



Guía Repsol y AENOR crean el certificado “Cocina Eficiente y Sostenible”

- Guía Repsol, en su apoyo al sector de la gastronomía y en su búsqueda constante de iniciativas innovadoras, ha creado este certificado, único en España, diseñado específicamente para el sector de la restauración.
- Con este certificado, otorgado por la compañía multienergética y verificado por AENOR, Guía Repsol quiere poner en valor proyectos sostenibles que apuesten por el respeto medioambiental y la eficiencia energética.
- Existen tres categorías dentro de este certificado, “Espelta”, “Miel” y “Azafrán”, que permiten reconocer el nivel de cumplimiento de los restaurantes de una serie de requisitos en materia de eficiencia y sostenibilidad.
- Catorce restaurantes han participado en el piloto y serán los primeros en recibir esta certificación: Aponiente, Arzak, Azurmendi, Casa Solla, Cenador de Amós, Coque, Disfrutar, Ramón Freixa, El Invernadero, Lúa, Bagá, La Berenjena, Monastrell y Mo de Movimiento.

Guía Repsol, en su apuesta por poner en valor proyectos sostenibles, que defienden el respeto al medio ambiente y la eficiencia energética, ha creado el certificado único en España “Cocina Eficiente y Sostenible”, que se ha presentado hoy en Madrid Fusión 2021. Se trata de una iniciativa de Repsol y Guía Repsol, desarrollada junto a AENOR, para trasladar la eficiencia energética y la sostenibilidad a la gastronomía española.

Con este nuevo certificado, Repsol pone al servicio de los restaurantes su conocimiento como líder en la propuesta de soluciones multienergía y en la transición energética para valorar, asesorar y certificar la eficiencia energética y el grado de sostenibilidad medioambiental.

A través de un proceso ágil, sencillo y personalizado, cada restaurante puede solicitar esta certificación. Un evaluador realizará una auditoría *in situ* y un estudio pormenorizado de la situación del establecimiento en materia de eficiencia energética y sostenibilidad. Además, se les facilitará una serie de propuestas de mejora en estos aspectos. Por su parte, AENOR evaluará la conformidad de todo este proceso y garantizará el rigor y la calidad del certificado.

Para alcanzar la certificación, existe una serie de requisitos que se deben cumplir y que AENOR validará tras la implantación. Cada uno de los restaurantes serán evaluados en criterios como el desempeño energético, la eficiencia energética de las instalaciones, la medición y reducción de emisiones, el uso de fuentes de energía renovables, la movilidad sostenible, la concienciación y formación, la gestión y uso eficiente del agua, la medición, reutilización y valorización de residuos, y el derroche de alimentos, junto con el uso de productos de proximidad, ecológicos o con garantía de origen.





A través de un sistema de puntuación, se han establecido tres categorías en función de los resultados de esta evaluación: “Espelta”, “Miel” y “Azafrán”. La categoría “Espelta” reconoce un nivel de prácticas eficientes y sostenibles, realista y adaptado a las circunstancias actuales del sector de la restauración. El certificado “Miel” señala los restaurantes que están incorporando en sus negocios, a través de un compromiso claro con la sostenibilidad, actuaciones sostenibles a sus procesos y equipos de forma meticulosa. Por último, “Azafrán” representa la excelencia e identifica modelos de negocio planteados de una manera global como eficientes y sostenibles en todos sus procesos.

La elección de estos nombres para las diferentes categorías no es casual, ya que se hace referencia a dos especies y un producto, considerados Patrimonio Gastronómico de la Humanidad, que tradicionalmente se han cultivado o producido de manera sostenible, y actualmente encuentran en riesgo de desaparecer. Existe una iniciativa internacional llamada el “Arca del Gusto” que cataloga los alimentos e ingredientes en peligro de extinción debido a las nuevas prácticas alejadas de la producción sostenible.

Catorce restaurantes reconocidos por Guía Repsol están participando en este proyecto piloto. Varios cocineros y cocineras que participan en esta iniciativa han estado presentes esta mañana en el acto de presentación: Oriol Castro (Disfrutar, Tres Soles Guía Repsol); Diego Sandoval (Coque, Tres Soles Guía Repsol); Elena Arzak (Arzak, Tres Soles Guía Repsol); Ramón Freixa (Tres Soles Guía Repsol); Manuel Domínguez (Lúa, Dos Soles Guía Repsol); Rodrigo de la Calle (Dos Soles Guía Repsol); Pedro Sánchez (Bagá, Un Sol Guía Repsol) y Felipe Turull (Mo de Movimiento). Todos ellos han mostrado su compromiso con la eficiencia energética y la sostenibilidad en la cocina y, además, están aportando su conocimiento y sensibilidad en la creación de este certificado.

Una iniciativa con la que Repsol pretende concienciar al sector de la importancia de una buena gestión energética, de los residuos y de los productos en sus cocinas, tal y como asegura la Directora General de Cliente y Generación Baja en Carbono de Repsol, María Victoria Zingoni, quien señala que “este certificado responde a la estrategia de Repsol de contribuir al desarrollo sostenible y es una oportunidad para que la sociedad y todos los sectores económicos compartan información, conocimiento y participen activamente en los ecosistemas y el bienestar de los ciudadanos”. “Una iniciativa que refleja nuestro compromiso de ser una compañía cero emisiones netas, poniendo a la transición energética y al cliente en el centro de nuestra estrategia”, ha afirmado.

La compañía multienergética presentó el pasado 26 de noviembre su Plan Estratégico 2021-2025, que marcará su transformación en los próximos años y le permitirá avanzar en su objetivo de ser cero emisiones netas en 2050.

La Directora de Guía Repsol, María Ritter, ha asegurado durante la presentación que “Guía Repsol ha impulsado este proyecto desde su conocimiento de más de 40 años apoyando la gastronomía e identificando las necesidades del sector”. “Guía Repsol no es ajena a las dificultades que atraviesa en estos momentos la hostelería, por lo que con esta iniciativa buscamos que cualquier restaurante tenga acceso a herramientas que les ayuden a mejorar su situación en materia de energía y sostenibilidad y que buscan contribuir al equilibrio medioambiental”, ha añadido.





Por su parte, el director de Marketing Estratégico y de Producto de AENOR, Javier Mejía, ha afirmado: “Estamos centrados en el desarrollo de soluciones de sostenibilidad que estén alineadas con las demandas y valores reclamados a las organizaciones en cada momento. Para conseguirlo, hemos adoptado un rol protagonista en la generación de confianza y esa posición ha permitido que la marca AENOR esté asociada a productos y servicios de calidad, a las cosas bien hechas. Transmitimos mensajes veraces y de confianza al consumidor gracias a nuestra posición única para hacerlo con convicción. Con este sello Repsol lanza un mensaje claro con el valor añadido de la marca AENOR y demuestra su apuesta y compromiso con la sostenibilidad a largo plazo de un sector fundamental para nuestro país y muy afectado por la crisis generada por el coronavirus”.

Conoce todas nuestras novedades en nuestra nueva web www.quiarepsol.com

