

El futuro verde de la Pizza

Es el caso de NakedPizza, cuya misión, según la propia empresa, es “cambiar el concepto de comida rápida a la americana mejorando radicalmente el perfil nutricional de los productos que propone”.

Para los fundadores de NakedPizza, cuyo primer nombre era “La Pizza más sana del mundo”, la pizza no debe contribuir a agravar el problema nacional de la obesidad o las enfermedades relacionadas con la alimentación (cáncer, diabetes). Al contrario, para estos nuevos empresarios verdes, la pizza debe formar parte de la solución. Desde su punto de vista, la moda que comienza a surgir y que relaciona la alimentación con la salud supone una oportunidad para un sector que mueve un estimable capital y que corre el riesgo de ver dañada su imagen entre unos consumidores cada vez más concienciados de la importancia de llevar una buena alimentación.

Las pizzas de “NakedPizza” se cocinan partiendo de ingredientes 100% naturales, sin azúcares añadidos, con la mitad de las calorías y materias grasas que una pizza convencional, con cinco veces más fibra y un importante contenido en probióticos resistentes al calor (micro organismos vivos que refuerzan la flora intestinal y contribuyen a mantener alerta el sistema inmunitario). La base de la pizza se hace a partir de harinas integrales provenientes de una variedad de 10 granos diferentes, que garantizan una gran diversidad de nutrientes, vitaminas, minerales y fibras. No se le añade ni mantequilla, ni aditivos, colorantes ni conservantes, ni ningún otro aditivo químico.

Esta nueva generación de pizzas y de pizzerías, que NakedPizza bautizó como Pizza 2.0, ha seducido a un grupo empresarial que va a invertir en la apertura de 1.000 tiendas franquiciadas en los próximos años.

Una gestión similar es la que llevó a cabo la cadena de pizzerías “Pizza Fusion”, creada en 2006 en Florida. En este caso, Pizza Fusion se desarrolló en 11 estados norteamericanos con el compromiso ecológico como argumento principal: ingredientes naturales y ecológicos, reparto en vehículos eléctricos, energía utilizada en la fabricación proveniente de recursos renovables, bonos de descuentos a los clientes que devuelvan el envoltorio de la pizza para reciclar, uso de vajilla de usar y tirar biodegradable fabricada con plásticos biodegradables y detergentes 100% ecológicos en todos los restaurantes de la cadena. Además, la cadena de pizzas ecológica organiza periódicamente talleres de cocina ecológica y cursos de ecología para niños los miércoles por la tarde.

Son estos dos ejemplos de empresas jóvenes que muestran el camino a las empresas del futuro, en las que se no solamente se tengan en cuenta los resultados económicos, sino que se le otorgue la debida importancia a los recursos humanos y al cuidado medioambiental de una forma sostenible y justa. Se trata de imitar a las abejas: extraer la miel sin dañar la flor.

Fuente

Nakedpizza

Pizzafusion

(fin del artículo)