

ecoAi circular



Exercici d'avaluació



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.

Exercici d'avaluació

1. Com pot GreenBite reduir el seu impacte ambiental alhora que promou els principis de l'economia circular en les seves operacions?

- a. **Invertint en fonts d'energia renovables per a les operacions de restauració**
- b. Oferint descomptes en plats de menú amb altes emissions
- c. Centrant-se únicament en les opcions de menú de menjar ràpid
- d. Important tots els ingredients per a la varietat

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

L'ús de fonts d'energia renovables redueix la petjada de carboni de les operacions dels restaurants.

Respostes incorrectes

- **(b)** Oferir descomptes en articles d'altres emissions augmenta l'impacte ambiental.
- **(c)** Les opcions de menjar ràpid sovint generen més residus i són menys sostenibles.
- **(d)** La importació d'ingredients augmenta les emissions a causa del transport.

2. Quin és un benefici clau de promoure el consum d'ingredients locals i de temporada a GreenBite?

- a. **Reduir les emissions del transport i donar suport a les economies locals**
- b. Augmentar la varietat d'elements del menú.
- c. Reduir la qualitat dels aliments per reduir costos.
- d. Promoure ingredients no estacionals per satisfer la demanda dels clients.

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

L'aprovisionament local redueix les emissions del transport i dona suport als agricultors locals.

Respostes incorrectes

- **(b)** Es pot augmentar la varietat, però s'ha de prioritzar l'aprovisionament sostenible.
- **(c)** Reduir la qualitat no s'alinea amb les pràctiques de sostenibilitat.
- **(d)** Els ingredients no estacionals requereixen transport des de lluny, cosa que augmenta l'impacte ambiental.

3. Quina de les següents estratègies reduiria millor l'impacte ambiental dels envasos d'aliments a GreenBite?

- a. **Ús de materials d'envasament biodegradables o compostables.**
- b. Oferir embalatges en bosses de plàstic per a més comoditat.
- c. Augmentar la mida de l'envàs per facilitar-ne l'emmagatzematge.
- d. Canviar a poliestirè expandit per a un millor aïllament.

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Els envasos biodegradables o compostables redueixen els residus i l'impacte ambiental.



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.

Respostes incorrectes

- **(b)** Les bosses de plàstic són nocives per al medi ambient i contribueixen a la contaminació.
- **(c)** Els envasos més grans augmenten els residus sense oferir beneficis de sostenibilitat.
- **(d)** El poliestirè expandit és perjudicial per al medi ambient i no s'alinea amb les pràctiques sostenibles.

4. Com pot GreenBite promoure la seva missió de sostenibilitat alhora que anima els clients a formar part de la solució?

- a. **Implementant un sistema de recompenses per als clients que portin els seus propis envasos**
- b. Animant els clients a comprar més menjar per emportar.
- c. Limitant les opcions del menú per reduir el malbaratament d'ingredients.
- d. Augmentant la publicitat de productes de plàstic d'un sol ús.

RESPOSTA CORRECTA*Explicació:*

Recompensar els clients pel seu comportament respectuós amb el medi ambient fomenta la participació en la sostenibilitat.

Respostes incorrectes

- **(b)** Fomentar més menjar per emportar augmenta els residus i l'impacte ambiental.
- **(c)** Limitar les opcions del menú pot reduir el malbaratament, però no involucra plenament els clients en la sostenibilitat.
- **(d)** Promoure els plàstics d'un sol ús contradiu els objectius de sostenibilitat.

5. Quina iniciativa podria prendre GreenBite per reduir activament el malbaratament alimentari en les seves operacions?

- a. **Implementar programes de seguiment i reducció del malbaratament alimentari a totes les ubicacions.**
- b. Augmentar la mida de les racions per garantir que els clients rebin prou menjar.
- c. Permetre als clients llençar aliments lliurement sense conseqüències.
- d. Servir àpats preenvasats que redueixin els residus de preparació a la cuina

RESPOSTA CORRECTA*Explicació:*

El seguiment i la reducció del malbaratament alimentari als restaurants ajuda a identificar àrees de millora i minimitza el malbaratament.

