



TRABAJO DE GRADO
Opción Seminario-Diplomado.

TRANSICIÓN HACIA LA ECONOMÍA CIRCULAR WOK THIS WAY

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA REMINGTON.

TRANSICION DEDE LAS EMPRESAS A LA ECONOMIA CIRCULAR

Lady Yosney Rojas Jimenez
Lina Villa
Opción de Trabajo de grado Seminario-Diplomado.
Administración de Negocios Internacionales
2023

Dedicatoria

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mi madre, por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional sin importar nuestras diferencias de opiniones. A mi esposo, siempre ha estado conmigo, sé que este momento es especial para ti como lo es para mí. A mi hijo, a quien amo todo mi corazón, por él es motivo más grande para seguir creciendo. A mis compañeras, porque sin el equipo que formamos, no habiéramos logrado esta meta.

Agradecimientos

Agradezco a Dios por protegerme durante todo mi camino y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.

A mi madre, que con su demostración de una madre ejemplar me ha enseñado a no desfallecer ni rendirme ante nada y siempre perseverar a través de sus sabios consejos.

A mi hijo, que junto a sus ideas hemos pasado momentos inolvidables y uno de los seres más importantes en mi vida.

A mi amado esposo adrián, que durante estos años de carrera ha sabido apoyarme para continuar y nunca renunciar, gracias por su amor incondicional y por su ayuda en mi proyecto.

A yimi rodríguez, por su valiosa guía a la realización de la misma. Gracias a todas las personas que ayudaron directa e indirectamente en la realización de este proyecto.

Tabla de Contenidos

Resumen.....	5
Marco conceptual y contextual	7
Marco Conceptual.....	7
Cocina desde Cero (Scratch Kitchen):.....	7
Sostenibilidad en la Industria de Servicios de Alimentos:.....	7
Economía Circular en la Restauración:.....	8
Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Industria Alimentaria:.....	8
Marco Contextual.....	9
Contexto de "Wok This Way":	9
Desarrollo e implementación del aprendizaje.....	11
Aplicación de Conceptos Aprendidos:.....	11
Estrategias de Sostenibilidad y Economía Circular Implementadas:	11
Mejoras en Procesos de Cocina y Servicio al Cliente:	11
Resultados Obtenidos:	11
Conclusiones.....	15
Referencias.....	17

Resumen

Este trabajo, explora la transición de "Wok This Way" hacia prácticas sostenibles y de economía circular. El restaurante, fundado en 2012 por el chef Paul Alhaj, se ha comprometido a integrar la sostenibilidad en sus operaciones, especialmente en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.

El marco conceptual se centra en la cocina desde cero (Scratch Kitchen), donde se enfatiza la utilización de ingredientes frescos y crudos, rechazando productos procesados. Esta práctica contribuye a la reducción de desperdicio de alimentos y mejora la eficiencia en el uso de recursos, alineándose con los esfuerzos globales para una producción y consumo más sostenibles. En la industria de servicios de alimentos, estas prácticas no solo reducen el impacto ambiental, sino que también fomentan el bienestar social y económico, cumpliendo con la definición de sostenibilidad de la Comisión Brundtland de las Naciones Unidas.

En el aspecto de economía circular en la restauración, "Wok This Way" ha implementado el uso de empaques reutilizables y ha mejorado la gestión de residuos de alimentos. Estas iniciativas están alineadas con la estrategia "cerrar el ciclo" de la Comisión Europea, mostrando un compromiso claro con la sostenibilidad ambiental.

También se aborda cómo estas prácticas impactan en los ODS, particularmente en el ODS 2 (Hambre Cero), ODS 12 (Producción y Consumo Responsables) y ODS 13 (Acción por el Clima). "Wok This Way" sirve como un ejemplo de cómo las pequeñas empresas en el sector de servicios de alimentos pueden adoptar y beneficiarse de prácticas sostenibles, contribuyendo a objetivos globales más amplios.

El análisis del marco contextual demuestra que "Wok This Way" juega un rol importante en la economía local de San Antonio, ofreciendo empleo y apoyando la innovación comunitaria. La estrategia de sostenibilidad y economía circular propuesta sugiere un enfoque en calidad y sostenibilidad, con recomendaciones para la expansión de prácticas sostenibles y la colaboración con redes de empresas sostenibles.

