

El reto de reducir el desperdicio alimentario y el papel de la economía circular, a debate en HIP 2020

- People Product Planet dará a conocer las claves para conseguir un restaurante más sostenible y la importancia de las personas en la industria
- A través de este Summit, HIP busca implicar a todos los actores del sector en la apuesta por la economía circular y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Madrid, 17 de febrero de 2020. El pasado mes de diciembre Madrid acogió la COP25, en la que se definió un nuevo documento que tiene por objetivo aumentar la ambición climática en 2020 y cumplir el Acuerdo de París. Esto supone otro pequeño paso en el camino de la lucha contra el cambio climático, al que cada vez se unen más empresas e instituciones conscientes del impacto que tiene su actividad sobre el medio ambiente. En este sentido, “desde HIP queremos sumarnos a este compromiso por la sostenibilidad y el uso responsable de los recursos dedicándole una jornada en el Hospitality 4.0 Congress con el People Product Planet”, señala Manel Bueno, director del evento.

Así, HIP celebrará la segunda edición del People Product Planet, un Summit destinado a generar debate entre múltiples profesionales en torno a la sostenibilidad integral en el sector, con el objetivo de participar en este necesario cambio y reforzar la apuesta por los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

Un Summit en el que varios expertos pondrán el foco en la importancia de aplicar prácticas sostenibles en los negocios del sector, al igual que en el rendimiento económico que supondrá aplicar estas políticas y el valor añadido que otorgan para el consumidor. A lo largo de toda una jornada y en distintas sesiones en clave práctica, se analizarán los principales retos en materia de sostenibilidad con una perspectiva crítica enfocada desde el papel del consumidor final. La sostenibilidad como oportunidad real para aumentar la productividad, los aspectos más valorados por los clientes y las principales barreras para la puesta en marcha de iniciativas sostenibles son algunos de los temas principales de la agenda de People Product Planet.

En palabras de Sergio Gil, presidente de Restaurantes Sostenibles, “los restaurantes deben ser agentes dinámicos de la transformación que se va a producir en el sistema alimentario que rige en los grandes núcleos urbanos, como consecuencia del paso de una economía lineal a otra circular”.

Sostenibilidad, km 0 y personas

People Product Planet tendrá como anfitriones a Sergio Gil, presidente de Barcelona Restaurantes Sostenibles, y Federica Marzoni, gerente de Madrid Restaurantes Sostenibles, quienes analizarán

HIP es un evento en colaboración de:

como uno de los pilares de la sostenibilidad son las personas. Así, debatirán sobre la importancia de la creación de relaciones con el entorno que cimenten compromisos viables y variables.

La importancia de la cercanía y de los productos de proximidad para conectar con el territorio y quienes lo habitan será otro de los debates clave de People Product Planet, que contará con la experiencia del agricultor, fundador y director del proyecto Can Gallina, Nacho Peres, y del propietario de Grupo DeLuz y Cía, Carlos Zamora. Por su parte, Pablo González, gerente de El Pimpi, explicará el caso de éxito de este restaurante malagueño que promueve la reactivación de la economía de la zona a través de los productos y productores locales.

En un momento en el que la sostenibilidad, la correcta gestión de los recursos y la reducción de los residuos debe ser un compromiso real de todas las organizaciones, la directora de ReZero, Rosa García, expondrá la necesidad de un cambio de modelo de producción y consumo que valore los recursos e integre todos los materiales en procesos cíclicos. “La agricultura regenerativa y los productos de proximidad, cubriendo la demanda que alcance su oferta; los residuos convertidos en recursos; y el fomento y la creación de nuevos alimentos que minimicen la química alimentaria y sean saludables, son los tres pilares de la circularidad de los restaurantes en un futuro inmediato”, explica Gil.

En este sentido, para seguir avanzando en la apuesta por la economía circular en alimentación, el sector de Foodservice se convierte en un actor clave en esta transformación. Por eso, operadores de la restauración y expertos como Juan Diego Sandoval, propietario y jefe de sala de Coque, Ana Antorán e Isabel Gimeno, responsables del departamento de economía de Restaurantes Sostenibles y consultoras en Intenso Foodservice, Charo Val, CEO y propietaria de La Alacena del Gourmet, y Eusebio Martínez, presidente de Recircula, dialogarán para poner en común su visión y experiencia y ayudar a generar este cambio que necesita el sector. Además, People Product Planet también contará con la participación de Carmen Gómez-Acebo, directora de responsabilidad corporativa de Coca-Cola European Partners Iberia, quién explicará las iniciativas de Coca-Cola en cuanto a envases y economía circular.

Por su lado, el fundador y gerente de La Mafia se sienta en la mesa, Javier Floristán, y la responsable calidad y sostenibilidad de Teresa Carles Healthy Food, Mari Barri, explicarán sus iniciativas y proyectos para avanzar en el camino hacia la sostenibilidad. La Mafia se sienta en la mesa expondrá su nuevo concepto gastronómico DITALY, que apuesta por la materia prima, la eliminación del plástico y el impulso del I+D como clave de su transformación; mientras que el grupo Teresa Carles, pionero en restauración saludable, explicará su modelo de gestión totalmente integrado y su uso de las energías renovables, el tratamiento y reciclaje del agua y el empleo de materiales reciclados en el diseño interior de sus nuevos establecimientos. También se presentará el nuevo concepto de comedor 360º de Inditex, de la mano de Alex Lozano, director de desarrollo de negocios Sodexo-Inditex. Un comedor que apuesta por proveedores de km 0, cuida el impacto medioambiental y controla el desperdicio de alimentos.

HIP es un evento en colaboración de:

En 2019, el Banco de Alimentos de Madrid recogió 4.800 kg de alimentos al finalizar la celebración del evento gracias a la colaboración de todos los partners y expositores de HIP. Una acción que este año se repetirá, esperando incrementar esta cifra. Todo ello con el objetivo de avanzar hacia la sostenibilidad y reforzar, desde HIP, la apuesta de las Naciones Unidas con los ODS, a través de iniciativas que hagan del propio evento un referente en términos de sostenibilidad.

HIP es un evento en colaboración de: