



**En On**

**Diálogo con  
Diana Coll,  
Ejecutiva de  
Nokia para  
LATAM** p.3



**Real estate**

**Precios en  
dólares  
subieron  
300% las  
últimas dos  
décadas** p.7

**Negocios**

**La ola de  
millones  
detrás del  
Mundial  
de Rusia** p.8

# GASTRONOMÍA SUSTENTABLE, LA CUENTA PENDIENTE

LOS RESTAURANTES SOSTENIBLES SON TENDENCIA EN EL MUNDO. EN ARGENTINA HAY UNOS POCOS. EL SECTOR RECLAMA POLÍTICAS DE INCENTIVO.



**SUSTENTABILIDAD****EL ESLABÓN ENTRE CADENA PRODUCTIVA Y ALIMENTARIA****Francisco Yofre (\*)**  
FAO en Argentina

Hoy en día se pierde o se desperdicia la tercera parte de la producción de alimentos en el mundo y esto es una barrera para alcanzar la seguridad alimentaria en un mundo con 815 millones de personas que padecen hambre. En 2015 los países adoptaron el reto de la Agenda 2030 en el cual, entre todos los objetivos que se plantearon, está el de reducir a la mitad la pérdida o desperdicio de alimentos para el año 2030.

La pérdida y el desperdicio de alimentos hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares.

Como tendencia general, los países en desarrollo sufren más pérdidas de alimentos durante la producción agrícola, mientras que el desperdicio a nivel de venta minorista y del consumidor tiende a ser mayor en las regiones de ingresos medios y altos -donde representa el 31%-39% del desperdicio total- frente al 4-16% de las regiones de ingresos bajos. El 54% de desperdicio de alimentos en el mundo se produce en las etapas iniciales de la producción, manipulación y almacenamiento postcosecha. El 46% restante ocurre en las etapas de procesamiento, distribución y consumo de los alimentos.

Esto significa que todos los actores de la cadena estamos implicados en reducir la pérdida y desperdicio, o sea, un mundo sostenible no es sólo un mundo en el que la producción sea sostenible, también el consumo tiene que ser sostenible.

De esta forma toma relevancia que los restaurantes también puedan ser sustentables, no sólo por aquellos alimentos que compran sino también por lo que cocinan y cómo. En la cadena productiva y alimentaria, los restaurantes son un eslabón de lo que el consumidor se alimenta y para ello el restaurante adquiere un rol adicional: lograr que el consumidor pueda alimentarse de forma sustentable, o mejor dicho, de forma más sana para cuidar la salud.

**“Los restaurantes pueden ser sustentables no sólo por los alimentos que compran, sino también por cómo los cocinan”.**

Es importante que los restaurantes tengan conciencia de cómo preparar los alimentos, de utilizar íntegramente las frutas, verduras, pescados y carnes para no desperdiciar alimentos, que tengan una política de que el consumidor se pueda llevar a su casa los sobrantes, y demás.

Con un problema cada vez mayor de la obesidad y la alimentación sana, también juegan un rol sobre el consumidor y la preparación de los alimentos. Por ello es necesario que los restaurantes puedan producir alimentos más sanos y de mayor calidad nutricional, así como de recuperar las dietas o alimentos tradicionales.

(\*) Oficial a cargo de la Representación de la FAO en Argentina

**RESTAURANTES SUSTENTABLES: UNA TENDENCIA QUE TARDA EN LLEGAR**

Se trata de una movida que se impone en el mundo. El mercado europeo es el más desarrollado. En Argentina faltan incentivos oficiales y se depende de la voluntad de los dueños. Casos de éxito autóctonos.

**Diego González**  
dgonzalez@ambito.com.ar

Cuidar el medio ambiente a través de la utilización de energías renovables y una política de residuos responsables; utilizar insumos provenientes de productores locales; diseñar de una carta saludable y con aprovechamiento de todos los recursos son algunas de las características de los

restaurantes sustentables, una movida que crece en el mundo y que tiene algunos casos testigo en nuestro país.

Este tipo de locales gastronómicos son aquellos que buscan proteger, preservar o restaurar el entorno natural, promover la equidad social, mejorar la vida de las personas y las comunidades y generar ganancias para los accionistas.

En la actualidad, los restauran-

tes del mundo enfrentan varios desafíos como la desaceleración del crecimiento, los altos costos operativos, el reclutamiento y la retención de colaboradores y la necesidad de atraer a un cliente más joven. Argentina no es la excepción y los locales que incursionan en estas políticas advierten sobre la importancia de que existan mayores incentivos para que crezca este segmento de mercado.



