

Iniciativas que
avanzan hacia
el residuo cero
en Baleares



Ideas circulares,
resultados redondos

Rezero

CAN VENT
FORMENTERA

“
Con la
granja de
cabras y
ovejas
hacemos
Km 0 en el
Restaurante
”

Formentera
Cocina elaborada
Producción local
Reutilización



Can Vent


Hace poco más de un año que Juan Ramón Cobo Munárriz cogió la dirección del restaurante Can Vent en Formentera. Desde entonces, ha comenzado un proceso de transformación para convertir su gestión en un círculo cerrado, con producción propia en ecológico, una cocina elaborada y una estrategia decidida hacia el residuo cero. Can Vent es, en poco más de un año, mucho más que un restaurante.

Dirección:
Avd Miramar 1, 07860 Es Pujols
(Formentera)

Teléfono:
+34 971 328599

Web:
www.canvent.eu


[formenteracavent](https://www.facebook.com/formenteracavent)


[canvent_formentera](https://www.instagram.com/canvent_formentera)



Can Vent

**Juan Ramón Cobo
Munárriz**
Director

1. De qué valores partís?

Can Vent pasó por diferentes conceptos desde los 80, cocina típica, italiana ... Cuando nosotros lo cogimos hace poco más de un año, decidimos darle una vuelta, hacer cocina elaborada con producto local.

Aparte de dirigir Can Vent, estoy gestionando una granja de cabras y ovejas. Hacemos nuestra carne, queso, verdura, todo en ecológico. Todo esto lo he unido a la hostelería, al km 0. Lo que no podemos producir, como determinadas hortalizas, miel, aceite, pescado, lo compramos a otros productores de la isla. Vamos dando pasos de forma gradual. Ya al mes de abrir, la Guía Repsol nos hizo una reseña.

2. Qué acciones habeis incorporado para conseguir estos valores?

El año pasado fue el primer año y la apuesta fue por el producto local. En Formentera hay muchos comerciantes que venden productos "de Formentera" y la gente lo cree. Yo que estoy en la cooperativa sé lo que se produce y dónde. Hay mucha mentira y estamos trabajando con el Consell para remediarlo. Con el Consell también estamos trabajando para reciclar el agua y que no vaya al mar. En Formentera los veranos son muy secos.. Yo estoy montando un sistema de aspersión y riego para poder tener productos en ecológico regados con esta agua.

También el primer año retiramos todo el plástico.

Aparte, nuestras cabras contribuyen a limpiar el bosque y prevenir incendios y a la vez aprovechamos las sabinas muertas para la decoración.

Este año hemos hecho otro paso más allá hacia el residuo cero, compostaje, envase retornable ...

3. Qué supone aplicar estas acciones, cuál es el retorno?

Lo más complicado es educar a la gente, tanto a los trabajadores como a clientes, esto no se puede hacer de un día para otro. Aparte, esta estrategia a veces se complica por la ley. Por ejemplo, el tema del plástico se pisa con sanidad. El proveedor te trae un producto metido dentro de una caja de plástico que lleva una bolsa grande de plástico y otras bolsas pequeñas dentro. Siete bolsas de plástico sólo para un producto!

4. Cómo imaginas el futuro?

Hemos sido los primeros en marcar esta estrategia. Todo en nuestra producción es visitable, sin trampa ni cartón. De cara al futuro, no es un camino fácil pero aquí está y los clientes poco a poco lo entienden y lo agradecen.

Fundació prevenció
residus i consum

Rezero

Rezero es una fundación sin ánimo de lucro que anhela una sociedad que valora los recursos que proveen los sistemas naturales e integra todos los materiales en procesos cíclicos, sin materias tóxicas, ni productos que queden sin uso.

Esta campaña pretende visibilizar las iniciativas y empresas baleares que llevan a la práctica acciones inspiradoras y referentes en la prevención de residuos y el consumo responsable, sea desde el ecodiseño, la producción local y ecológica, la reparación, la reutilización, el reciclaje, la gestión preventiva de los residuos o cualquier otra actividad que permita avanzar hacia un modelo económico circular basado en el residuo cero.

rezero.cat / info@rezero.cat / [@rezerocat](https://twitter.com/rezerocat)