

Eclectic



SOSTENIBILIDAD

HOLA!

Estamos viviendo nuestro noveno año y desde la apertura soñamos en crear un proyecto sostenible.

En 2022 nos sumamos a la iniciativa de la ciudad para ser destino Biosphere y después de un año de auditorías nuestro compromiso con la sostenibilidad está certificado por BIOSPHERE SUSTAINABLE.

La sostenibilidad no es una meta sino un camino a recorrer y un grano de arena en un mar de iniciativas, esperamos ser inspiradores para que nuestros clientes u otras empresas nos acompañen en este camino.

Nos falta mucho por recorrer pero progresivamente vamos trabajando en los 17 objetivos del desarrollo sostenible marcados por la ONU.

Sello BIOSPHERE SUSTAINABLE:

<https://www.biospheresustainable.com/en/community/eclectic/1897>





SOSTENIBILIDAD URBANA

Abordamos la sostenibilidad desde el contexto de la ciudad. Buscando el desarrollo del medio urbano sin que este degrade el entorno y procurando disminuir su impacto en el mismo, trabajamos para equilibrar las necesidades, ambientales, sociales y económicas. A este enfoque se le conoce como

SOSTENIBILIDAD URBANA

Es un camino complejo con pocas certezas; que requiere de discernimiento, transparencia e implica la superar la tentación de ser protagonistas o de hacer de la sostenibilidad un producto de marketing.

