



**FLAX+KALE**

**We're hungry  
for actions,  
not words.**

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2022



|    |  |    |
|----|--|----|
| 01 | <b>Unas palabras de Jordi Barri</b>      | 04 |
| 02 | <b>Así entendemos la sostenibilidad</b>  | 06 |
| 03 | <b>Nuestra historia</b>                  | 08 |
| 04 | <b>Flax &amp; Kale de un vistazo</b>     | 10 |
| 05 | <b>Certificaciones y Reconocimientos</b> | 15 |
| 06 | <b>Plan Net Zero 2030</b>                | 16 |
| 07 | <b>El reto de la circularidad</b>        | 18 |
| 08 | <b>Otros proyectos</b>                   | 20 |
| 09 | <b>In memoriam</b>                       | 22 |

# Unas palabras de Jordi Barri

Visto en perspectiva, 2022 ha sido un muy buen año en TCFK. Hemos logrado cerrar nuestra primera ronda de financiación por un total de 21,7 M€, dando entrada a Javier Rubi y Didac Lee en representación de un reducido número de inversores, entre los que destacan importantes empresarios, Family Offices, artistas y deportistas de élite del país. Gracias a este impulso, hemos logrado crecer un +60% vs 2021, situándonos en una cifra de negocio total de 16 M€, muy por encima de los 13,5 M€ del mejor año histórico del Grupo en prepandemia en 2019.

Hemos materializado la diversificación total del negocio, sumando al core business de Hostelería dos nuevas patas como son el negocio de Beverages, especializando e incrementando significativamente la capacidad productiva de la Planta de 6.500m2 de Bell-Iloc, y el de Food, con la recientemente adquirida nueva Planta de 10.000 m2 de Fraga. Hemos seguido reclutando con fuerza y mejorando nuestros procesos de gestión y de operaciones, sentando las bases de nuestro nuevo Plan Estratégico de fuerte crecimiento para el período 2023-25.

Como veréis de forma detallada en esta Memoria, nuestros esfuerzos en términos de sostenibilidad también han sido especialmente relevantes, llegando de forma capilar a un número cada vez mayor de departamentos y de stakeholders. El liderazgo de Mar Barri en esta área nos aporta el talento y la visión a largo plazo para que nuestro propósito empresarial se pueda desplegar con todo su esplendor y de forma sostenible en todos los aspectos, empezando por la sostenibilidad económico-financiera y siguiendo con todas las inversiones necesarias para que esta materia no sea un adorno del tipo 'nice to have', sino una parte muy relevante de nuestro rumbo, de nuestro norte.

Pero, sin lugar a duda, el hecho más relevante de todo 2022, una fecha que siempre llevaremos en nuestros recuerdos, fue el fallecimiento de nuestro fundador, Ramon Barri, el pasado 22 de diciembre de 2022. Es a él a quien quiero dedicar la columna de este año, con las siguientes palabras escritas directamente desde el corazón:

*Padre,*

*Un hijo nunca está preparado para escribir estas palabras pero, en tu caso, todavía me resulta mucho más difícil. Tú me has enseñado a ser humilde, a ser buena persona, a tratar a los demás con respeto... tú y "la Mare" me habéis enseñado que la familia es lo más importante en la vida, por encima de todo lo demás. Tú me has enseñado el significado de la palabra "amor incondicional".*

*Hemos creado una piña inquebrantable que ha dado muchas semillas que hemos sabido sembrar con esfuerzo e ilusión, y algunas de estas semillas han ido creciendo desde la tierra, poco a poco, hasta crear la increíble empresa que tenemos hoy en día. Una empresa con propósito y que, como tú siempre decías, "siempre irá a favor del tiempo y del destino".*

*Hoy todavía no sé cómo, pero haré que este evento tan triste y sobrecogedor sirva para crecer tanto personal como profesionalmente. Sirva para hacernos más fuertes, trabajar más unidos y con propósito, para conseguir todos los objetivos que nos proponamos. Te lo dedicaremos a ti, Padre, y a todo tu legado.*

*Cuando una persona tan excepcional como tú nos abandona, el agujero es muy grande y el abismo parece insuperable. Pero las grandes personas dejan huella y, si sabes escuchar y entender, dejan grandes aprendizajes. Ten por seguro que tu conocimiento, tu esencia, se ha quedado con todos nosotros y, junto a tu energía desde allá arriba, será el faro que siga guiando nuestras vidas.*

*¡Te quiero y solo espero reencontrarte algún día formando parte conjunta de la energía eterna!*

Tu hijo, Jordi.

