



Casa Verde Bistro

Caso práctico: Integración de la sostenibilidad en las operaciones diarias de Casa Verde Bistro

Descripción general del caso

Caso práctico para el alumnado del módulo de Integración de la sostenibilidad en las operaciones diarias de los establecimientos de hostelería.

Contexto empresarial

Casa Verde Bistro es un restaurante de barrio con 46 plazas situado en una ciudad portuguesa de tamaño medio. Es popular entre los trabajadores de las oficinas de la zona a la hora del almuerzo y entre parejas y grupos pequeños por la noche. Se presenta como un establecimiento fresco, acogedor y moderno, pero la sostenibilidad aún no se aplica de manera coherente en la práctica cotidiana.

La persona propietaria está comprometida con la responsabilidad medioambiental y ya compra algunos productos locales, pero el negocio sigue funcionando de una manera convencional. Las entregas son frecuentes y están mal coordinadas; la planificación del menú cambia con poca antelación, la preparación de los alimentos genera residuos evitables y el personal no siempre sigue las mismas rutinas en cuanto al tamaño de las raciones, al almacenamiento y al uso de la energía. Los clientes preguntan cada vez más por el origen de los ingredientes, por si los platos vegetarianos son de temporada y por las medidas que adopta el restaurante para reducir los residuos.

Información disponible

Durante los dos últimos meses, la persona propietaria ha recopilado información básica:

- Los registros semanales de compra de alimentos muestran que algunos ingredientes se solicitan en exceso y se estropean antes de utilizarse.
- Las anotaciones de cocina muestran que las sopas, las salsas y las guarniciones suelen prepararse en cantidades mayores de las necesarias.
- Las facturas de electricidad son sistemáticamente más elevadas los días de preparación, especialmente cuando los hornos y los equipos de refrigeración funcionan simultáneamente durante periodos prolongados.
- Las entrevistas con el personal muestran que la sostenibilidad significa cosas diferentes para los distintos miembros del equipo y algunas personas la consideran un trabajo adicional en lugar de parte de la calidad.
- Los comentarios de los clientes revelan un interés creciente en el abastecimiento local, las opciones vegetarianas y las prácticas de sostenibilidad visibles.
- En la actualidad, alrededor del 35 % de los ingredientes provienen de productores locales, pero el suministro es irregular y aún no está integrado en la planificación del menú.

Objetivos empresariales Casa Lumina quiere:

1. integrar la sostenibilidad en las rutinas diarias de cocina y servicio,
2. reducir los residuos evitables de alimentos y el desperdicio de energía,
3. reforzar el abastecimiento local y de temporada,
4. implicar más activamente al personal en las decisiones operativas,
5. mejorar la comprensión de los clientes sobre el enfoque de sostenibilidad del restaurante.

Tarea para el alumnado Su función

Actúa como asesor externo para ayudar a Casa Verde Bistro a convertir la sostenibilidad en parte de las operaciones diarias, en lugar de una iniciativa ocasional.

Actividad

Prepara una breve propuesta para Casa Lumina. La propuesta debe responder a las siguientes preguntas:

1. ¿Qué rutinas diarias debería revisar Casa Verde Bistro primero para que la sostenibilidad sea visible en sus operaciones reales? ¿Por qué?
2. ¿Qué dos o tres cambios prácticos podría realizar el restaurante de inmediato en las compras, la preparación, el almacenamiento o el servicio?
3. ¿Cómo podría vincularse más claramente el abastecimiento local y de temporada con la planificación del menú sin generar demasiada complejidad operativa?
4. ¿Cómo puede la persona propietaria implicar al personal para que la sostenibilidad pase a formar parte de la cultura del equipo, en lugar de ser un mensaje de la dirección?
5. ¿Qué KPI mensual recomendarías para cada una de las siguientes áreas?
 - Reducción de residuos
 - Abastecimiento local
 - Eficiencia operativa



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and
those of the author(s) only and do not neces
Union or the European Education and Culture
the European Union nor EACEA can

