

Objetivo 2

Disponer de una oferta gastronómica 100% saludable y siguiendo criterios de sostenibilidad en 2026

PRIORIDAD 2 ALIMENTACIÓN CONSCIENTE



“Cuando te das cuenta de que hacer las cosas bien es posible, ya no hay vuelta atrás.”

En nuestro camino para ser una empresa responsable con el medioambiente nació en 2010 el **Proyecto APORTAM**, un proyecto con un claro componente social y local que busca integrar en la oferta gastronómica de nuestros hoteles productos locales y de temporada contribuyendo de forma indirecta a mantener la actividad del campo, sus tradiciones y cultura. ¿Resultado? Disfrutar de una oferta gastronómica sostenible, de proximidad, llena de sabor y con un impacto positivo sobre nuestro entorno.

El proyecto en cifras



Cantidad de materia orgánica recogida: promedio de 0,26 Kg por estancia



47.105 kg de materia orgánica segregada en total entre los 5 hoteles



Actualmente, el 18% de nuestras referencias gastronómicas provienen de proveedores locales

ODS



Impactos

PEOPLE	PLANET	PROFIT
Colaborando con proveedores de la comunidad se apoya el comercio local y el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas.	Una oferta gastronómica de temporada y de proximidad ayuda a reducir la explotación y la rotación de los terrenos.	La eliminación del transporte beneficia los costes debidos al desplazamiento de la mercancía.
Una oferta gastronómica saludable y de temporada permite mantener un estado de salud ideal y ayuda a ser más felices.	Utilizar productos de proximidad reduce las emisiones de CO2 debidas al transporte de mercancía.	Ajustar la oferta gastronómica a la temporada y a la geografía reduce el desperdicio alimentario y las pérdidas económicas debidas al mismo.
Productos de calidad y de temporada generan satisfacción a nivel de clientes, que querrán repetir la experiencia.	La reducción del desperdicio alimentario y la segregación de la materia orgánica reducen las emisiones de CO2 y la contaminación de la tierra.	Para llevar adelante la recogida de la materia orgánica y la elaboración de compost ha sido necesario crear sinergias entre la administración pública y el sector privado.
Mantenimiento y conservación de la cultura y tradiciones locales.	La elección de productos se basa también en las mermas que produce y en el embalaje que lleva.	Los proveedores deben cumplir con una política de sostenibilidad.
	Mantenimiento del paisaje local.	

Acciones relacionadas

OFERTA GASTRONÓMICA SALUDABLE Y DE TEMPORADA

La restauración es un proceso clave de nuestra oferta de servicios. La alimentación además de ser determinante para una vida feliz tiene un impacto muy importante en la salud de las personas, en la explotación del territorio, en la generación de CO2, en el impacto en la economía y sociedad local.

Después de dos temporadas tratando de perfeccionar la oferta gastronómica para incluir cuántas más referencias posibles de productos KMO, de temporada y saludables, a finales de 2022 hemos tomado como referencia la **DIETA DE SALUD PLANETARIA** (que surge en 2019), la cual se basa en el plato Harvard e integra salud, sostenibilidad, aspectos socio-económicos.

De cara a la temporada 2023, en base a esta referencia hemos analizado las pautas de consumo de nuestros clientes versus la alimentación "ideal", identificando los principales gaps por familias de productos. Siendo el objetivo final que la pauta de consumo sea definida siguiendo este principio, planteamos un objetivo anual, diseñamos la estrategia y los planes de acción. La finalidad es que logrando el objetivo, satisfagamos las necesidades de los clientes y a la vez el mismo objetivo sea sostenible económicamente.



REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El 40% de la comida que se produce se desperdicia. Esto supone una gran pérdida de recursos cuando el producirla supone el 30% de los gases efecto invernadero y el consumo del 70% del agua potable. Por lo tanto, es una prioridad que en nuestro proceso de restauración se minimice el desperdicio alimentario, y cuando exista éste tenga una segunda utilidad.

Actualmente (2022) llevamos a cabo un control diario de la materia orgánica recogida en cada uno de los outlets de cada establecimiento, y se hace un seguimiento mensual de esta cifra, para conocer entre otros los kg por estancia recogidos.

En 2019 empezamos un plan piloto en Mahón para que la recogida del orgánico fuera utilizada para compostaje y producción de abono para agricultura local. Aunque hoy en día el compost producido se puede utilizar solo dentro de la planta de reciclaje por razones sanitarias, hemos seguido con el proyecto y lo hemos implantado en todos los hoteles de Menorca, y de la península, para empezar a medir nuestro desperdicio, actuar para reducirlo (modificación de la oferta gastronómica, mejor selección de los productos y de los proveedores), y finalmente esperar a que la administración pública colabore en la gestión de la recogida. También estamos trabajando para fomentar la colaboración con asociaciones locales u otras empresas con el fin de sumar los esfuerzos y cerrar el círculo.

POLÍTICA DE COMPRAS DE PRODUCTOS PERECEDEROS

La elección de los productos se basa en los criterios de:



Además, trabajamos con proveedores con certificados de sostenibilidad. Desde el inicio de este proyecto, estamos modificando gradualmente nuestra oferta gastronómica para lograr el objetivo de que, al menos, el 50% del producto de nuestros restaurantes cumplan criterios de sostenibilidad. A la hora de realizar nuestras compras evaluamos la cercanía del producto, su temporalidad, y cómo impacta al entorno donde se ubican nuestros hoteles.

