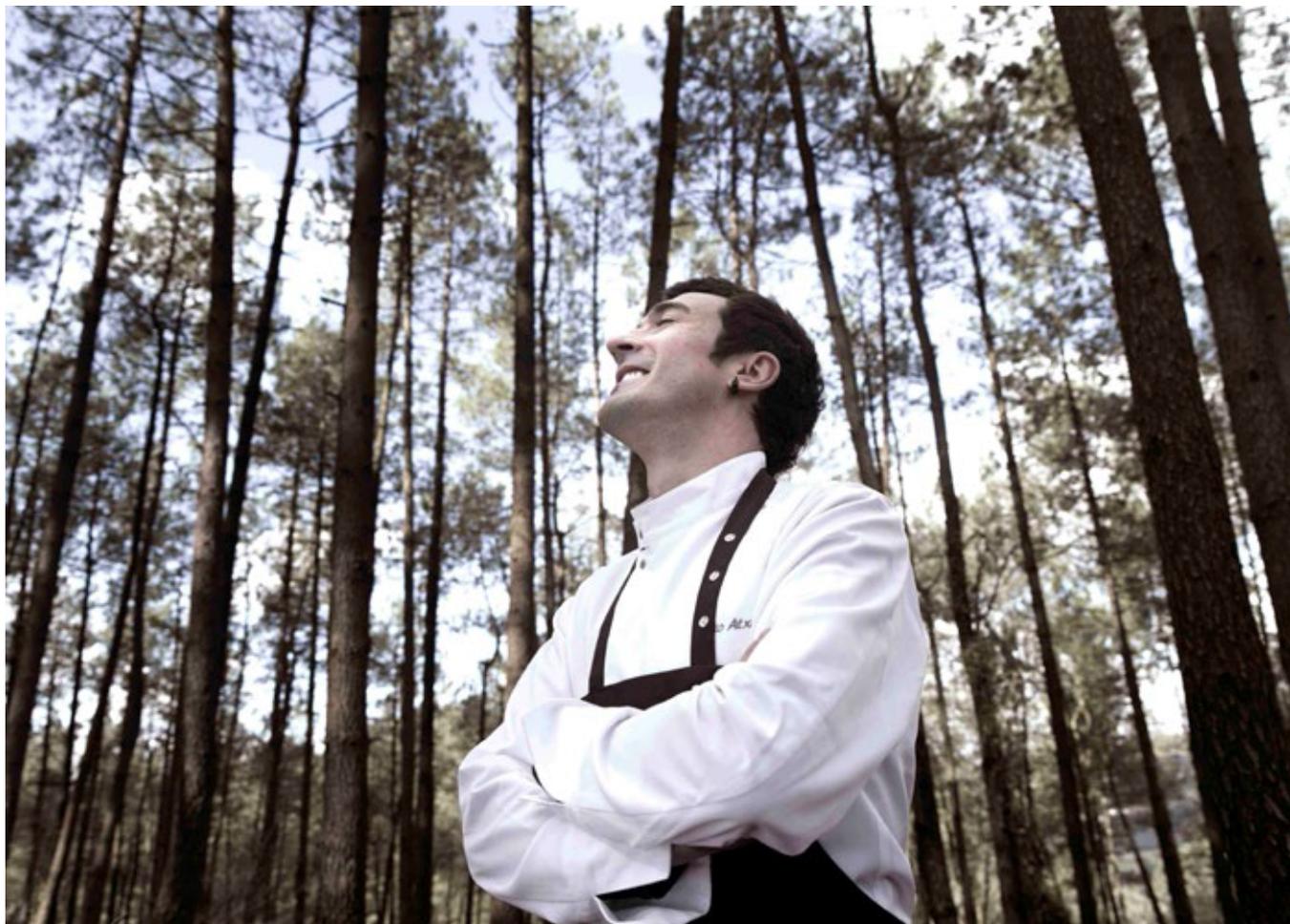





* * *
A Z U
R M E
N D I

AZURMENDI
SOSTENIBLE

azurmendi.restaurant



AZURMENDI SOSTENIBLE

Se preguntarán por qué relacionamos un restaurante con el desarrollo sostenible. Para comprenderlo hemos de mirar hacia sus promotores, Eneko Atxa y Gorka Izagirre, para los que **el territorio y la herencia cultural vasca o lo que es lo mismo, el medio natural, las personas y la sociedad, pilares del desarrollo sostenible, son las bases de sus proyectos.** Diseñaron el edificio, las operaciones y desarrollaron propuestas de acuerdo a esos principios, lo que ha convertido al conjunto gastronómico Azurmendi en una referencia internacional.

