

AZTI, BKHF y BBK KUNA presentan la certificación “Sustainable Gastronomy” como parte del compromiso con la gastronomía de Euskadi

15.8.2026 - | AZTI

Este sello incorpora los principios del desarrollo sostenible en la gastronomía integrando criterios ambientales y socioeconómicos en el sector.

- BBK Kuna se alía, junto a AZTI y el Basque Know-How Fundazioa (BKHF), para impulsar la conciencia colectiva y sensibilización acerca de la alimentación sostenible y local
- Permite identificar las medidas y las estrategias de mejora que puedan llevarse a cabo para conseguir que los establecimientos de restauración sean más sostenibles

Bilbao, a 1 de diciembre de 2025. BBK Kuna, el Laboratorio de Innovación Social, se suma a AZTI y a Basque Know-How Fundazioa (BKHF) para impulsar el sello “Sustainable Gastronomy”, una certificación que tiene el objetivo de promover unas prácticas sostenibles y saludables en la gastronomía.

Este proyecto trabaja en la creación de un modelo que incorpora los principios de desarrollo sostenible y convierte así la gastronomía de Bizkaia en referente en el sector. Se trata de una iniciativa que, desde su nacimiento en 2020, ha trabajado mano a mano con el sector para crear un modelo de certificación y diferenciación y que contribuye a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

El sello clasifica los establecimientos en 3 niveles de sostenibilidad, dependiendo del grado de cumplimiento de una serie de requisitos enfocados en 8 áreas clave:

1. **Aprovisionamiento sostenible:** Se consideran criterios ambientales y sociales en la adquisición de materias primas y principales ingredientes.
2. **Gestión de residuos:** Se tienen en cuenta aquellas buenas prácticas que contribuyen a reducir, separar y gestionar adecuadamente los residuos generados.
3. **Desperdicio alimentario:** Se valora la adopción de estrategias para minimizar la generación de mermas alimentarias.
4. **Eficiencia en el uso de recursos naturales:** Se busca optimizar el consumo de agua y energía, para que su uso sea más consciente y eficiente.
5. **Construcción y edificación sostenible:** Se consideran criterios ambientales en la construcción, diseño y operativa del establecimiento, con el fin de minimizar su impacto ambiental.
6. **Materiales sostenibles y otros insumos:** Se consideran criterios ambientales y sociales en la adquisición y empleo de materiales y otros insumos.
7. **Gestión de las personas:** Se tienen en cuenta aquellas estrategias desplegadas que buscan garantizar unas condiciones laborales justas, la contratación ética y una formación continua.
8. **Responsabilidad social y de comunicación:** Se tienen en cuenta la adopción de estrategias de comunicación que informen sobre las acciones que fomenten una operativa más sostenible

y de forma transparente.

AZTI y BKHF han trabajado conjuntamente para garantizar que los criterios seleccionados cumplen con rigor científico y a su vez reflejan la realidad del sector gastronómico de Euskadi.

La presentación del sello se enmarca dentro de la temática principal que BBK Kuna ha explorado a lo largo del año 2025 como una de las áreas clave. De esta manera, el Laboratorio de Innovación Social ha dedicado su edición a identificar las oportunidades y los retos que se presentan en base a la alimentación para buscar soluciones estratégicas que ayuden a que la sociedad avance hacia un modelo más responsable.

Los establecimientos del sector gastronómico que obtengan el sello contarán con medidas y estrategias que les permitan identificar qué medidas pueden tomar para que su local sea más sostenible y sensibilizado con la creciente demanda de la sociedad. Un reconocimiento que podrá solicitarse a través de la página web **www.sustainablegastronomy.eus**

<https://www.azti.es/noticias/azti-bkhf-y-bbk-kuna-presentan-la-certificacion-sustainable-gastronomy>