercanía, para satisfacer su demanda. Ahora los restaurantes y hoteles se suman a los productos de cercanía o Km0 y de temporada, eliminando las cadenas de suministro". También ha destacado el cambio en los pequeños y medianos agricultores que ya están instalando placas solares que les permiten reducir drásticamente su factura.

Nil Rosique, Business Development Partner de KROPTEK, ha ofrecido datos importantes: la agricultura tradicional es responsable de 1/3 de la huella de carbono y en 2050 serían necesarios 2 planetas Tierra para poder alimentar a la población. Por ello crean granjas verticales totalmente controladas en las que se puede cultivar todo el año y sin necesidad de pesticidas, a la vez que "se elimina la cadena de suministro propiciando productos de Km0", poniendo como ejemplo la granja vertical que tienen en marcha en Canadá, permitiendo el cultivo, a pesar de las temperaturas extremas, de frutas y verduras que antes solo podían importar desde California o México (a unos 8.000 km), ahorrando miles de kilómetros de transporte. También ha destacado el ahorro que supone este sistema, aun con la implantación de las infraestructuras necesarias, "poniéndolo en una balanza, 1 gr de fruta o verdura importada, frente a 1 gr de fruta cultivada en una granja vertical supone una reducción en 2022, de 92 zonas de emisiones de CO2 a la atmósfera y para 2023 (con la ampliación prevista) tenemos previsto reducir unas 180 toneladas de emisiones a la atmósfera".

Carmelo San Martín, gerente corporativo de Calidad y Medio Ambiente en Zamora Company – Ramón Bilbao, ha destacado que desde Ramón Bilbao participan, junto con la Federación Española del Vino en hacer la certificación 'Wineries for Climate Protection' "accesible para todas las empresas del sector, independientemente de su tamaño" afirmando que para acceder a certificaciones de sostenibilidad como esta "las empresas tienen que tener una hoja de ruta para medir y conocer sus consumos, qué procesos o qué maquinaria están incrementando ese consumo y qué medidas pueden ser eficientes", destacando 3 ejes: la energía, el consumidor y el equipo de la propia empresa.

Sergio Martín de las Heras, director de operaciones en Abadía Retuerta LeDomaine, ha recalcado que, desde el sector del lujo, "la sostenibilidad no es un lujo, es una necesidad y los viajeros así lo entienden", destacando lo importante que ha sido para su compañía recibir la estrella verde Michelin en 2020, que reconoce a los restaurantes que apuestan por la sostenibilidad y describiendo su modelo que incluye más de 35 productores locales, un centenar de productos de proximidad y su propio huerto orgánico. También cuentan con la certificación 'Wineries for Climate Protection' y al respecto ha profundizado en lo que han supuesto sus políticas de eficiencia energética poniendo por ejemplo el 30% de ahorro que ha supuesto la instalación de placas fotovoltaicas, como el consumo medio de 60 hogares españoles, también evita la emisión de unas 2.250 toneladas de CO2 en los próximos 20 años.

Finalmente, Guillermo Amann, portavoz del Foro para la Electrificación, ha concluido que "es importante como sociedad que seamos conscientes de todas las actividades que se engloban en el sector de la gastronomía y dar a conocer el esfuerzo que todas las empresas están realizando para acometer la electrificación necesaria para reducir las emisiones de CO2 y descarbonizar, también con la forma en la que comemos cada día, nuestra sociedad y economía", destacando además "el reto que supone que el consumidor conozca todas las evoluciones y esfuerzos que se están realizando para que también pueda decidir comer de forma consciente y sostenible".

Datos de contacto:

Itziar Nowak Rapado

664245493

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>