



Construyendo un futuro más dulce

GUÍA DE SOSTENIBILIDAD PARA LA GASTRONOMÍA DULCE


VALRHONA



Índice

.....	p. 3
.....	p. 3
.....	p. 4
.....	p. 5
.....	p. 7
.....	p. 8
.....	p. 20
.....	p. 30
.....	p. 42
.....	p. 43
.....	p. 44

Acerca de esta guía

La alimentación, en especial la gastronomía dulce, es uno de los mayores placeres de la vida. Una excusa perfecta para reunirse y compartir experiencias que para mucha gente está ligada a inestimables y emotivos recuerdos de ocasiones especiales. No obstante, cada vez es más evidente que la alimentación también acarrea una buena parte de los desafíos sociales y ecológicos más apremiantes a los que el planeta se enfrenta actualmente. Hoy en día, estamos obligados a lidiar con la triple amenaza de una crisis climática, de biodiversidad y sanitaria. En los tres casos, la alimentación está involucrada como causa y víctima.

El mundo de la gastronomía dulce debe hacer frente a una serie de desafíos de sostenibilidad concretos. Pese a ello, hasta la fecha no contábamos con un marco coherente que definiera las buenas prácticas en el sector. Tampoco con un asesoramiento personalizado al que los pasteleros y artesanos puedan acudir en busca de orientación para mejorar su impacto. Junto con Food Made Good, socio oficial de sostenibilidad de Valrhona, nos hemos propuesto volver las tornas.

Esta guía, redactada en colaboración con Food Made Good y chefs de todo el mundo, recoge los problemas clave a los que se enfrenta este sector tan respetado dentro de la industria alimentaria y ofrece a los chefs y las empresas consejos prácticos sobre cómo abordarlos. Asimismo, la herramienta de autoevaluación disponible en www.valrhona.com que acompaña a la guía permite a los chefs pasteleros evaluar su progreso en comparación con el de otros negocios similares e identificar distintas formas de mejorar su impacto.

Todo chef tiene la oportunidad de influir en los consumidores y su alimentación, así como de generar un impacto realmente positivo en la vida de la gente y el planeta. Juntos, nos aseguraremos de que los postres, pasteles, chocolates y helados que tanto adoramos, además de estar buenos, sean buenos.


VALRHONA



Sobre nosotros



Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («**Juntos, hagamos bien lo que es bueno**») expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®. Recompensa a las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales.

www.valrhona.com



Food Made Good es el programa de sostenibilidad de servicios de alimentación de mayor envergadura del mundo. A lo largo de la última década, ha asesorado a numerosas empresas del sector, mejorando la sostenibilidad de más de 1000 millones de servicios de comidas en establecimientos de restauración al año a través de su comunidad compuesta por más de 12 000 cocinas en 20 países.

Desde sus oficinas de Reino Unido, Hong Kong, Japón y Grecia, Food Made Good orienta a los chefs para que desempeñen un papel activo en la creación de un sistema alimentario más sostenible.

www.foodmadegood.global



© Anne-Claire Heraud

Nuestros colaboradores

Food Made Good y Valrhona han contado con la colaboración de más de 30 chefs de 12 países para la redacción de esta guía y la definición del marco de sostenibilidad para la gastronomía dulce. El plantel de profesionales que han querido compartir su experiencia está compuesto por pasteleros, chocolateros, panaderos, especialistas en helados e incluso empleados de hoteles, restaurantes y del sector de los eventos. Establecer una perspectiva global de los desafíos y objetivos relacionados con la sostenibilidad que deben asumir los chefs de todo el mundo fue un paso fundamental para elaborar esta guía.

Queremos transmitir nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que han participado en este proyecto aportando inspiración e ideas:



Claudio ARGIBAY COUÑAGO

Panadero y propietario
Panadería Argibay
Porriño (España)



Amy BROWN

Directora culinaria
Frankie & Jo's
Seattle (EE. UU.)



Lucila CANERO

Chef pastelera y propietaria
La Luciérnaga
Barcelona (España)



Crystal CHIU

Chef pastelera ejecutiva
Canlis
Seattle (EE. UU.)



Jessica CHOW

Propietaria
Bien Caramélisé
Hong Kong



Jared JIANN LIH CHUAH

Propietario
Sweets by Jared
Oslo (Noruega)



Dafne DANIEL-SOTO

Chef pastelera
Mono
Hong Kong



Patrice DEMERS

Chef pastelero y propietario
Patrice Pâtissier
Montreal (Canadá)



Richard EKKEBUS

Chef ejecutivo
Amber
Hong Kong



Jeffrey FINKELSTEIN

Chef y propietario
Hof Kelsten
Montreal (Canadá)

Nuestros colaboradores



Maxime FRÉDÉRIC
Chef pastelero ejecutivo
Cheval Blanc Paris
París (Francia)



Luke FROST
Chef pastelero
L'Ecole Valrhona
Norte de Europa



Masakazu IWASAWA
Propietario y chef
Pizzeria Gtalia da Filippo
Tokio (Japón)



Mineko KATO
Chef pastelero
Faro
Tokio (Japón)



Shigekatsu KIMURA
Propietario
La Vieille France
Tokio (Japón)



Valetin MILLE
Chef pastelero ejecutivo
Amber
Hong Kong



Carolina MOLEA
Fundadora
L'Artisane Creative Bakery
Coral Gables (EE. UU.)



Lindsay MOREL
Cofundadora
The Floating Boulangerie
Londres (Reino Unido)



Franck MOULARD
Chef pastelero y propietario
Libert Art
Annecy (Francia)



Shigeru NOJIMA
Chef ejecutivo
Grand Hyatt
Fukuoka (Japón)



Nadège NOURIAN
Chef y propietaria
Nadège Patisserie
Toronto (Canadá)



Takashi OHSHIMA
Propietario y chef
Bottega Blue
Hyogo (Japón)



Sandra ORNELAS
Chef pastelera
L'Ecole Valrhona
España



Jérôme RAFFAELLI
Chef pastelero y copropietario
Oh Faon ! Patisserie
Marsella (Francia)



Nadia SAMMUT
Jefa de cocina en L'Auberge la
Fenière y fundadora de KOM&SAL®
Lourmarin & Cavailon (Francia)



Paula STAKELUM
Chef pastelera ejecutiva del resort
Ashford Castle
Cong (Irlanda)



Hitoshi SUGIURA
Chef ejecutivo
Onodera Group
Tokio (Japón)



Reito TANAKA
Chef pastelero
Andaz
Tokio (Japón)



Koji TSUCHIYA
Chef propietario
Musée Du Chocolat Théobroma
Tokio (Japón)



Michael WILSON
Chef ejecutivo
Pollen
Singapur



Adrien ZEDDA
Chef ejecutivo
Culina Hortus
Lyon (Francia)

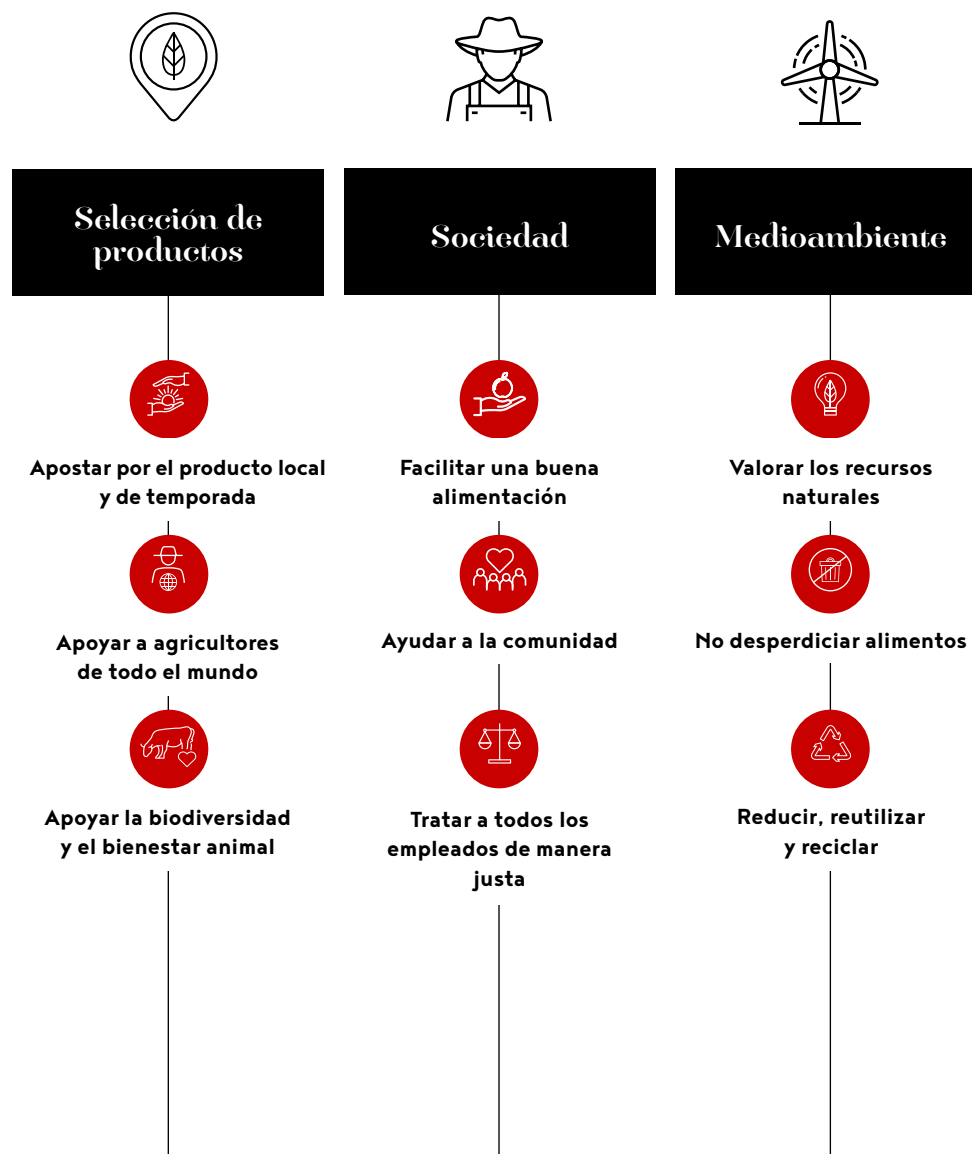
Marco de Sostenibilidad

El marco de sostenibilidad se ha elaborado con el propósito de determinar qué es lo más aconsejable para la gastronomía dulce.

La sostenibilidad en la gastronomía dulce se da en muchas formas y a distintas escalas. En torno a los tres pilares de **selección de productos, sociedad y medioambiente**, exponemos una visión holística de lo que implica la sostenibilidad para su negocio. A continuación, sugerimos varios consejos y mencionamos casos prácticos e información específica sobre la actividad para ayudarle a adoptar una serie de cambios positivos.

En las siguientes páginas se profundiza en todas estas cuestiones clave y se explica en qué medida pueden resultar determinantes y cómo se pueden tratar con eficacia.

Conviene recordar que este documento no pretende ser exhaustivo, ya que la sostenibilidad es una materia compleja y aún queda mucho camino por recorrer en cada una de las cuestiones identificadas. El propósito es proporcionar una cierta estructura en la que enmarcar este trayecto y una serie de indicaciones que le ayudarán a encontrar trucos útiles para alcanzar con éxito una sostenibilidad a largo plazo.