MICHELIN
2024



17 ÁMBITOS DE TRABAJO

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

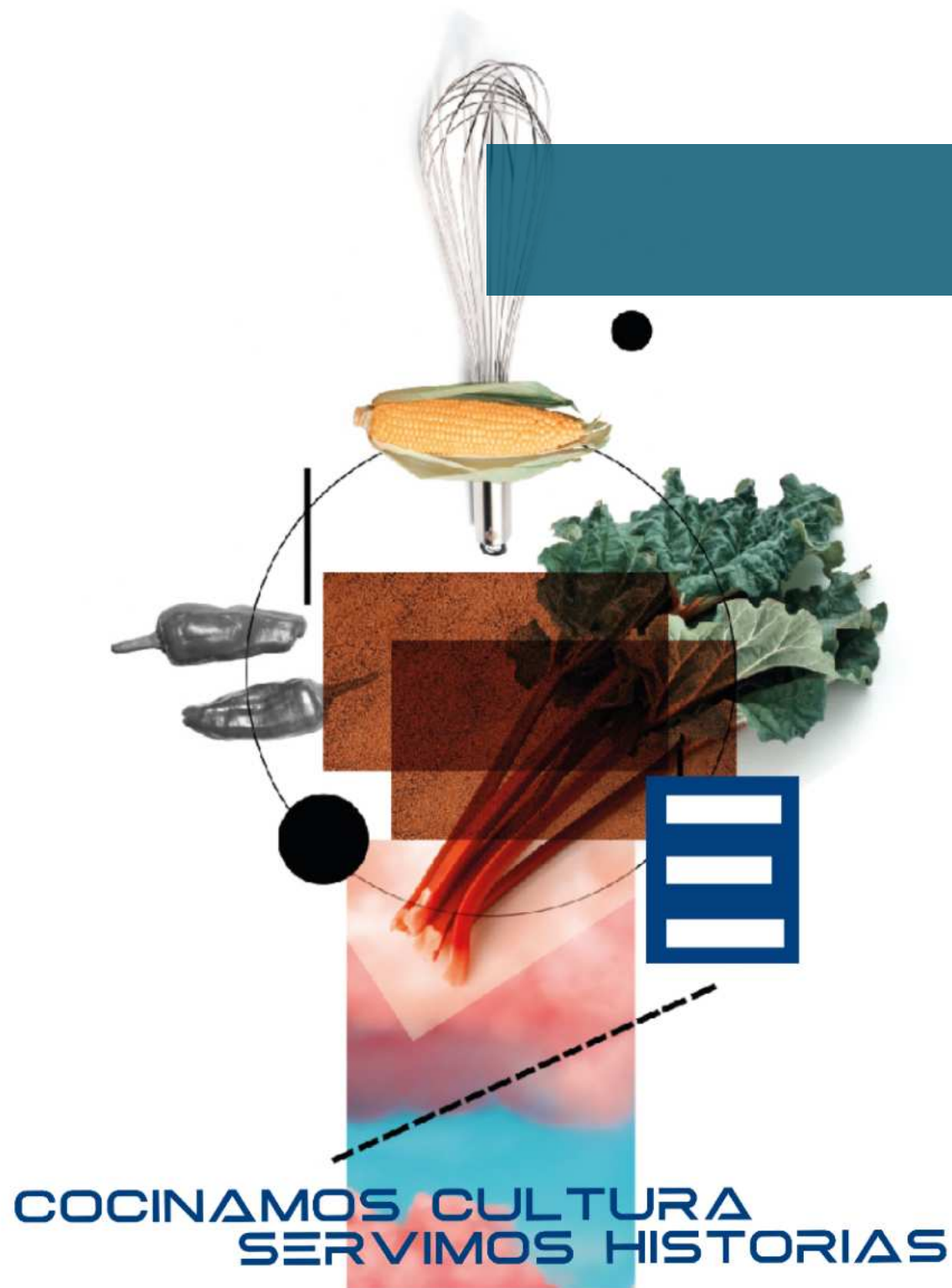


Producido en colaboración con TROLLBÄCK + COMPANY | TheLocalGoodNetwork.com | +1 212 308 1038
Para cualquier duda sobre la utilización, por favor comuníquese con: info@eclecticgastro.com

La sostenibilidad va mucho más allá de la materia prima, el reciclar o contener el desperdicio en los procesos.

La sostenibilidad incide en todo el ecosistema de nuestra empresa, en la forma de organizarnos y de relacionarnos, en la cocina, en el restaurante y también en como nos relacionamos con la ciudad, las instituciones y con el entorno. Es más una actitud o estilo de vida que una serie de acciones que se deben realizar.





PRODUCTO Y CULTURA LOCAL

Apostamos por el producto local, por su cultura y por su gente.

Creemos que es necesario posicionar la cultura ante un horizonte en el que se vislumbra la escasez del producto o la veda de productos. Empiezas a vivir la inaccesibilidad al producto local que cada vez más demandado por el mercado internacional afecta a la oferta interna.

Promovemos la recuperación de antiguos recetarios trabajamos junto a un historiador para dar contexto y contenido a nuestro relato y superar los tópicos gastronómicos.

Estamos adheridos al sello Peixe Da Lonxa Da Coruña que comporta valores y defiende la cultura local y da procedencia a lo que llega a nuestras mesas. Javier nuestro comprador en lonja prioriza las piezas de pesca respetuosa con el medio marino y trabajamos con empresas que ofrecen algunos productos locales que no están presentes en los mercados locales.



CULTURA E HISTORIA

En 2024 hemos sumado esfuerzos y publicamos LA COCINA SENTIMENTAL de Victoria Armesto (1925 - 1999) un recetario que refleja una época, una forma de ver la gastronomía, y nuestra cultura.

Victoria fue ama de casa, periodista, empresaria y política. Incluso puede que la primera ecologista en la vida política de España y primera mujer vicepresidenta del congresos de Diputados.

La familia, La Granja Ecológica Casa Grande de Xanceda, Ángel Arcay Barral y Eclectic ponemos disposición de todos esta joya gastronómica que une literatura y gastronomía sumando un "nuevo" recetario al acervo cultural de nuestra tierra.

Estamos ante un recetario enfocado en la cotidianidad, pero que sorprende por la profunda sencillez de quien se sienta a disfrutar, a vivir, a tomar fuerzas entorno a la mesa. En él se refleja una Victoria a la que le preocupa reutilizar aquello que ha sobrado o de escribir casi la mitad de sus recetas en papeles que ya han sido utilizados; una forma práctica de ser sostenibles; ecológicos. Gestos cotidianos y prácticos de quien no tenía necesidad de reutilizar, reciclar ni tampoco de preocuparse por las sobras, tienen la fuerza suficiente para primar sobre los grandes discursos que a día de hoy sobran y contrastan con la urgencia y la necesidad de ser sostenibles y ecológicos.

De esta forma nuestro menú toma inspiración en este universo para darlo a conocer y expandirlo.

ESTACIONALIDAD Y RESIDUO 0

Nos adaptamos a la estacionalidad con la tipicidad del norte, que va a sus ritmos.

Diseñamos nuestro menú para hacer un uso integral del producto recuperando técnicas ancestrales como curados, salazones, escabeches o fermentaciones.

Maximizamos y reutilizamos los sobrantes para hacer subproductos atentos a que el beneficio a obtener sea mayor que el coste medio ambiental derivado de los procesos.

