

eco Ai circular



Plantilla de l'exercici pràctic / 2



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

Descripció de GreenBite

GreenBite és una cadena de restaurants innovadora dedicada a la sostenibilitat i la responsabilitat social, que ofereix una experiència gastronòmica única i conscient. Fundada amb la visió de redefinir la indústria de la restauració, GreenBite es compromet a oferir plats saludables i deliciosos elaborats amb ingredients locals i de temporada. L'empresa prioritza la qualitat i la frescor dels aliments col·laborant amb agricultors i proveïdors locals, minimitzant eficaçment la petjada de carboni associada al transport del producte.

Compromís amb la sostenibilitat

En el seu objectiu de ser un model a seguir en sostenibilitat, GreenBite implementa pràctiques que promouen una economia circular, redueixen el malbaratament alimentari i eliminen els plàstics d'un sol ús. Actualment, la cadena de restaurants ha identificat que aproximadament el 30% dels aliments preparats a les seves cuines es malgasten, cosa que suposa un total d'uns 2.500 kg al mes. Per abordar aquest problema, GreenBite ha iniciat un sistema integral de gestió d'inventaris amb l'objectiu de reduir el malbaratament d'aliments en un 40% durant el proper any. A més, GreenBite utilitza al voltant de 15.000 articles de plàstic d'un sol ús cada mes i s'ha fixat l'objectiu de reduir-ho en un 60% per al 2025 mitjançant l'adopció d'envasos compostables i incentius per als clients per utilitzar envasos reutilitzables.

Compromís i educació del client

Els restaurants de GreenBite estan dissenyats com a espais que fomenten l'educació ambiental, oferint iniciatives per informar els clients sobre l'impacte de les seves eleccions alimentàries i inspirar-los a adoptar hàbits més sostenibles. La cadena de restaurants va llançar un programa de "Cuina comunitària" el 2023, involucrant més de 800 residents locals en tallers centrats en la cuina sostenible i la nutrició emergent.

A través d'aquests tallers, els participants aprenen a preparar àpats saludables minimitzant els residus i utilitzant ingredients locals. A més, GreenBite ha donat al voltant de 1.200 àpats a bancs d'aliments locals, reforçant el seu compromís amb la responsabilitat social i abordant la inseguretats alimentària dins del brindis comunitari.



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.

Iniciatives d'Economia Circular

En el seu compromís amb la millora de la circularitat, GreenBite ha establert un programa de compostatge que processa aproximadament 1.800 kg de residus orgànics mensualment. L'objectiu és augmentar-ho en un 60% l'any vinent, i el compost produït s'utilitzarà en horts comunitaris locals, creant així un sistema de circuit tancat.

A més, el restaurant està explorant un programa d'envasos retornables destinat a reduir els residus d'envasos en un 35% durant els propers dos anys, promovent pràctiques sostenibles tant entre proveïdors com entre clients.

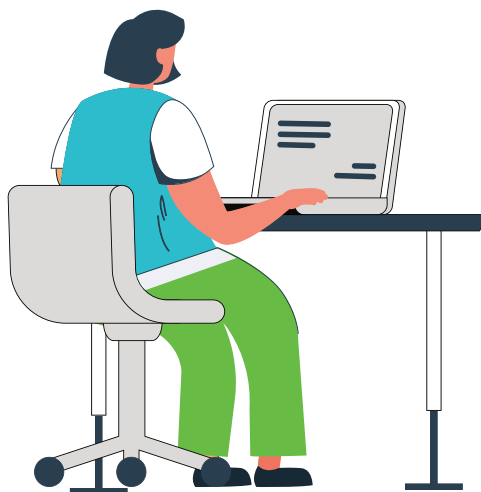
Innovació i Transparència

Amb un enfocament en la transparència i la innovació, GreenBite no només s'adapta a les tendències de consum responsable, sinó que també es posiciona com a líder en la creació d'un futur més verd i saludable per a tothom. L'empresa publica un informe anual de sostenibilitat que detalla les seves pràctiques d'aprovisionament, les iniciatives mediambientals i el progrés cap als objectius de sostenibilitat. En el seu darrer informe, GreenBite va destacar una reducció del 15% en les emissions de carboni durant l'últim any, cosa que demostra encara més el seu compromís amb la transparència i la rendició de comptes.

Recursos addicionals

Per a més detalls, podeu consultar els recursos següents:

1. Associació de Restaurants Sostenibles: Ofereix informació sobre pràctiques sostenibles en la indústria de la restauració: <https://www.sra.org.uk/>
2. Institut de Recursos Mundials: Protocol de pèrdua i malbaratament d'aliments: un marc útil per entendre el malbaratament d'aliments: <https://flwprotocol.org/>



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.