Con NEIKER Tecnalia se ha trabajado en varios proyectos. El primero fue un programa de I+D+i sobre cultivos hidropónicos con variedades locales de hortalizas en peligro de desaparición. Actualmente, es una muestra de su banco de germoplasma la que se puede ver en el invernadero. Cuenta con más de 400 tipos de semillas de variedades locales de hortalizas y busca mostrar la importancia de **preservar esa diversidad genética que tanto nos enriquece.**

Azurmendi*** acaba de recibir por segunda vez, el galardón al restaurante más sostenible de la mano de la lista The World's 50 Best Restaurants. Nuestros esfuerzos por incorporar los principios del desarrollo sostenible en nuestras operaciones se han visto recompensados. En 2014 la ratio fue de un 84% y en 2018 de un 92,33%.



En colaboración con la UPV/EHU, la facultad de Ciencia y Tecnología y la facultad de Bellas Artes, se ha publicado un libro que recoge algunas de las flores y plantas silvestres de nuestro entorno utilizadas en la cocina. Asimismo, y con el fin de **poner en valor el trabajo que hacen nuestros productores locales**, con los que comparte conocimiento, alumnos de la facultad de Bellas Artes se han entrevistado con algunos de ellos, los han dibujado y creado un bellissimo cuaderno.

Azurmendi genera una importante cantidad de residuos orgánicos y con el fin de mitigar su impacto, en 2016, se unió a la iniciativa promovida desde el ayuntamiento de Larrabetzu, en la que junto con sus vecinos se separan los mencionados residuos para transformarlos en compost. **Este ejemplo de economía circular posibilita que los agricultores de la zona utilicen el abono resultante.**





El compromiso de Azurmendi con la Agenda 2030 de Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible, se refleja en los objetivos que se han re-definido y que serán la base para la estrategia empresarial de la organización:

1. **Compartir riqueza y conocimiento** para eliminar las desigualdades y “erradicar la pobreza”.
2. Seguridad alimentaria y mejora de la nutrición mediante el fomento de sistemas de “agricultura y producción sostenible” y consumo sostenible.
3. **Promover “una vida saludable y bienestar para todos y todas las edades”**
4. Fomento de la educación de calidad inclusiva y equitativa, y promover las oportunidades de aprendizaje permanente para todos.
5. Fomento de la equidad de género y empoderar a las mujeres.
6. Gestión sostenible del agua y el saneamiento.
7. **Utilización y fomento de energías asequibles, fiables, sostenibles y modernas para todos.**
8. Promoción del crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo productivo, y el trabajo decente para todos.
9. Desarrollo de infraestructuras resilientes, desarrollar actividades de forma inclusiva y sostenible, y fomentar la innovación.
10. Compartir la riqueza y valor añadido generados.
11. Contribuir a que los asentamientos humanos sean inclusivos, resilientes y sostenibles
12. Utilizar y fomentar pautas de consumo y de producción sostenibles
13. Puesta en funcionamiento de **medidas que minimizan los daños al medio natural.**
14. Utilizar de forma sostenible los recursos marinos para lograr el desarrollo sostenible
15. Promover la utilización sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar de manera sostenible los bosques y revertir la degradación de la tierra.
16. Promover el **desarrollo sostenible en nuestra sociedad.**
17. Apoyar el fortalecimiento de los medios de ejecución y la alianza mundial para el desarrollo sostenible.



EL EDIFICIO



No podemos olvidar el edificio bioclimático, una muestra más del compromiso de la organización con el desarrollo sostenible. Se diseñó en 2010 y edificó, incorporando **métodos de trabajo poco invasivos con el entorno, materiales locales y reciclados y la tecnología más avanzada en cuanto a energías renovables disponible en esos momentos**: placas solares fotovoltaicas en las cubiertas acristaladas y baterías de acumulación, sistemas de climatización mediante geotermia. También se integraron sistemas de drenaje vegetal, recolección de pluviales para riego y labores de limpieza, acumuladores de agua, puntos de recarga para vehículos eléctricos, etc.

