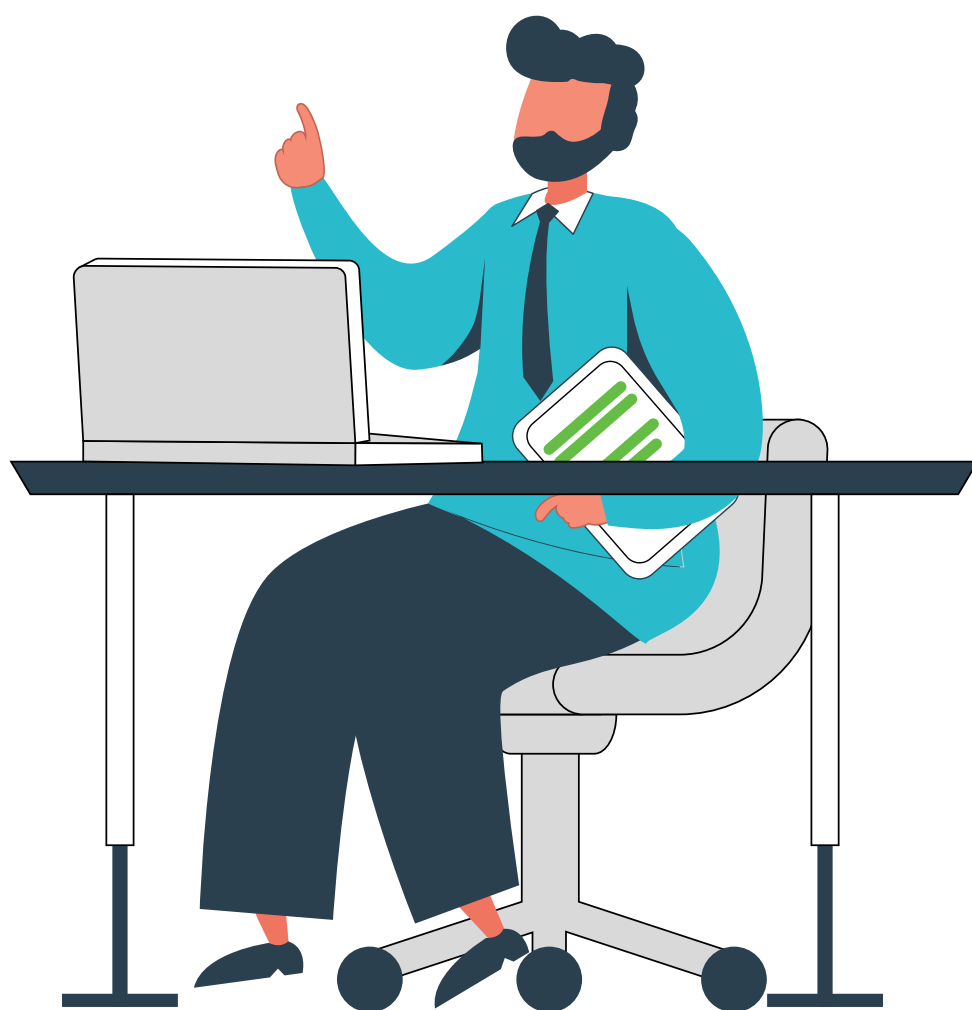


eco Ai circular



Plantilla d'exercici pràctic / 1



Co-funded by
the European Union

Cofinançat per la Unió Europea (2023-2-ES01-KA210-VET-000180154). Les opinions i punts de vista expressats són, tanmateix, únicament les de l'autor o autors i no reflecteixen necessàriament les de la Unió Europea o les del Servei Espanyol per a la Internacionalització de l'Educació (SEPIE). Ni la Unió Europea ni el SEPIE se'n poden fer responsables.

Plantilla de l'exercici pràctic

Nom de l'exercici: Informació del restaurant GreenBite

Tasca 1: Comprensió de l'impacte de l'empresa de texans de cotó i la indústria de la moda

Descripció

Informació del restaurant GreenBite

Informació general de l'empresa:

Nom de l'empresa: GreenBite

Any de fundació: 2016

Missió: Oferir una experiència gastronòmica sostenible i saludable prioritant els ingredients locals i les pràctiques responsables que beneficiïn tant el medi ambient com les comunitats locals.

