

HACIA UNA GASTRONOMÍA MÁS SOSTENIBLE

El sistema alimentario español se enfrenta a numerosos retos relacionados con la sostenibilidad. Sin embargo, a día de hoy, ya es posible disfrutar de un menú en el que todos sus ingredientes incorporan criterios de sostenibilidad. Estos ejemplos, que pertenecen a las organizaciones de la iniciativa [Sistemas Alimentarios Sostenibles](#) de Forética, se pueden consultar más en detalle en el [Food Transformation Hub](#).

Ebro

 TRANSCENDENT

Ebro Foods, con el apoyo de Transcendent, ha desarrollado un [plan de descarbonización](#) basado en la **medición de su huella de carbono**, con la participación de 30 empresas del grupo y sus proveedores, ya que el 96 % de las emisiones proviene del alcance 3. Mediante un modelo autónomo y **formación** interna, ha alineado su estrategia con estándares como **SBTi** y **FLAG**.

 Nestlé

Nestlé apuesta por un modelo de [agricultura regenerativa](#) basado en la formación agraria, la **medición de impacto** y la **colaboración** público-privada, logrando mejorar la salud del suelo y reducir las emisiones de CO₂.

Aldelis

Mediante **tecnologías avanzadas**, Aldelis alarga la vida útil de los productos avícolas de una **forma segura** y desarrolla productos en base a **carne cultivada**, una [solución innovadora](#) que **reduce significativamente la huella ambiental** de la producción cárnica.

 HEINEKEN

Heineken ha [puesto en marcha](#) la **mayor planta termosolar industrial de Europa**, reduciendo en más de un 60% su consumo de gas fósil y elabora cerveza con hasta un 84% de energía renovable. Además, usa **agua** como fluido **caloportador**, evitando el uso de aceites sintéticos que podrían dañar el medio ambiente.



Los estándares de [Fairtrade](#), en colaboración con productores, comercializadores y demás eslabones de la cadena alimentaria, nos aseguran que la **producción de café** no ha ocasionado **deforestación en su origen**.

 FAIRTRADE IBERICA

Lactalis certifica el 98% de sus granjas **en bienestar animal**. El [enfoque](#) en el bienestar animal y la sostenibilidad en la producción láctea establece un estándar para otras industrias alimentarias.

 LACTALIS ESPAÑA

[Baydiversity](#) de Bayer fomenta la **biodiversidad agrícola** creando **hábitats** para fauna beneficiosa, práctica que mejora el entorno donde se cultivan ingredientes esenciales como el arroz y las verduras. Potenciando una **gastronomía más sostenible**.

 BAYER

World Vision International [reverdece comunidades](#) recuperando suelos y bosques mediante técnicas agrícolas sostenibles. Mejorando la **calidad y cantidad de cultivos clave**, como las verduras o el arroz.

 World Vision

Y PARA QUE NO SOBRE NADA, NI ANTES NI DESPUÉS...

 IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

Iberostar [utiliza IA](#) para diseñar sus menús de forma que se optimicen las cantidades y se **minimice el desperdicio alimentario** en las cocinas de sus hoteles, consiguiendo ahorrar en su primer año de aplicación casi una tonelada de desperdicio de alimentos.

NAUTERRA

Para responder al desafío del **desperdicio de alimentos** y responder mejor a las **necesidades de los consumidores**, Nauterra creó [Vuelca Fácil](#): atún enlatado con una fácil apertura y cantidad justa de aceite para un envase sostenible y **máximo aprovechamiento**.

Cajamar ha creado la [Plataforma Tierra](#) que ofrece contenidos, formación y **herramientas** para mejorar la eficiencia y sostenibilidad del sector agroalimentario. Es consolidado como un espacio clave **para la transformación** digital del sector.

 cajamar

En vez de considerar la mucosa intestinal de los cerdos como un residuo, Campofrío la **transforma** en heparina, un anticoagulante natural indicado para la **prevención y tratamiento de la trombosis**, de la que puede generar unidades para satisfacer las necesidades de **2 millones de pacientes**.

 Campofrío