





Guía de supervivencia

Aunque trabajar en el sector de la restauración puede ser divertido, motivador y creativo, también plantea ciertos retos. Además de presentar una oferta gastronómica y ofrecer un servicio de la máxima calidad, también hay que vigilar de cerca las alergias, los niveles de higiene, los estándares de seguridad alimentaria y, cómo no, los márgenes de beneficios.

Sabemos que no das abasto. Por eso puedes contar con nosotros. Los años que llevamos dando apoyo a restaurantes y cafeterías de todo el mundo nos han servido para entender los retos a los que deben hacer frente los propietarios de restaurantes y, sobre todo, cómo esos retos se pueden convertir en oportunidades para mejorar el negocio.

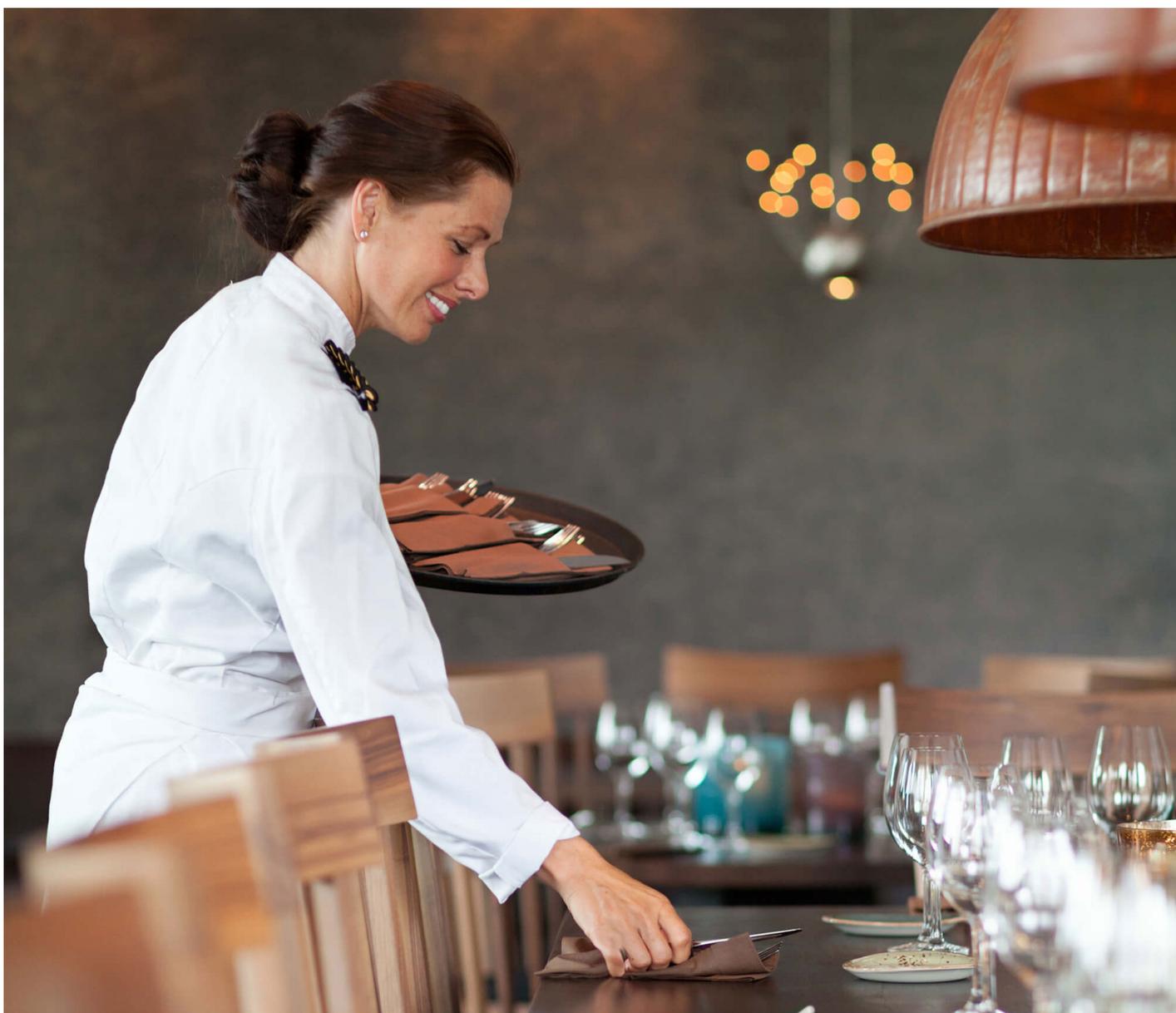
Queremos compartir estos conocimientos contigo y darte ideas para que dirijas tu restaurante con confianza y alcances la perfección, tus objetivos y las estrellas.