Selección de productos

Apostar por el producto local y de temporada

LA CUESTIÓN

La fruta es uno de los productos más recurrentes en la gastronomía dulce. Aunque no cabe duda de que la fruta es un producto de temporada, la cantidad de proveedores que operan en el mercado internacional puede generar la impresión de que cualquier fruta está disponible todo el año. Como consecuencia, muchos chefs acostumbran a adquirir determinados ingredientes fuera de temporada local que, por tanto, proceden de cultivos lejanos

El cliente suele dar por supuesto que siempre va a encontrar determinados platos en la carta.

Posiblemente se sienta en la obligación de mantener en la carta los clásicos favoritos de la clientela, como la tarta de fresas o la tarta Tatin, lo que dificulta la selección de ingredientes de temporada

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Comprar productos locales de temporada es un buen truco para ofrecer ingredientes frescos, sabrosos y saludables. Los alimentos frescos de temporada y de proximidad suelen dejar una huella medioambiental menor. Optar por este tipo de alimentos permite controlar mejor la calidad y los costes. Al mismo tiempo, suponen una valiosa inversión en la economía local, contribuyen a asentar y sustentar la resiliencia alimentaria y a proteger el patrimonio gastronómico local. Además, servir alimentos de origen local permite garantizar a los clientes una mayor transparencia y trazabilidad de lo que comen.



El **99%** de los consumidores estaría dispuesto a pagar más por ingredientes frescos de origen transparente¹

© Mythja / Adobe Stock

1. <https://www.fooddive.com/news/study-nearly-all-consumers-find-transparency-in-food-and-beverage-important/446999/>



Selección de productos

Apostar por el producto local y de temporada



CONSEJOS PARA APOSTAR POR LOS INGREDIENTES LOCALES



- ❑ La base de la sostenibilidad de la cadena de suministro es la transparencia. Es fundamental saber de dónde proceden todos los ingredientes, lo ideal es poder trazarlos hasta la explotación agrícola.
- ❑ Entable relaciones comerciales con productores locales y, si es necesario, solicítele el suministro de los productos concretos que le hagan falta o pregunte por las variedades típicas que cultivan.
- ❑ Proporcione a su personal un calendario de productos de temporada para que puedan consultar los productos que están disponibles en determinadas épocas en su país o región.
- ❑ Seleccione al menos una granja o productor local como proveedor.
- ❑ Experimente con ingredientes que no se suelen utilizar en los postres, como la remolacha, los guisantes, los garbanzos o las lentejas. Dándoles usos originales, se pueden descubrir nuevos sabores o texturas deliciosos, además de dar conocer al público una nueva variedad de ingredientes locales.
- ❑ Procure no limitarse a la fruta. Seleccione cereales, como variedades de trigo, centeno y espelta, edulcorantes, como la miel y semillas y frutos secos locales.

CONSEJOS PARA APOSTAR POR LOS INGREDIENTES DE TEMPORADA



- ❑ Varíe sus pasteles y postres según la época del año. No es necesario cambiar la carta por completo. También puede optar por adaptar la receta de algunos platos para incluir más ingredientes de temporada. Por ejemplo, cuando sea la temporada, puede usar la pera, el ruibarbo o la ciruela en lugar de manzanas para elaborar una tarta Tatin.
- ❑ Asegúrese de promocionar las especialidades de temporada para aumentar su atractivo: puede destacarlas en los menús, los tabloneros de platos del día y las redes sociales. Puede aprovechar la ocasión para informar a los clientes de cuáles son los productos de temporada y estimular la demanda de las especialidades «disponibles durante un periodo limitado».
- ❑ Puede «alargar» la temporada usando la fruta sobrante para elaborar mermeladas, conservas, salsas, etc. –por ejemplo, puede hacer mermelada de fresa con las fresas que le sobren–.
- ❑ Cuando un producto está fuera de temporada local, pero es esencial, se puede recurrir a versiones congeladas, deshidratadas o en puré para no depender de la importación por vía aérea.

“Preferimos decepcionar a los clientes antes que utilizar ingredientes fuera de temporada. Secamos nuestras propias uvas para obtener pasas, por eso, solo elaboramos pain aux raisins cuando es temporada de uvas. Los clientes saben que el producto no está siempre disponible, así que la demanda aumenta y vendemos más. Utilice las redes sociales y los tabloneros de platos del día para promocionar las especialidades de temporada y no dude en decir que solo estarán disponibles durante un pequeño periodo de tiempo”



Lindsay MOREL
Cofundadora
The Floating Boulangerie
Londres (Reino Unido)

Selección de productos

Apostar por el producto local y de temporada



¿QUÉ SIGNIFICA LOCAL?

Pese a que no existe una definición consensuada a nivel global para el término “local”, Food Made Good define los productos locales como aquellos que se elaboran, crían o cultivan en la región geográfica a la que pertenece su negocio y los diferencia de aquellos que simplemente se pueden adquirir en la región. Por tanto, se podrían considerar locales, dependiendo del tamaño del país, los ingredientes que obtienen de la misma ciudad, región o estado en los que se desarrolla su negocio.

“Mantenemos relaciones directas con explotaciones agrícolas. Esto nos permite elegir qué productos compramos y cuándo. Por ejemplo, cuando hay una gran cosecha y un exceso de frutas, las compramos. De otro modo se desperdiciarían”



Koji TSUCHIYA
Chef y propietario
Musée Du Chocolat Théobroma
Tokio (Japón)

Para Patrice Demers, chef pastelero y propietario de Patrice Pâtissier en Montreal (Canadá), los productos locales son mucho más que un argumento atractivo. Son una verdadera fuente de inspiración. También suponen una ventaja competitiva, puesto que su vínculo con los terroirs y los sabores locales son la garantía de que sus creaciones siempre son absolutamente únicas.

Patrice reconoce que centrarse mucho en los productos locales conlleva ofrecer una gama de pasteles más reducida. Aun así, lo prefiere. *“Prefiero ofrecer entre 12 y 15 postres frescos hechos con productos locales antes que proponer un montón de postres diferentes. Mis clientes lo entienden y apoyan mi visión”*.

Además de ser una fuente de inspiración, mantener una relación directa con el productor y poder visitar la explotación también permite a Patrice promocionar a sus productores ante los clientes y en las redes sociales. Apoyar a otros actores de la industria, incluso través de las redes sociales, puede generar un efecto positivo y alentar a otros negocios o explotaciones a replantearse sus propios métodos de selección de productos o sus prácticas agrícolas.



Patrice DEMERS
Chef pastelero y propietario
Patrice Pâtissier
Montreal (Canadá)

Selección de productos Apoyar a agricultores globales



LA CUESTIÓN

En la elaboración de pasteles y postres se utilizan muchos productos globales como, por ejemplo, el cacao, la vainilla y el azúcar u otras frutas exóticas como el mango, la fruta de la pasión y los cítricos. Dado que estos productos suelen cultivarse en países en vías de desarrollo, no siempre resulta fácil conocer exactamente de dónde proceden y qué métodos se usan para su cultivo.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

- * Adquirir determinados productos como el cacao, la vainilla, el azúcar y algunas frutas de otros países puede acarrear una serie de dificultades en términos de transparencia (visibilidad de la cadena de suministro), cuestiones sociales (derechos y condiciones de los trabajadores) y normativa medioambiental (prácticas de cultivo y agricultura).
- * En muchos casos, el precio que reciben los productores por sus cultivos es ínfimo en comparación con el que paga el cliente final. Indiscutiblemente, los agricultores merecen recibir un precio justo por sus productos. Garantizarlo puede permitirles mejorar las prácticas sociales y medioambientales de sus plantaciones.
- * Una empresa responsable debe conocer la procedencia y las formas de producción de los ingredientes que utiliza, además de comprar de manera que contribuya al desarrollo económico de los agricultores de todo el mundo.



Los pequeños agricultores desempeñan un papel fundamental en la producción mundial de alimentos, aunque habitualmente tienen dificultades para acceder a tierras y otros recursos productivos. En la mayoría de los países, sus ingresos representan menos de la mitad de los de sus homólogos de mayor tamaño².

© chomplearn_2001 / Adobe Stock

2. <https://unstats.un.org/sdgs/report/2020/goal-02/>

Selección de productos Apoyar a agricultores globales



CONSEJOS PARA APOYAR A AGRICULTORES DE TODO EL MUNDO

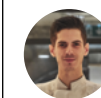


- ❑ Solicite a sus proveedores información detallada sobre la procedencia de los productos secos (cacao, azúcar, vainilla, té, café, etc.) y la fruta exótica que adquiere. Pregunte por el país de origen e, idealmente, por la plantación donde se hayan cultivado.
- ❑ Procure comprar a proveedores que pongan en práctica políticas basadas en el respeto de los derechos de los trabajadores y las normas medioambientales.
- ❑ Especifique las certificaciones como [orgánico](#) o [comercio justo](#) en los productos, ya que suelen ser garantía de que se aplican determinadas normas y de que los agricultores reciben un precio justo y disfrutan de unas condiciones de trabajo adecuadas.
- ❑ Si los productos no cuentan con certificaciones, consulte a su proveedor si dispone de acuerdos [de comercio directo](#).
- ❑ Solicite a sus proveedores el listado completo de los ingredientes de los productos que va a adquirir. Preste especial atención a los productos que contienen aceite de palma o soja y trate de averiguar si cuentan con una certificación de origen responsable, por ejemplo, [RTRS](#) o [RSPO](#).



© Pierre Ollier

“Nos parece muy importante comprar bien. Es decir, asegurarnos de la transparencia, pagar un precio justo a los productores que nos suministran, saber de dónde proviene cada producto y qué técnicas y métodos se han empleado para la producción. Los clientes muestran interés por las historias de nuestros productores y nosotros queremos compartirlas. Por eso, tratamos de dar protagonismo a los productores: nuestras cartas y nuestro sitio web incluyen una sección dedicada específicamente a ellos y nuestro personal de servicio está formado para contar estas historias”



Adrien ZEDDA
Chef ejecutivo
Culina Hortus
Lyon (Francia)



Selección de productos

Apoyar a agricultores globales



En la heladería vegetariana Frankie & Jo, uno de los ingredientes más utilizados es la leche de coco. Puesto que no se puede obtener localmente, la empresa mantiene un contacto constante con sus proveedores, les pregunta e informa de las previsiones de venta para asegurarse de controlar toda la cadena de suministro y conocer qué proveedores tienen la capacidad de satisfacer sus necesidades. Este nivel de conocimiento y comprensión de la cadena de suministro es imprescindible para cualquier ingrediente nuevo utilizado en Frankie & Jo's.

Además, de este modo, la empresa puede contar a los clientes la historia de sus productos: *"Podemos explicar la historia de cómo nos decidimos a usar este ingrediente en concreto dando a conocer la trayectoria de nuestros proveedores"*.



Amy BROWN

Directora culinaria
Frankie & Jo's
Seattle (EE. UU.)



© galinskaya / Adobe Stock

RECORDATORIO

Más allá de las dificultades que conlleva la selección sostenible de productos secos, conviene recordar que la producción de frutas exóticas también puede llevar aparejadas ciertas deficiencias sociales y medioambientales. Solicite a los proveedores información detallada sobre las explotaciones agrícolas en las que se cultiva la fruta. En caso de no disponer de dicha información, pregunte por la región o el país de origen. También es recomendable informarse de cómo se procesa y transporta el producto y qué prácticas sociales y medioambientales se aplican.

