



Casa Verde Bistro

Vaka Çalışması: Casa Verde Bistro'da Sürdürülebilirliği Günlük İşleyişe Dahil Etmek

Vaka Genel Bakışı

"Günlük Konaklama Operasyonlarına Sürdürülebilirliği Entegre Etme" modülü için öğrenciye yönelik görev vakası.

İş Ortamı

Casa Verde Bistro, orta büyüklükte bir Portekiz şehrinde bulunan 46 kişilik bir mahalle restoranıdır. Restoran, öğle saatlerinde yerel ofis çalışanları arasında, akşam saatlerinde ise çiftler ve küçük gruplar arasında popülerdir. Kendisini taze, misafirperver ve modern bir mekan olarak konumlandırmaktadır, ancak sürdürülebilirlik günlük uygulamalarda hâlâ tutarsız bir şekilde yer almaktadır.

Restoranın sahibi çevresel sorumluluğa önem veriyor ve halihazırda bazı yerel ürünleri satın alıyor, ancak işletme hâlâ geleneksel bir şekilde çalışıyor. Teslimatlar sık ve kötü koordine ediliyor, menü planlaması kısa sürede değişiyor, yemek hazırlığı sırasında önlenemez atıklar oluşuyor ve personel, porsiyonlama, depolama ve enerji kullanımı konusunda her zaman aynı rutinleri uygulamıyor. Konuklar, malzemelerin nereden geldiğini, vejetaryen yemeklerin mevsimsel olup olmadığını ve restoranın atıkları azaltmak için ne yaptığını giderek daha fazla soruyor.

Mevcut Bilgiler

Son iki ayda işletme sahibi temel bilgileri topladı:

- Haftalık gıda satın alma kayıtları, bazı malzemelerin fazla sipariş edildiğini ve kullanılmadan bozulduğunu göstermektedir.
- Mutfak notları, çorbaların, sosların ve garnitürlerin genellikle ihtiyaçtan daha fazla miktarda hazırlandığını göstermektedir.
- Elektrik faturaları, özellikle fırınlar ve soğutma sistemlerinin uzun süreler boyunca aynı anda çalıştığı hazırlık günlerinde sürekli olarak daha yüksek çıkmaktadır.
- Personel görüşmeleri, sürdürülebilirliğin farklı ekip üyeleri için farklı anlamlar taşıdığını ve bazılarının bunu kalitenin bir parçası değil, ekstra iş olarak gördüğünü ortaya koyuyor.
- Müşteri yorumları, yerel tedarik, vejetaryen seçenekler ve gözle görülür sürdürülebilirlik uygulamalarına yönelik artan bir ilgi olduğunu göstermektedir.
- Malzemelerin yaklaşık %35'i şu anda yerel üreticilerden temin edilmektedir, ancak tedarik düzensizdir ve henüz menü planlamasına entegre edilmemiştir.

İş Hedefleri Casa Lumina şunları amaçlamaktadır:

1. sürdürülebilirliği günlük mutfak ve servis rutinlerine entegre etmek,
2. önlenebilir gıda ve enerji israfını azaltmak,
3. yerel ve mevsimsel tedariki güçlendirmek,
4. personeli operasyonel kararlara daha aktif bir şekilde dahil etmek,
5. misafirlerin restoranın sürdürülebilirlik yaklaşımını daha iyi anlamalarını sağlamak.

Öğrenci Görevi: Sizin Rolünüz

Casa Verde Bistro'nun sürdürülebilirliği ara sıra yapılan bir girişimden ziyade günlük faaliyetlerin bir parçası haline getirmesine yardımcı olan bir dış danışman olarak görev yaparsınız.

Ödev

Casa Lumina için kısa bir teklif hazırlayın. Teklifiniz aşağıdaki soruları yanıtlamalıdır:

1. Casa Verde Bistro, sürdürülebilirliği gerçek faaliyetlerinde görünür kılmak istiyorsa, öncelikle hangi günlük rutinleri gözden geçirmelidir? Neden?
2. Restoran, tedarik, hazırlık, depolama veya servis alanlarında hemen uygulayabileceği 2-3 pratik değişiklik nedir?
3. Yerel ve mevsimsel tedarik, operasyonel karmaşıklığı fazla artırmadan menü planlamasıyla nasıl daha net bir şekilde ilişkilendirilebilir?
4. Sürdürülebilirliğin bir yönetim mesajı olmaktan çıkıp ekip kültürünün bir parçası haline gelmesi için işletme sahibi personeli nasıl sürece dahil edebilir?
5. Aşağıdaki alanların her biri için hangi aylık KPI'yı önerirsiniz?
 - Atık azaltma
 - Yerel tedarik
 - Operasyonel verimlilik



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