Esta es la primera parte de una serie de informes que tratan los asuntos y tendencias más importantes que debes conocer para que tu negocio no pierda relevancia. Empezaremos con un tema que se está convirtiendo en un factor clave en todos los mercados: la sostenibilidad.

Opciones ecológicas: bueno para el planeta, bueno para tu negocio

Hoy en día la sostenibilidad es una de las principales prioridades para las empresas de todo el mundo. Es un factor crucial ya que debe captar la atención de dos grupos: los empleados y los consumidores. Las nuevas generaciones dan cada vez más importancia a la sostenibilidad y esperan que las empresas hagan lo mismo: enfocarán su trayectoria y elegirán dónde comer siguiendo criterios medioambientales. Este enfoque implica que la adopción de medidas sostenibles es un factor de éxito que ninguna empresa debe pasar por alto.

Las nuevas generaciones dan cada vez más importancia a la sostenibilidad y esperan que las empresas hagan lo mismo.





Reducir, reutilizar, reciclar

Tres formas de reducir la huella de carbono y aumentar los beneficios gastando menos

Si bien existen muchas formas de ser más sostenible, este informe se centrará en el uso de envases y artículos de un solo uso, ya que se trata de un tema candente en el debate climático actual, así como un factor importante para los consumidores a la hora de elegir su comida. En consecuencia, las cafeterías, los restaurantes y los bares están empezando a adoptar los principios de las tres erres, reducir, reutilizar y reciclar, para reducir su huella de carbono.

No hay que obviar el hecho de que los restaurantes dependen de los envases y artículos de un solo uso, tanto si los clientes comen en el establecimiento, piden comida para llevar o hacen un pedido con entrega a domicilio. Pasar a alternativas más sostenibles puede parecer abrumador, pero, tranquilo, este sector ofrece

un montón de opciones ecológicas. Y, como sucede con todas las mejoras, puede que haya que invertir al principio, pero, a largo plazo, invertir en un enfoque más ecológico ofrece beneficios, aparte de salvar el planeta: ¿estás preparado para despedirte de los gastos innecesarios y dar la bienvenida a más clientes? Todo son ventajas, ¿verdad?



Las inversiones en opciones ecológicas ofrecen beneficios y salvan el planeta.

Tus clientes piensan en verde, ¿y tú?

El 80 %

de los consumidores creen que es importante que los restaurantes y los bares tengan una conducta sostenible.¹

El 58 %

de los consumidores evitan utilizar artículos de plástico de un solo uso (pajitas, botellas de agua, cubiertos de plástico).¹

El 53 %

de los consumidores compra a granel para reducir el uso de envoltorios.¹

Al 74 %

de los consumidores les desagradan los cubiertos desechables cuando piden comida a domicilio.¹



Signo de los tiempos: Yelp evalúa el impacto medioambiental de los restaurantes

En 2019, la plataforma de valoración de restaurantes Yelp inició una campaña de clasificación de la sostenibilidad, mediante la cual preguntan a los usuarios si los establecimientos que sirven comida han adoptado medidas que respeten el medioambiente, como la eliminación de pajitas, utensilios y bolsas de plástico, descuentos en tazas reutilizables y el uso de recipientes compostables. La empresa tiene intención de publicar esta información en el plazo de un año.

Otras empresas que están adoptando la regla de las tres erres

En las dos páginas siguientes analizaremos cómo otras empresas, a pequeña y gran escala, han emprendido acciones para lograr un futuro más sostenible. ¿Cuáles crees que te pueden inspirar?

