

Del “trashcooking” al turismo regenerativo: la sostenibilidad se convierte en una nueva oportunidad de negocio en la hostelería

HIP 2023 analizará como la recién ley de desperdicio alimentario y la concienciación climática generalizada está impulsando innovadores conceptos en el sector Horeca

El foro New Food Trends dará a conocer todas las nuevas tendencias surgidas en el plant-based, además de estudiar el movimiento “Realfooding”, de la mano de Carlos Ríos

Madrid, 28 de febrero de 2023.- Una de las macro tendencias que está marcando el futuro de la hostelería y la está transformando por completo es la sostenibilidad. Conceptos como la “circularidad”, “vuelta al origen”, o “trashcooking” están siendo tendencia a día de hoy debido a la concienciación generalizada que tiene el consumidor en torno a la crisis climática. Un ejemplo de ello es el que pone de relieve el informe Future Consumer Index de EY, de finales del pasado año, en el que señala que el 70% de los españoles les inquieta la fragilidad del planeta y creen que los negocios deben de mantener procesos para cumplir con los estándares medioambientales y sociales. En el caso de la hostelería, de acuerdo con un estudio de la consultoría de mercado Censuswide, el 56% de los consumidores a nivel global les gustaría tener más información sobre las prácticas sostenibles de los restaurantes, y el 66% considera importante conocer las acciones que llevan a cabo para evitar el desperdicio. Incluso, casi la mitad (43%) está dispuesto a pagar más por comida en establecimientos posicionados como “sostenibles”.

Así, con el propósito de dar respuesta a estas nuevas demandas y aprovechar la ventaja competitiva que brindan los objetivos climáticos, [HIP 2023](#), el mayor evento de innovación para todos los profesionales del sector Horeca que se celebrará del **6 al 8 de marzo en IFEMA Madrid**, dará a conocer los conceptos de negocio, modelos, y formatos que han surgido a raíz de la sostenibilidad a fin de que la industria los pueda adaptar con éxito.

Nuevas normativas para frenar el desperdicio

El pasado mes de enero entró en vigor el nuevo proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario promovido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que tiene la finalidad de acabar con los 1.364 millones de kilos/litros de alimentos que, según el Gobierno, se tiran en España. Disponer de un plan de prevención para frenar la pérdida de productos alimenticios, ofrecer siempre la posibilidad de llevarse la comida no consumida de manera gratuita (siempre y cuando no sea con un envase de plástico de un solo uso), flexibilizar los menús en cuanto a cantidades o guarniciones, o dar los excedentes a fines sociales son algunas de las acciones que contempla la normativa y que los hosteleros ya tienen que aplicar a día de hoy.

HIP es un evento de:

Para guiar a los profesionales en esta cuestión, **Luis Riera**, Fundador y Director General de la consultoría Saia Seguridad Alimentaria, dará todos los detalles sobre la nueva regulación y estudiará cómo se puede poner en práctica en toda la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo. Del mismo modo, **Candela Aldao**, Responsable de Sostenibilidad de Mahou San Miguel; **Peio Cruz**, Lead Chef de Unilever Food Solutions España; y **Guillermo Fuente**, Fundador y CEO de Aloha Poke, explicarán las soluciones que han emprendido en sus respectivas áreas para acabar con el desperdicio de alimentos.

Por su parte, **Elisabet Zaragoza**, CEO de la empresa de vasos reutilizables, Ecogots; **Marcela de la Peña**, Senior Corporate Communications & Public Affairs Manager de Just Eat; **Miguel Aguado**, Socio Director de la consultoría B LEAF; y **Nuria Martínez**, Key Account Manager de DUNI, compañía especializada en conceptos sostenibles tanto para la mesa como para delivery, ahondarán en el cambio al que se están sometiendo la hostelería en cuanto a los envases para que sean compostables, y evitar así el uso del plástico. Todo ello, para esquivar la nueva normativa europea de residuos de 2022, que obliga el cobro de recipientes plásticos de un solo uso, como los que se emplean en el sector Horeca para “take away”.