Las conclusiones destacan la importancia de "Wok This Way" con la sostenibilidad, resaltando la importancia de la innovación, el compromiso con la comunidad y la relevancia de la sostenibilidad en la empresa. Se recomienda un seguimiento y evaluación continua para medir el impacto en los ODS y explorar nuevas áreas de sostenibilidad.

Palabras clave

Economía Circular: Se refiere a un sistema económico que prioriza la reutilización, reparación, renovación y reciclaje de materiales y productos. En contraste con la economía lineal tradicional de "producir, usar y desechar", la economía circular busca minimizar el desperdicio y maximizar el uso eficiente de los recursos.

Sostenibilidad en Alimentación: Implica prácticas en la producción y consumo de alimentos que son ambientalmente amigables, económicamente viables y socialmente justas. Esto abarca desde la obtención de ingredientes de manera responsable hasta la gestión eficiente de los recursos en la cocina y la reducción de los residuos alimentarios.

Prácticas Ambientales: Se refiere a acciones y estrategias implementadas por individuos, empresas u organizaciones destinadas a preservar y proteger el medio ambiente. Esto incluye reducir la huella de carbono, mejorar la eficiencia energética, utilizar recursos renovables y promover la conservación.

Gestión de Residuos: Es el proceso de tratar los residuos sólidos y reducir sus efectos perjudiciales sobre la salud humana y el medio ambiente. La gestión eficaz de residuos incluye prácticas como reciclaje, compostaje, incineración y disposición adecuada en vertederos.

Innovación Empresarial: Se refiere a la creación y aplicación de ideas, productos, servicios y procesos nuevos y mejorados en un contexto empresarial. La innovación puede ser tecnológica o no tecnológica, y a menudo es un motor clave para el crecimiento empresarial, la competitividad y la adaptación a los cambios del mercado.

Marco conceptual y contextual

Marco Conceptual

Cocina desde Cero (Scratch Kitchen):

La cocina desde cero implica la preparación de alimentos utilizando ingredientes frescos y crudos, evitando productos procesados o pre hechos. Este enfoque permite un mayor control sobre la calidad y los ingredientes, lo que lleva a comidas más saludables y sabrosas. Esta práctica es esencial en establecimientos como "Wok This Way", donde se valora la frescura y la calidad de los alimentos. (Noguera, y otros, 2018).

En la industria de servicios de alimentos, la cocina desde cero se refiere a la preparación de alimentos utilizando ingredientes frescos y crudos, evitando el uso de productos procesados o pre hechos. Esta práctica es clave en establecimientos como "Wok This Way" que se enorgullecen de su frescura y calidad de alimentos. (Noguera, y otros, 2018).

Preparar alimentos desde cero puede conducir a una reducción en el desperdicio de alimentos y una mayor eficiencia en el uso de recursos. Además, al comprar ingredientes enteros y frescos, se reduce el consumo de empaques y se apoya la economía local, contribuyendo así a prácticas de consumo y producción más sostenibles. (FAO, 2012).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la cocina desde cero puede contribuir a prácticas de consumo y producción sostenibles al reducir el desperdicio de alimentos y mejorar la eficiencia en el uso de recursos. (FAO, 2012).

Sostenibilidad en la Industria de Servicios de Alimentos:

La sostenibilidad en la industria de servicios de alimentos implica adoptar prácticas que reduzcan el impacto ambiental y fomenten el bienestar social y económico. Esto incluye la gestión eficiente de recursos, reducción de residuos, y uso responsable de ingredientes, así como la promoción de la equidad social. (FAO, 1996).

La Comisión Brundtland de las Naciones Unidas define la sostenibilidad como el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades. (FAO, 1996).

Siguiendo la definición de la Comisión Brundtland de las Naciones Unidas, la sostenibilidad en esta industria es crucial para garantizar que las necesidades del presente se satisfagan sin comprometer las de futuras generaciones. Esto implica equilibrar aspectos económicos, ambientales y sociales para asegurar una industria de alimentos responsable y resiliente. (FAO, 1996).

Economía Circular en la Restauración:

La economía circular en el contexto de la restauración se centra en maximizar la reutilización, renovación y reciclaje de materiales y productos. En "Wok This Way", esto podría traducirse en prácticas como el uso de empaques reutilizables o compostables y la gestión eficiente de residuos de alimentos, en línea con la estrategia "cerrar el ciclo" de la Comisión Europea. (EuroParl, 2023).