Todo lo anterior hace de **Azurmendi uno de los edificios sostenibles más singulares de la arquitectura actual**. Cuenta con la certificación LEED (Leadership in Energy & Environmental Design), para diseño y construcción. Es el primer restaurante sostenible de la Península Ibérica y se le ha reconocido como el Restaurante Más Sostenible del Mundo por el "World's 50 Best Restaurants".

DIFERENTES ASPECTOS BIOCLIMÁTICOS

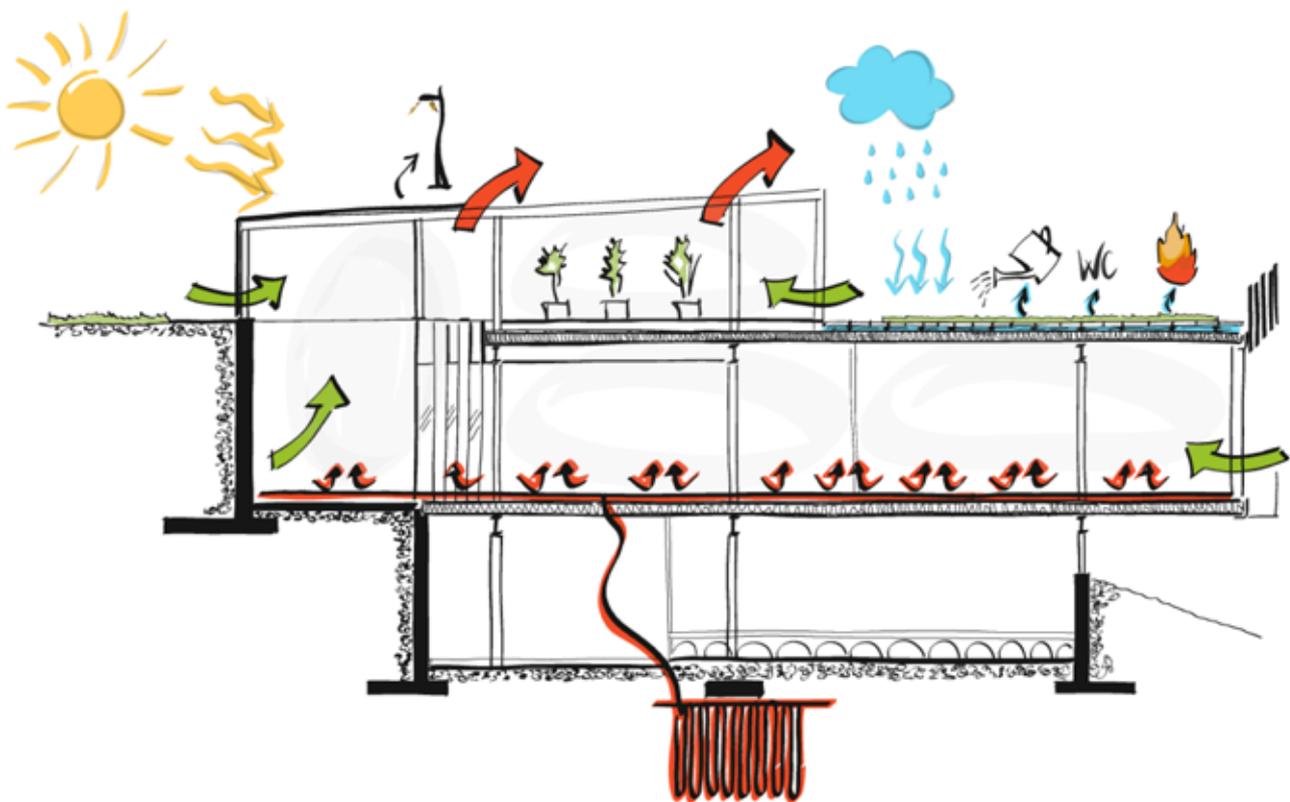
Se utiliza la cubierta del edificio para la plantación de huertas, plantas aromáticas y una zona de invernadero. **La vegetación forma parte del funcionamiento del edificio.**

La orientación del invernadero al sur y la zona de comedor al norte permite la ganancia de calor en invierno y la no necesidad de sombreado en el comedor, además de la ventilación cruzada entre los dos espacios.

Se organiza el espacio mediante un atrio con un jardín interior que asegura la **iluminación natural de la cocina**, con la consecuente reducción de demanda de iluminación artificial.