Trabajamos bajo reserva previa con un menú cerrado que permite comprar solo lo necesario, el menú está pensado para generar el mínimo desperdicio ser equilibrado y saludable.



PROMUEVEN, NO REEMPLAZAN

Trabajamos con micro productores comprometidos en el respeto con el medio ambiente, intercambiando pareceres y criterios para lograr estándares de calidad y excelencia.

Buscamos promover y evitamos reemplazar, apoyamos, acompañamos y guiamos a quienes apuestan por quedarse en su entorno rural. El respeto por esas personas y proyectos nos impide tener "nuestra" huerta o hacer "nuestro" pan.

Apadrinamos proyectos sostenibles que para dotarlos de visibilidad proporcionando herramientas de posicionamiento y comunicación.



SOSTENIBILIDAD HUMANA

Priorizamos la sostenibilidad humana, la defensa de la igualdad, la formación y la conciliación laboral con horarios amables para trabajadores y clientes

Estamos comprometidos con proyectos de formación locales e internacionales.

Hemos puesto en marcha un plan de conciliación laboral que implica cerrar los domingos, este proyecto se irá revaluando a lo largo del año para ver su viabilidad empresarial.

Trabajamos en torno a las figuras femeninas más relevante de la historia y la cultura local para posicionar referentes femeninos y favorecer el empoderamiento femenino.



IMPACTO AMBIENTAL DE ECLECTIC Y TRADUCCIÓN PRÁCTICA DE KG Y TONELADAS DE CO2

Con el fin de que puedas hacerte una idea de lo que eso significa en la realidad de la vida ordinaria, cabe exponer a qué corresponde

Un kilo de CO2

Es lo que resulta de recorrer 13 km en metro
Obtener 12 porciones de arroz
30 manzanas
424 tazas de té
282 horas de luz.

Una tonelada de CO2:

Es lo que se emite para alimentarse, calentarse, desplazarse, un europeo medio durante un mes.
Es también lo que se emite a efectos de vivir un hindú promedio, en todo un año.
Una tonelada de CO2 es la emisión media por viajero en una aeronave en el viaje de ida y vuelta Barcelona/Nueva York.
Una tonelada es lo que como promedio se genera para producir unos 1.200 kilos de pan, o unos 100 kilos de carne de vacuno.

La cantidad de dióxido de carbono (CO2) emitido por un litro de gasolina varía según el tipo de gasolina y el proceso de refinación utilizado. En promedio, un litro de gasolina produce alrededor de 2.31 kilogramos (kg) de CO2 cuando se quema completamente en un motor de combustión interna.



Huella total

3,87 tCO₂e

Huella total registrada

Tu huella de carbono equivale al consumo eléctrico anual de:

6 Personas

o un viaje ida y vuelta de Madrid a Santiago de Chile

La media estimada por Hostelería por el Clima para un local de nuestro tipo de 180 m² es de unas 15 toneladas en ECLECTIC generamos el CO2 equivalente a un local de 60 m²