"Al operar en España, no podemos comprar chocolate localmente. Por eso, buscamos productos con certificación orgánica o de comercio justo, o bien trabajamos con empresas que, como Valrhona, puedan garantizar altos estándares de selección de productos"

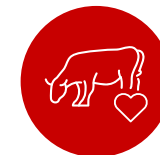


Lucila Canero
Chef pastelera y propietaria
La Luciérnaga
Barcelona (España)



Selección de productos

Apoyar la biodiversidad y el bienestar animal



LA CUESTIÓN

- * En la elaboración de postres y pasteles se suele utilizar una escasa variedad de ingredientes, aunque en mayores proporciones que en el resto de la cocina. Esto puede provocar una dependencia excesiva de determinados cultivos o ingredientes.
- * Los lácteos y los huevos son productos muy recurrentes en la gastronomía dulce. La forma de tratar a los animales debe considerarse desde un punto de vista tanto ético como medioambiental.
- * La creciente tendencia de abrazar el veganismo se traduce en una mayor necesidad y dependencia de ingredientes alternativos a los lácteos como la leche de avena o los frutos secos. El impacto de estos

Solo en 2015, las emisiones de la industria láctea representaron el

3.4% 

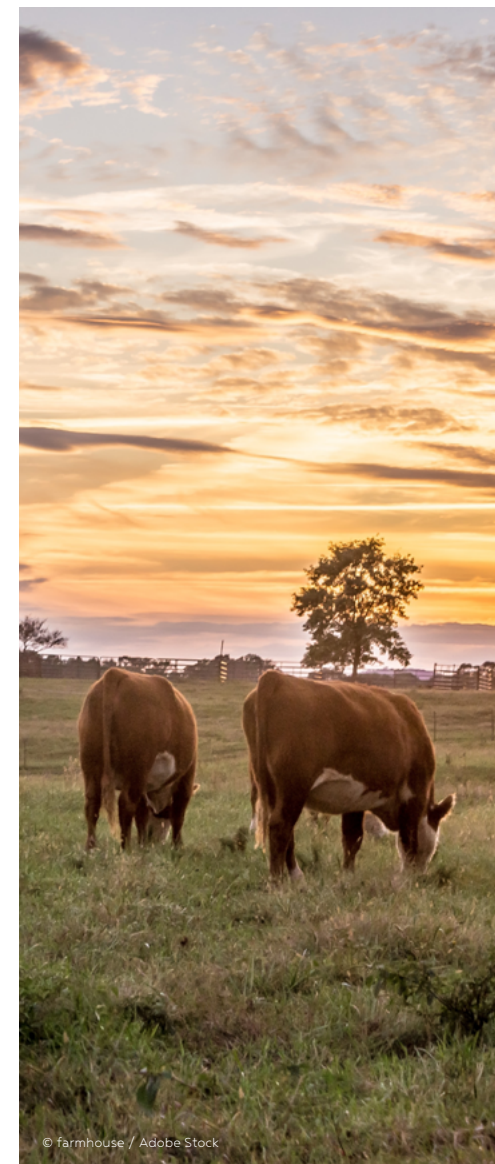
de las emisiones anuales totales del mundo entero³. La huella de carbono de los productos lácteos es una de las más considerables en comparación con otros sectores de la industria alimentaria, solo por detrás de la carne de vacuno, el cordero y el queso⁴

ingredientes suele acarrear una serie de problemáticas sociales y medioambientales propias.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Debido al aumento de la demanda de determinados alimentos, algunos terrenos, como los bosques, se acaban destinando al uso agrícola. Al igual que el uso de fertilizantes y plaguicidas químicos, sustituir entornos naturales por explotaciones agrícolas y ganaderas puede causar la pérdida de vidas animales y vegetales. Además de provocar la pérdida de biodiversidad y generar contaminación medioambiental, la agricultura puede acelerar el cambio climático debido a la liberación de gases de efecto invernadero y la destrucción de plantas y bosques que almacenan dióxido de carbono.

Aumentar los [estándares de bienestar](#) en las explotaciones agrícolas garantiza un mejor trato y condiciones de vida a los animales. Unas buenas prácticas ganaderas pueden consistir en facilitar a los animales más espacio y entornos naturales variados en los que vivir, así como apoyar la biodiversidad mediante la conservación de hábitats para plantas e insectos.



© farmhouse / Adobe Stock

3. <https://www.bbc.com/future/article/20201208-climate-change-can-dairy-farming-become-sustainable>
 4. <https://interactive.carbonbrief.org/what-is-the-climate-impact-of-eating-meat-and-dairy/>

Selección de productos

Apoyar la biodiversidad y el bienestar animal



CONSEJOS PARA APOYAR

EL BIENESTAR ANIMAL



- Procure utilizar, como mínimo, huevos de gallinas criadas en suelo, aunque es deseable seleccionar [huevos de gallinas camperas](#) o de mayor estándar de bienestar, como los orgánicos, donde las gallinas tienen el espacio suficiente para comportarse de forma natural y campear al aire libre.
- Consulte a sus proveedores los estándares de bienestar que ponen en práctica para todos los productos lácteos. Garantizar que las vacas tengan acceso a los pastos al menos durante una parte del año mejora el bienestar animal y reduce las emisiones de gases de efecto invernadero.
- Consulte a sus proveedores si disponen de alguna certificación voluntaria que satisfaga e incluso supere los requisitos reglamentarios y pueda demostrar el bienestar de los animales.
- En la medida de lo posible, procure seleccionar huevos y productos lácteos orgánicos. De este modo se asegura de que los animales han sido criados de conformidad con los estándares de bienestar más estrictos y sin apenas usar antibióticos.
- Plantéese ofrecer más opciones vegetarianas o veganas que no requieran productos de origen animal.

PREGUNTAS QUE CONSULTAR A LOS PROVEEDORES

Para ir aún más lejos, también puede preguntar a sus proveedores sobre:

- * Si utilizan [sistemas de confinamiento cerrado](#), densidades ganaderas aptas, viviendas y prácticas de gestión adecuadas, alimentación animal con comida de origen local e informes sobre la salud y el comportamiento de los animales.
- * El uso de antibióticos. El uso responsable de antibióticos debe ser muy limitado, es decir, solo hay que utilizarlos cuando sea estrictamente necesario y evitar un uso generalizado.



Las jaulas en batería limitan considerablemente el movimiento y el comportamiento natural de las gallinas ponedoras. Además, estar en ambientes estrechos afecta a su salud. Aunque las jaulas “no acondicionadas” (de menos de 750 cm²) están prohibidas en la UE desde principios de 2012, los sistemas de cría en jaula siguen estando permitidos. Todavía se crían más de 3000 millones de gallinas en jaulas en batería en todo el mundo. En la UE, algo menos de la mitad de los huevos proviene de sistemas de jaulas “acondionadas”⁵ y, en Estados Unidos, el 95 % de todos los huevos que se producen provienen de gallinas criadas en jaulas en batería convencionales⁶.

5. <https://www.poultryworld.net/Health/Articles/2021/4/Food-companies-ask-EU-Commission-to-phase-out-enriched-cages-728719E/>
 6. <https://www.ciwf.com/farmed-animals/chickens/egg-laying-hens/>

Selección de productos

Apoyar la biodiversidad y el bienestar animal



CONSEJOS PARA APOYAR

LA BIODIVERSIDAD



- ❑ Los pesticidas han sido una de las principales causas de la disminución de las poblaciones de insectos, incluyendo las de polinizadores esenciales como las abejas. A la hora de seleccionar productos secos orgánicos, como harinas o azúcares, opte por los ecológicos, ya que son garantía de buenas prácticas de cultivo con un uso mínimo de sustancias químicas.
- ❑ Opte por variedades de granos típicas como la espelta, el centeno y el trigo sarraceno que contribuyan a preservar la biodiversidad.
- ❑ Tenga presente que algunos ingredientes como el coco, la soja o las leches de frutos secos que se emplean a menudo en pastelería vegana también afectan a la biodiversidad. Pregunte a su proveedor de dónde provienen estos productos, si cuentan con políticas sociales y medioambientales relativas a los métodos de cultivo y si pueden ofrecer opciones de agroforestería o permacultura.

“Hace unos 10 años, empezamos a buscar variedades de cereales más locales para hacer nuestro pan. Nos dimos cuenta de que los agricultores de nuestra región solo cultivaban dos variedades principales de trigo, mayormente debido a las exigencias en cuanto a precios de las grandes empresas. Comenzamos a trabajar con agricultores locales para explorar variedades alternativas, como la espelta y el trigo sarraceno, y el año pasado triplicamos nuestra producción de pan de trigo sarraceno”



Claudio ARGIBAY COUÑAGO
Panadero y propietario
Panadería Argibay
Porriño (España)



© Дима Коробка / Adobe Stock



Selección de productos

Apoyar la biodiversidad y el bienestar animal



Maxime Frédéric tardó dos años en dar con el proveedor de leche adecuado. Hoy en día, el chef pastelero ejecutivo del Cheval Blanc Paris está muy contento de poder trabajar directamente con la granja lechera de Normandía La Ferme de la Fosse à l'Eau que abastece de leche a los cuatro restaurantes y el hotel.

La pequeña empresa láctea orgánica tenía dificultades para seguir adelante con el negocio como consecuencia de los bajos precios de los lácteos y del ingente esfuerzo físico y mental que exige la actividad ganadera.

Todo cambió cuando Maxime les explicó su visión de apoyar a la granja de manera directa y que estaba dispuesto a pagar un precio fijo por su leche. Actualmente, Maxime paga un precio acordado directamente con los ganaderos Christophe y Corinne, que se ha establecido de modo que resulte conveniente para ambas partes.

Esto les permite ordeñar las vacas una vez al día en lugar de varias veces, garantía de que descansan adecuadamente y, por consiguiente, tienen un mejor nivel de vida y la leche es de mayor calidad.

"Para nosotros es algo tangible, lo vemos por la impresión que se llevan los miembros de nuestro equipo cuando abren un cubo de leche: se nota un respeto real y el reconocimiento de su valor".

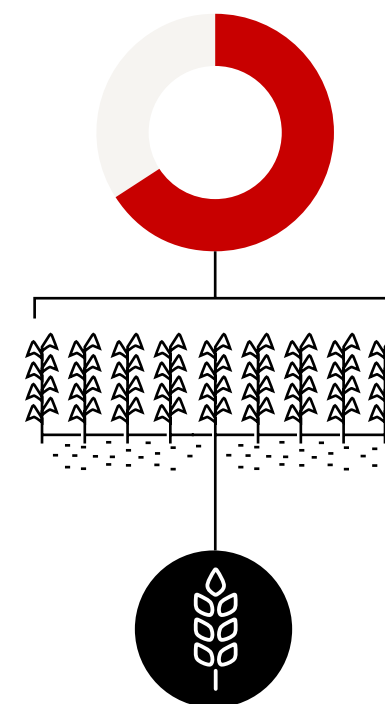
Además de haber generado empleo –la granja ha ampliado su equipo de dos a seis empleados a jornada completa–, la colaboración de Maxime con la lechera ha permitido a la productora mantener un alto estándar de bienestar animal y recibir un precio justo por su producto, mientras que los chefs del Cheval Blanc Paris confían plenamente en el valor del producto que utilizan.



Maxime FRÉDÉRIC
 Chef pastelero ejecutivo
 Cheval Blanc Paris
 París (Francia)

Pese a que existen más de 6000 especies de cultivos destinados a la alimentación, solo 9 de ellas cubre el

66% de la producción total⁷.



De estas 9 especies, el trigo es la que más se cultiva en el mundo⁸.