Jordi Barri Carles  
CEO

UNAS PALABRAS DE JORDI BARRI



# Así entendemos la sostenibilidad



**“Flax & Kale es una empresa de restauración y alimentación saludable que tiene como misión impulsar el cambio a través de la alimentación sabrosa, sana y sostenible.”**



## Alimentación flexitariana: nuestro compromiso con la salud y el planeta

En el ámbito de la alimentación, existe una estrecha relación entre lo que comemos, cómo se produce y su impacto en nuestro bienestar y el medio ambiente. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), aproximadamente un tercio de las emisiones de gases de efecto invernadero causadas por los humanos están relacionadas con la comida. Siendo el ganado, especialmente el vacuno, responsable del 14.5% de estas emisiones.

Además, enfrentamos desafíos significativos en la salud global, como la obesidad y las enfermedades cardiovasculares, que están estrechamente vinculados a una mala alimentación y al consumo excesivo de carnes rojas. De acuerdo con AESAN, en España, el 40% de los niños entre 6 y 9 años padecen sobrepeso u obesidad.

En este contexto, consideramos de vital importancia promover y difundir la alimentación flexitariana. Esta dieta se basa en un 80% de alimentos de origen vegetal y un 20% de proteína animal. En nuestro caso, proveniente de fuentes sostenibles certificadas, como huevos ecológicos y salmón salvaje de Alaska. Por otra parte, priorizamos ingredientes naturales e integrales, sin refinar, y los cocinamos utilizando métodos saludables que preservan las propiedades nutricionales de cada alimento.

En Flax & Kale, nos esforzamos por ser parte de la solución y creemos que la alimentación puede ser un poderoso catalizador para mejorar la salud de las personas y del planeta. Tenemos la oportunidad de innovar y ofrecer alimentos más saludables y menos perjudiciales para el medio ambiente, sin renunciar al placer gastronómico.

Para cumplir con nuestra misión, integramos la sostenibilidad en todas las áreas de la empresa. Respalados por la certificación B Corp y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas como principales marcos de referencia y guías de acción:

✓ En 2019, nos convertimos en la primera empresa de restauración en España en obtener la certificación B Corp.

✓ Dentro de los 17 objetivos globales establecidos por la ONU en 2015, trabajamos directamente en el ODS 3: Salud y bienestar.

La alimentación flexitariana nos permite abordar de manera efectiva tanto la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero como la promoción de una alimentación saludable. Juntos, podemos marcar la diferencia y construir un futuro más sostenible para todos.

Mar Barri Carles  
Responsable de Sostenibilidad

# Nuestra historia

1979

**Paradís, Lleida**  
Primer restaurante vegetariano de Cataluña.



2011

**Teresa Carles Barcelona**  
Restaurante ovo-lácteo vegetariano. Comer sano no tiene por qué ser aburrido.



2010

**Jordi Barri & Mar Barri**  
La segunda generación se une al proyecto y acelera su crecimiento.



2014

**Nace FLAX & KALE**  
La revolución. Introducción del concepto de restaurante flexitariano por primera vez en España.



2018

**Primeras producciones** de kombucha Flax & Kale.

2017

**Flax & Kale Passage**  
Restaurante certificado por la "Asociació de Celíacs de Catalunya" siendo 100% gluten-free.



2021

**Consolidación como marca omnicanal y multicategoría**  
Introducción de carnes y quesos plant based, platos preparados, kombucha y restaurantes.

2019

**Certificación B CORP**  
Primera cadena de hostelería en España en recibir el certificado.



2022

Apertura **Flax & Kale Trafalgar** (Madrid) y del nuevo centro productivo en **Fraga**.



# Flax & Kale de un vistazo

**15.567.000€**

Facturación

**22 M€**

Ronda de financiación



# Somos una marca omnicanal



Flax & Kale Tallers



Flax & Kale La Roca Village



Flax & Kale Passage



Teresa Carles Lleida



Teresa Carles Barcelona



Flax & Kale Trafalgar

**Restaurantes:**  
vegetarianos & flexitarianos

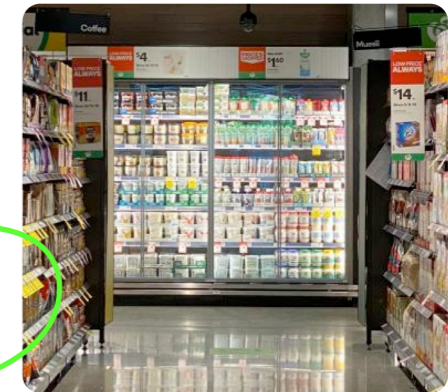
**E-commerce**



**Delivery**



**Retail**



## Cientes retail



# Somos una marca multicategoría

En nuestros restaurantes hemos apostado por la producción propia de todos los productos que ofrecemos. En este sentido y, a raíz de la pandemia, analizamos aquellos que podían aportar valor en el Gran Consumo y estas fueron las cuatro categorías elegidas:

## Kombucha

Una alternativa saludable a los refrescos actuales.