Reducir

En los restaurantes de comida rápida e informal, los residuos de papel y plástico son algo inevitable. Sin embargo, la mayor parte de las veces las servilletas, las pajitas y los cubiertos de plástico se ofrecen o se consumen por costumbre y no por una necesidad real. Ahora los restaurantes buscan formas inteligentes de controlar el consumo y evitar gastos innecesarios, lo cual resulta beneficioso tanto para el medioambiente como para las finanzas del restaurante.

MOD Pizza, una de las cadenas de pizzerías que más crece en Estados Unidos, considera la sostenibilidad un aspecto crucial y siempre está buscando la forma de reducir los residuos en todas facetas del negocio. Una de estas medidas es la instalación de dispensadores de servilletas una a una en el comedor, para que los clientes solo cojan las que necesitan.

En Singapur, 4FINGERS ha colocado avisos en sus dispensadores de pajitas para disuadir a los clientes sobre su uso.²





Reutilizar

En una sociedad de usar y tirar, el reciclaje se reduce a unos cuantos productos, lo cual aumenta la cantidad de residuos. Una tendencia actual entre los restaurantes es buscar la forma de animar a sus clientes a elegir alternativas reutilizables.

Just Salad, en Estados Unidos, ha puesto en marcha un programa para la reutilización de boles, mediante el cual los clientes que compran un bol reutilizable por valor de un dólar reciben ingredientes gratis en cada visita. Hasta ahora, el programa ha sido todo un éxito: cerca del 25 % de los clientes participa y, en 2019, el objetivo es ahorrar más de 45 000 kg de plástico.

Huskee Swap es una iniciativa australiana para la reutilización de tazas de café en la que las cafeterías participantes compran las Huskee Cups que posteriormente venden a los clientes por un valor que oscila entre los 16 y los 20 dólares. El cliente puede llevar la taza a cualquier otra cafetería que participe en el programa, donde se la cambiarán por una nueva llena de la bebida que haya elegido.

Reciclar

Ampliar la vida útil de un producto a través del reciclaje es quizá la medida más antigua. Los restaurantes no solo han integrado el reciclaje al gestionar sus propios residuos, sino también mediante la utilización de envases fabricados con material reciclado.

En Barcelona, el restaurante macrobiótico y vegano 2Y utiliza bandejas y cubiertos reciclados elaborados con almidón de maíz. Además, la comida para llevar se sirve en bolsas y cajas recicladas fabricadas a base de pulpa de caña de azúcar.

En Londres, la cadena de comida rápida LEON se ha asociado con el grupo de reciclaje Veolia en un proyecto piloto que incluye la instalación de una “máquina expendedora inversa” en la estación de King’s Cross que anima a la gente a reciclar botellas de plástico y latas de aluminio sobre la marcha. Cada botella o lata reciclada se recompensa con un cupón de un 10 % de descuento en el restaurante LEON más cercano.



Con nuestro volumen diario de clientes, necesitábamos un método para reducir la cantidad de productos de papel que se estaban desechando innecesariamente.

Chris Roberts, director de Ciudadanía Corporativa en Sodexo Canada

Sodexo, que da servicio a más de 9000 ubicaciones en toda Norteamérica, saca partido de su tamaño y escala para causar un efecto positivo en el medioambiente. Sodexo ha animado al 82 % de sus locales a reciclar el aceite con el que cocinan. Esa sola iniciativa ha logrado recuperar más de 290 000 litros de aceite de cocina reciclado, que posteriormente se ha convertido en biodiésel. Otras iniciativas de reciclaje han sido igual de exitosas:

- **El 95 % de los locales clientes reciclan cartón**
- **El 86 % de los locales clientes reciclan papel**
- **El 81 % de los locales clientes reciclan aluminio³**

El plástico y el papel en cifras

- Para el año 2050, la Fundación Ellen MacArthur prevé que habrá más plástico que peces en los océanos.⁴
- El 89 % del plástico que se halla en el mar son artículos de un solo uso como pajitas, bolsas y utensilios desechables.⁵
- Cada año se fabrica medio billón de tazas desechables en todo el mundo, lo que representa más de 70 tazas desechables por persona.⁶
- Solo en Estados Unidos, se utilizan más de 500 millones de pajitas de plástico al día, lo suficiente para rodear la Tierra 2,5 veces.⁷



Cinco consejos para mejorar la sostenibilidad

Todo el mundo puede encontrar la forma de reducir las consecuencias medioambientales de su consumo de papel y envases. Hacer pequeños cambios en las rutinas diarias puede ayudar a que tu restaurante sea más sostenible: un paquete, una hoja de papel, una servilleta de cada vez.