7. <http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>
 8. <https://wheat.org/wheat-in-the-world/>



Selección de productos

Apoyar la biodiversidad y el bienestar animal



“Nos encanta experimentar con ingredientes infrautilizados en pastelería”, dice Richard Ekkebus, chef ejecutivo del restaurante Amber. Si bien los frutos secos suelen estar bastante presentes en pasteles y postres, las semillas tienden a utilizarse menos. Richard lleva un tiempo probando a dar usos originales a las semillas de girasol y calabaza, por ejemplo, usándolas como sustitutos de las avellanas en la preparación de pralinés. Más allá de aprovechar ingredientes que se suelen menospreciar o descartar, ha logrado abrir un nuevo espectro de sabores para sus postres.



Richard EKKEBUS

Chef ejecutivo

Amber

Hong Kong

INGREDIENTES TÍPICOS Y MÉTODOS DE HORNEADO TRADICIONALES

En el mundo de la repostería artesana, la atención se centra en las técnicas tradicionales y los ingredientes ancestrales como formas de lograr una repostería más sostenible. Optar por ingredientes no tan conocidos y menos procesados o refinados puede resultar beneficioso para la biodiversidad. Por ejemplo, se puede optar por harinas cultivadas localmente. Campañas como The Real Bread Campaign en el Reino Unido sirven para promover el consumo de pan elaborado sin los denominados «coadyuvantes tecnológicos» u otros aditivos artificiales.






© JenkoAtaman / Adobe Stock



Selección de productos

Lista de verificación de criterios de sostenibilidad para la selección de productos

A continuación, se recogen algunos de nuestros criterios fundamentales para gestionar una panadería, una chocolatería, una pastelería o un restaurante de un modo más sostenible.

TEMA	ACCIÓN
 Apostar por el producto local y de temporada	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saber de dónde proceden todos los ingredientes. Lo ideal es poder trazarlos hasta la explotación ganadera y trabajar con al menos una explotación o productor local. <input type="checkbox"/> Variar la oferta de pasteles y postres según la época del año y promocionar los productos especiales de temporada para aumentar su atractivo.
 Apoyar a agricultores de todo el mundo	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Solicitar a los proveedores información detallada sobre la procedencia de los productos secos (cacao, azúcar, vainilla, té, café, etc.) y la fruta exótica que se adquiere. Informarse del país de origen y, si es posible, de la explotación agrícola en la que se han cultivado. <input type="checkbox"/> Comprar a proveedores que pongan en práctica políticas basadas en el respeto de los derechos de los trabajadores y las normas medioambientales.
 Apoyar la biodiversidad y el bienestar animal	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utilizar, como mínimo, huevos de gallinas criadas en suelo. <input type="checkbox"/> Consultar a los proveedores los estándares de bienestar que ponen en práctica para todos los productos lácteos. <input type="checkbox"/> Adquiera productos secos orgánicos, como harinas o azúcares, que garanticen buenas prácticas de cultivo con un uso mínimo de sustancias químicas.





Facilitar una buena alimentación

LA CUESTIÓN

- * Mucha gente considera la gastronomía dulce un capricho. Demonizar los dulces no es la solución. Sin embargo, conviene tener presentes los posibles efectos perjudiciales para la salud.
- * La evolución de la normativa relativa a los aditivos químicos y una mayor preocupación por el consumo de azúcar (por ejemplo, el aumento de los impuestos sobre el azúcar) obligan a los chefs a tener en consideración las posibles implicaciones.
- * Los intereses y necesidades dietéticas también están cambiando. Está aumentando la demanda de productos de pastelería y repostería aptos para personas sensibles a los alérgenos, que piden productos sin gluten o sin lactosa o que prefieren los productos orgánicos o sin pesticidas.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

- * En todo el mundo, el aumento de peso trae consigo gravísimas consecuencias para la salud y un considerable coste para la sociedad, ya que muchos países están registrando un incremento significativo de casos de obesidad y diabetes.
- * El cuidado de la salud es, cada vez más, uno de los principales condicionantes de las elecciones del cliente. Por tanto, adaptarse a la demanda y ofrecer platos que no son tan «malos para la salud» puede resultar determinante a la hora de convencer al cliente. Como chef, tiene la capacidad de ejercer una influencia positiva en las elecciones de sus clientes incluyendo opciones saludables en su carta. Todo es cuestión de equilibrio.



En todo el mundo,
la obesidad casi se ha
triplicado desde 1975.

En 2016, el

39% 

de los adultos de
todo mundo fueron
identificados como
personas con sobrepeso⁹.

© Anne-Claire Heraud

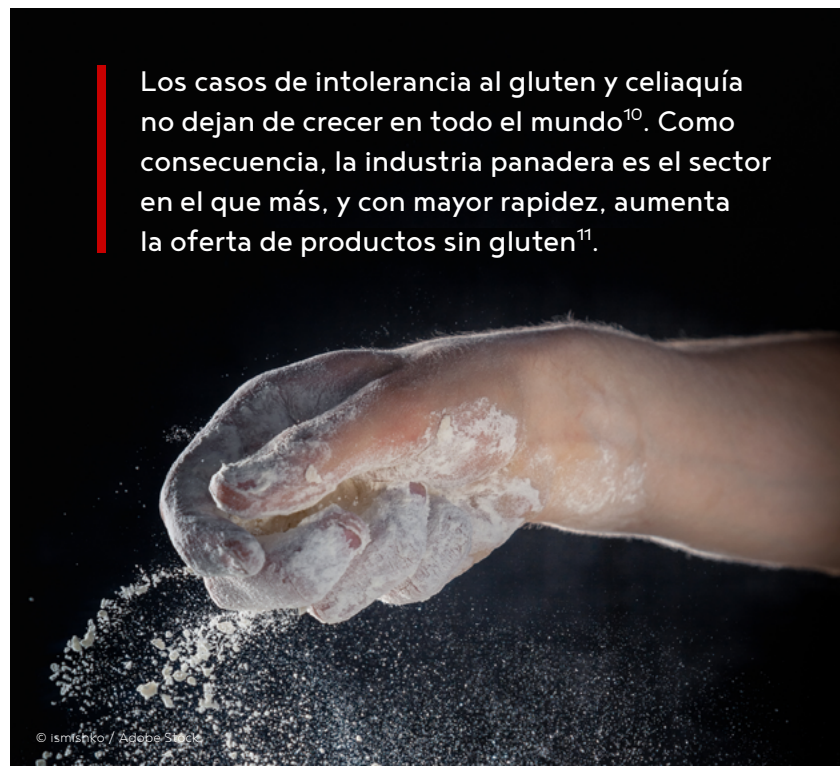
9. <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>



CONSEJOS PARA FACILITAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE



- ❑ Explore distintas alternativas para reducir el contenido de azúcar, sal y grasa de sus preparaciones. Muchas recetas datan de épocas en las que se desconocía los problemas de salud asociados a la alimentación. Estas recetas pueden adaptarse sin renunciar a la calidad ni al sabor.
- ❑ Está constatado que el azúcar refinado es la principal causa de diversos problemas de salud. Priorice aquellos ingredientes con menor contenido de azúcar refinada. Pruebe fuentes naturales de azúcar y edulcorante, como la miel, el agave, los dátiles o el jarabe de arce y busque azúcares alternativos, como el azúcar de coco.
- ❑ Tenga en cuenta las diferentes necesidades dietéticas incluyendo en la carta opciones sin gluten, sin lactosa o veganas y asegúrese de que el personal esté informado sobre los requisitos relacionados con los alérgenos.
- ❑ Ofrezca y promueva las opciones más saludables, es decir, aquellas con mayor contenido de fruta y menos azúcar, sal y grasas.
- ❑ Utilice cereales integrales, frutos secos y semillas, todos ellos menos refinados y con un [índice glicémico](#) más bajo.
- ❑ Emplee técnicas de fermentación que transformen los azúcares y almidones en sustancias más simples que, en consecuencia, aporten beneficios para la salud, como la disminución de los niveles de azúcar en sangre.



Los casos de intolerancia al gluten y celiaquía no dejan de crecer en todo el mundo¹⁰. Como consecuencia, la industria panadera es el sector en el que más, y con mayor rapidez, aumenta la oferta de productos sin gluten¹¹.

© isminko / Adobe Stock

“Intento estar bastante concienciado con el azúcar. La mayoría de las recetas se han ido modernizando basándose en clásicos. Me gusta explotar la dulzura natural de la fruta y las verduras. En realidad, creo que estos cambios mejoran mis chocolates, en vez de enmascarar los sabores con azúcares”



Jared JIANN LIH CHUAH
 Propietario
 Sweets by Jared
 Oslo (Noruega)

10. <https://celiac.org/about-the-foundation/featured-news/2020/02/incidence-of-celiac-disease-steadily-increasing/>
 11. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/gluten-free-products-market>



CONSEJOS PARA NO QUEDARSE ATRÁS CON RESPECTO A LA EVOLUCIÓN DE LOS INGREDIENTES Y LA NORMATIVA



- ❑ Reduzca o elimine el uso de colorantes artificiales. Use colorantes de origen natural o pruebe alternativas naturales como, por ejemplo, frutas o verduras. Un buen ejemplo es la remolacha que, una vez deshidratada, se puede transformar en polvo para añadir color a las elaboraciones.
- ❑ Afíliase a alguna asociación comercial de su sector e inscribese para recibir actualizaciones y estar informado de cualquier cambio en la normativa relativa al uso de los ingredientes.
- ❑ Asegúrese de conocer el organismo regulador nacional que le corresponde (por ejemplo, en Estados Unidos, la Food & Drug Administration y en la Unión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) e inscribese para informarse de las novedades.
- ❑ Establezca una política de uso responsable de ingredientes e informe de ella a todos sus empleados.

En l'Auberge la Fenière, Nadia Sammut elabora todas sus recetas sin gluten y sin lactosa. KOM&SAL va aún más lejos y se compromete aparte a tampoco utilizar huevos en sus productos. Por su propia experiencia conviviendo con la celiaquía, Nadia decidió no solo vetar la mención "sin gluten", sino también valerse de diferentes técnicas para elaborar platos de un excelente nivel de calidad, textura y sabor fundamentados en una filosofía de cocina "libre". *"El reto es crear una experiencia culinaria exquisita que haga que los comensales se olviden de la ausencia de ciertos ingredientes. En cambio, se habla de una cocina con conciencia y de harinas sin gluten. Para mí el garbanzo no es trigo sin gluten, es garbanzo y punto"*.



Nadia Sammut

Jefa de cocina en l'Auberge la Fenière y fundadora de KOM&SAL®

Lourmarin & Cavailon (Francia)



© Vladislav Nosik / Adobe Stock



AZÚCAR

La producción de azúcar puede acarrear numerosos problemas medioambientales, desde la pérdida de biodiversidad hasta la escasez de agua. Estas consecuencias, junto con los efectos perjudiciales para la salud de comer demasiado azúcar, han acelerado la búsqueda de alternativas menos perjudiciales para la salud y el planeta. Asimismo, se ha empezado a reflexionar sobre el uso del azúcar en las recetas.

El proceso de refinado de azúcar conlleva un enorme gasto de agua y energía. La caña de azúcar y la remolacha azucarera requieren un uso intensivo de la tierra, pueden mermar la calidad del suelo a largo plazo y, a menudo, son propensas a las enfermedades, por lo que el uso de plaguicidas es bastante común¹². Tanto la caña de azúcar como la remolacha azucarera se pueden cultivar siguiendo una serie de normas orgánicas, lo que conlleva un mayor nivel de prácticas de cultivo respetuosas con el medioambiente y que se usen menos o ningún pesticida. La producción de azúcar a partir de la caña de azúcar o de la remolacha varía dependiendo de la zona geográfica. La caña de azúcar se cultiva principalmente en climas tropicales, mientras que la remolacha es originaria de climas más templados. Por lo tanto, las deficiencias en

cuanto a condiciones de trabajo y salario suelen estar más vinculadas al cultivo de la caña de azúcar.