## Plant-based cheeses

Alternativas vegetales a los quesos aptos para intolerantes a la lactosa y con menos impacto ambiental.



## Plant-based meats

Proteínas y alternativas vegetales que ayudan a reducir las emisiones de CO2 de la industria cárnica.



## Ready meals

Para hacer más cómoda y fácil la transición a una dieta flexitariana.



Con las alternativas a la carne producidas en 2022, hemos logrado:

148.163.024 L.

Ahorro agua

CO2

221.337 kg de CO2 eq

Ahorro emisiones CO2

# Cuando das lo mejor de ti, la vida te recompensa

## Certificaciones / Colaboraciones



B Corp



Biosphere - Segundo año de certificación



CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial)



Pyme Innovadora



Barcelona + B



Barcelona + Sostenible



Compromís Plàstic Zero



Associació Celíacs de Catalunya

## Premios



Sabor del Año 2022  
Otorgado a 11 de nuestros productos



Premio Club de Marketing  
Mejor Empresa del Año 2022



Best Beverage - Plant Based Taste Awards 2022



Catalonia Exponential Leader del 2022 por parte del Departament d'Acció de la Generalitat



Premios Men's Health  
Bebida saludable: Dragon Lemonade




Placeholder for award text.



# Plan Net Zero 2030



## Emisiones de 2022


**Alcance 1:** 629,53 Tn CO<sub>2</sub>eq  
**Alcance 2:** 0,07 Tn CO<sub>2</sub>eq  
**Alcance 3:** 7.235,98 Tn CO<sub>2</sub>eq

### Medición de la huella de carbono de 2022

En 2021, nos unimos a la iniciativa Plan Net Zero 2030 impulsada por la comunidad B Corp. Esta iniciativa se basa en un compromiso firme y la creación de un plan de acción para lograr la neutralidad de carbono de las empresas en 2030, 20 años antes que el objetivo establecido por la ONU en el "Pacto Verde Europeo".

Hemos calculado los tres alcances de emisiones de carbono del grupo (restaurantes, oficinas y fábrica) del año 2022, siguiendo nuestro plan de acción.

La huella de carbono del grupo Flax & Kale (contabilizando el alcance 1, 2 y 3) asciende a **7.865,57 T CO<sub>2</sub>eq**.

## Compensación de emisiones de 2021



**50% del alcance 1 y 2:**  
 321,66 Tn CO<sub>2</sub>eq  
**Total árboles plantados:**  
 11.442 árboles

Siguiendo con nuestro plan Net Zero, este 2022 hemos plantado un total de **11.442 árboles** que suponen la compensación de **321,66 Tn CO<sub>2</sub>eq** (la mitad de nuestras emisiones de Alcance 1 y 2 de 2021).

Para hacerlo, colaboramos con la entidad sin ánimo de lucro Tree Nation que ofrece a ciudadanos y empresas la posibilidad de plantar árboles alrededor del mundo para compensar las emisiones de CO<sub>2</sub>.

En el primer semestre de 2023, se instalarán placas solares en las cubiertas de las fábricas de Bell-Lloc d'Urgell y Fraga como parte de las medidas de reducción de la huella de carbono. Con esta instalación fotovoltaica de autoconsumo cubriremos el 40% del total necesario para realizar nuestra actividad.

Desde 2019 sólo hemos contratado energía de fuentes renovables, apostando así por energía limpia, abundante y respetuosa con el medio ambiente.

# El reto de la circularidad

2018

Incorporación de botellas compuestas de plástico reciclado (R-PET) a la categoría de zumos cold-pressed y cremas.

2019

Sustitución de todos los envases take-away de los restaurantes por envases compostables.

2020

Lanzamiento de un novedoso envase elaborado con film biodegradable para nuestros snacks y granolas.

2021

Colaboración con Bumerang para impulsar el retorno de envases y reducir el consumo de packaging de un solo uso.

Incorporación de una nueva barqueta para las carnes y los quesos plant-based que reduce entre un 80% y un 90% el uso de plástico.