Fuente <https://hosteleriaporelclima.es/>



Huella del menú

2 kg CO₂e

Por comensal

La huella de tu menú equivale a una ducha de agua caliente de 10 minutos

o un viaje en coche de Coruña a Cambre

MICHELIN
2024



1 SOL
Guía Repsol



CARBONO NEUTRAL SOLIDARIO

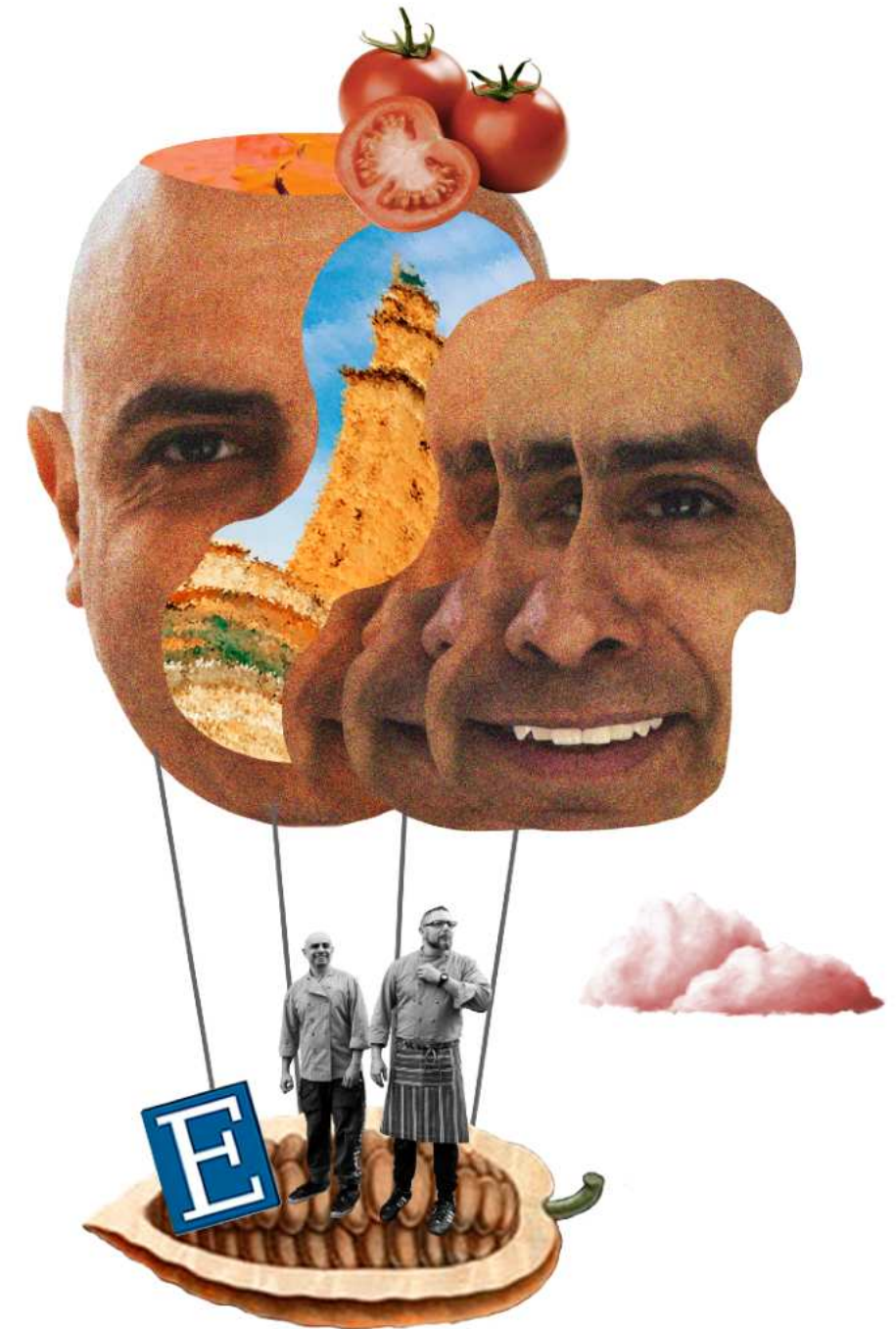
Somos conscientes que cada acto humano deja una huella en el medio ambiente. En Eclectic sabemos que la gastronomía sostenible no existe, por eso intentamos minimizar al máximo el impacto ecológico de nuestra empresa reduciendo, reciclando y reutilizando, pero esto no es suficiente; por esta razón en Eclectic medimos nuestro impacto medioambiental que está en una media de 4 CO₂/kg por comensal.

En ECLECTIC compensamos voluntariamente nuestras emisiones de CO₂ mediante la compra de certificados de CO₂ desde 2022. De este modo promovemos la sostenibilidad no solo con nuestro modelo de negocio de una gastronomía comprometida con la sostenibilidad, sino también a través de valores como la solidaridad, la coherencia, la conciencia medioambiental y el compromiso social.

Nuestra filosofía es compensar las emisiones inevitables. Lo hacemos financiando la protección del clima fuera de nuestra cadena de valor al tiempo que reducimos nuestra huella medioambiental. Después de arduo discernimiento hemos decidido por optar por la solidaridad con los que menos oportunidades tienen, además es uno de los ODS de la ONU y una forma de contribuir al desarrollo sostenible conjunto.

En 2024 apoyamos El "Proyecto hidroeléctrico del río Musi" en Indonesia. Además de la producción sostenible de electricidad, el proyecto aporta numerosos avances socioeconómicos positivos para la población local.

La solidaridad es un aspecto importante para todos los que hacemos Eclectic y no solo compensamos nuestra huella sino que aportaremos el doble de la huella de CO₂ que generamos para que Eclectic tenga un impacto regenerativo en el medio ambiente.