Es conveniente adoptar una estrategia de doble vertiente: seleccionar azúcares cultivados y producidos localmente y reducir la cantidad de azúcares refinados. Este enfoque conllevará un uso menos intensivo de la energía para el procesamiento y, muy probablemente, no generará tanta huella de carbono como el azúcar refinado.

Si bien al replantearse el uso del azúcar es muy posible que deba reinterpretar algunas de sus recetas, no deje de verlo como una oportunidad para probar nuevas elaboraciones, formar y animar a su equipo a desarrollar nuevas recetas y explicar sus progresos a los clientes.

“Los dulces no tienen por qué dejar de ser un capricho, pero un capricho bien planteado”



Valetin MILLE
 Chef pastelero ejecutivo
 Amber
 Hong Kong

La heladería Frankie & Jo, situada en Seattle, dispone de una gama de más de 10 sabores de helado vegetarianos y cada mes ofrece tres sabores especiales que van cambiando según la temporada. Demostrando que las opciones especiales y los nuevos ingredientes pueden suponer una oportunidad excepcional para innovar y crear, Frankie & Jo experimenta, además de con estos sabores, con diferentes tipos de edulcorantes. Pese a que, a veces, sí optan por el azúcar de caña tradicional, usan alternativas como el jarabe de arce, el azúcar de coco y los dátiles para endulzar los helados de su carta (que además son 100 % veganos). Esta variedad de edulcorantes demuestra que no siempre se necesita utilizar azúcar de caña para crear helados deliciosos y confirma que la heladería es capaz de adaptarse a distintos tipos de clientes que prefieren evitar el azúcar de caña. La directora culinaria Amy Brown recalca: *“Nos gusta tener algo que ofrecer a todo el mundo”*.



Amy BROWN
 Directora culinaria
 Frankie & Jo's
 Seattle (EE. UU.)

12. https://www.sustainweb.org/foodfacts/sweet_and_sour/



LA CUESTIÓN

Ningún negocio es capaz de subsistir aislado. Las comunidades prósperas pueden beneficiar a las panaderías, pastelerías y restaurantes. Asimismo, estas sociedades pueden prestar apoyo a las regiones más vulnerables, regenerarlas y generar prosperidad económica. Por su parte, cada vez son más los consumidores que exigen a las empresas que no se conformen con obtener beneficios. Por lo tanto, los chefs y los empresarios tienen por cometido destinar su competencia y su capacidad de conectar con la gente a contribuir a mejorar la vida de los más desfavorecidos.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Conectar la cocina con la comunidad puede incrementar la lealtad de los clientes y del equipo, y hacer que el sabor de las comidas se perciba de una forma más agradable. Es la fórmula para hacer prosperar un negocio sostenible y exitoso. Ejercer una influencia positiva para la comunidad local suele traducirse en beneficios sociales, económicos y medioambientales, por ejemplo, se pueden mejorar los servicios de reciclaje colaborando con otras entidades que necesitan los residuos. Una cafetería, un restaurante o una tienda pueden convertirse en el centro neurálgico de una ciudad. Ceder tiempo y espacio o donar dinero puede incrementar el impacto positivo de un comercio en su barrio.



“Para mí, los valores de la artesanía, el trabajo y de recompensar a la gente de manera justa por su trabajo son especialmente importantes. Esto se aplica a todos nuestros productos, desde la porcelana y la terracota hasta el carpintero. Invertimos en nuestra economía local”



Maxime FRÉDÉRIC
 Chef pastelero ejecutivo
 Cheval Blanc Paris
 París (Francia)

© olgapogorelova / Adobe Stock



CONSEJOS PARA APOYAR A LA COMUNIDAD

- ❑ Acuda y colabore con comercios locales e involúcrese en grupos comunitarios para conocer las necesidades de la comunidad y cómo puede ayudar.
- ❑ Organice programas de formación y prácticas para orientar a los empleados que se propongan cambiar de sección dentro de la empresa, por ejemplo, para pasar de un puesto de atención al público a uno en el obrador.
- ❑ Compre productos a otros comercios locales para contribuir a la prosperidad económica local y ahorrar costes de transporte y logística.
- ❑ Facilite a los empleados tiempo libre para que participen en tareas de voluntariado o contemple la posibilidad de ceder espacio o algunos miembros del equipo durante su horario laboral a alguna organización benéfica o a grupos comunitarios locales y destine recaudaciones de fondos por parte del personal a causas comunitarias.
- ❑ Evalúe e informe de su impacto social, por ejemplo, de la cantidad de horas de voluntariado, el dinero recaudado, etc. Explicar públicamente la labor de la empresa puede animar a otros comercios a sumarse y aportar a la causa.
- ❑ Esté disponible para todas las personas con discapacidades, tanto los clientes como el personal. Esto conlleva ser físicamente accesible para los clientes y adaptar las condiciones de trabajo para satisfacer todas las necesidades del personal.

Desde sus inicios, Patrice Demers ha colaborado estrechamente con la organización benéfica canadiense La Tablée des Chefs. El chef presta su apoyo a la organización benéfica de diversas maneras, desde la recaudación de fondos hasta la organización de talleres de cocina, además de dar empleo a aprendices de La Tablée para ofrecer a jóvenes que abandonan los estudios la oportunidad de adquirir experiencia laboral y obtener un certificado, así como la donación de productos no vendidos. Un excelente ejemplo de la infinidad de formas en las que cualquier negocio puede brindar su ayuda a organizaciones locales o benéficas.



Patrice Demers
Chef pastelero
y propietario
Patrice Pâtissier
Montreal (Canadá)



© Jonah Pettrich / Unsplash



Sociedad

Tratar a todos los empleados de manera justa



LA CUESTIÓN

Las cocinas de las panaderías, pastelerías y restaurantes acostumbran a ser lugares de trabajo físicamente muy exigentes. Los horarios incompatibles con la vida social, los ambientes de trabajo bajo mucha presión y los sueldos a menudo bajos son los factores que hacen que plantearse una carrera laboral a largo plazo en el mundo de la gastronomía dulce resulte poco atractivo.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

- * Fomentar una cultura de equipo positiva contribuye a construir un lugar de trabajo gratificante en el que todo el mundo se sienta a gusto y convierte la hostelería en una salida laboral atractiva en la que el talento puede prosperar. Conviene no subestimar las ventajas de contar con un equipo leal y comprometido.
- * La rotación de personal conlleva un coste añadido para las empresas. Las empresas más exitosas han sabido entender que adoptar un enfoque progresista con respecto al sueldo, las propinas y unas condiciones laborales más flexibles contribuye a mejorar la contratación y prevenir la fuga de talentos.

Los horarios incompatibles con la vida social, los sueldos bajos con escasas prestaciones y la falta de perspectivas profesionales son tres de los principales motivos que llevan a los empleados a abandonar el sector de la hostelería¹³.



© standret / Adobe Stock

13. <https://www.ukhospitality.org.uk/blogpost/1721400/325437/Retaining-Staff>



Tratar a todos los empleados de manera justa

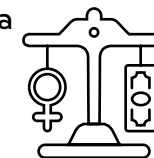
CONSEJOS PARA TRATAR A TODOS LOS EMPLEADOS DE MANERA JUSTA

- ❑ Ponga en práctica una política de contratación y empleo que fomente la diversidad y la inclusión y vigile que no se discrimine a candidatos por motivos de discapacidad, género, edad, etnia u orientación sexual.
- ❑ Propóngase pagar a todos los miembros del equipo un salario digno. Además de fomentar que el equipo se sienta valorado, esta estrategia puede servir para equiparar distintos puestos dentro de la empresa y evitar que se generen brechas, por ejemplo, entre el personal asalariado y el personal con contrato por horas, los puestos de atención al público y los de obrador o los chefs y los dependientes. Además, puede influir de manera positiva en la motivación y contribuir a reducir significativamente la rotación del personal, lo que conlleva un importante ahorro de costes a largo plazo.
- ❑ Fomente una cultura de trabajo sana (mental y físicamente) promoviendo el bienestar mediante el asesoramiento y la formación. Las prestaciones para empleados también pueden ser una importante baza, por ejemplo, descuentos en la cuota del gimnasio o acceso a servicios de asesoramiento.
- ❑ Plantéese rediseñar la cocina y la automatización para facilitar las labores físicamente exigentes. Facilitar el uso de sistemas y maquinaria a todo el equipo puede fomentar la implicación de los empleados con el negocio de manera transversal.
- ❑ Anime al personal a adquirir experiencia y a probar puestos diferentes dentro de la empresa. Este tipo de desarrollo de los empleados ayudará a los miembros del equipo a crecer y aprender, además de demostrar que existe igualdad de oportunidades para todo el equipo.
- ❑ Anime a los empleados a compartir sus intereses y aficiones fuera del trabajo, ya que servirá de base para organizar actividades o celebraciones en equipo.
- ❑ Fomente una comunicación abierta con el equipo por medio de reuniones informales o boletines informativos para estimular el compromiso y la participación de los empleados.
- ❑ Ofrezca una serie de prestaciones, como bajas por enfermedad pagadas, vacaciones pagadas y tiempo libre para voluntariado o días de asuntos propios.



En Reino Unido la brecha salarial por motivos de género y etnia en la hostelería se sitúa en el

9%¹⁴



lo que sugiere que queda mucho camino por recorrer. Es fundamental informar, mejorar la transparencia y revisar los procesos de promoción.

“Invertimos en una nueva máquina de fermentación que puede dejarse encendida por la noche. Gracias a este instrumento, ya no es necesario contar con un turno de noche, por lo que los empleados tienen mejores horarios, iasí que están mucho más contentos!”



Carolina MOLEA
Fundadora
L'Artisane Creative Bakery
Coral Gables (EE. UU.)

14. https://www.codehospitality.co.uk/industry_insights/happiness-in-hospitality-2020-2021/#conclusion



Sociedad

Tratar a todos los empleados de manera justa



Durante los últimos 3-4 años, Nadège Nourian le ha dado muchas vueltas al asunto del bienestar de los empleados de Nadège Patisserie en busca de maneras de “invertir de verdad en el equipo”.

Entre otras soluciones, ha decidido establecer un máximo de 8 horas de trabajo al día, proponer turnos flexibles y promover la diversidad cultural y de género en la plantilla. Gracias a una estructura de gestión horizontal, los empleados tienen la oportunidad de expresarse. Además, Nadège anima al equipo a tratarla de igual a igual y no como a una superior. Todo este esfuerzo parece haber dado sus frutos. De hecho, no ha habido rotación de personal en los dos últimos años.



Nadège NOURIAN
 Chef y propietaria
 Nadège Patisserie
 Toronto (Canadá)

“Para nosotros, es muy importante que nuestro personal comparta nuestros valores, por eso, cuando contratamos gente nueva, tenemos la responsabilidad de explicarle cuáles son los valores de la empresa. Estos valores van mucho más allá de nuestro impacto medioambiental, pues también tienen que ver con nuestro compromiso social. Por ejemplo, cubrimos los costes del transporte público, ya que preferimos que los miembros del equipo eviten ir a trabajar en coche siempre que sea posible”



Franck MOULARD
 Chef pastelero y propietario
 Liber Art
 Annecy (Francia)






© StratfordProductions / Adobe Stock



Lista de verificación de criterios de sostenibilidad social

A continuación, se recogen algunos de nuestros criterios fundamentales para gestionar una panadería, una chocolatería, una pastelería o un restaurante de un modo más sostenible.