2022

## 2022: Apostamos por la circularidad

En las últimas décadas ha aumentado la tendencia masiva de envasado de productos alimentarios y se está poniendo de manifiesto las consecuencias ambientales que esto implica. Según Greenpeace, solo el 9% del plástico producido y consumido a nivel mundial se ha reciclado, el 12% se ha incinerado y el 79% ha terminado en vertederos o en el medio ambiente.

En este contexto, durante 2022 hemos trabajado para idear e implementar sistemas de circularidad para nuestros envases y transformar el sistema hacia uno más respetuoso y sostenible. Estos son algunos de nuestros proyectos en 2022:

### 1 Prueba piloto para la reutilización de las botellas de kombucha

En octubre de 2022, iniciamos una colaboración a largo plazo con el objetivo de prolongar el ciclo de vida de las botellas de kombucha que se consumen en nuestros restaurantes de Barcelona. En esta iniciativa, trabajamos en conjunto con la start-up POTS, encargada de la logística de retorno e higienización de las botellas.

El propósito de este piloto es reutilizar todas las botellas consumidas en los restaurantes para evaluar el sistema y, en el futuro, poder expandirlo a las botellas utilizadas en los hogares y adquiridas en grandes superficies.

### 2 Colaboración con Re-pot market: el supermercado online sin plásticos

En mayo de 2022 iniciamos la colaboración con la start-up Re-pot market, incorporando la kombucha en su gama de productos con envase reutilizable. Re-pot market es un supermercado online que comercializa todos sus productos en envases reutilizables, y que, tras su consumo, los recupera e higieniza para volverlos a utilizar.

**Durante el último trimestre de 2022, hemos recuperado un total de 3.456 botellas de kombucha consumidas en nuestros restaurantes.**

### 3 Colaboración con Elisava

Durante este año 2022, hemos colaborado con la Facultad de Diseño e Ingeniería Elisava de Barcelona en el desarrollo de dos asignaturas:

- Análisis del ciclo de vida de tres de nuestros envases actuales: platos preparados, botellas de kombucha y barquetas de carnes y quesos plant-based.

- Ideación del envase de un nuevo producto con criterios de ecodiseño.

Estos proyectos nos permiten trabajar en conjunto con el sector académico para desarrollar envases más respetuosos con el medio ambiente y reducir su impacto. Además, impulsamos y apoyamos el talento joven.

### 4 Implementación de tappers reutilizables para la comida de las oficinas de Barcelona

En nuestro compromiso por reducir los residuos, hemos implementado un sistema de envases reutilizables para los menús de medio día en las oficinas de Barcelona. Gracias a esta medida, hemos logrado ahorrar un total de 11.700 envases de un solo uso.



**Somos conscientes de que los envases suponen uno de los principales retos en la sostenibilidad de la Industria Alimentaria. Por ello, año tras años, hemos ido implementando medidas de mejora con el objetivo de reducir nuestro impacto en el medio ambiente.**

# Otros proyectos

## Abril

➤ Implementación de la herramienta de recursos humanos Payflow que permite a nuestros trabajadores disponer fácilmente de adelantos de nómina y formación en gestión financiera personal.

➤ Reconocimiento United for Sustainability otorgado por Alimentaria, la mayor feria profesional internacional de la industria de alimentos, bebidas y gastronomía.



## Mayo

➤ Participación en el Health Hackers Meeting by Xevi Verdaguer. Evento de referencia en la investigación y divulgación de un estilo de vida más saludable.

➤ Implementación de Cobee, herramienta que facilita la gestión de beneficios a nuestros empleados.



## Junio / Julio / Agosto

➤ Durante el verano, llevamos a cabo una campaña con nuestro food truck promoviendo y ofreciendo productos de proteína vegetal en diversos festivales de música. Algunos de los festivales en los que hemos participado son:

- Vida (Vilanova i la Geltrú)
- Paraíso (Madrid)
- White Summer (Costa Brava)

## Septiembre

➤ Participamos en la carrera anual "Cursa Aspros: Nosaltres també podem" organizada por Aspros, una fundación que promueve la inserción de trabajadores con capacidades diferentes. Nuestra participación tiene como objetivo visibilizar la importancia de la inclusión en las empresas y apoyar esta causa.



➤ Participación en el festival Brunch in the Park con la acción Kombucha solidaria y la donación de toda la recaudación a la Fundación Social Fooding.



➤ Inauguramos el nuevo Restaurante Flax & Kale en Madrid, y estamos orgullosos de anunciar que todo el equipo del restaurante está vestido con prendas confeccionadas por Circoolar, una empresa B Corp comprometida en reducir y mejorar el impacto medioambiental y social de la industria textil.

## OTROS PROYECTOS

## Septiembre

➤ Desde septiembre de 2022 hasta el final de la temporada, Teresa Carles prepara en vivo cada jueves una receta vegetariana con ingredientes de estación en el programa "Tot es mou" de TV3. Esta es una manera adicional de difundir información sobre una alimentación saludable, sabrosa y sostenible.



Encuentra las recetas aquí:

<https://www.ccma.cat/cercador/?profile=portalunic&text=teresa+carles+tot+es+mou>

## Octubre

➤ Participamos en la primera edición de Raimat Arts Festival. Un festival ideado para recaudar fondos para la fundación comunitaria Raimat que realiza una labor remarcable tanto social como medioambiental en la Provincia de Lleida.



➤ El 11 de Octubre es el día de la Hostelería y lo celebramos a lo grande homenajeando a nuestros equipos de sala y cocina.

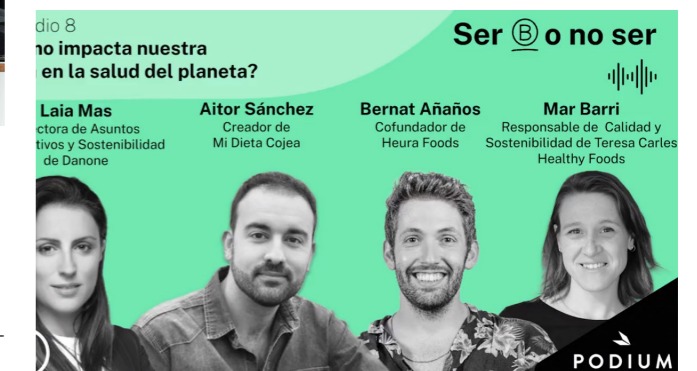


## Noviembre

➤ Iniciamos las formaciones sobre el desperdicio alimentario para los alumnos de la iniciativa "Cuinant Oportunitats" de la Asociación Mescladís. Esta colaboración tiene como objetivo incorporar a estos alumnos en riesgo de exclusión en nuestros restaurantes.



➤ Mar Barri, Responsable de Sostenibilidad, participa en el podcast "Ser B o no ser" del movimiento B Corp en el episodio que trata sobre los desafíos en el ámbito de la alimentación.



➤ Participamos en el encuentro Circular Heroes que reúne a diferentes actores de la industria alimentaria para abordar los retos de la circularidad de los envases e iniciar nuevos proyectos.

➤ Participamos en la Caminada Solidària 'Directe al Cor' y en la cena solidaria de Navidad organizada por Ametller Origen. En este evento, se logró recaudar un total de 20.000€ destinados a La Marató de TV3, cuyo objetivo fue sensibilizar e impulsar la investigación científica en el ámbito de las enfermedades cardiovasculares.

## Diciembre

➤ Mejoramos el canal de denuncias de nuestra empresa, ahora disponible en nuestra página web tanto para los empleados como para cualquier persona externa a la compañía.

➤ Lanzamos la iniciativa navideña de postres solidarios en nuestros restaurantes, mediante la cual recaudamos fondos anualmente para apoyar a la asociación "Banc dels Aliments".

➤ Iniciamos un proyecto en colaboración con la Fundació Portolà para reutilizar delantales obsoletos de Flax & Kale. Mediante el diseño y la confección de nuevos delantales con estilo "patchwork", buscamos darles una segunda vida a estos delantales y reducir el desperdicio.

# In memoriam

IN MEMORIAM



"La Paz empieza en el corazón de todos los seres humanos y, la vida, es el mayor y más bello de todos los regalos. Si te levantas cada día con el punto de consciencia como para tener esto claro, ¡ya has ganado!"

Ramon Barri Paul

1952-2022



Creemos en la importancia de establecer alianzas y colaborar con asociaciones y empresas que comparten nuestros valores, con el objetivo de impulsar un cambio en el sector empresarial. En este año 2022, hemos trabajado con las siguientes empresas del movimiento B Corp.

A todas ellas, ¡muchas gracias!

Triodos  Bank

**ROBINGOOD**  
ALIMENTOS CON ALMA

LA NEWYORKINA

baia

  
Circoolar  
ETHICAL WORKWEAR

BUMERANG

  
DELICIOUS  
& SONS  
SINCE 2006  
A FAMILY OF FLAVORS

**SLEEPN**  
ATOCHA

holaluz

ocean  52

roman reputation matters

firma

TETÉRUM



ReBottle

 GoodNews

INCAPTO

Revista impresa con Shiro Echo 100% Recycled.  
Papel fabricado con fibra 100% recicladas.



# FLAX+KALE

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2022