

# eco Ai circular



## Practical Exercise Template / 2



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

#### Descripción de GreenBite

GreenBite es una innovadora cadena de restaurantes dedicada a la sostenibilidad y la responsabilidad social, que ofrece una experiencia gastronómica única y consciente. Fundada con la visión de redefinir el sector de la restauración, GreenBite se compromete a ofrecer platos sanos y deliciosos elaborados con ingredientes locales y de temporada. La empresa da prioridad a la calidad y frescura de los alimentos colaborando con agricultores y proveedores locales, lo que minimiza eficazmente la huella de carbono asociada al transporte de los productos.

#### Compromiso con la sostenibilidad

En su afán por ser un modelo a seguir en sostenibilidad, GreenBite aplica prácticas que promueven una economía circular, reducen el desperdicio de alimentos y eliminan los plásticos de un solo uso. En la actualidad, la cadena de restaurantes ha detectado que aproximadamente el 30% de los alimentos preparados en sus cocinas se desperdicia, lo que supone unos 2.500 kg al mes. Para hacer frente a este problema, GreenBite ha puesto en marcha un completo sistema de gestión de inventarios con el que pretende reducir el desperdicio de alimentos en un 40% en el próximo año. Además, GreenBite utiliza unos 15.000 artículos de plástico de un solo uso al mes y se ha fijado el objetivo de reducirlo en un 60% para 2025 mediante la adopción de envases compostables e incentivos a los clientes para que utilicen recipientes reutilizables.

#### Participación y educación de los clientes

Los restaurantes GreenBite están concebidos como espacios que fomentan la educación ambiental, ofreciendo iniciativas para informar a los clientes sobre el impacto de sus elecciones alimentarias e inspirarles para que adopten hábitos más sostenibles. La cadena de restaurantes puso en marcha un programa de "Cocina Comunitaria" en 2023, con la participación de más de 800 residentes locales en talleres centrados en la cocina sostenible y la nutrición emergente.

A través de estos talleres, los participantes aprenden a preparar comidas sanas minimizando los residuos y utilizando ingredientes locales. Además, GreenBite ha



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.

donado alrededor de 1.200 comidas a los bancos de alimentos locales, reforzando así su compromiso con la responsabilidad social y haciendo frente a la inseguridad alimentaria en el brindis comunitario.

### Iniciativas de economía circular

En su compromiso por mejorar la circularidad, GreenBite ha establecido un programa de compostaje que procesa aproximadamente 1.800 kg de residuos orgánicos al mes. El objetivo es aumentar esta cifra en un 60% el año que viene, y utilizar el compost producido en los huertos comunitarios locales, creando así un sistema de circuito cerrado tostado.

Además, el restaurante está explorando un programa de envases retornables destinado a reducir los residuos de envases en un 35% en los próximos dos años, promoviendo prácticas sostenibles tanto entre los proveedores como entre los clientes Emerging.

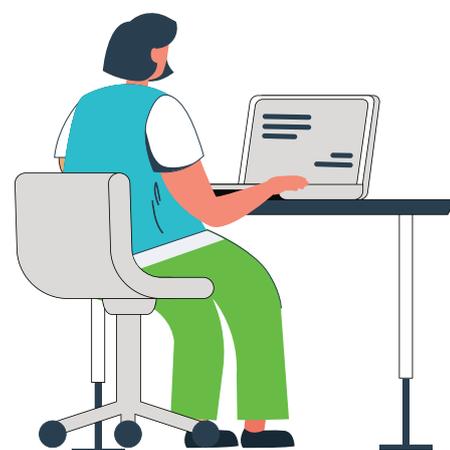
### Innovación y transparencia

Centrada en la transparencia y la innovación, GreenBite no sólo se adapta a las tendencias del consumo responsable, sino que se posiciona como líder en la creación de un futuro más ecológico y saludable para todos. La empresa publica un informe anual de sostenibilidad en el que detalla sus prácticas de abastecimiento, sus iniciativas medioambientales y sus avances hacia los objetivos de sostenibilidad. En su último informe, GreenBite destaca una reducción del 15% de las emisiones de carbono durante el año pasado, lo que demuestra aún más su compromiso con la transparencia y la responsabilidad.

### Recursos adicionales

Para más detalles, puede consultar los siguientes recursos:

1. Asociación de Restaurantes Sostenibles - Ofrece información sobre prácticas sostenibles en el sector de la restauración: <https://www.sra.org.uk/>
2. Instituto de Recursos Mundiales: Food Loss and Waste Protocol - Un marco útil para comprender el desperdicio de alimentos: <https://flwprotocol.org/>



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.