Respostes incorrectes

- **(b)** Les porcions més grans poden provocar més malbaratament d'aliments, sobretot quan els clients deixen el menjar a mig consumir.



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.

- **(c)** Permetre el llançament d'aliments sense conseqüències promou comportaments de malbaratament.
- **(d)** Els àpats preenvasats augmenten els residus d'envasos i poden reduir la qualitat dels aliments.

6. Quina acció fomentaria millor la participació dels clients en els esforços de sostenibilitat de GreenBite?

- a. **Organitzar tallers i esdeveniments de sostenibilitat que impliquin els clients en la missió del restaurant**
- b. Oferir descomptes en articles no sostenibles per augmentar les vendes
- c. Centrar-se en ampliar el menú per atraure més consumidors
- d. Limitar els esforços educatius només a la formació interna del personal

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

L'organització de tallers i esdeveniments implica directament els clients i els educa sobre pràctiques de sostenibilitat.

Respostes incorrectes

- **(b)** Oferir descomptes en articles no sostenibles contradiu els esforços de sostenibilitat.
- **(c)** Ampliar el menú no contribueix directament al compromís amb la sostenibilitat.
- **(d)** Limitar la formació al personal deixa els clients fora dels aspectes sobre sostenibilitat.

7. Quin és el principal avantatge d'utilitzar agricultors i proveïdors locals a GreenBite?

- a. Redueix els costos de transport d'aliments
- b. **Minimitza la petjada de carboni associada al transport d'aliments a llarga distància**
- c. Permet a GreenBite oferir aliments exòtics que atrauen més clients
- d. Dóna suport a les cadenes de subministrament globals, millorant la varietat d'aliments

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

L'abastament d'aliments local redueix les emissions del transport, donant suport als objectius de sostenibilitat.

Respostes incorrectes

- **(a)** Tot i que els costos de transport es poden reduir, el principal benefici és la reducció de l'impacte ambiental.
- **(c)** Els aliments exòtics solen comportar costos ambientals més elevats, sense promoure la sostenibilitat.
- **(d)** Les cadenes de subministrament globals sovint contribueixen a emissions més elevades, que GreenBite pretén minimitzar.



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.

8. Com pot GreenBite involucrar els clients en la reducció del malbaratament alimentari mentre mengen?

- a. Animant als clients a demanar més menjar del que necessiten
- b. **Oferint racions més petites per reduir el malbaratament alimentari**
- c. Eliminant les opcions del menú que puguin generar malbaratament
- d. Oferint recàrregues gratuïtes per animar els clients a consumir més

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Oferir porcions més petites permet als clients consumir només el que necessiten, reduint així el malbaratament.

Respostes incorrectes

- **(a)** Fomentar les comandes excessives augmenta el malbaratament d'aliments i va en contra dels principis de sostenibilitat.
- **(c)** Eliminar les opcions del menú potser no soluciona directament el malbaratament alimentari; el control de les porcions és més eficaç.
- **(d)** Les recàrregues gratuïtes fomenten el consum excessiu, cosa que podria augmentar el malbaratament d'aliments.

9. Quin paper tenen les experiències de sostenibilitat als restaurants de GreenBite en la fidelització dels clients?

- a. **Ofereixen als clients activitats pràctiques per aprendre sobre pràctiques sostenibles**
- b. Serveixen com a eina de màrqueting per augmentar les vendes d'articles d'alt impacte
- c. Es centren únicament en millorar l'estètica de l'experiència gastronòmica
- d. Destaquen la conveniència de les pràctiques no sostenibles

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Aquestes experiències eduquen els clients sobre opcions alimentàries sostenibles, fomentant el compromís a llarg termini.

Respostes incorrectes

- **(b)** Comercialitzar articles d'alt impacte contradiu els objectius de sostenibilitat de GreenBite.
- **(c)** Centrar-se només en l'estètica no contribueix a l'educació ni al compromís ambiental.
- **(d)** Promoure pràctiques no sostenibles perjudicaria la missió de GreenBite.

Explicació:

Fomentar l'ús d'envasos reutilitzables redueix la dependència dels plàstics d'un sol ús.