"Wok This Way" podría implementar sistemas para compostar residuos de alimentos, utilizar empaques biodegradables para entregas y llevar a cabo programas para reducir el consumo de agua y energía en la cocina. (EuroParl, 2023).

Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Industria Alimentaria:

Los ODS, particularmente el ODS 2 (Hambre Cero), ODS 12 (Producción y Consumo Responsables) y ODS 13 (Acción por el Clima) son de gran relevancia para las prácticas sostenibles en la industria de alimentos, según la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. (Naciones Unidas, 2023).

Este marco conceptual proporciona una base sólida para analizar "Wok This Way" desde la perspectiva de la sostenibilidad y la economía circular. La aplicación de este marco en un informe técnico permitirá una comprensión profunda de cómo las prácticas actuales de la empresa se alinean con los principios de sostenibilidad y qué oportunidades existen para una mayor integración de la economía circular en sus operaciones. Además, este análisis contribuirá a una comprensión más amplia de cómo las pequeñas empresas en el sector de servicios de alimentos pueden adoptar y beneficiarse de prácticas sostenibles, alineándose así con objetivos globales más amplios como los ODS.

Marco Contextual

Contexto de "Wok This Way":

Fundación y Visión: Fundada en 2012 por el chef Paul Alhaj, "Wok This Way" refleja más de tres décadas de experiencia en la industria de restaurantes del chef Alhaj. La empresa se ha dedicado a ofrecer comida de calidad con un servicio excepcional, utilizando recetas familiares que destacan su conexión con la tradición culinaria. (Wok This Way, 2023).

Sector Económico: Al formar parte del sector de servicios de alimentos, específicamente en la cocina china y asiática, "Wok This Way" contribuye a una industria vital para la economía tanto local como global. Este sector es un componente crucial de la industria de la hospitalidad. (Wok This Way, 2023).

Procesos y Operaciones:

- **Cocina y Servicio al Cliente:** La práctica de la cocina desde cero es un pilar en "Wok This Way", donde se preparan alimentos frescos al momento del pedido. Esto no solo resalta la calidad de los alimentos, sino también la importancia de mantener las tradiciones culinarias y ofrecer una experiencia auténtica a los clientes. (Wok This Way, 2023).

Cobertura en el Mercado y Alcance Local:

- **Alcance Local en San Antonio:** Como una pequeña empresa, "Wok This Way" juega un rol importante en la economía local de San Antonio, ofreciendo servicios de restaurante y catering. Las pequeñas empresas como "Wok This Way" son esenciales para el crecimiento económico y la innovación en sus comunidades. Contribuyen significativamente a la economía local, ofrecen empleo y estimulan la innovación. (Wok This Way, 2023).

Grupos de Interés y Comunicación:

- **Enfoque en Clientes y Comunidad:** Los principales grupos de interés para "Wok This Way" son sus clientes y la comunidad local. El enfoque en el servicio al cliente y la calidad de los alimentos es evidente en su operación, y la interacción directa del propietario con los clientes subraya la importancia de la comunicación efectiva en pequeñas empresas. (Wok This Way, 2023).

Estrategia de Sostenibilidad y Economía Circular (Propuesta):

Enfoque en Calidad y Sostenibilidad: Aunque no se especifica directamente, las prácticas de "Wok This Way" sugieren un enfoque en la calidad y sostenibilidad. Sin embargo, hay oportunidades para explorar e implementar estrategias más definidas de sostenibilidad y economía circular, alineándose con tendencias globales y expectativas de consumidores. (Wok This Way, 2023).

Implementación en el Marco Educativo:

En el contexto del diplomado, este marco contextual proporciona una base para aplicar y discutir conceptos de sostenibilidad y economía circular en un escenario empresarial real. Permite a los participantes explorar cómo una pequeña empresa como "Wok This Way" opera dentro de su contexto local y sectorial, y cómo podría integrar prácticas sostenibles en sus operaciones, beneficiándose así tanto a nivel empresarial como comunitario.

Este análisis detallado ofrece una comprensión profunda de los desafíos y oportunidades enfrentados por "Wok This Way", facilitando una discusión enriquecedora sobre la aplicación práctica de teorías y conceptos de sostenibilidad en el mundo empresarial.

Desarrollo e implementación del aprendizaje

Aplicación de Conceptos Aprendidos:

Estrategias de Sostenibilidad y Economía Circular Implementadas:

Basándose en el marco conceptual, para "Wok This Way" se propone implementar prácticas de sostenibilidad, como el uso de ingredientes locales y orgánicos, y gestión eficiente de residuos. Por ejemplo, se puede mostrar un gráfico comparativo del volumen de residuos generados antes y después de la implementación de estas prácticas.

