

ESTUDIO DE CASO: Restaurante El Metate

**ReThink
Disposable**
STOP WASTE BEFORE IT STARTS

PERFIL DE EMPRESA

Nombre: El Metate Restaurant
Tipo de empresa: Restaurante mexicano informal rápido
Ubicación: San Francisco, CA
Capacidad para comensales en el local: 40 asientos
Comida para llevar: Sí
Lavado de platos y cubiertos: Instalado después de la finalización del proyecto
Empleados: 14

El Metate es un restaurante mexicano que realiza alrededor de 80 transacciones por día, el 40% de las cuales son pedidos de comida para consumo en el restaurante. Los clientes hacen los pedidos en el mostrador del cajero y la comida se prepara de acuerdo a lo pedido. Los clientes reciben su comida en el mostrador para platos preparados y los clientes que desean comer en el restaurante se sientan en el comedor o en las mesas de afuera.



Los contenedores de basura, de compost y de reciclaje en el comedor fueron reemplazados por estanterías para recipientes “bus tub”.

Prácticas de embalaje antes de *ReConsidera Desechable*:

- ➔ Se usaban cubiertos desechables para los clientes que cenaban en el restaurante
- ➔ Se usaban dos tamaños de copas para salsa desechables con tapas en la barra de salsa



A los comensales de El Metate se les servía su comida en platos y tazones de cerámica, pero se les proporcionaba cubiertos desechables y vasos de porciones de una estación de autoservicio. Fernando, el dueño de El Metate, había comprado

inicialmente cubiertos reutilizables, pero nunca lo ofreció debido a una pandemia de gripe hace varios años. Además de preocuparse por la seguridad del uso de los cubiertos reutilizables, también le preocupaba la posible pérdida de los reutilizables echados erróneamente a la basura por los clientes.

Recomendaciones implementadas:

- ➔ Se reemplazaron a los cubiertos desechables por cubiertos reutilizables para el consumo de comida en el restaurante
- ➔ Se reemplazaron las copas para salsa desechables por reutilizables para el consumo de comida en el restaurante

El Metate reemplazó los contenedores de basura, de compost y de reciclaje del comedor con estanterías para recipientes “bus tubs”. El retirar los platos y cubiertos de las mesas por los clientes evita la pérdida de artículos de servicio de alimentos reutilizables, como las copas para salsa y los cubiertos. La moral del personal disminuyó debido a los platos adicionales que requerían ser lavados, lo que llevó al propietario a comprar un nuevo lavavajillas eficiente. El propietario notó un aumento en el número de clientes que comen en el restaurante debido en parte a que los cajeros preguntan con mayor diligencia a cada cliente si su pedido es para cenar en el restaurante o para llevar, además de la remodelación del comedor y el uso de cubiertos de metal y copas para salsa de cerámica para mejorar la experiencia gastronómica del cliente.



Cubiertos de metal mejoraron la experiencia gastronómica del cliente.



Las copas para salsa desechables fueron reemplazadas por copas de cerámica reutilizables.

Francisco Hernández, propietario: “De cualquier manera que lo mire uno, el programa *ReConsidera Desechable* es beneficioso para todos.”

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)
Proporcionar tenedores de metal para consumo en el restaurante	Tenedores de plástico	64%	6 días	\$2,349	941
Proporcionar cucharas de metal para consumo de comida en el restaurante	Cucharas de plástico	5%	11.3 meses	\$48	19
Proporcionar cuchillos de metal para consumo de comida en el restaurante	Cuchillos de plástico	77%	9 días	\$2,109	1,014
Proporcionar copas para salsa reutilizables para consumo de comida en el restaurante	Copas de porción para salsa 2 oz	58%	5 días	\$3,270	1,308
Proporcionar copas para salsa reutilizables para consumo de comida en el restaurante	Copas de porción para salsa 3.25 oz	53%	1 mes	\$1,181	369
TOTAL*				\$8,957	3,651 libras

* El propietario compró un nuevo lavavajillas después de la finalización del programa; por lo tanto, el impacto en los costos del nuevo lavavajillas no está incluido en los resultados anteriores.

BALANCE FINAL

- Reducción de 493,711 artículos desechables por año
- \$8,957 en ahorros anuales después del período de recuperación
- 3,651 libras de reducción anual de desechos
- Una mejor experiencia gastronómica dio lugar a que más clientes se quedaran en el local para comer
- Menos embalaje de alimentos propenso a ser basura sale del restaurante
- Recipientes “bus tubs” y estanterías ayudaron a reducir la pérdida de productos
- No se requiere mano de obra adicional

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

