

42 KM.0 – RESTAURANTE VEGANO VEGETARIANO



Tipo: Restaurante/Para llevar
País: Donostia-San Sebastian, País Vasco, España

¿Por qué es una buena práctica?
Km.0 es un restaurante vegano y vegetariano que prima la salud y sirve cocina de estilo tradicional elaborada con productos cultivados localmente. Promueve cadenas de suministro cortas y abastecimiento interno. El restaurante también forma parte del movimiento "Too Good To Go" reduciendo el desperdicio de alimentos y revirtiendo el calentamiento global.

Acerca de
Km 0, como su nombre indica, quiere promover el uso de productos locales y reducir la huella de carbono que se está asociando con los productos frescos. Quieren obtener productos de temporada con 0 kilómetros de recorrido y utilizar un crecimiento menos forzado, además de evitar los productos fuera de temporada. La filosofía del restaurante es cuidar la salud con una dieta saludable. Creen que es posible hacer esto sin dañar a ningún animal y, en consecuencia, su menú es completamente vegano y vegetariano. Su objetivo es ofrecer a sus clientes menús equilibrados que ayuden a mejorar su salud y bienestar. La comida para ellos es medicina y quieren hacer correr la voz de que "¡somos lo que comemos!" Otra pasión de 0.Km es restaurar las tradiciones de la cocina local y el patrimonio cultural de la comida e iniciar la eliminación de la globalización en el mundo gastronómico.

Problema
El fenómeno de la globalización está teniendo un importante efecto sobre los sistemas alimentarios de los países en desarrollo de todo el mundo. El poder de las empresas alimentarias transnacionales, combinado con la difusión de productos alimenticios procesados, está afectando la seguridad alimentaria y los patrones de nutrición en todo el mundo. Junto con estos problemas, está la huella de carbono que están adquiriendo los productos fuera de temporada.

Result
Km 0 obtiene todos sus productos a nivel local o nacional, lo que reduce su huella de carbono. Además, a través de la reducción del desperdicio de alimentos y como parte del movimiento "Too good to go", se esfuerzan por eliminar o contribuir a revertir el calentamiento global.

Saludable
Los platos vegetarianos y veganos del restaurante son elementos considerados bien equilibrados que brindan beneficios genuinos para la salud. Todos los productos son de temporada e incluyen frutas, verduras, semillas, legumbres, algunos productos lácteos y cereales integrales.

Sostenible
La sostenibilidad es el núcleo de Km.0 con todos los productos de origen y producción local. Esto también se conoce ahora como "productos de kilómetro cero" o "comida lenta-slow food", que equivale al uso de productos locales tradicionales de temporada y, por lo tanto, reduce la longitud de la cadena de suministro y el carbono asociado con el producto.

Ética
Los conceptos clave detrás del restaurante son la salud del consumidor y el abastecimiento ético, junto con las cadenas alimentarias responsables y la reducción del desperdicio de alimentos.

Requerimientos dietéticos
La cocina del restaurante cumple con los requerimientos dietéticos de vegetarianos y veganos pero es apta para que todos los comensales la disfruten con la promesa de una comida sabrosa.

Sigue la historia de Km.0

