Practical Exercise Template / 1

Co-funded by the European Union

Co- financiado por la Unión Europea (2023-2-ES01-KA210-VET-000180154). No obstante, las opiniones expresadas son responsabilidad exclusiva de los autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la Unión Europea o del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE). Ni la Unión Europea ni el SEPIE son responsables de ellos.

Plantilla de ejercicios prácticos

Nombre del ejercicio: Información sobre el restaurante GreenBite

Tarea 1: Comprender el impacto de la empresa Cotton Denim Jeans y la industria de la moda

DescripciónInformación sobre el restaurante GreenBite

Información general sobre la empresa:

Nombre de la empresa: GreenBite

Año de creación: 2016

Misión: Ofrecer una experiencia gastronómica sostenible y saludable dando prioridad a los ingredientes locales y a las prácticas responsables que beneficien tanto al medio ambiente como a las comunidades locales.

Número de restaurantes: 30 locales en varias ciudades de Europa, como Londres, Berlín, Ámsterdam y Barcelona.

Demografía de los clientes: Principalmente clientes jóvenes (de 18 a 40 años) y familias interesadas en la sostenibilidad, la salud y la alimentación ética.

2. Datos de la cadena de suministro:

Proveedores:

- Proveedores locales: el 75% de los ingredientes proceden de granjas y productores locales situados en un radio de 150 km de cada restaurante.
- Proveedores no locales: el 25% procede de fuentes sostenibles de otras partes de Europa (por ejemplo, aceite de oliva de España, quesos de Francia).

Prácticas de abastecimiento:

- Políticas de compra que den prioridad a la producción ecológica y sostenible, centrándose en la agricultura regenerativa.
- Acuerdos con los agricultores locales para garantizar precios justos y condiciones de trabajo decentes.

3. Datos operativos:

Flujo de alimentos:

- Residuos a la recepción: 4% (de productos dañados o no aceptados).
- Residuos en la preparación: 12% (recortes de verduras, restos de comida).
- Residuos al servir: 8% (platos sin comer).
- Desperdicio total: Aproximadamente el 24% de los alimentos recibidos.

Uso del plástico:

- Plásticos utilizados: 40.000 envases de plástico y 80.000 utensilios desechables al año en todos los restaurantes.

Co-funded by the European Union

Co- financiado por la Unión Europea (2023-2-ES01-KA210-VET-000180154). No obstante, las opiniones expresadas son responsabilidad exclusiva de los autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la Unión Europea o del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE). Ni la Unión Europea ni el SEPIE son responsables de ellos.

- Iniciativas de reducción: Uso de envases biodegradables y utensilios compostables en el 70% de las operaciones.

Consumo de energía:

- Consumo medio: 25.000 kWh por restaurante y mes.
- Fuentes de energía: 50% de energía renovable (solar y eólica) y 50% de fuentes no renovables.

4. Datos sobre residuos:

Estadísticas de desperdicio de alimentos:

- Cantidad total de residuos: 120.000 kg de alimentos desperdiciados al año.
- Destinos de los residuos: 50% va a vertederos, 40% se compostan, 10% se donan a bancos de alimentos.

Análisis de plásticos:

- Impacto medioambiental: Los plásticos desechables tardan hasta 500 años en descomponerse. GreenBite calcula que cada restaurante genera 900 kg de residuos plásticos al año.

Prácticas de reciclaje:

- Tasa de reciclaje actual: Se recicla el 30% de los materiales reciclables (papel, cartón), con un programa de reciclaje implantado en cada sede.

5. Datos sociales y éticos:

Iniciativas de responsabilidad social:

- Colaboraciones: GreenBite colabora con organizaciones locales de cada ciudad para ofrecer comidas a los necesitados y programas educativos sobre nutrición y sostenibilidad en las escuelas.

Condiciones laborales:

- Política de diversidad: El 55% de la plantilla está compuesto por mujeres y minorías.
- Beneficios para los empleados: Formación en sostenibilidad y programas de desarrollo profesional, así como horarios de trabajo flexibles.

6. Datos sobre innovación y circularidad:

Proyectos de innovación:

- Iniciativas sostenibles: Puesta en marcha de un programa de reducción de residuos que ha disminuido los residuos totales en un 15% en el último año mediante donaciones y compostaje.

Investigación sobre buenas prácticas:

- Estudio sobre la viabilidad de un sistema de retorno de contenedores reutilizables, que ha mostrado un buen potencial de aceptación por parte de los clientes.

Evaluación de oportunidades:

- Posibilidad de asociarse con empresas locales de reciclaje y compostaje para mejorar la circularidad de los residuos.

Co-funded by the European Union

Co- financiado por la Unión Europea (2023-2-ES01-KA210-VET-000180154). No obstante, las opiniones expresadas son responsabilidad exclusiva de los autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la Unión Europea o del Servicio Español para la Internacionalización de la Educación (SEPIE). Ni la Unión Europea ni el SEPIE son responsables de ellos.