Aquí tienes los cinco mejores consejos que puedes seguir:



Cambia a alternativas sostenibles

Pásate a envases y artículos de papel que tengan etiquetas ecológicas y certificaciones externas, e invierte en productos más inteligentes que generen menos residuos.



Invierte en puntos de reciclaje

Instalar puntos de reciclaje para que resulte más fácil para el personal y los clientes.



Elimina gradualmente el uso único

Identifica los artículos de un solo uso que pueden eliminarse, tales como pajitas y vasos de papel, y anima a tus clientes a traer el suyo propio ofreciendo descuentos.



Forma a tu personal en prácticas sostenibles

Transmite a tus trabajadores la importancia de adoptar prácticas sostenibles y haz que se sientan parte de un cambio positivo.



Facilita la reducción del consumo

Las soluciones basadas en la dispensación individual pueden reducir el consumo de papel y servilletas por parte del personal y los clientes, ahorrando dinero y recursos del planeta.

Consigue más con menos

Las soluciones inteligentes de Tork te ayudarán a aumentar la sostenibilidad

Reduce el consumo

Tork Xpressnap®

es un dispensador de sobremesa que dispensa las servilletas de una en una, por lo que es ideal para restaurantes de servicio limitado.

Reduce el consumo hasta en un **25 %**⁸

Reduce la huella de carbono

Tork PaperCircle®

es un exclusivo servicio de reciclaje y el primer sistema del mundo que reduce el impacto medioambiental de las toallas de mano de papel. (En países de la UE seleccionados)

40 % menos de emisiones de carbono⁹

20 % menos de residuos⁹

Tork Reflex™

es la solución ideal para limpiar manos y superficies en entornos profesionales. La dispensación individual controla el consumo de papel. Disponible solo en la UE

Reduce el consumo en un **37 %**¹⁰

Tork Coreless

produce menos residuos y ofrece más cantidad de papel. El papel compacto dura hasta cinco veces más que los rollos de papel higiénico convencionales.

11 % menos de emisiones de carbono¹¹

88 % menos de residuos¹²

Tork está firmemente decidido a crear una vida más sostenible fuera de casa. Te ayudamos a ofrecer soluciones sostenibles en tus operaciones comerciales y satisfacemos de este modo las necesidades y exigencias de los clientes y consumidores.

Más información en www.tork.es





Think ahead.

Fuentes

1. JWT - The New Sustainability: Regeneration, 2018 (Consumidores del Reino Unido, Estados Unidos, Australia y China)
2. Más información en <https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/reduce-disposables-single-use-plastics-nea-campaign-11608190>
3. <https://www.3blmedia.com/News/Sodexo-Harnesses-Reach-Its-Supply-Chain-Influence-Reductions-Water-Use-and-Waste-Landfill>
4. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action>
5. <https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/single-use-plastic-has-reached-worlds-deepest-ocean-trench>
6. <https://ecoffeecup.eco/about-us/nine-alarming-facts-about-single-use-cups/>
7. <https://www.strawlessnewport.org/>
8. Comparado con dispensadores de servilletas tradicionales.
9. Resultados del análisis de ciclo de vida (life cycle analysis, LCA) llevado a cabo por Essity Tork y verificado por IVL, Swedish Environmental Research Institute Ltd, 2017, en el que se han tenido en cuenta los procesos evitados.
10. En comparación con un sistema de alimentación central de Tork.
11. Solo en la UE. Según la Evaluación del ciclo de vida (LCA), el papel higiénico sin mandril de tamaño medio, en comparación con el papel higiénico convencional, reduce las emisiones de carbono en un 11 % a lo largo del ciclo de vida del producto.
12. Comparando los residuos medios de Tork Coreless con los rollos de papel higiénico convencionales en un edificio de oficinas con 1300 empleados.



Think ahead.

www.tork.es