10. Quina és una estratègia important per reduir el plàstic d'un sol ús a GreenBite?

- a. **Animar els clients a portar els seus propis envasos reutilitzables per emportar**
- b. Introduir una varietat més àmplia d'envasos de plàstic

RESPOSTA CORRECTA



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.

- c. Oferir només productes de plàstic d'un sol ús per facilitar-ne l'eliminació
- d. Permetre als clients optar per envasos de plàstic quan ho prefereixin

Respostes incorrectes

- **(b)** L'augment dels envasos de plàstic contradiu els objectius de sostenibilitat de GreenBite.
- **(c)** Els productes de plàstic d'un sol ús contribueixen al dany mediambiental i a la generació de residus.
- **(d)** Donar als clients l'opció d'utilitzar envasos de plàstic fomenta un comportament malgastador.

11. Quin és l'objectiu principal del repte GreenBite?

- a. Augmentar les vendes dels restaurants
- b. **Reduir la petjada ecològica mitjançant la col·laboració entre l'empresa i els clients**
- c. Introduir nous productes de menjar ràpid
- d. Expandir la cadena de restaurants internacionalment

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Té com a objectiu reduir la petjada ecològica mitjançant la col·laboració activa amb els clients, millorant la sostenibilitat.

Respostes incorrectes

- **(a)** Centrar la seva atenció en la rendibilitat en lloc de la sostenibilitat.
- **(c)** No contribuir necessàriament a reduir la petjada ecològica.
- **(d)** L'expansió internacional no està directament relacionada amb les preocupacions ecològiques.

12. Què significa «Menú Quilòmetre Zero» en el context de l'economia circular?

- a. Aliments de baixa qualitat per reduir costos
- b. **Menjar elaborat amb ingredients locals per reduir l'impacte ambiental**
- c. Aliments transportats a llargues distàncies
- d. Aliments produïts en instal·lacions industrials

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Promou l'ús d'ingredients locals per minimitzar les emissions del transport i donar suport als productors locals.

Respostes incorrectes

- **(a)** Tergiversa el concepte; no implica una qualitat inferior.
- **(c)** Contradiu el principi augmentant la petjada de carboni.
- **(d)** Les instal·lacions industrials sovint estan menys centrades en la producció local i sostenible.



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.

13. Quina de les següents accions NO és un exemple de circularitat aplicada en un restaurant?

- a. **Ús d'envasos de plàstic d'un sol ús per als clients**
- b. Reutilització de residus orgànics per a compostatge
- c. Promoure l'ús d'envasos reutilitzables
- d. Foment de la recollida selectiva de residus

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Els plàstics d'un sol ús són contraris als principis de l'economia circular, que promouen la reutilització i el reciclatge.

Respostes incorrectes

- **(b)** Facilita la reutilització de materials i redueix els residus a l'abocador.
- **(c)** Fomenta la reducció de la generació de residus.
- **(d)** Ajuda a separar els residus per a processos de reciclatge eficaços.

14. Quin és un dels objectius del programa 'Residu Zero'?

- a. Augmentar el malbaratament d'aliments
- b. **Reduir el malbaratament alimentari en un 20% en sis mesos**
- c. Reduir l'ús de productes locals
- d. Eliminar completament els aliments crus

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Té com a objectiu una reducció significativa de residus dins d'un termini definit.

Respostes incorrectes

- **(a)** Contrari als objectius del programa.
- **(c)** Reduir l'ús de productes locals no està relacionat amb la reducció de residus.
- **(d)** Eliminar els aliments crus no està relacionat amb els principis del residu zero.

15. Quina de les següents és una acció clau per reduir el plàstic d'un sol ús a GreenBite?

- a. **Implementar un sistema d'envasos reutilitzables**
- b. Introduir envasos biodegradables d'un sol ús
- c. Eliminar el servei de menjar per emportar
- d. Augmentar l'ús de plàstics reciclables

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

La introducció d'un sistema d'envasos reutilitzables redueix directament la necessitat de plàstics d'un sol ús.

Respostes incorrectes

- **(b)** Els envasos biodegradables encara promouen una mentalitat d'un sol ús.
- **(c)** L'eliminació del servei de menjar per emportar no és pràctica ni té un impacte directe.
- **(d)** Els plàstics reciclables encara necessiten processos de reciclatge que requereixen molts recursos



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.

