

ESTUDIO DE CASO: Big G Burger

**ReThink
Disposable**
STOP WASTE BEFORE IT STARTS

PERFIL DE EMPRESA

Nombre: Big G Burger

Tipo de empresa: Diner

Ubicación: Oakland, CA

Capacidad para comensales en el local: 28 asientos

Comida para llevar: Si

Lavado de platos y cubiertos:

Lavado a mano en un sistema de tres fregaderos

Empleados: 3

Big G Burger es un negocio familiar en el centro de Oakland que sirve comida americana para el desayuno, el almuerzo y la cena. El local de 1.800 pies cuadrados tiene un área de comedor muy informal con 28 asientos y una hora de almuerzo muy ocupada. Los clientes piden y pagan en el mostrador y se les sirve en la mesa. Una persona en el mostrador toma todos los pedidos para consumo en el local, prepara los pedidos para llevar y entrega la comida a las mesas. Aproximadamente el 20% de las 100 transacciones de Big G por día son pedidos de hamburguesas y ensaladas.

Prácticas de embalaje antes de *ReConsidera Desechable*:

- ➔ Todas las órdenes para llevar incluían un juego completo de artículos desechables (9 paquetes de condimentos, 4 servilletas y utensilios)
- ➔ Los pedidos con múltiples elementos de menú recibían juegos adicionales de condimentos y cubiertos
- ➔ Servía al 80% de los clientes “para aquí” en artículos para servicio alimenticio reutilizables
- ➔ Lavaba todos sus platos a mano en un sistema de lavado de tres fregaderos
- ➔ Ofrecía condimentos a los clientes que comían en el local en contenedores a granel

Recomendaciones implementadas:

- ➔ Eliminó juegos de embalaje desechables
- ➔ Creó una estación de autoservicio para condimentos y cubiertos con carteles educativos

La mayor oportunidad de Big G para minimizar el embalaje desechable era dejar de proporcionar cubiertos desechables y paquetes de condimentos para cada pedido “para llevar”. Al cambiar a un modelo de autoservicio, ahorraron mucho tiempo y dinero y redujeron los desechos sin afectar la satisfacción del cliente.



Antes: Cada orden para llevar incluía un juego completo de artículos desechables.



Después: La nueva estación de autoservicio para condimentos y cubiertos con letreros educativos.

Cruz Gabino, Propietario: “Ahora las cosas son más rápidas para el restaurante y a los clientes les gusta.”

Resultados

Recomendación	Productos reemplazados o minimizados	% de reducción de desechables	Periodo de recuperación	Ahorro anual (después del período de recuperación)	Reducción anual de desechos (libras)
Implementar un área de autoservicio	Paquetes de ketchup	75%	6 días	\$742	684
	Paquetes de mostaza	75%	12 días	\$335	196
	Mayonesa	38%	18 días	\$255	119
	Paquetes de sal	64%	2.7 meses	\$55	37
	Paquetes de pimienta	78%	27 días	\$167	45
	Tenedores de plástico	58%	2 meses	\$74	38
	Cuchillos de plástico	58%	2 meses	\$74	48
Repartir menos servilletas	Servilletas	38%	0 días	\$443	289
TOTAL				\$2,145	1,456 libras

BALANCE FINAL

- 122,069 paquetes de condimentos y 19,144 utensilios reducidos por año
- Ahorro de costos anuales de \$2,145
- 1,456 libras de reducción de desechos al año
- Mayor eficiencia operativa (tiempo de personal ahorrado)
- Los costos de implementación eran mínimos y sumaron \$85.91

ReConsidera Desechable es un programa de [Clean Water Fund](#) realizado en colaboración con empresas locales y agencias gubernamentales. El generoso apoyo para el programa es provisto por una cambiante lista de patrocinadores públicos y privados. Para obtener más información sobre el programa, sus socios y sus patrocinadores, visite: www.rethinkdisposable.org.



Tel. 415.369.9160 ext 308
 ReThinkDisposable@cleanwater.org
www.rethinkdisposable.org

