
Barrios. Economía. Futuro.
www.maresmadrid.es
info@maresmadrid.es



This project is co-financed by the European Regional and Development Fund through the Urban Innovative Actions Initiative



DAR DE COMER y alimentar valores

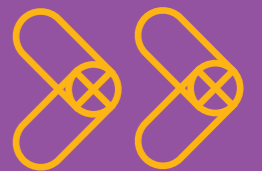
Consume economía social y solidaria
www.maresmadrid.es





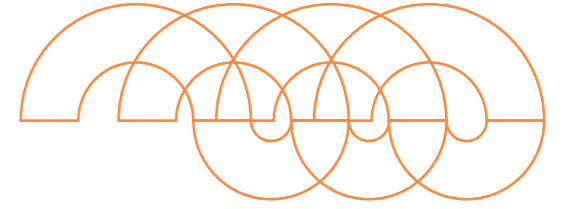
Existe una economía que prioriza las necesidades de la gente, el trabajo digno y el consumo responsable, que pone en el centro el bienestar de las personas y el medioambiente.

DESDE LA ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA





DAR DE COMER Y ALIMENTAR VALORES



En Madrid hay más de quince mil bares y restaurantes como el tuyo. Esto da una idea del peso tan significativo que tiene la hostelería en la economía local. Además, se trata de una de las actividades profesionales más exigentes en cuanto a horario y dedicación. En este contexto, la economía social y solidaria aporta una serie de propuestas susceptibles de mejorar el funcionamiento y el valor añadido de nuestras empresas.

La economía social y solidaria...

- es una forma de emprender colectivamente, de generar autoempleo de forma democrática y de apostar por una gestión que aumenta el conocimiento sobre la empresa, la capacidad de decisión y el compromiso con el proyecto.
- pone la cooperación y la ecología en el centro de la mesa, convirtiendo nuestra empresa en un agente clave para la recuperación de una erosionada cultura alimentaria.

- prioriza la calidad y los sabores, apostando por la pequeña producción de proximidad, por los productos de temporada y los menús saludables con ingredientes sostenibles.
- apuesta por la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena: consumo de energía eléctrica, envío con empresas de ciclo-mensajería ética, reciclaje de aceites y otros residuos...

La salud, la sostenibilidad ambiental, el consumo local y la democratización del sistema alimentario son una preocupación social creciente, que encuentran en la restauración un lugar donde desarrollarse. ¿Por qué no apostar por la economía social y solidaria, que contribuye a que la comida que servimos alimente otros modelos nutricionales, agrícolas y socioeconómicos?





CONSUMIR CON RESPONSABILIDAD

MARES Y EMPRESAS RESPONSABLES

El proyecto Mares impulsa empresas de economía social y solidaria que desarrollan su actividad en cinco sectores económicos: *alimentación, cuidados, energía, movilidad y reciclaje*. Estas iniciativas generan riqueza y puestos de trabajo con criterios basados en la igualdad, la sostenibilidad y la democracia, lo que redundará en el bienestar individual y colectivo.

Puesto que el consumo responsable es una responsabilidad tanto de las empresas como de los consumidores y consumidoras, aquí te presentamos algunas empresas que alimentan otros modelos económicos y con los que se puede empezar a tejer relaciones. Estos son solamente algunos ejemplos, en nuestra página web podrás ver otras iniciativas que se van sumando desde MARES (visita www.maresmadrid.es).

Anímate y consume economía social y solidaria.

¿CÓMO EMPEZAR?

Consumir economía social y solidaria





¿CÓMO EMPEZAR?

Consumir economía social y solidaria



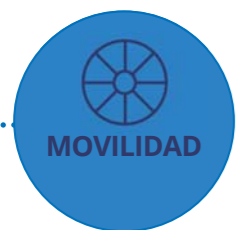
LA PÁJARA

Descripción: Somos un proyecto cooperativo de ciclomensajería en Madrid. Repartimos comida y productos ecológicos exclusivamente en bicicleta.

Qué ofrecen: Ofrecemos un servicio de entrega de comida a domicilio rápido y eficiente a través de un plataforma (y app) de código libre y fácil uso. El restaurante puede gestionar productos, carta, horario y más información. Además, entregamos productos desde pequeños proveedores y tenemos servicio de reparto de catering.

Contacto:

info@lapajaraenbici.com
@lapajaraenbici



QUESERÍA JARAMERA

QUESERÍA JARAMERA

Descripción: Elaboramos quesos artesanales a partir de leche de ovejas que pastan en la Comunidad de Madrid. Empleamos cuajo vegetal y sal marina sin refinar, en un proceso estrictamente manual para lograr un resultado único a nivel organoléptico.

Qué ofrecen: Elaboramos dos quesos de pequeño formato muy interesantes para servir individualmente: botón de queso (250g), que se puede acompañar de ajo negro, y Turbulencia (160g), ideal para servir con pan crujiente, crudités o patata cocida.

Contacto:

queserijaramera@gmail.com
tfno. 644732161





LA HUERTA DE LEO

Descripción: Somos una cooperativa familiar que, desde 2015, cultivamos cuatro hectáreas en el Parque Agroecológico Soto del Grillo, de Rivas Vaciamadrid. Nuestro objetivo es contribuir a la recuperación de la huerta tradicional y promover el consumo de alimentos saludables, sin químicos, respetuosos con el medio ambiente y repletos de sabor.

