



MUSEO DE LA GASTRONOMIA Y LA SOSTENIBILIDAD 2022

En primera instancia hay que iniciar mencionando que el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador trabaja de la mano de las ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible), las cuales fueron establecidas el 25 de septiembre de 2015 por diferentes líderes mundiales, que definieron una agenda con 17 áreas que debían mejorarse en los siguientes 15 años si se quería preservar la sostenibilidad del planeta y el desarrollo de las distintas comunidades.

Estos objetivos comunes han permitido a muchas empresas poder trazar una hoja de ruta para hacer frente a la emergencia climática con diversas acciones desde sus organizaciones y nosotros al ser el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador con mucha mayor razón.

De esta forma es que el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador con tan pequeñas mejoras aporta a una sostenibilidad real y sobre todo efectiva. Hoy en día los turistas comienzan a exigir mucho más que la inclusión de productos eco en el menú o materiales reciclados en el local. Ahora el turista pide datos reales, indicadores y cifras que apoyen que todo eso que se dice es cierto.

Es así que el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador hemos dividido en cinco grandes grupos de las ODS principales con las que se trabaja:

ALIMENTACIÓN, CARTAS DE MENÚ Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CONCIENCIACIÓN, GOBERNANZA, JUSTICIA SOCIAL Y CONTRIBUCIÓN A FRENAR LA EMERGENCIA CLIMÁTICA



CONSUMO RACIONAL DE RECURSOS NATURALES, REDUCCIÓN DE LAS EMISIONES CONTAMINANTES Y CONSTRUCCIONES SOSTENIBLES



DESPERDICIO, COMPENSACIONES Y DONACIONES





ALIMENTACIÓN, CARTAS DE MENÚ Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Ingredientes sostenibles. Trabajamos con agroproductoras de Jadan, Nulti, Molleturo y San Joaquín principalmente, donde el factor principal es que la producción sea ecológica, productos frescos y saludables. Contribuyendo así un sistema alimentario sostenible, justo y saludable.

Ingredientes de comercio justo. Todas las inversiones realizadas son de trato justo con los proveedores y el respeto a los derechos humanos.

Diseño de “menús climáticos”. Todo nuestro menú está enfocado en el uso consciente de la proteína animal y preferiblemente de producción sostenible. De igual manera otros protagonistas son los vegetales, los cereales y las legumbres.

Promoción y compra del bienestar animal. Tenemos un pacto con dos agroproductoras que los pollos y los cerdos no están encerrados y comen todo menos balanceados y acelerantes.

Evitar el consumo de especies en peligro de extinción. Con énfasis en los alimentos de las 4 regiones del Ecuador; costa, sierra, oriente y Galapagos.





CONCIENCIACIÓN, GOBERNANZA, JUSTICIA SOCIAL Y CONTRIBUCIÓN A FRENAR LA
EMERGENCIA CLIMÁTICA



Sensibilizar y concienciar a nuestros turistas y otros negocios turísticos respecto a buenas prácticas en todas estas materias. A través de todos los canales con los que trabaja el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador diariamente: redes sociales, revistas, radio, entre otras.

Garantizar políticas de trato igualitario para todos los colectivos dentro del entorno laboral, independientemente de su raza, su género o su religión, es así que el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador dentro de nómina cuenta con extranjeros, homosexuales y otras creencias.

Promover el crecimiento personal y el desarrollo dentro del Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador a través de la formación turística, histórica, cultural y tradiciones.

Promover la salud mental y física de todos los anfitriones, gastrónomos y administrativos por medio de jornadas deportivas internas, juegos y gimnasia cerebral organizado todo por el departamento de Talento Humano del museo.





CONSUMO RACIONAL DE RECURSOS NATURALES, REDUCCIÓN DE LAS EMISIONES
CONTAMINANTES Y CONSTRUCCIONES SOSTENIBLES



Uso racional de recursos naturales al momento en baños contamos con grifería de cierre automático para así efectivizar el consumo del agua, de igual manera zonas del museo con detectores de movimiento para que el ahorro de energía sea constante y la piscina, piletas y luces estratégicas tienen temporizador.

Apuesta por la energía renovable: el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador todavía no cuenta con el uso de energías renovables, sin embargo, desde el segundo trimestre del 2023 está en nuestro POA para la ejecución.

Cálculo, reducción y compensación de las emisiones de CO2. Mensualmente contamos con el plan de reforestación y la programación de la conexión automática de equipos y zonas específicas.

Promover la utilización de transporte compartido entre los colaboradores del Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador y así potenciar no solo la amistad sino el ahorro de emisiones del CO2 y todo lo producido por vehículos de motor.

Evitar vertidos tóxicos en los entornos naturales como el reciclaje de los aceites quemados y utilizados de cocina, maquinaria y motores que funcionan en el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador.

Uso de detergentes de bajo impacto ambiental. Todos nuestros productos son con certificaciones y sobre todo BIO.

Promover la reutilización de mobiliario en el local. El mobiliario se lo adecua en otro departamento o zona luego de darle una “manito de gato” en mantenimiento.

Como nuevo plan de acción un eje indispensable para nuevas infraestructuras es el bioclimatismo que se está considerando en todas las nuevas acciones futuras.





DES P E R D I C I O , C O M P E N S A C I O N E S Y D O N A C I O N E S



Prevención y reducción del desperdicio alimentario. Al vender productos frescos en el Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador garantiza que la comida que queda el personal y personas externas específicas son los beneficiados al 100% de estos alimentos.

Promover la reutilización de envases y materiales como medida prioritaria, es así que todo el menaje que se tiene no es desechable y de los recipientes de aceites, esencias y otros productos se recicla y reutiliza para procesos del tour al museo, fomentando así al “residuo cero”.

Participar en programas de donación de alimentos, dentro del POA del Primer Museo de la Gastronomía del Ecuador está programado para iniciar con las donaciones desde junio del 2023 con una organización social y el Banco de Alimentos de la ciudad.