**“Hoy la mirada es diferente, un cocinero no puede pensar sólo que esté rico; la mirada tiene que estar en la tierra”.**

**MUNDO**

Una reciente investigación sobre la sustentabilidad en la industria restaurantera de la New National Restaurant Association muestra que en EE.UU. los operadores de restaurantes y servicios de comidas están integrando prácticas de sustentabilidad. Para el trabajo se examinó qué medidas se están tomando para conservar los recursos y producir de manera responsable y se encuestó a 500 propietarios y más de mil consumidores.

Los resultados muestran que en la industria se está innovando y avanzando. Desde operadores independientes hasta grandes cadenas de restaurantes, los locales de servicios alimenticios están minimizando su consumo de energía y agua, disminuyendo la generación de desechos y conectándose con comensales responsables.

Los mayores avances están relacionados con la eficiencia energética, que es por donde la mayoría debería comenzar, según los especialistas. En EE.UU. los equipos ecológicamente eficientes son un estándar en muchos restaurantes, la mayoría utiliza iluminación de bajo consumo y cocinas con cali-

ficación Energy Star. Las innovaciones de ahorro de agua también están ganando terreno, desde inodoros de bajo flujo hasta válvulas de pulverización de preenjuague. Además, los operadores apuestan por el reciclaje, enfocándose principalmente en el empaque.

Los restaurantes europeos son los que encabezan la sustentabilidad en la cocina. Tal es así que en el Reino Unido se creó en 2010 la “Sustainable Restaurant Association” (SRA), que desarrolló un sistema de verificación que puntúa la sustentabilidad de los restaurantes a través de la evaluación de 14 áreas como bienestar animal, gestión de residuos y de recursos, eficiencia energética y marketing responsable.

También ofrece un buscador de restaurantes responsables y publica una lista con los 50 restaurantes más sustentables del mundo (ver recuadro). La SRA es hasta el momento la única certificación internacional a la que accede un selecto grupo de restaurantes.

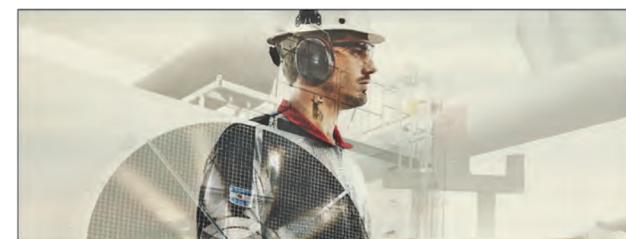
**LOCAL**

En Argentina existen iniciativas sustentables ligadas a lo gastronómico. Continúa en página 6

**Hacer las cosas bien es la mejor manera de hacerlas**

Somos la primera productora privada de petróleo y gas de la Argentina. Desde hace 20 años, invertimos, trabajamos y crecemos haciendo que otros crezcan.

**Pan American ENERGY**




**SUSTENTABILIDAD**

# GASTRONOMÍA RESPONSABLE EN ARGENTINA

**Viene de la página 5**

mico desde locales que impulsan un tipo de alimentación saludable con foco en los productores locales, hasta la creación de un manual para bares conscientes. Desde el Gobierno porteño hay acciones puntuales relacionadas con el desperdicio de la comida y el reciclaje que si bien son loables, aún estamos lejos de la media internacional.

“Hay una moda global, pero todavía no sé si la gente entiende lo que significa ser sustentable”, advierte Fernando Rivarola, propietario y chef de El Baqueano, un restaurante de cocina autóctona contemporánea que ofrece una carta sustentable.

“Lo que ponemos en el plato es una excusa, lo importante pasa por atrás, por eso trabajamos con productos autóctonos y endémicos de Argentina”, explica desde su local de San Telmo. En los platos se utilizan productos de estación y de granjas con una ética ligada al respeto al medio ambiente. Además buscan minimizar los desperdicios, según cuenta el chef, tenían un postre con manzana del que quedaba mucha pulpa y cáscara y para no tirar esos restos aplicaron una técnica para convertir ese residuo en papel comestible. Otro local que pone especial atención en la carta es BIO Restaurant. Creado en 2002, ostenta ser el primer restorán certificado como orgánico de la Argentina. “Del principio al fin el restorán se encarga de cuidar la salud y la naturaleza”, asegura Sol Tyrrell, socia de este emprendimiento familiar. La certificación, una de las pocas que hay en el mercado, se enfoca en los productos, desde lo que se usa para la cocina hasta los detergentes para la limpieza del local.

También dedica especial atención a los proveedores que también son certificados o avalados. “Buscamos proveedores que conocemos cómo cuidan la tierra, cómo trabajan los productos, no cambiamos costo por calidad”, ahonda desde Palermo Hollywood.