Vista parcial de sala y cocina

Eclectic se diseñó en base a criterios y materiales sostenibles por el estudio de interiorismo local de Lucía Parga. En el espacio el 60% de los muebles se han reciclado o readecuado para dotarlos de una segunda vida.

Hay dos espacios bien diferenciados uno compuesto por la sala de estar y la mesa de I+D destinada principalmente al equipo, creemos que su bienestar contribuye en la calidad de nuestra oferta. Por

otro lado el espacio del comensal que cuenta con 5 mesas amplias para que el comensal esté confortable

El conjunto transmiten la confianza de sentirse "como en casa", siendo fiel reflejo del concepto gastronómico.



En Eclectic nos hemos sumado a la iniciativa local:

CORUÑA DESTINO SOSTENIBLE

Desde del 2023 nuestro compromiso con la sostenibilidad está certificado por BIOSPHERE SUSTAINABILITY progresivamente vamos sumando acciones en torno a los diecisiete objetivos del desarrollo sostenible marcados por la ONU

MICHELIN
2024



PLAN DE ACCIONES CERTIFICADAS POR BIOSPHERE



SOSTENIBILIDAD GLOBAL

Un Plan Biosphere de Sostenibilidad como el de Eclectic se traduce no solo en un compromiso con la sostenibilidad, sino en una contribución con impacto significativo.

- * Priorizan el uso de las nuevas tecnologías para realizar una actividad más sostenible.
- * Apoyan a PyMEs y comercios locales en el desarrollo de su actividad.
- * Comparten sus buenas prácticas y experiencias sostenibles con otras entidades.

ATRIBUTOS

Alimentación y bebidas

- ✓ Km0
- ✓ Gastronomía local
- ✓ Bio

Eco y Medioambiente

- ✓ Reciclaje

Cambio Climático

- ✓ Huella de carbono

Piensa Global, Actúa Local

- ✓ Apoya la economía local
- ✓ Empleo local

MEDIO AMBIENTE Y CAMBIO CLIMÁTICO



Agua Limpia y Saneamiento

Se garantiza la sostenibilidad de los procesos de captación, abastecimiento, saneamiento y tratamiento del recurso del siguiente modo:

- Realizan campañas para informar y sensibilizar sobre la limpieza y el uso responsable del agua.
- Sus instalaciones favorecen que consumas menos agua y de manera más eficiente.
- Se preocupan por la calidad y limpieza de sus sistemas hídricos.



Energía Asequible y No Contaminante

La empresa contribuye a asegurar y promover el acceso universal a los servicios de energía limpios, inteligentes y modernos:

- Realizan campañas de sensibilización sobre el uso de la energía.
- Adoptan medidas de eficiencia energética en sus instalaciones.

