



## SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario.

# CONEXIONES ENTRE GASTROPOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD SOCIAL: RUMBO HACIA UNA RESTAURACIÓN COMPROMETIDA

Este artículo nace como respuesta a las inquietudes de mis alumnos de Vanguardia Culinaria en el BCC (Basque Culinary Center). Lo hago extensivo a los diferentes profesionales del sector.

La Sostenibilidad Social ha llegado para quedarse, y no como una palabra vacía de contenido; tampoco, si cabe, exclusivamente como una cuestión de compromiso ético. La Restauración Sostenible es, y lo será aún más, una estrategia que permite dar soluciones integrales a la industria de la Restauración Moderna, tanto en su versión comercial, colectiva, organizada o independiente.

Un plan preciso debe interconectar los tres niveles sostenibles; me refiero a lo relacionado con el Producto que trabajamos, con el Impacto Medioambiental de nuestra actividad y con la Dimensión Social del negocio en cuestión. La eficacia de lo que se viene llamando “3 Pes” (Product, Planet y People) es la base para diseñar un proyecto con atributos potentes que nos conduzcan al éxito. Me consta, que empiezan a aparecer y visualizarse un importante y creciente número de restaurantes a los que podríamos considerar pioneros en este ámbito. Sobre el Producto y el Impacto Medioambiental, es decir, Product y Planet, se viene trabajando, no lo suficiente pero sí considerablemente bien; mientras que “el hermano menor” de este tridente (me refiero a People), es decir, lo relacionado con personas, está lejos de ser aplicado en un grado medianamente medible.

Subjetividad versus objetividad, invertir en personas ante todas las cosas: formación, higiene laboral, retención del talento, oportunidad a los colectivos más desfavorecidos, comunicación directa y abierta... Es prioritario para los restaurantes que necesitan urgentemente ESTABILIDAD.

**“Nuestra máxima debería resumirse en ser facilitadores de los engranajes que lleven a nuestros colaboradores hacia la generación de relaciones inclusivas y saludables”**

La Sostenibilidad Social según la definición que propongo, tiene que ver con la creación de espacios en los cuales las personas se sientan libres, creativas, protagonistas de las relaciones significativas con otras personas.

Nuestra máxima debería resumirse en facilitadores de los engranajes que lleven a nuestros colaboradores hacia la generación de relaciones inclusivas y saludables.

Una vez escuché que las voluntades de las personas no se pueden comprar, que no tienen precio. Es, precisamente por ese motivo, que necesitamos a gente dispuesta a colaborar de forma voluntariosa con nosotros.

---

SERGIO GIL. Dirige también el grupo Taberna y Cafetín y es presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.