Vuelve la cocina de aprovechamiento con el “trashcooking”

El desafío del desperdicio ha sido la palanca impulsora de métodos que tienen como base el replanteamiento de todas las partes de un alimento para revalorizarlo de una manera completa, siempre teniendo en cuenta su condición para el consumo. Este es el caso del “trashcooking”, o cocina de aprovechamiento, a partir de la que se preparan propuestas gastronómicas mediante restos, recortes o partes de productos que se suelen descartar. **Mario Sandoval**, Chef del Restaurante Coque, con 2 estrellas Michelin, 3 M en la Guía Metròpoli y 3 Soles Repsol; y **María José San Román**, Chef del Restaurante Monastrell, con una estrella Michelin, compartirán su estrategia culinaria para que los alimentos tengan “siete vidas” a fin de no desaprovechar nada.

Del mismo modo, **Albert Boronat**, Chef de Ambassade de Llívia; y **Xesc Reina**, Maestro charcutero que ha elaborado el mejor embutido curado de Europa 2022 con la sobrasada poltrú de Porc Negre de Can Company; junto con **Eva Hausmann**, chef, estilista gastronómica y asesora en tendencias culinarias, analizarán la filosofía del “desperdicio cero” a la hora de trabajar en charcutería tomando en consideración el modelo de la economía circular. Un modelo del que igualmente se saca partido en el mundo del vino y que representantes de Alliance Wine Winemarker, Clisol Turismo Agrícola, y FINSA expondrán en HIP.

Del “Realfooding” al pescado vegetal: HIP acogerá todas las nuevas tendencias

El gran interés por la sostenibilidad ha inducido al nacimiento de nuevas tendencias que basan su diferenciación en la responsabilidad medioambiental. Esta es la oportunidad de negocio del turismo regenerativo y de la gastronomía sostenible, y que organizaciones como Daleph, Ideas for Change, la consultoría Los Prósperos o Global Consultoría Turística explicarán en HIP.

Otra gran tendencia muy consolidada y que han incorporado casi la mitad de los españoles (47,6%) en su dieta, según Vegetales, son los productos plant-based. En el foro New Food Trends

de HIP se analizará a fondo esta revolución en la hostelería de la mano de referentes en el segmento como el restaurante SupeChulo Madrid, la consultoría The Vegan Agency, o el dietista-nutricionista e influencer, Aitor Sánchez, de Mi Dieta Cojea; y de firmas como **Alpro, Pascual, Better Balance, Flax & Kale, Garden Gourmet, Laduc, The Vegetarian Butcher, Upfield, vegan&moi, Zyrcular Foods o Heura**, que en este último caso traerá en la cumbre su primer pescado vegetal, además de mostrar su colaboración con UDON y Gonzalez&Co como ejemplos de éxito de diferenciación e impacto positivo en la carta mediante los productos de proteína vegetal.

Sumado a la apuesta por el plant-based está la propensión cada vez más extensa de disminuir el consumo de azúcar y de optar por productos sanos que no sean ultraprocesados. El embajador de referencia de esta tendencia es **Carlos Ríos**, a partir de la creación del término “Realfooding”, que ha sido un éxito en las redes sociales, y que ya cuenta con casi 2 millones de seguidores en Instagram. Ríos estará en HIP junto con **Santi Aliaga**, CEO de Zyrcular Foods, para reflexionar sobre la “comida real” y cómo se ha convertido en un estilo de vida. Adicionalmente, **Isabel Pérez**, Responsable de Nutrición de Danone, y **David Caballero**, Chef y Asesor Gastronómico de Cook ID, explicarán y enseñarán en un showcooking el desarrollo de las tendencias alejadas del edulcorante y más partidarias de las proteínas, y la manera de adaptarlas en las recetas.