TEMA	ACCIÓN
 Facilitar una buena alimentación	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Explorar distintas alternativas para reducir el contenido de azúcar, sal y grasa de las preparaciones. <input type="checkbox"/> Ofrecer y promover las opciones más saludables, es decir, aquellas con mayor contenido de fruta y menos azúcar, sal y grasas.
 Apoyar a la comunidad	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Acudir y colaborar con comercios locales e involucrarse en grupos comunitarios para conocer las necesidades de la comunidad y cómo ayudar.
 Tratar a todos los empleados de manera justa	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fomentar una cultura de trabajo sana (mental y físicamente) promoviendo el bienestar mediante el asesoramiento y la formación y ofreciendo prestaciones a los empleados.



© sonyakamoz / Adobe Stock

Medioambiente


Valorar los recursos naturales




LA CUESTIÓN

Prácticamente todas las decisiones que se toman en una cocina tienen repercusiones en el uso de los recursos naturales. La gastronomía dulce requiere un importante consumo energético debido a los procesos de refrigeración y horneado.

Analizando los datos de consumo anual en Reino Unido, se observa que solo la preparación de tartas representa un

2% del consumo energético 

y un

1% de las emisiones de GEI  de todo el sector alimentario¹⁵.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Como consecuencia del aumento de las temperaturas en todo el mundo, el planeta y nuestro suministro de alimentos se encuentran en peligro. Además de perjudicar al medioambiente, el gasto innecesario de energía y agua cuesta mucho dinero a las empresas. La buena noticia es que se trata de un ámbito de la sostenibilidad en el que los intereses a favor de los beneficios y del planeta coinciden plenamente. Dicho de otro modo, es posible reducir costes y aumentar los márgenes de beneficio sin necesidad de que crezcan las ventas. Un recorte del 20 % en gastos de energía puede reportar el mismo beneficio económico que un aumento de las ventas del 5 %¹⁶.



¹⁵ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550918303087>
¹⁶ <https://qz.com/1248272/a-20-cut-in-energy-costs-could-represent-a-5-increase-in-sales/>



CONSEJOS PARA VALORAR LOS RECURSOS NATURALES



- Controle con regularidad su consumo de agua y energía. Por ejemplo, gracias a los contadores inteligentes que permiten consultar el uso diario, se pueden detectar tendencias sospechosas y averiguar en qué se puede ahorrar. Asimismo, puesto que proporcionan lecturas de contador muy exactas, podrá cerciorarse de que solamente se paga por la energía y el agua que se consumen realmente.
- Asegúrese del correcto mantenimiento de los equipos efectuando periódicamente las tareas correspondientes para garantizar un funcionamiento eficiente. Mediante la limpieza y el mantenimiento habitual de los sistemas de refrigeración se puede reducir de manera significativa el consumo de energía y, por tanto, ahorrar costes.
- A la hora de comprar equipos nuevos, opte preferentemente por productos energéticamente eficientes. Consultar el «coste total de propiedad» es una buena manera de calcular en qué medida una opción energéticamente eficiente puede suponer un ahorro a largo plazo.
- Dé prioridad a la electricidad por encima del gas.
- Consulte a su proveedor de energía sobre las tarifas verdes que ofrece (tarifas que incluyen [energías renovables](#), como la solar o la eólica).
- Forme al personal periódicamente sobre procedimientos de uso eficiente de la energía, como por ejemplo, cuándo hay que encender o apagar los hornos o congeladores rápidos y a qué temperaturas. Los hornos modernos y las placas de inducción calientan muy rápido, por lo que no es necesario dejarlos encendidos «un buen rato por si acaso».
- Forme al personal periódicamente sobre procedimientos de uso eficiente del agua. Por ejemplo, conviene explicarles que es más recomendable lavar los productos en el fregadero que bajo agua corriente o que solo hay que poner el lavavajillas si está lleno.
- Instale equipos de ahorro de agua y energía, como grifos con aireador o luces LED. De este modo, notará un ahorro de gastos significativo a lo largo del año.



© raoulgalop / Adobe Stock



Como prueba de que no solo se trata de usar las máquinas adecuadas, sino también de cómo se usan, Dafne Daniel-Soto, chef pastelera de Mono, ha constatado que determinar durante la fase creativa cómo hay que hornear los postres o los pasteles puede generar un importante ahorro de energía. A Dafne le gusta trabajar con recetas que se pueden hornear a la vez. De este modo, en lugar de necesitar un día entero de horneado, al preparar sus bandejas por la mañana, Dafne solo tienen que hacer dos horneados. Un buen ejemplo es el método que usa para hornear galletas y tejas la vez. Colocando las galletas en el horno superior y las tejas en el inferior, reduce el tiempo durante el que están encendidos los hornos y, así, ahorra dinero y energía.



Dafne DANIEL-SOTO
Chef pastelera
Mono
Hong Kong

“La gente suele pensar que funcionar de manera más sostenible sale caro, pero no es así. Hay que tener un buen modelo de negocio y saber diferenciar entre inversión y gasto. Desde el punto de vista económico, adquirir un horno eficiente debe verse como una inversión sensata a largo plazo, y no como un gran gasto a corto plazo”



Carolina MOLEA
Fundadora
L'Artisane Creative Bakery
Coral Gables (EE. UU.)



LA CUESTIÓN

El desperdicio de alimentos es una práctica habitual en todos los ámbitos de la cocina y cuesta a la industria hostelera miles de millones de dólares cada año. Ciertamente, en la gastronomía dulce las recetas suelen elaborarse basándose en medidas muy precisas. Aun así, el desperdicio de alimentos es recurrente. Es habitual que la fruta y los productos lácteos se echen a perder, los cortes de masa se tiren, el tamaño de las raciones sea demasiado grande y los estantes se llenen excesivamente para satisfacer las expectativas del cliente. Todo esto genera residuos alimentarios que se podrían evitar.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Entre un 8 y un 10 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero están asociadas a alimentos que no se consumen¹⁷. Asimismo, el desperdicio de alimentos genera un importante coste financiero para las empresas. Dada la escasez de alimentos en algunas zonas del mundo, una empresa responsable tiene la obligación de limitar en la medida de lo posible el desperdicio de alimentos.

En toda la UE, las panaderías desperdician al meno

3.5 millones
de toneladas

de pan al año¹⁸



“Se habla con frecuencia de reciclaje y reutilización, pero apenas se menciona la reducción. Creo que la mejor manera de evitar el desperdicio de alimentos es dejar de producirlos desmedidamente. Siempre tengo esto en cuenta a la hora de diseñar mis postres. Intento crear recetas en las que los ingredientes se aprovechen íntegramente. También se pueden optimizar los procesos en la cocina para reducir las sobras al mínimo”



Sandra ORNELAS
 Chef pastelera
 L'Ecole Valrhona
 España

© Ullab / Adobe Stock

¹⁷ <https://www.unep.org/resources/report/unepl-food-waste-index-report-2021>
¹⁸ https://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=search.dspPage&n_proj_id=3996


CONSEJOS PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- ❑ Cree recetas que generen pocos residuos. Pensar en cómo minimizar el desperdicio de alimentos durante la fase de desarrollo creativo de las recetas es la mejor manera de asegurarse de que no se va a tirar nada. Por ejemplo, el chocolate se puede usar para un sinnfín de aplicaciones, como bañar frutos secos o para decorar.
- ❑ Anime a su equipo a innovar y versionar las recetas para que todos los ingredientes que no se hayan usado o ya se hayan empezado se puedan incorporar en otros platos. Por ejemplo, puede usar el pan sobrante para un postre o mezclar restos de galleta con alguna cobertura de chocolate para aportar a las creaciones una textura interesante.
- ❑ Aproveche los distintos métodos de conservación para evitar el desperdicio de alimentos y, por ejemplo, puede hacer mermeladas o salsas con la fruta sobrante o algo dañada, e incluso deshidratar algunos ingredientes como las mondas de fruta para obtener polvos que pueden servir para decorar otros platos.
- ❑ Compare de vez en cuando sus cifras de ventas con las existencias sobrantes al final de la jornada para asegurarse de que produce en la cantidad adecuada. Baraje si un sistema de pedidos por encargo sería viable y útil para mejorar la gestión de existencias, lo que requiere una menor cantidad de producto para atender a clientes que compran sobre la marcha y, por tanto, contribuye a limitar la probabilidad de desperdiciar alimentos.
- ❑ Aproveche el sistema de pedidos por encargo para comprobar el éxito de las novedades de la carta y, al trabajar con pedidos cerrados, podrá reducir la cantidad de alimentos desperdiciados.
- ❑ Organice periódicamente sesiones de formación para los chefs. Si los chef disponen de las medidas precisas y cometen menos errores, se desperdiciarán menos productos.
- ❑ Procure que las guarniciones y decoraciones sean comestible: tallos, mondas de fruta o flores.
- ❑ Explique a sus clientes por qué los estantes no están siempre llenos, que algunos artículos se producen en cantidades limitadas para reducir el desperdicio de alimentos y promueva una mentalidad basada en «comprar mientras se pueda». Las redes sociales son una herramienta extraordinaria para compartir este tipo de información.
- ❑ Aconseje a los clientes sobre cómo se deben almacenar, recalentar y conservar en casa las sobras.

Si el desperdicio mundial de alimentos fuera un país, sería el tercero por detrás de China y Estados Unidos en emisiones totales de gases de efecto invernadero¹⁹



“Como chef pastelero con una mentalidad artesanal profesional, la eficiencia y la reducción de la cantidad de alimentos desperdiciados son para mí prácticas comunes”.



Shigeru NOJIMA
 Chef ejecutivo
 Grand Hyatt
 Fukuoka (Japón)

19. <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>



CONSEJOS PARA GESTIONAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS QUE GENERA

- ❑ Haga inventario de manera frecuente para determinar de forma precisa qué existencias necesita y en qué momento, en lugar de hacer pedidos que no son realmente necesarios.
- ❑ Controle periódicamente la cantidad de alimentos desperdiciados que genera y trate de detectar qué alimentos se desperdician en cada paso. Identifique si los ingredientes se desperdician debido a un exceso de producción o porque se hacen pedidos demasiado grandes, si es debido a errores en la preparación o si siempre quedan sobras de determinados platos, lo que sugiere que habría que reducir el tamaño de la ración.
- ❑ Evalúe el desperdicio de alimentos según estas tres categorías: ingredientes que se echan a perder, desperdicio derivado de la preparación y sobras de los platos y establezca objetivos de reducción de desperdicios.
- ❑ Forme al equipo para que aprenda a separar los residuos de alimentos del resto de residuos.
- ❑ Colabore estrechamente con los proveedores para asegurarse de que en todas las entregas lleguen las cantidades correspondientes.
- ❑ Si tiene excedentes al final de la jornada, plantéese venderlos a precios reducidos en su establecimiento. También puede hacerlo a través de servicios como Too Good To Go o aplicaciones similares disponibles en su país.
- ❑ Otras opciones para dar salida a los productos excedentes pueden ser repartirlos entre los empleados para que se los lleven a casa, donarlos a una organización benéfica o un banco de alimentos.
- ❑ Consulte a su prestatario de servicios de gestión de residuos sobre las opciones de recogida de residuos alimentarios. Eliminar los residuos alimentarios inevitables mediante compostaje o digestión anaerobia son las opciones más respetuosas con el medioambiente.

“En la panadería, tenemos una política de cero desperdicios muy estricta. Horneamos principalmente por encargo, lo cual resulta más sencillo a la hora de trabajar con clientes comerciales, como restaurantes, pero en el caso de las preparaciones de panadería y repostería, hasta la última barra que sobra se dona a una organización benéfica local para gente joven. El negocio tiene el compromiso de apoyar las causas locales vinculando la gestión del desperdicio de alimentos con el trabajo por la comunidad”



Jeffrey FINKELSTEIN
 Chef y propietario
 Hof Kelsten
 Montreal (Canadá)

Los ingredientes son un bien muy valioso. Tener esto presente puede inspirar ideas originales para aprovechar cada gramo o mililitro. Consciente de lo que cuestan los granos de vainilla, el chef Crystal Chiu del restaurante Canlis de Seattle se propuso sacar el máximo provecho de este preciado ingrediente. Además de trabajar con los granos, Canlis guarda la piel para infundarla con azúcar o machacarla hasta obtener un polvo que se pueden aprovechar en otros platos y, así, se asegura de no desperdiciar nada.



Crystal CHIU
 Chef pastelera ejecutiva
 Canlis
 Seattle (EE. UU.)



En lo que se refiere al desperdicio de alimentos, Jérôme Raffaelli, chef pastelero y copropietario de la pastelería vegana Oh Faon ! de Marsella, tiene una perspectiva bastante radical. Se ha propuesto producir la cantidad justa viable de producto para vender. Esto significa que si los clientes pasan por la pastelería a media tarde, probablemente no encontrarán apenas productos en exposición. Desafiando la idea generalizada de que es mejor mantener los estantes llenos durante todo el día, Oh Faon ! apuesta justamente por lo contrario. Jérôme considera esta opción una oportunidad para educar y concienciar a sus clientes sobre el desperdicio de alimentos, avisando de que su producción diaria es limitada –algo que también contribuye a generar una mayor demanda–. Esto no solo se traduce en una reducción de la cantidad de alimentos desperdiciados, sino que también repercute en el consumo de energía de la pastelería y en los horarios de los empleados. Los pocos días que la pastelería tiene excedentes, los reparte entre los empleados o tiendas locales, o bien los vende a restaurantes locales, demostrando así su excelente capacidad para colaborar con otros negocios locales para frenar la problemática del desperdicio de alimentos.



Jérôme RAFFAELLI

Chef pastelero y copropietario
Oh Faon !
Marsella (Francia)



© NIK Menkulov / Adobe Stock



EVALÚE SU NIVEL DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Si no tiene claro por dónde empezar a abordar la problemática del desperdicio de alimentos, ni tampoco en qué medida afecta a su negocio, le animamos a realizar la prueba con esta autoevaluación. Realizar una evaluación le ayudará a hacerse una idea sobre su nivel de desperdicio de alimentos, además de aprender consejos para solucionar el problema.



Cuando haya pasado un tiempo desde que puso en marcha sus nuevos procesos (se recomienda al menos 1 mes), repita la autoevaluación para averiguar si las medidas están funcionando. Evaluar el progreso periódicamente le permitirá conocer la eficacia de sus medidas de reducción del nivel de desperdicio de alimentos e identificar los ámbitos que se pueden mejorar en el futuro.



LA CUESTIÓN

Al igual que el resto de la sociedad, la gastronomía dulce muestra una actitud cada vez más relajada con respecto a los productos de un solo uso, desde las mangas pasteleras y el film de plástico a los embalajes para entrega al cliente o los delantales. Una buena parte de estos objetos suele ser de plástico, aunque también existen muchos otros de papel, cartón y papel de aluminio, en su mayoría, de usar y tirar.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Es primordial reducir la cantidad de materiales de un solo uso. Por eso, debe tratarse como una prioridad fundamental a la hora de elaborar una estrategia de tratamiento de residuos. Además de que su vida útil es demasiado corta, en la mayoría de los casos, estos productos se fabrican con recursos no renovables. Urge llevar a cabo una transición desde una economía lineal, que consiste en fabricar, usar y tirar, hacia un modelo de economía circular, teniendo la reducción, la reutilización y el reciclaje (en este mismo orden) como objetivos. De este modo, no solo se reducirá la cantidad de residuos que acaban en el vertedero, sino que también supondrá un importante ahorro de costes.

“Habrá gente a la que no le convenza por la posibilidad de perder o que se rompa el material. Sin embargo, incluso en grandes eventos, he notado que el coste de usar productos reutilizables, como vasitos de cristal o vajillas metálicas, es inferior que el de utilizar material de usar y tirar. Además, en el caso de las ofertas para llevar, optar por envases reutilizables como, por ejemplo, tarros de vidrio puede causar una muy buena impresión al cliente, y por muy poco coste adicional en comparación con el de envases similares de plástico. Esto demuestra que se puede ahorrar costes al mismo tiempo que se salva el planeta”



Luke FROST
Chef pastelero
L'Ecole Valrhona
Norte de Europa



CONSEJOS PARA REDUCIR



- Identifique en qué ámbitos se pueden sustituir los materiales de un solo uso por alternativas reutilizables, por ejemplo, usar mangas pasteleras que se puedan lavar en el lavavajillas o recipientes reutilizables en lugar de film de plástico.
- Compre a proveedores que minimicen el uso de envases de entrega de un solo uso y consulte a sus proveedores si disponen de envases reutilizables.
- Pregunte a los clientes si necesitan bolsa antes de dársela y plantéese ofrecer un descuento a aquellos que traigan sus propios envases, bolsas, tazas, etc.
- Plantéese si el uso de elementos decorativos, como cintas o etiquetas, en el embalaje es realmente necesario. Si no puede prescindir de ellos, busque opciones hechas con materiales reciclados o procedentes de fuentes sostenibles como [FSC](#).

CONSEJOS PARA REUTILIZAR



- Asegúrese de haber agotado todas las opciones de reutilización antes de desechar cualquier objeto. Por ejemplo, opte por moldes que puedan utilizarse para elaborar varios productos distintos y, para no tener que usar un molde nuevo para cada elaboración, diferéncielos variando las decoraciones.
- Utilice únicamente artículos de plástico 100 % reutilizables o fabricados con materiales reciclados.
- Pruebe diferentes materiales con los que sustituir los objetos de plástico que no se pueden eliminar, por ejemplo, mangas pasteleras que se puedan lavar y reutilizar o envoltorios y envases de papel en lugar de plástico.
- Esté pendiente de las innovaciones en soluciones de plásticos y envases para enterarse de las opciones nuevas en cuanto salgan al mercado. Se desarrollan soluciones innovadoras continuamente.

CONSEJOS PARA RECICLAR



- Hable con la empresa de gestión de residuos para entender qué materiales reciclan y de qué manera le pueden ayudar con la labor.
- Forme al equipo para que aprenda a separar los residuos según los requisitos de reciclaje en su zona.
- Si proporciona a los clientes envases de un solo uso en la tienda, asegúrese de colocar señales claras para indicar en qué cubo se debe depositar cada cosa y, así, evitar que se mezclen los materiales de reciclaje.
- Si ofrece envases para llevar, informe a los clientes de cómo se deben desechar de manera responsable. De este modo, evitará que aquellos materiales que deberían reciclarse o compostarse lleguen al vertedero, o que distintos tipos de materiales terminen mezclándose y contaminando los flujos residuales.



PLÁSTICO DE UN SOLO USO

Hay que reconocer que los productos de un solo uso, como las mangas pasteleras y los envases de todo tipo, son muy útiles en la gastronomía dulce. Muchos de estos productos están hechos de plástico virgen, por eso es fundamental hacer todo lo posible por evitar su uso. Aunque existen diversas soluciones y alternativas, se trata de una cuestión muy compleja y un tanto abrumadora, sobre todo, teniendo en cuenta la necesidad de respetar las normas de higiene.

1. Para comenzar, trate de prescindir de los plásticos y envases innecesarios. Pregúntese si realmente necesita usar determinados objetos.
2. Trate de sustituir todos los objetos de plástico de un solo uso por alternativas reutilizables.
3. En el caso de los artículos insustituibles o de los que no se puede prescindir, busque materiales más sostenibles que se puedan reciclar fácilmente. Materiales alternativos a los que se puede recurrir:
 - Bagazo (un subproducto de la industria de la caña de azúcar)
 - Bambú
 - Pasta vegetal
 - RPET (plástico con contenido reciclado)
 - Bioplásticos (plásticos hechos a partir de recursos de origen vegetal como almidón de maíz)
4. Manténgase bien informado sobre los diferentes tipos de plástico que existen. No todos se fabrican (o desechan) por igual. Es fundamental conocer bien el significado de

algunos términos habituales como «reciclable», «biodegradable» y «compostable» (véase el [Glosario de definiciones](#) para consultar las definiciones).

5. No todas las alternativas al plástico son iguales y las instalaciones para su eliminación pueden diferir enormemente. Consulte a la empresa de gestión de residuos cuáles son las opciones en su zona y asegúrese de que el personal sepa exactamente cómo desechar cada producto de manera apropiada.

“Hemos establecido un sistema de depósito recuperable para nuestros envases reutilizables de vidrio para llevar. Durante el último año, hemos observado que los clientes han cambiado su comportamiento para adaptarse a este sistema. Es cierto que, al principio, algunos clientes no lo entendían y se mostraban un poco reticentes ante esta nueva forma de hacer las cosas, pero consideramos que, a veces, hay que forzar a la gente a cambiar y ayudarles a adoptar nuevos hábitos. Hoy en día, nuestros clientes apoyan esta estrategia y muchos incluso vienen a la tienda con sus propios recipientes. Además, disponemos de recipientes de pulpa de bambú y cubiertos de acero reutilizables”






Franck MOULARD
 Chef pastelero y propietario
 Liber Art
 Annecy (Francia)

En 2018, el hotel Ashford Castle se comprometió a prescindir de todo el plástico de un solo uso en todo el establecimiento. Paula usaba a diario film y mangas de plástico. Para cumplir con este compromiso, Paula optó por volver a utilizar mangas de tela y buscó otras alternativas reutilizables que se pudieran meter en el lavavajillas por la noche. Gracias a ello, el Ashford Castle he evitado tirar 21 000 mangas pasteleras en un año.



Paula STAKELUM
 Chef pastelera ejecutiva del resort
 Ashford Castle
 Cong (Irlanda)

A continuación, se recogen algunos de nuestros criterios fundamentales para gestionar una panadería, una chocolatería, una pastelería o un restaurante de un modo más sostenible.










TEMA	ACCIÓN
 Valorar los recursos naturales	<input type="checkbox"/> Controlar con regularidad el consumo de agua y energía. <input type="checkbox"/> Formar al equipo periódicamente sobre procedimientos de uso eficiente de la energía y el agua.
 No desperdiciar alimentos	<input type="checkbox"/> Crear recetas teniendo en cuenta el desperdicio de alimentos y aprovechar los distintos métodos de conservación para evitarlo.
 Reducir, reutilizar y reciclar	<input type="checkbox"/> Identificar en qué ámbitos se puede prescindir de los materiales de un solo uso o sustituirlos por alternativas reutilizables.



© hrui / Adobe Stock

Lista de criterios de verificación de sostenibilidad

A continuación, se recogen algunos de nuestros criterios fundamentales para gestionar una panadería, una chocolatería, una pastelería o un restaurante de un modo más sostenible.