**INICIATIVA**

Todos los locales gastronómicos de la Ciudad de Buenos Aires deben cumplir con una normativa ambiental que incluye la correcta separación de residuos. Los restaurantes citados vienen desarrollando estas políticas incluso antes de la legislación. Sobre este punto, hace unas semanas se lanzó una guía para “Bares cons-



## 14 CARACTERÍSTICAS DE UN RESTORÁN SUSTENTABLE


**MEDIO AMBIENTE**

- Ahorro de agua
- Suministros ecoeficientes
- Cadena de valor
- Gestión de residuos
- Eficiencia energética


**SOCIEDAD**

- Vínculo con la sociedad
- Buen trato
- Comida saludable
- Mercadotecnia responsable


**CADENA DE SUMINISTRO**

- Agricultura sustentable
- Local y de temporada
- Pesca sustentable
- Productos de carne y lácteos de consumo ético
- Comercio justo

cientos”, se trata de una iniciativa creada por Temple Bar sobre buenas prácticas ambientales.

“El manual surge de las ganas que teníamos de formalizar lo que estábamos haciendo y porque en la industria hay desafíos enormes como la gestión de los residuos y el consumo desmedido de energía, gas y agua”, describe Tatiana Baigorria, gerente de Sustentabilidad de Temple Bar.

El dossier, que cuenta con el apoyo del Gobierno porteño, brinda información para bares sobre gestión de residuos y aprovechamiento energético. Ya hay más de 40 locales involucrados. “Buscamos generar una conciencia ambiental y comunicarlo a los clientes, que empiezan a valorarlo cada vez más”, advierte Baigorria. Según fuentes del Ministerio de Ambiente y Espacio Público, el cumplimiento de esta guía no es de carácter obligatorio pero buscarán ampliarlo a los restaurantes.

**PENDIENTES**

Desde 2015 el Gobierno de la Ciudad impulsa medidas relacionadas al desperdicio de alimentos ya que, según cifras oficiales,

se pierden 16 millones de toneladas de alimentos anuales en el país. “El objetivo es desarrollar una política alimentaria urbana que promueva hábitos de consumo y producción responsables”, afirma Cecilia Antún, directora de BA Saludable, que depende de la Vicejefatura de Gobierno.

La estrategia está enfocada de la educación de los consumidores: “Es clave que los establecimientos gastronómicos busquen sumar a sus clientes en la lucha por la disminución del desperdicio de alimentos”, manifiesta Antún.

Entonces, las iniciativas corren en este sentido y en el apoyo a las medidas de reciclaje, pero aún parece faltar más acompañamiento para los que ya están en carrera. La investigación norteamericana recomienda políticas estatales de incentivo como reembolsos de empresas de servicios públicos para la instalación de equipos eficientes, mayores deducciones fiscales y leyes de responsabilidad civil que protegen a los donantes de alimentos. Este punto sigue en carpeta en el Congreso Nacional.

Para Rivarola el acompaña-

miento del Estado debe estar también en la cadena de valor. “El Estado tiene que acompañar a los productores pequeños que a veces no tienen ni un tractor o agua”, explica y sentencia: “Hoy la mirada es diferente, un cocinero no puede pensar solo que esté rico, la mirada tiene que estar en la tierra, tiene que importarnos de dónde vienen nuestros alimentos”.

Por su parte, Baigorria indica que hay que pensar mayores propuestas de economía circular e incentivos del Estado para acompañar. “Si al hacer las cosas con una conciencia ambiental o social hay un beneficio positivo, veo mayor factibilidad” de que se sumen más empresas, explica.

Las fuentes también coinciden en que es difícil pensar un local 100% sustentable en la Ciudad pues hay limitaciones técnicas: por ejemplo no contar con productores a menos de 50 kilómetros, producir energías 100% renovables y estar en un entorno natural. Pero desde su ubicación consideran que todavía se puede hacer mucho.

## LOS MEJORES DEL MUNDO

• The World’s 50 Best empezó a dar un premio especial al restaurante más sustentable del mundo a partir de 2014, basados en el sistema de la SRA (Sustainable Restaurant Association) que califica a los establecimientos en un rating de 14 rubros. Aquí tres que dan que hablar:

“Azurmendi Bizkaia”, de España, es considerado uno de los restaurantes más verdes del planeta. Para lograr que su arquitectura y sus operaciones fueran sostenibles colocaron placas solares fotovoltaicas en las cubiertas acristaladas y baterías de acumulación, calefacción radiante, drenaje vegetal, recolección de aguas pluviales, empleo de materiales reciclados, entre otros.

“Relae”, de Copenhague, Dinamarca, se caracteriza por combinar lo orgánico y el comercio justo. El 90% de los ingredientes que utiliza son orgánicos, pero además las sillas y mesas están hechas con madera reciclada, siguen un programa de ahorro energético, convierten las sobras en abono y entregan los pedidos en bicicleta.

“Uncommon Ground”, de Chicago, EE.UU. ubicado en una terraza de un singular edificio, cuenta con una granja orgánica de 225 metros cuadrados donde cultivan árboles frutales y hortalizas. También se especializan en bebidas con una carta de cocktails orgánicos, infusiones, cervezas artesanales y una lista de vinos biodinámicos.