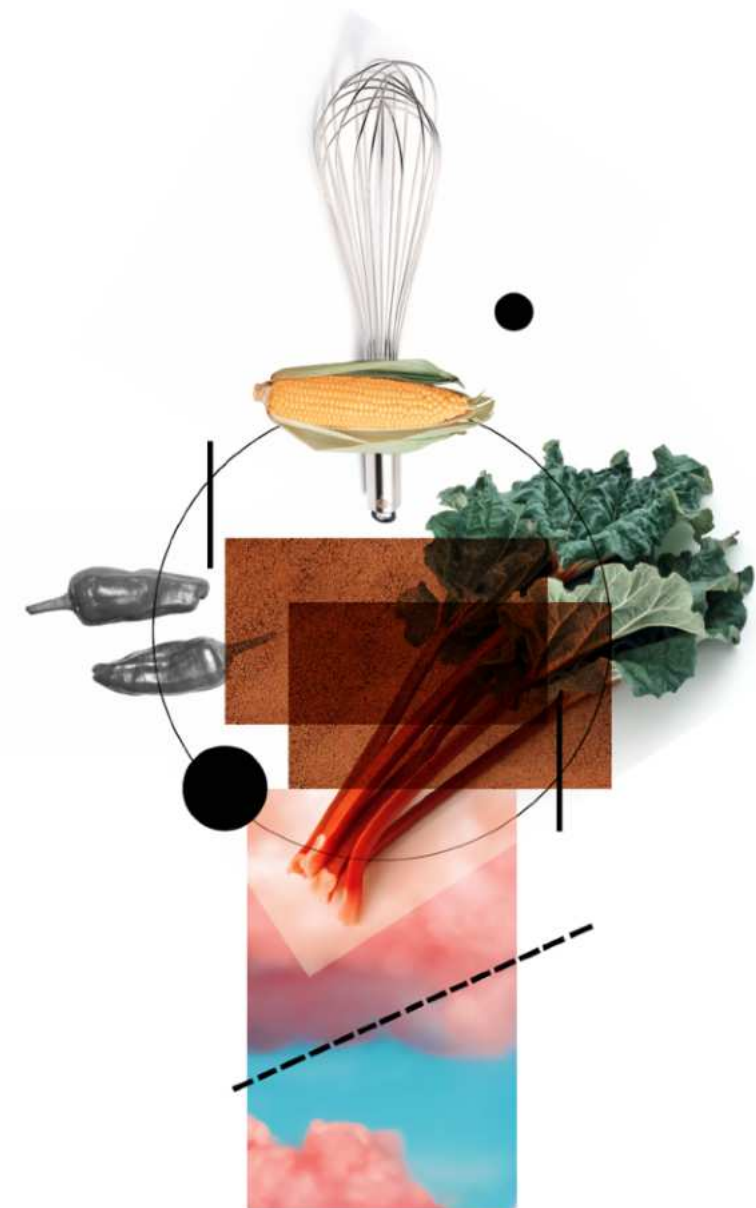


Producción y Consumo Responsable

¿Sabías que, según el PNUMA, en el mundo se desperdician 931 millones de alimentos cada año? A continuación, te mostramos los esfuerzos que está haciendo **Eclectic** para luchar contra esta lacra.

La entidad implanta patrones de consumo y producción sostenibles, por ejemplo:

- Aplican criterios de producción y consumo responsable.
- Priorizan la compra y consumo de productos y servicios locales y sostenibles.
- Controlan, monitorizan e informan de la gestión de sus residuos e impactos.
- Promueven las 3 R en sus instalaciones y modelos de producción: reducir, reciclar y reutilizar.
- Colaboran con otras entidades para fomentar la sostenibilidad en el territorio.



MEDIO AMBIENTE Y CAMBIO CLIMÁTICO



Acción por el Clima

Como respuesta global al cambio climático, la entidad realiza acciones como:

- Miden y compensan la huella de carbono de su actividad.
- Incentivan la movilidad sostenible.



Vida Submarina

Para luchar por una vida submarina sostenible, desde esta entidad:

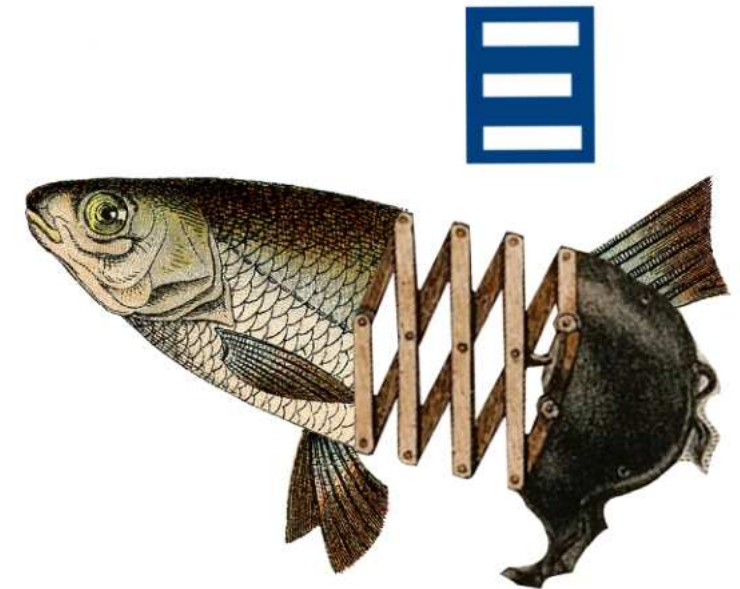
- Realizan acciones para concienciar y proteger los ecosistemas marinos.
- Colaboran para prevenir la contaminación de los mares, océanos y ríos.