Qué ofrecen: Ofrecemos una gran variedad de hortalizas y frutas de temporada cultivadas de forma ecológica, productos elaborados y huevos ecológicos de calidad.

Contacto:

lahuertadeleo@gmail.com
www.lahuertadeleo.es
tfno. 636216164



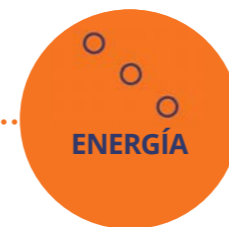
LA CORRIENTE

Descripción: Cooperativa madrileña de comercialización de energía eléctrica. Apostamos por una transición a un modelo energético ambiental y socialmente más sostenible.

Qué ofrecen: Suministramos energía eléctrica 100% renovable. También ofrecemos un estudio pormenorizado de la factura eléctrica y asesoramiento sobre la tarifa y potencia que mejor se ajusta a tus necesidades, así como servicios relacionados con la instalación de recarga de vehículos eléctricos o autoconsumo.

Contacto:

info@lacorrientecoop.es
@LaCorrienteCoop





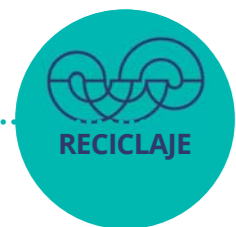
EL OLIVAR

Descripción: Gestionamos un piso de acogida para jóvenes sin hogar desde el año 1989 que incluye un programa de inserción socio-laboral para estos jóvenes en riesgo de exclusión social.

Qué ofrecen: Servicio gratuito de recogida de aceite vegetal usado que incluye: dotación de los materiales necesarios; recogida y transporte del aceite; entrega del aceite a un gestor autorizado para su posterior valorización; limpieza, conservación y mantenimiento de los contenedores y materiales utilizados para este fin.

Contacto:

asoc.elolivar@gmail.com
@AsocElOlivar



ECOSECHA

Descripción: Somos una productora de fruta y verdura ecológica certificada de temporada. Contamos con más de 80 referencias a lo largo del año. Producción eco concertada entre varios proyectos agroecológicos madrileños.

Qué ofrecen: Ofrecemos verdura y fruta ecológica de temporada de producción propia y de otros productores hasta completar una amplia oferta. Trabajamos con variedades locales, muy sabrosas y adaptadas al terreno.

Contacto:

info@ecosecha.es
tfno. 914741984 / 608505751





ALGAS LA PATRONA

Descripción: Comercializadora de algas gallegas de recolección manual y sostenible para su uso en cocina. La recolección se realiza de manera controlada y bajo autorización previa, asegurando su calidad y origen.

Qué ofrecen: Variedad de algas recolectadas en los fondos marinos de Galicia. Alga kombu, wakame, espagueti de mar, lechuga de mar y alga percebe. Todas ellas se presentan deshidratadas (50g) y en salazón (500g). Pueden consumirse en guarnición, ensaladas, salsas, arroces, potajes, guisos, etc.

Contacto:

hola@algaslapatrona.com
[@algaslapatronaseaweed](https://www.instagram.com/algaslapatronaseaweed)



CERVEZAS LA GABARRERA

Descripción: Cerveza artesana, la única con certificado ecológico de la Comunidad de Madrid, auditada como de comercio justo y producida por una cooperativa de iniciativa social y desarrollo territorial sin ánimo de lucro.

Qué ofrecen: Cervezas de cinco tipos (IPA, American Brown Ale, Bitter y variedades de temporada), con servicio de entrega propio y personalizado. Catas, maridajes y actividades relacionadas. También personalizamos los envases a gusto del consumidor.

Contacto:

info@cervezasgabarrera.com
[cervezasgabarrera.com](https://www.cervezasgabarrera.com)
tfno. 648229694





TÓMATE LA HUERTA

Descripción: Tómate La Huerta es un proyecto de producción ecológica de hortalizas en Torremocha de Jarama. Cultivamos distintas hortalizas de temporada en nuestra finca de 2 ha y nuestros invernaderos.

Qué ofrecen: Trabajamos con variedades tradicionales de la sierra de Madrid. Creemos que es importante recuperar los sabores y características de antaño adaptándose a las necesidades actuales. Tenemos hasta 100 variedades distintas de hortalizas a lo largo del año.

Contacto:

tomatelaHuerta@gmail.com
www.tomatelaHuerta.com
tfno. 656830943 / 655914759



NICE TO EAT YOU

Descripción: Nice To Eat You es una plataforma web en la que los comercios de hostelería y tiendas de alimentación pueden dar salida de manera cómoda a sus productos o alimentos excedentes.

Qué ofrecen: Se trata de una solución ganadora para todas las partes: los comercios sacan provecho de lo que a día de hoy son pérdidas, los usuarios consiguen comida en perfecto estado a precios reducidos, y entre todos luchamos contra el desperdicio de alimentos.

Contacto:

info@nicetoeatyou.es
@nicetoeatyouapp



DAR DE COMER
y alimentar
valores



CONSUME
ECONOMÍA
SOCIAL Y
SOLIDARIA



Más información en:
www.maresmadrid.es