



¿Por qué importa la Sostenibilidad en Gastronomía?

Descripción

¿Qué es sostenibilidad?

Según la ONU, es es satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades. La sostenibilidad se basa en tres pilares fundamentales: social, económico, medioambiental, a los cuales se han añadido dos más recientemente por ser considerados como condicionantes del desarrollo sostenible: paz y participación.

El único marco de desarrollo sostenible universalmente aceptado es el de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). En septiembre de 2015, los líderes mundiales de los 193 estados miembros de la ONU hicieron historia al adoptar unánimemente un plan de 15 años para el desarrollo sostenible global.

¿Cómo aplicar la sostenibilidad en restaurantes?

Sumergirse en los ODS es una tarea compleja, y más aún cuando se piensa en otro sistema complejo: el del restaurante, que forma parte del sistema alimentario. Es una tarea que puede resultar agobiante.

Por eso desde CIAP, en conjunto con la consultoría internacional Mycelium, hemos creado un curso donde exploramos 5 grandes áreas de acción, desde lo conceptual hasta la práctica, para dueños y empleados de restaurantes.

La sostenibilidad es una práctica diaria, y se va mejorando poco a poco, por eso el curso también incluye ideas y estrategias de chefs en diferentes lugares del mundo sobre cómo aplican estas 5 áreas de trabajo en su operación.

Este curso tiene como foco Latinoamérica, y se ha diseñado para su realidad y especificidades, por lo que es el primero en su enfoque.

6 ventajas de aplicar la sostenibilidad en nuestros restaurantes

1. VENTAJA COMPETITIVA: Nos ayuda a generar mejores relaciones con todos los que forman parte de nuestras operaciones y del sector. Esto nos ayuda a adaptarnos mejor a las crisis porque contamos con red.
2. MANEJO DEL RIESGO: Planificar nuestra operaciÃ³n con un mejor uso de los recursos nos ayuda a ajustarnos a disruptciones. Por ejemplo, diversificar nuestros proveedores locales no solo genera mÃ¡s impacto sino que tambiÃ©n nos hace menos vulnerables al cambio.
3. FOMENTA LA INNOVACIÃ“N: pensar sobre cÃ³mo aportar el mejor servicio junto con el mÃ¡s Ã³ptimo uso de los recursos hace que pensemos de forma diferente y seamos mÃ¡s creativos.
4. RENDIMIENTO FINANCIERO: el uso optimizado de recursos y la eficiencia en los procesos que busca la sostenibilidad tambiÃ©n es una buena prÃ;actica reconocida por los lÃ;aderes de negocios a nivel mundial.
5. LEALTAD DEL COMENSAL: Las personas desean consumir marcas y en establecimientos que se alineen con sus valores. Y estÃ;an dispuestos a ser mÃ¡s flexibles con quienes se identifican.
6. ATRAER Y COMPROMETER AL PERSONAL: Los empleados tambiÃ©n buscan motivaciÃ³n trabajando para establecimientos que se rigen por valores, lo que a su vez resulta en mayor productividad y menos rotaciÃ³n.

Â¿Deseas aprender mÃ¡s de este tema? Â¡Click en la imagen!



CURSO
LA SOSTENIBILIDAD
COMO HERRAMIENTA
PARA POTENCIAR TU RESTAURANTE

LOGO Mycelium Gastronomy

Estefanía Simón-Sasyk
Dharoth Haorchamlang
Constanza Díaz del Castillo Velásquez

Virtual Autogestionado
Duración máxima 6 meses.

CategorÃ;a

1. GastronomÃ;a

Fecha de creaciÃ³n

2023/03/28

Autor

efloresc