Nombre de restaurants: 30 ubicacions en diverses ciutats d'Europa, com ara Londres, Berlín, Amsterdam i Barcelona.

Dades demogràfiques dels clients: Principalment clients joves (de 18 a 40 anys) i famílies interessades en la sostenibilitat, la salut i l'alimentació ètica.

2. Dades de la cadena de subministrament:

Proveïdors:

- Proveïdors locals: el 75% dels ingredients provenen de granges i productors locals en un radi de 150 km de cada restaurant.
- Proveïdors no locals: el 25% prové de fonts sostenibles d'altres parts d'Europa (per exemple, oli d'oliva d'Espanya, formatges de França).

Pràctiques d'aprovisionament:

- Polítiques de compra que prioritzin la producció orgànica i sostenible, centrades en l'agricultura regenerativa.
- Acords amb els agricultors locals per garantir preus justos i unes condicions laborals dignes.

3. Dades operatives:

Flux d'aliments:

- Residus en el moment de la recepció: 4% (de productes danyats o no acceptats).
- Residus en la preparació: 12% (restes de verdures al preparar-les o tallar-les, restes de menjar).
- Residus en el moment de servir: 8% (plats no menjats).
- Residus totals: Aproximadament el 24% dels aliments rebuts.

Ús del plàstic:

- Plàstics utilitzats: 40.000 envasos de plàstic i 80.000 estris d'un sol ús anualment a tots els restaurants.
- Iniciatives de reducció: Ús d'envasos biodegradables i estris compostables en el 70% de les operacions.



**Co-funded by
the European Union**

Cofinançat per la Unió Europea (2023-2-ES01-KA210-VET-000180154). Les opinions i punts de vista expressats són, tanmateix, únicament les de l'autor o autors i no reflecteixen necessàriament les de la Unió Europea o les del Servei Espanyol per a la Internacionalització de l'Educació (SEPIE). Ni la Unió Europea ni el SEPIE se'n poden fer responsables.

Consum d'energia:

- Consum mitjà: 25.000 kWh per restaurant al mes.
- Fonts d'energia: 50% energies renovables (solar i eòlica) i 50% fonts no renovables.

4. Dades de residus:

Estadístiques de malbaratament alimentari:

- Quantitat total de residus: 120.000 kg d'aliments malgastats a l'any.
- Destinació dels residus: el 50% va a abocadors, el 40% es composta i el 10% es dona a bancs d'aliments.

Anàlisi de plàstics:

- Impacte ambiental: Els plàstics d'un sol ús triguen fins a 500 anys a descompondre's. GreenBite estima que cada restaurant genera 900 kg de residus plàstics anualment.

Pràctiques de reciclatge:

- Taxa de reciclatge actual: el 30% dels materials reciclables (paper, cartró) es reciclen, amb un programa de reciclatge establert a cada ubicació.

5. Dades socials i ètiques:

Iniciatives de responsabilitat social:

- Col·laboracions: GreenBite col·labora amb organitzacions locals de cada ciutat per proporcionar àpats a les persones necessitades i programes educatius sobre nutrició i sostenibilitat a les escoles.

Condicions laborals:

- Política de diversitat: el 55% de la plantilla està formada per dones i minories.
- Beneficis per als empleats: Formació en sostenibilitat i programes de desenvolupament professional, així com horaris laborals flexibles.

6. Dades d'innovació i circularitat:

Projectes d'innovació:

- Iniciatives sostenibles: Implementació d'un programa de reducció de residus que ha disminuït els residus totals en un 15% durant l'últim any mitjançant donacions i compostatge.

Recerca de bones pràctiques:

- Estudi sobre la viabilitat d'un sistema de retorn d'envasos reutilitzables, que ha demostrat un bon potencial d'acceptació per part dels clients.

Avaluació d'oportunitats:

- Potencial per associar-se amb empreses locals de reciclatge i compostatge per millorar la circularitat dels residus.



**Co-funded by
the European Union**

Cofinançat per la Unió Europea (2023-2-ES01-KA210-VET-000180154). Les opinions i punts de vista expressats són, tanmateix, únicament les de l'autor o autors i no reflecteixen necessàriament les de la Unió Europea o les del Servei Espanyol per a la Internacionalització de l'Educació (SEPIE). Ni la Unió Europea ni el SEPIE se'n poden fer responsables.