

El Club de Calidad, con la financiación del Ayuntamiento de Gijón a través de Gijón impulsa, desarrolla el proyecto «Green Gijón», iniciativa que busca la **sensibilización de la ciudadanía sobre la importancia de la Sostenibilidad**, dando visibilidad a diferentes organizaciones del municipio que destacan como referentes en la materia y creando un foro de intercambio de experiencias.



# Alimentación Sostenible

Jornada del 16 febrero 2023

Empresas participantes

EL OLIVAR DE NOEGA

ASIN  
CAR

panduru  
REPOSTERÍA CIRCULAR

Hijos de Luis Rodríguez  
CONTIGO DESDE 1932

**masymas**  
Buenos hábitos

# Green Gijón

Proyecto de sensibilización ciudadana sobre la importancia de la Sostenibilidad

ORGANIZA:



FINANCIA:

Gijón impulsa

Gijón impulsa



# ALIMENTACIÓN

La alimentación sostenible es aquella que se produce y consume de manera responsable con el medio ambiente y las personas involucradas. Busca minimizar los impactos negativos y promover la biodiversidad y la equidad.

Hablamos sobre ello en la segunda jornada de Green Gijón, celebrada el 16 de febrero de 2023 con estos protagonistas:

Hijos de Luis Rodríguez

CONTIGO DESDE 1932

**masymas**  
SUSTENTABILIDAD  
EQUIDAD AYUDAR

## HIJOS DE LUIS RODRÍGUEZ (MASYMAS)

En Hijos de Luis Rodríguez, S.A. tienen como objetivos principales ofrecer una amplia variedad de productos de calidad a precios competitivos, brindar una experiencia de compra cómoda y satisfactoria, y promover prácticas sostenibles y responsables. Además, están comprometidos con el apoyo a las comunidades locales y a reducir su impacto ambiental.

EL OLIVAR DE NOEGA

## EL OLIVAR DE NOEGA

Es una tienda de productos gourmet en Gijón, que además cuenta con un punto de reciclaje de aceite usado de cocina. En este espacio, el ciudadano cuenta con un lugar donde depositar su aceite de cocina usado por el cual es recompensado, bien de manera inmediata o bien acumulando la compensación económica en una tarjeta de fidelidad.

ASINCAR

## ASINCAR

Tiene como misión, promover el desarrollo y la mejora de la industria agroalimentaria asturiana a través del fomento de la I+D+i, de la transferencia tecnológica y de conocimiento, contribuyendo de esta manera a potenciar la sinergia entre tradición e innovación.

panduru  
REPOSTERÍA CIRCULAR

## PANDURU

Es una empresa liderada por dos emprendedoras asturianas que transforma el pan excedente de panadería en deliciosa repostería, contribuyendo así a reducir el desperdicio alimentario y a cuidar Nuestra Tierra.





## Participantes de la Jornada

### Arriba:

- Adrián de la Torre, responsable de comunicación de El Olivar de Noega
- Romina Fernández, Técnico de gestión interna y salud laboral de Masymas
- Bruno de Lucas Herrero, tecnólogo de Asincar
- Ana Marcos Álvarez, socia cofundadora de Panduru.

### Abajo

- Guiomar Álvarez Reyes, gerente del Club de Calidad
- Santos Tejón, Concejal de Promoción Económica, Empleo, Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Gijón

ORGANIZA:



FINANCIA:

