



# LO QUE HEMOS APRENDIDO



Además de saborear y preparar, de buscar y descubrir, de intentar y experimentar, de servir y sonreír, también hemos aprendido algunas cosas en estos años. Aventurándonos a lo desconocido, hemos descubierto que la gran curiosidad y ese placer por lo nuevo, es algo que queremos seguir compartiendo con ustedes para que sigamos aprendiendo juntos.



Hemos aprendido la importancia de fomentar carreras de vida para las personas dentro de Wok. Por eso procuramos generar espacios de crecimiento y aprendizaje, no sólo en su trabajo, sino también en el ámbito personal. Con este propósito, hemos logrado crear oportunidades de trabajo para muchas personas de diferentes regiones de Colombia y hemos descubierto que con una pregunta sencilla sobre dónde nacimos podemos reconocer la diversidad y alegría que enriquece nuestra labor diaria.

A través de los años nos hemos encontrado con pequeñas comunidades de agricultores que nos proveen ingredientes de calidad y con quienes hemos explorado el cultivo local de ingredientes de Asia, aprovechando la coincidencia de latitud entre Colombia y el sudeste asiático.

Juntos asumimos el reto de acercar culturas lejanas y así poder disfrutar hoy de algunos ingredientes asiáticos producidos localmente. Estas relaciones de confianza, colaboración y amistad con nuestros proveedores, nos han permitido conocer el origen de los ingredientes que llegan a Wok, para luego usarlos en la preparación diaria de las recetas que son la esencia de los sabores de nuestro menú.

Hemos compartido con ustedes nuestra inquietud sobre el consumo responsable, sobre esas pequeñas acciones que al volverse colectivas generan cambios, como cuando buscamos alternativas de empaques más amigables con el ambiente o servilletas elaboradas con fibras recicladas, cuando tomamos la energía renovable del sol para transformarla en electricidad, cuando les contamos que nos encanta verlos con bigotes después de tomarse su bebida o cuando celebramos que llegan a Wok en bici porque decidieron dejar el carro en casa.

Creemos que con el paso del tiempo hemos aprendido a conectarnos, no sólo con nuestros clientes, sino también con los lugares y comunidades a donde Wok ha llegado, para convertirnos en un vecino más y así poder compartir las ideas, preocupaciones y aprendizajes construidos en estos años de trabajo.

Aprendimos la importancia de buscar todos los días la mejor forma de cerrar los ciclos de muchos de los materiales que utilizamos en nuestro trabajo, como papel, palitos, vidrio, entre otros. Por ejemplo, una de ellas es la entrega del aceite utilizado para que sea transformado en biocombustible.





Si bien los años que tenemos no son tantos y las lecciones aprendidas han sido innumerables, las ganas de seguir conociendo, descubriendo y aprendiendo son enormes. Sólo nos queda esperar volver a verlos por acá y que tengamos mucho tiempo por delante para seguir compartiendo historias.

## PESCA RESPONSABLE

Desde 2008 hemos trabajado con comunidades de pescadores artesanales en la implementación de prácticas de pesca responsable, como el uso de artes de pesca selectivas y de bajo impacto. Procuramos que nuestro pescado fresco no esté amenazado o en peligro de extinción, respetando además su talla de madurez.

Gracias a este esfuerzo conjunto, obtuvimos en 2017 y en 2019 un reconocimiento a la comercialización responsable de pescado de mar. También hemos aprendido que algunos de los pescados que utilizamos sólo están disponibles durante algunas temporadas del año, debido principalmente a sus características naturales. Los peces cultivados han surgido como una alternativa que permite disminuir el impacto sobre los recursos pesqueros, es por esto que algunos de nuestros pescados provienen de la acuicultura.

