

TERRITORIO CIRCULAR

PROYECTO SOSTENIBLE EN EL PATIO DE BUTACAS

La despensa

A día de hoy nos nutrimos de lo que nos dan los bosques, los caminos, nuestro huerto y los pequeños productores que tenemos cerca. Pero buscamos ir un paso más allá, conseguir ser un local completamente sostenible.



Carecemos de cantidad y variedad de producto que necesitamos en cada temporada. Por ello, buscamos crear un huerto hidropónico que requiera menos cantidad de agua, menos desgaste del terreno y la ausencia del uso de fertilizantes para aumentar la producción de nuestra cosecha ecológica. .

El huerto

Los proveedores

Aumentar nuestra red de pequeños proveedores y que, además, puedan ampliar su cartera de clientes a través de nuestra web, facilitándoles un e-commerce en nuestra plataforma para hacer llegar sus productos de primera calidad a cualquier parte de España.



El residuo



Utilizamos técnicas para el máximo aprovechamiento de toda la materia prima, intentando crear cócteles que generen “residuo cero”. Así que buscamos utilizar todo el residuo de esos cócteles para abonar nuestros huertos.

La formación

Trabajamos por la creación de una escuela de sostenibilidad destinada a enseñar a compañeros del sector y proveedores, de forma teórica y práctica, técnicas para funcionar de una manera más sostenible.



El horario



Nuestra casa abre sus puertas, de manera habitual, en los horarios más rentables. De esta manera, no desperdiciamos energía durante las horas “muertas” en las que los clientes no están por la zona en la que se ubica.

El equipo

Horarios flexibles, conciliación familiar, días de descanso, confianza y compromiso para con su formación y su vida laboral: sostenibilidad social con un equipo responsable, adulto, comprometido con un proyecto que gracias a todos sigue adelante.