El atrio funciona como de **espacio amortiguador climático para reducir la necesidad de aclimatar el edificio.**

La fachada sur y la cubierta acristalada del atrio cuenta con un sistema de captación solar que nos sirve además de sombreado para evitar puntas de calor en verano.





ENERGÍA

Incremento del aislamiento térmico en un 400% respecto de lo que marca el CTE (código técnico de la edificación) que se consigue mediante:

Cubierta verde aljibe con función de depósito de agua bajo la vegetación y sobre forjado de madera aislado con lana de roca.

Vidrios de lucernario y de fachadas que mejoran en un 50% las pérdidas de energía sobre lo exigido por el CTE.

Dispone de una instalación fotovoltaica para consumo propio, parte de forma directa y parte por medio de acumuladores: La producción anual estimada es de 19.340 KWH/año.

El 90% de las necesidades térmicas del edificio tanto en frío como en calor se apoyan en una instalación geotérmica.

Dispone de 18 pozos de 125 m de profundidad, para un total de 165.000 KWH/año.

Aprovechamiento del aire de ventilación. Ventilación nocturna para reducir la temperatura interior al comienzo de los días de verano.

El edificio dispone de tomas eléctricas para carga de vehículos eléctricos.

Toda la iluminación del edificio se realiza a través de equipos de bajo consumo y se puede regular.

MATERIALES

Las soluciones constructivas utilizadas son de montaje en seco en la mayoría de los casos lo que permite su fácil deconstrucción.

Tanto las fachadas como los forjados y las particiones interiores son de paneles de madera local certificada y de realización en taller y montaje en seco.

Se han utilizado materiales que provienen de reciclados (solados cerámicos, escorias, plásticos, vidrios, aluminio...)

AGUA

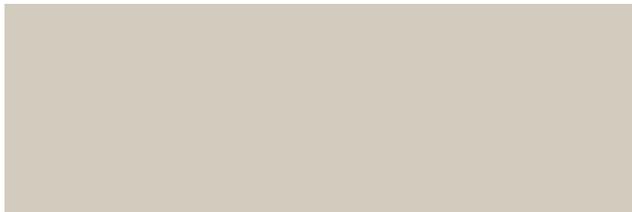
Dispone de una cubierta depósito de aguas pluviales que cubre el 100% de las necesidades de irrigación anuales de la huerta de producción exterior y de los dos invernaderos y actúa como depósito de incendios.

Cuenta con un depósito de aguas pluviales para abastecer el 100% de los inodoros del edificio.

CALIDAD DE AIRE INTERIOR

Instalación de aire funciona con 100% aire exterior. Todos los elementos constructivos no contienen VOC (componentes volátiles orgánicos).

Al finalizar la construcción se plantaron más de 700 árboles de variedades locales para compensar la huella de CO₂ de sus operaciones.





RECICLAJE DE RESIDUOS Y COMPOSTAJE

Azurmendi, recicla todos sus residuos. Además se ha unido a una iniciativa promovida por el Ayuntamiento de Larrabetzu, localidad en la que se halla ubicado, **para producir compost con los residuos orgánicos generados en sus operaciones. El compost resultante lo utilizan los agricultores de la zona para fertilizar las huertas que se encuentran en las inmediaciones.**