Vida de Ecosistemas Terrestres

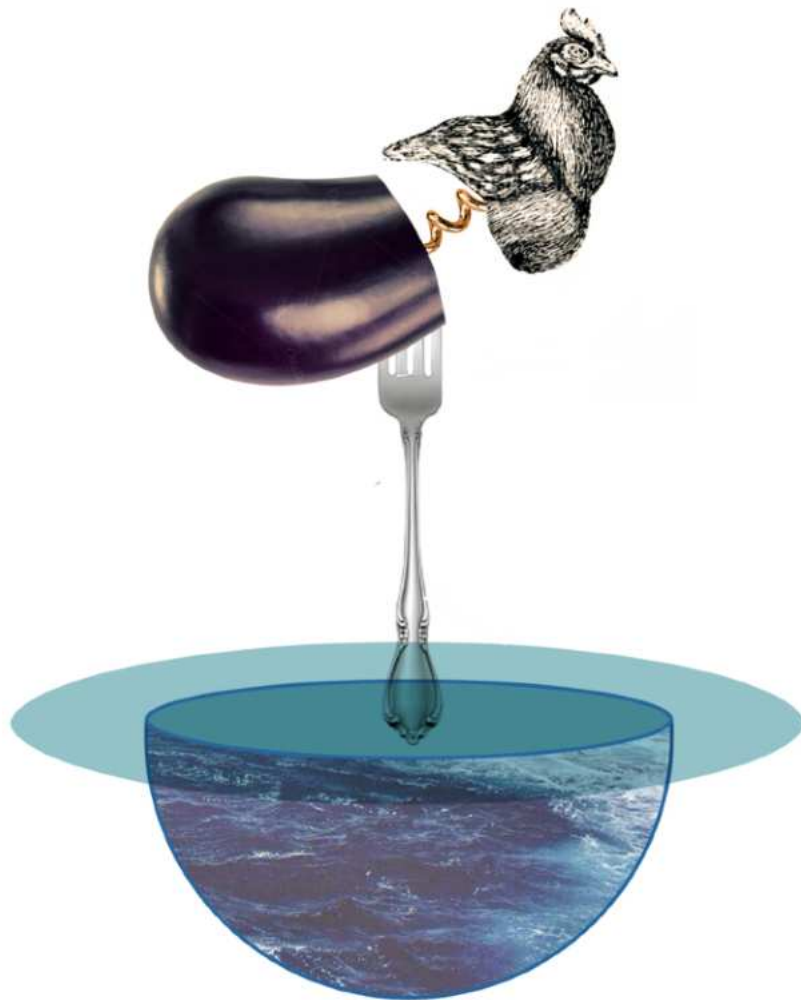
Como estrategia y medidas relativas a la prevención de impactos negativos, desde esta entidad:

- Facilitan información sobre los recursos naturales del territorio.



COCINAMOS CULTURA
SERVIMOS HISTORIAS

SOCIEDAD Y CULTURA



Fin de la Pobreza

Para fomentar un desarrollo económico inclusivo, desde esta entidad:

- Impulsan un crecimiento social – económico en su entorno.



Salud y Bienestar

Eclectic ha decidido esforzarse por mejorar el bienestar de los demás a través de iniciativas relativas al tercer Objetivo de Desarrollo Sostenible.

Para promover actividades saludables y prevenir los riesgos contra la salud:

- Participan en proyectos dirigidos a favorecer una mejor salud para las personas.
- Aplican medidas de seguridad y prevención de riesgos.
- Promueven la adopción de estilos de vida y hábitos más saludables.
- Implementan medidas sanitarias contra la Covid y otras patologías infecciosas.



Educación de Calidad

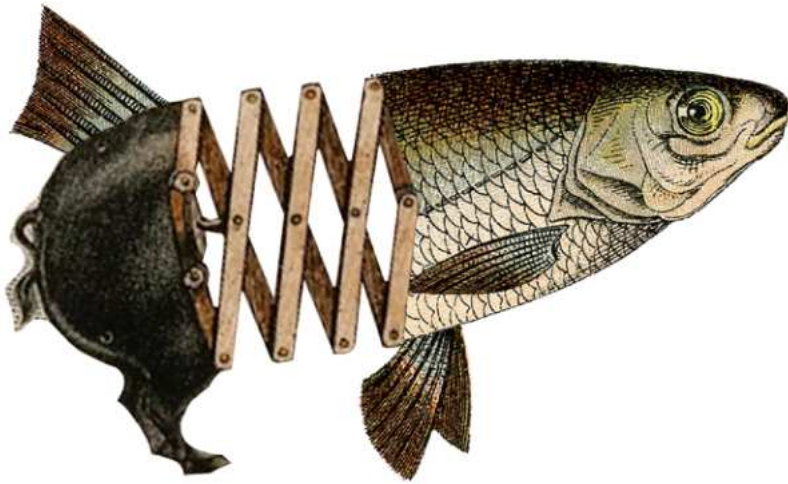
Contribución destacada

Eclectic se está amoldando a las necesidades reales de sus empleados, clientes y demás stakeholders, manteniendo el desarrollo sostenible como su objetivo principal.