TEMA	ACCIÓN
SELECCIÓN DE PRODUCTOS	
 Apostar por el producto local y de temporada	<input type="checkbox"/> Saber de dónde proceden todos los ingredientes. Lo ideal es poder trazarlos hasta la explotación ganadera y trabajar con al menos una explotación o productor local. <input type="checkbox"/> Variar la oferta de pasteles y postres según la época del año y promocionar los productos especiales de temporada para aumentar su atractivo.
 Apoyar a agricultores de todo el mundo	<input type="checkbox"/> Solicitar a los proveedores información detallada sobre la procedencia de los productos secos (cacao, azúcar, vainilla, té, café, etc.) y la fruta exótica que se adquiere. Informarse del país de origen y, si es posible, de la explotación agrícola en la que se han cultivado. <input type="checkbox"/> Comprar a proveedores que pongan en práctica políticas basadas en el respeto de los derechos de los trabajadores y las normas medioambientales.
 Apoyar la biodiversidad y el bienestar animal	<input type="checkbox"/> Utilizar, como mínimo, huevos de gallinas criadas en suelo. <input type="checkbox"/> Consultar a los proveedores los estándares de bienestar que ponen en práctica para todos los productos lácteos. <input type="checkbox"/> Adquirir productos secos orgánicos, como harinas o azúcares, que garanticen buenas prácticas de cultivo con un uso mínimo de sustancias químicas.
SOCIEDAD	
 Facilitar una buena alimentación	<input type="checkbox"/> Explorar distintas alternativas para reducir el contenido de azúcar, sal y grasa de las preparaciones. <input type="checkbox"/> Ofrecer y promover las opciones más saludables, es decir, aquellas con mayor contenido de fruta y menos azúcar, sal y grasas.
 Apoyar a la comunidad	<input type="checkbox"/> Acudir y colaborar con comercios locales e involucrarse en grupos comunitarios para conocer las necesidades de la comunidad y cómo ayudar.
 Tratar a todos los empleados de manera justa	<input type="checkbox"/> Fomentar una cultura de trabajo sana (mental y físicamente) promoviendo el bienestar mediante el asesoramiento y la formación y ofreciendo prestaciones a los empleados.
MEDIOAMBIENTE	
 Valorar los recursos naturales	<input type="checkbox"/> Controlar con regularidad el consumo de agua y energía. <input type="checkbox"/> Formar al equipo periódicamente sobre procedimientos de uso eficiente de la energía y el agua
 No desperdiciar alimentos	<input type="checkbox"/> Crear recetas teniendo en cuenta el desperdicio de alimentos y aprovechar los distintos métodos de conservación para evitarlo.
 Reducir, reutilizar y reciclar	<input type="checkbox"/> Identificar en qué ámbitos se puede prescindir de los materiales de un solo uso o sustituirlos por alternativas reutilizables.

A close-up photograph of a chef's hands. One hand holds a metal whisk in a stainless steel pot containing a thick, golden-brown liquid. The other hand is pouring a stream of white granulated sugar from a white bowl into the pot. The background is dark and out of focus.

Evalue su impacto

¿Y ahora qué?

Ya conoce las cuestiones problemáticas y dispone de una serie de consejos para ponerles solución. **Le invitamos a realizar nuestra evaluación online gratuita para averiguar cómo se desenvuelve su empresa.**

Gracias a esta herramienta podrá conocer cómo se desenvuelve su empresa actualmente con respecto al marco de sostenibilidad de la gastronomía dulce que se presenta en esta guía. Puede hacer uso de esta herramienta diseñada para analizar absolutamente todos sus procesos actuales para identificar las buenas prácticas y los ámbitos de actuación en los que debería mejorar.

Una vez que haya completado la evaluación gratuita, recibirá un informe personalizado que le servirá de guía para definir sus prácticas futuras.

Una vez que haya establecido un plan de acción, súmese al compromiso de otros chefs pasteleros de todo el mundo por lograr una gastronomía dulce sostenible. ¡No olvide etiquetar a Valrhona y Food Made Good en sus publicaciones en redes sociales para que veamos su progreso!

Glosario



Biodiversidad

El término biodiversidad engloba todas las plantas, animales y organismos vivos y los ecosistemas en los que viven. La biodiversidad favorece la existencia de aire limpio, agua dulce, tierras de buena calidad y la polinización de cultivos. Nos ayuda a luchar contra el cambio climático y nos facilita adaptarnos al mismo, además de reducir el impacto de las amenazas naturales. La biodiversidad es esencial para la producción de alimentos y también influye en qué productos alimenticios somos capaces de producir.



Sistemas de confinamiento cerrado

Por sistemas de confinamiento cerrado se entienden las jaulas, casetas o establos en los que se guardan animales como gallinas, cerdos o vacas en la ganadería intensiva. Al encerrarlos en espacios muy reducidos, estos sistemas impiden que los animales se muevan naturalmente. Un ejemplo de este tipo de confinamiento son las jaulas en batería para gallinas ponedoras.



Comercio directo

Los acuerdos comerciales directos son una práctica bastante extendida entre tostadores de café, fabricantes de chocolate y productores de té que consiste en entablar una relación directa con los agricultores y procesadores a los que compran el café, el té o los granos de cacao. A menudo se trata de garantizar una relación comercial transparente y fácil de rastrear que resulte mutuamente beneficiosa. A cambio de pagar precios más altos de lo que

determina el comercio justo, se evitan las tasas de certificación y, al trabajar directamente con los pequeños agricultores, se evita pasar por demasiados intermediarios. Los acuerdos comerciales directos no solo se establecen para comerciar con productos secos, también se pueden aplicar a la adquisición de fruta importada.



Comercio justo

La Fairtrade Foundation presta apoyo a agricultores de todo el mundo y vela por que se les pague el precio que merecen para mejorar su calidad de vida y sus comunidades. Comprar productos de comercio justo es garantía de que los agricultores reciben un precio mínimo por sus productos, junto con prestaciones para sus familias y comunidades. De este modo, se garantiza un trato justo a los agricultores de países en vías de desarrollo y una cadena de suministro más sostenible.



Campero

Los animales camperos tienen acceso a la luz natural y al espacio abierto. Esto les permite comportarse de manera natural, con la ventaja añadida de una densidad animal menor que en las explotaciones ganaderas interiores. Algunos países han normalizado el criterio de «campero» para los huevos y la carne de ave. Sin embargo, la mayoría de países no cuenta con una norma consensuada para productos lácteos, por lo que conviene consultar a los proveedores para evaluar el nivel de bienestar animal durante la producción de los productos lácteos que se adquieren.



Consejo de Administración Forestal (FSC)

El Consejo de Administración Forestal (FSC, por sus siglas en inglés) promueve la gestión forestal según una estrategia que, sin dejar de ser económicamente viable, proporciona beneficios medioambientales. El papel con certificación FSC acredita que proviene de bosques bien gestionados. Controlar que todo el papel que se utiliza en un negocio cuente con la certificación FSC o se haya fabricado con materiales reciclados contribuye a minimizar el uso de recursos vírgenes en el proceso de fabricación.



Índice glicémico

El índice glicémico (IG) sirve para medir cómo influye un alimento en los niveles de glucosa en sangre. En una escala de 0 a 100, los alimentos se clasifican en comparación con otros. Un ingrediente con un IG alto aumenta los niveles de glucosa en sangre más que un ingrediente con un IG bajo o medio.



Salario digno

El salario digno debe basarse en el coste real del día a día, es decir, debe ser suficiente para satisfacer las necesidades cotidianas, como la alimentación. En muchos países, el sueldo mínimo nacional no llega a ser un sueldo digno, ya que a menudo no se calcula teniendo en cuenta el coste real de la vida cotidiana y, como consecuencia, un parte de los trabajadores siguen pasando dificultades económicas. Pagar un salario digno es una decisión voluntaria de las empresas que demuestra el compromiso con el bienestar de los empleados y por recompensar el trabajo de manera justa. La figura del salario digno existe en muchos países, puede consultar la situación de su país en el siguiente enlace: <https://wageindicator.org/salary/salary-in-context>



Mesa Redonda sobre Soja Responsable (RTRS)

La asociación Mesa Redonda sobre Soja Responsable promueve la producción, el comercio y el uso responsables de la soja. En colaboración con entidades que intervienen de toda la

cadena de producción de la soja, la plataforma ha desarrollado una norma de certificación internacional para el abastecimiento responsable de la soja. Este instrumento de certificación garantiza la transparencia (mediante una auditoría independiente) y acredita que la soja certificada se obtiene siguiendo procesos viables desde el punto de vista medioambiental, social y económico como, por ejemplo, la cero deforestación en la producción de la soja.



Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible (RSPO)

La misión de la Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible es elaborar e implementar normas internacionales relativas al aceite de palma sostenible. Ha establecido una serie de criterios medioambientales y sociales que las empresas deben cumplir para producir aceite de palma sostenible certificado.



Orgánico

La agricultura orgánica es un método de producción agrícola y ganadera que restringe el uso de pesticidas, fertilizantes, organismos modificados genéticamente, antibióticos y hormonas del crecimiento, además de otros requisitos. La mayoría de países y regiones cuentan con un organismo oficial propio que certifica los productos orgánicos, como la hoja verde de la UE.



Energía renovable

Electricidad generada a partir de fuentes que no son finitas, como las fuentes eólicas, solares o hidroeléctricas. Es recomendable hacer una investigación exhaustiva o solicitar asesoramiento a un agente especializado para evitar caer en tarifas que se comercializan como «verdes» y que forman parte de una estrategia de lavado de imagen verde, pero realmente consisten en una pequeña cantidad de energía renovable combinada con una mezcla de combustibles predominantemente fósiles.



Estándares de bienestar

Existen diversas normas de certificación para acreditar el nivel de bienestar animal en carnes y productos lácteos. Los requisitos y el nivel de exigencia de estas normas varían según la certificación, aunque deben ser más exhaustivos que los de la normativa nacional básica para garantizar cierto nivel de confianza en que se respeta el bienestar animal. Consulte más información en el sitio web de [Compassion in World Farming](https://www.compassioninworldfarming.org/).



Plásticos

Reciclable: un material reciclable es aquel que se puede recoger, almacenar, reprocesar y reconvertir en un producto o envase nuevo. Cabe mencionar que, cada vez que se recicla un plástico, su calidad empeora, por lo que el plástico tiene una vida útil limitada incluso después de reciclado y, cuando ya no puede volver a reciclarse, termina en el vertedero o se incinera. El reciclaje también consume mucha energía, por lo que a lo largo de todo el proceso de fabricación y reciclaje los materiales reciclables generan un importante impacto medioambiental. En ocasiones, también resulta difícil garantizar la correcta eliminación de los materiales reciclables, por ejemplo, cuando se entregan a los clientes envases para llevar. En conclusión, incluso los materiales reciclables deben limitarse siempre que sea posible.

Biodegradable: los materiales biodegradables se descomponen en materias primas pasado un periodo de tiempo determinado. Sin embargo, no existe una certificación para materiales biodegradables. Por lo tanto, conviene investigar la velocidad a la que se descompone cada material y si contamina la tierra.

Compostable: los materiales compostables se descomponen en un tiempo mucho más corto y delimitado que los materiales biodegradables o el plástico. Estos materiales se descomponen en abono rico en nutrientes, siempre que se den las condiciones adecuadas. Los materiales compostables pueden contar con certificaciones y etiquetas, por lo que es recomendable consultar las normas de cada país. Determinados materiales compostables solo pueden descomponerse dentro de una planta de compostaje industrial, en lugar de en un contenedor de compostaje casero, de modo que, en caso de usar materiales compostables, deberá cerciorarse del tipo de compostaje que precisan. Ambos procesos son igualmente eficaces para recuperar material orgánico, aunque el compostaje industrial requiere más energía.



Para que haya cambio,
hay que empezar a actuar

**Vamos a crear una
gastronomía dulce
de lo bueno, lo bello
y lo beneficioso**

**VALRHONA**

VALRHONA
26600 Tain l'Hermitage - Francia
Tel.: +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com



info@foodmadegood.global
www.foodmadegood.global