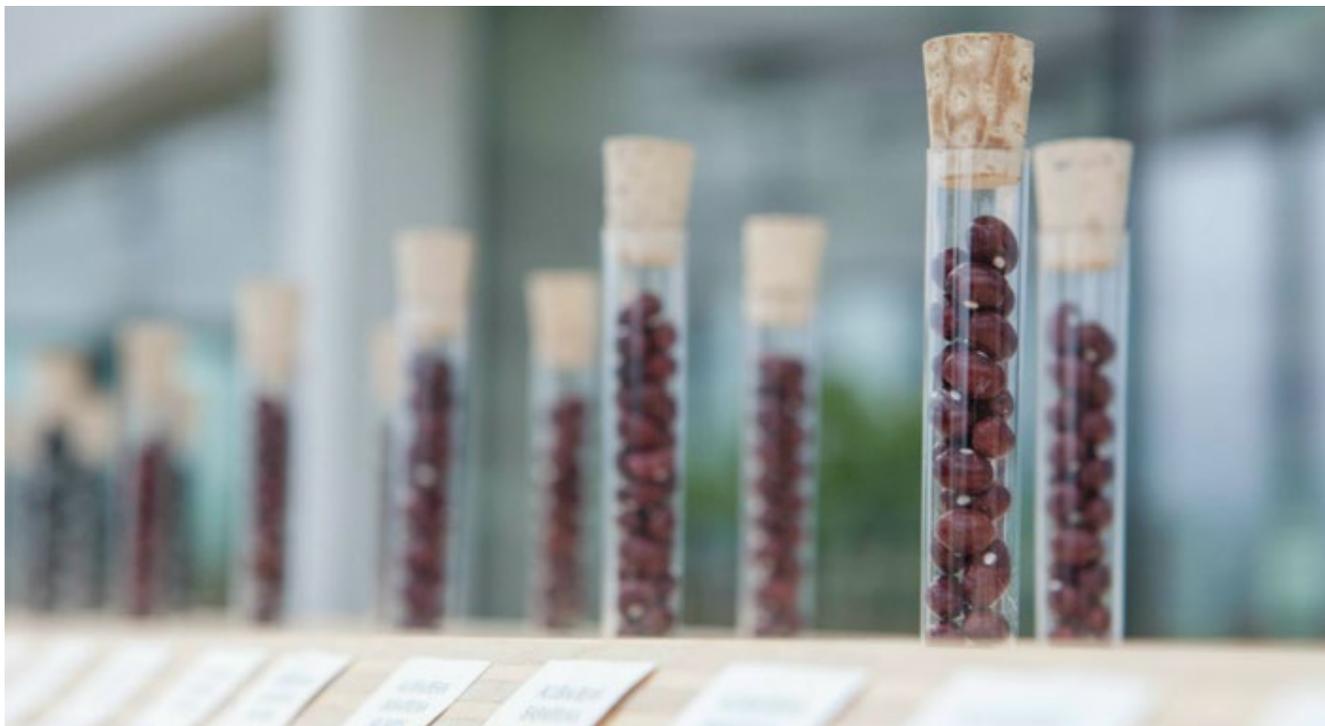
PEQUEÑOS PRODUCTORES

Azurmendi trabaja estrechamente con varios productores de la zona que son parte indispensable del funcionamiento sostenible del restaurante. Cada productor está especializado en un área y su producto se cultiva y procesa de la forma más eficiente posible. Esta estrecha colaboración ha impulsado la recuperación de algunos productos cuyo cultivo se había abandonado y que estaban al borde de la extinción, dándoles valor y fomentando su consumo.

Además, el restaurante cuenta con una huerta que funciona como expositor de los productos que se cultivan en el entorno. Así, las hortalizas, plantas y flores que después pueden encontrarse en las diferentes elaboraciones, adquieren mayor visibilidad ante los comensales.

El restaurante ha creado en colaboración con los productores, **un sistema de recolección:** en lugar de que los productos los transporten cada uno de ellos, se entregan a un camión que en un solo viaje recoge todos. De esta forma **el funcionamiento es más sencillo para los productores y para el restaurante y se emite menos CO2 a la atmósfera al reducir el número de vehículos.**

Azurmendi ha querido reconocer el trabajo de los productores en el libro *“Naturaren lñudeak”* publicado a comienzos del 2018 y producido en colaboración con la facultad de Bellas Artes de la UPV/EHU y *Basque Know How Fundazioa*.



BANCO DE GERMOPLASMA

DE VARIEDADES LOCALES

El restaurante cuenta con una muestra representativa del banco de germoplasma de variedades locales (de Bizkaia, Gipuzkoa y Araba), recogidas por NEIKER-Tecnalia (Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario) www.neiker.eus

Las semillas expuestas han sido cedidas por NEIKER con el único fin de **divulgar la importancia de los bancos de germoplasma para el mantenimiento de la biodiversidad local en agricultura**, así como la importancia de nuestros baserritarras en la selección, protección y mejora de nuestros productos locales.

Los bancos de germoplasma deben ser dinámicos, ampliados conforme los agricultores van seleccionando las mejores semillas; por eso son algo "vivo". NEIKER lo conserva ya que tal vez algún día se puedan necesitar por su especial adaptación a los distintos avatares.



+34 944 558 359 — info@azurmendi.biz

Barrio Legina s/n 48195 Larrabetzu (Bizkaia)