

## Acábate el plato, es más barato

Cansada de ver cómo la gente dejaba sus platos a medias y la cantidad de residuos que esto generaba, Yukako Ichikawa, fundadora del restaurante Wafu, decidió concienciar a sus clientes sobre la importancia de seguir los criterios de la sostenibilidad también en la alimentación. Para ello, emprendió una serie de acciones, una de ellas infalible: reducir los precios. De esta forma, cuando un cliente acaba completamente su ración, tiene derecho a una reducción de un 30% del precio que marca la carta. Para hacerse acreedor del descuento, al final de la comida en los platos sólo pueden quedar las cortezas de limón o rastros del wasabi que se sirve con el sushi.

Asimismo, Wafu ofrece la posibilidad de adquirir comida para llevar a un precio reducido también en un 30%, pero con la condición de que los recipientes los ponga el cliente.

En la web del establecimiento se advierte a los clientes: “por favor, sean consecuentes con las cantidades que piden, traten de elegir la cantidad justa según su apetito. Las legumbres y la ensalada no son de adorno, se sirven para consumirlas y forman parte del menú”. Además, junto a la carta, el cliente recibe una lista con las reglas del establecimiento y algunos consejos, tanto para quienes deseen comer en el restaurante como para aquellos que adquieran comida para llevar.

"Una alimentación ecológica no consiste solamente en evitar la ingestión de productos químicos o en tomar alimentos más sabrosos, sino que también implica un mejor trato a la tierra de cultivo, a las plantas, a los animales, a las personas y al medio ambiente", comenta la cocinera en su blog.

Así, por ejemplo, se advierte a quienes desean comida para llevar que deben utilizar recipientes duraderos y no de papel de aluminio. Si viven cerca del establecimiento, mejor traigan su plato de cerámica para llevarse la comida.

En la puerta del establecimiento se indican las medidas de compromiso adquiridas por Wafu: la elaboración de menús macrobióticos, el uso de productos ecológicos, la ausencia de gluten, productos lácteos, azúcar, huevos y todo tipo de ingredientes alergénicos en sus recetas.

Wafu

Compartir

*(fin del artículo)*