16. Com pot GreenBite educar els seus clients sobre la sostenibilitat?

- a. Oferint descomptes en menjar ràpid
- b. Creant programes educatius sobre l'impacte ambiental de les seves eleccions alimentàries
- c. **Organitzant esdeveniments per mostrar la importància de la sostenibilitat**
- d. Només anunciant els plats més populars

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Organitzar esdeveniments educatius involucra i informa els clients sobre les pràctiques de sostenibilitat de manera eficaç.

Respostes incorrectes

- **(a)** Centrant-se en augmentar les vendes en lloc d'educar en sostenibilitat
- **(b)** Tot i que els programes educatius són beneficiosos, la participació directa a través d'esdeveniments sovint té un impacte més fort.
- **(d)** La publicitat se centra en les vendes més que en la divulgació educativa.

17. Quines pràctiques poden ajudar a promoure la producció local i sostenible?

- a. **Fomentant la compra de productes de temporada i locals**
- b. Col·laborant amb agricultors locals per obtenir ingredients frescos
- c. Comprant productes importats per varietat
- d. Reduint el nombre de plats del menú

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Fomentar l'ús de productes locals i de temporada redueix significativament la petjada de carboni i dona suport a les economies locals.

Respostes incorrectes

- **(b)** Si bé la col·laboració és beneficiosa, l'incentivació directa als clients perquè triïn productes locals impulsa la demanda.
- **(c)** Els productes importats augmenten les emissions del transport.
- **(d)** La reducció de la mida del menú no promou directament la producció local o sostenible.

18. Quina estratègia pot utilitzar GreenBite per involucrar la comunitat en la seva missió de sostenibilitat?

- a. **Organitzar esdeveniments comunitaris per conscienciar sobre la importància de la sostenibilitat**
- b. Crear un lloc web per vendre productes sostenibles
- c. Fomentar la col·laboració amb les entitats locals
- d. Reduir els temps de servei per augmentar l'eficiència

RESPOSTA CORRECTA

Explicació:

Els esdeveniments comunitaris fomenten un sentiment de participació i conscienciació, millorant els esforços de sostenibilitat a nivell local.



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.

Respostes incorrectes

- **(b)** Tot i que vendre productes sostenibles en línia és positiu, no implica activament la comunitat.
- **(c)** Les col·laboracions són bones però menys directes que els esdeveniments per conscienciar.
- **(d)** L'eficiència en el servei no involucra la comunitat en la sostenibilitat.

19. Quin és un avantatge de reduir els plàstics d'un sol ús als restaurants?

- a. **Reduir la contaminació ambiental i millorar la imatge de marca**
- b. Augmentar de la satisfacció del client
- c. Augmentar dels costos operatius
- d. Reduir el temps de preparació dels aliments

RESPOSTA CORRECTA*Explicació:*

Reduir els plàstics d'un sol ús no només ajuda al medi ambient, sinó que també millora la reputació del restaurant entre els consumidors

Respostes incorrectes

- **(b)** La satisfacció del client pot millorar, però no és el principal avantatge.
- **(c)** Reduir els plàstics pot reduir els costos a llarg termini, no augmentar-los.
- **(d)** Té poc impacte en els temps de preparació dels aliments.

20. Quines iniciatives es poden implementar per reduir el malbaratament alimentari?

- a. **Establir col·laboracions amb bancs d'aliments per donar aliments sobrants a les persones necessitades**
- b. Introduir pràctiques culinàries que minimitzin els residus
- c. Augmentar la mida de les porcions al menú
- d. Reduir el preu dels plats més populars

RESPOSTA CORRECTA*Explicació:*

Col·laborar amb els bancs d'aliments permet als restaurants gestionar i reduir eficaçment el malbaratament alimentari alhora que ajuda la comunitat

Respostes incorrectes

- **(b)** Les pràctiques culinàries que minimitzen els residus són importants però no tenen tant impacte com els programes de donació.
- **(c)** Augmentar la mida de les porcions podria provocar un augment del malbaratament.
- **(d)** Les rebaixes de preus poden impulsar les vendes però no redueixen directament el malbaratament.



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.