Para asegurar la existencia de formación inclusiva y de calidad:

- Promueven conocimientos sobre desarrollo sostenible.
- Participan en el desarrollo de proyectos educativos de otras entidades.
- Se preocupan por formar a su personal.

SOCIEDAD Y CULTURA



Igualdad de Genero

Con el objetivo de convertirse en una potente herramienta del empoderamiento femenino, desde esta entidad:

- Adoptan medidas laborales de igualdad de género.
- Fomentan el empoderamiento laboral en sus sistemas de trabajo.



Ciudades y Comunidades Sostenibles

La constante urbanización de los entornos puede generar problemas a largo plazo, como el olvido de la memoria de la comunidad. Para evitar estos errores y anteponerse a estos desafíos, **Eclectic** ha decidido:

Para trabajar por evitar los efectos perniciosos de la masificación, desde esta entidad:

- Facilitan información y acceso a transportes accesibles y más sostenibles.
- Impulsan la conservación del patrimonio cultural y natural local.
- Su oferta incluye productos y actividades culturales locales.
- Crean alianzas con empresas locales para evitar el Overtourism.



Paz Justicia e Instituciones Sólidas

Para inspirar sinceridad y participación, en esta entidad:

- Promueven sistemas de gestión más responsables y participativos.
- Utilizan indicadores para medir sus progresos sostenibles.
- Dan a conocer sus compromisos, buenas prácticas y esfuerzos sostenibles.

GOBERNANZA Y ECONOMÍA



Hambre Cero

Contribución destacada

Acciones como las siguientes favorecen un uso sostenible del suelo y permiten alcanzar modelos de consumo responsables. Esto no siempre es fácil, pero **Eclectic** ha conseguido demostrarlo.

Para asegurar un modelo de consumo responsable, se realizan acciones, como por ejemplo:

- Adoptan medidas para evitar el desperdicio de alimentos.
- Para sus suministros priorizan productos y proveedores agroalimentarios que sigan prácticas más respetuosas y sostenibles.
- Su oferta gastronómica se elabora siguiendo protocolos de seguridad para la salud.
- Priorizan y dan a conocer productos de la agricultura local y de KM0.



Trabajo Decente y Crecimiento Económico

Contribución destacada

La creación de empleo digno y productivo constituye uno de los ejes fundamentales del crecimiento económico y sostenible, por lo que **Eclectic** ha decidido trabajar en esta línea.

En esta entidad, para crear empleo digno y productivo:

- Facilitan la conciliación laboral y el empleo de colectivos menos favorecidos.
- Ofrecen empleo de calidad, impulsando la contratación local y la capacitación.
- Fomentan la innovación y la mejora continua entre sus empleados.
- Protegen y respetan los derechos laborales y de igualdad de sus trabajadores.



Industria Innovación e Infraestructura

Todos hemos de ponernos al servicio de las comunidades, y para ello, en esta entidad:

- Incentivan la planificación, diseño y construcción de infraestructuras sostenibles.
- Priorizan el uso de las nuevas tecnologías para realizar una actividad más sostenible.



GOBERNANZA Y ECONOMÍA



Reducción de las Desigualdades

Para incorporar criterios de igualdad, en esta entidad:

- Apoyan a PyMEs y comercios locales en el desarrollo de su actividad.
- Aplican políticas de integración social, no discriminatorias e inclusivas.



Alianzas para Lograr los Objetivos

Contribución destacada

Ahora, más que nunca, es momento de unirnos y cooperar por la sostenibilidad. Desde Biosphere felicitamos a **Eclectic** por sus esfuerzos en el ODS 17, un ODS quizá más complejo que el resto, pero más necesario que nunca.

Es necesario construir alianzas por la sostenibilidad. Para ello:

- Comparten sus buenas prácticas y experiencias sostenibles con otras entidades.
- Colaboran con instituciones académicas en pro del desarrollo sostenible.
- Crean acuerdos y alianzas en pro de la sostenibilidad



Eclectic



Contacto prensa: [617621423](tel:617621423) Sergio

Web: www.eclecticrestaurante.com

Mail: contacto@eclecticrestaurante.com Instagram
[@eclecticgastro](https://www.instagram.com/eclecticgastro)

MICHELIN
2024



1 SOL
Guía Repsol