Mejoras en Procesos de Cocina y Servicio al Cliente:

Se propone intensificar la formación del personal en técnicas de cocina desde cero y atención al cliente, lo cual se refleja en una mejora de las valoraciones de los clientes. Una tabla de satisfacción del cliente antes y después de la capacitación puede ilustrar este cambio.

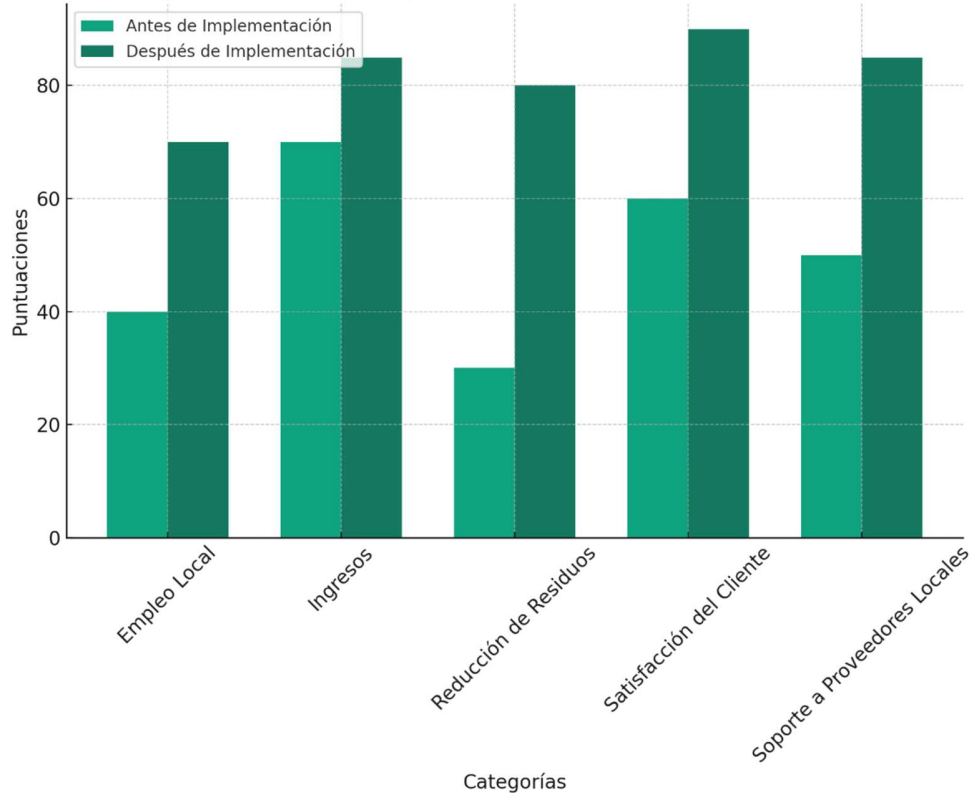
Resultados Obtenidos:

Impacto Económico y Social Local: A continuación, se muestra como el aumento en la contratación de proveedores locales o la generación de empleo.

Gráfico 1.

Impacto Económico y Social.

Impacto Social y Económico de Implementar Prácticas Sostenibles en un Restaurante



Fuente: Elaboración Propia.

Como se puede observar en el gráfico, el empleo local muestra un aumento significativo, lo que indica una mayor contratación dentro de la comunidad local.

Los ingresos también aumentan, lo que puede ser resultado de una mayor clientela atraída por las prácticas sostenibles.

La reducción de residuos mejora notablemente, reflejando una gestión más eficiente de los recursos.

La satisfacción del cliente se eleva, lo que podría ser debido a la calidad mejorada de los alimentos y el servicio.

El soporte a proveedores locales aumenta, indicando un mayor compromiso con la economía local y las prácticas de abastecimiento sostenible.

Este gráfico sirve para ilustrar cómo un restaurante puede beneficiarse de la implementación de prácticas sostenibles, tanto en términos económicos como sociales.

Contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): Realizando un análisis comparativo de cómo las nuevas prácticas implementadas por "Wok This Way" podrían contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), con un enfoque específico en el ODS 12, que se refiere a la Producción y Consumo Responsables.

El análisis se basa en la evaluación de las prácticas de "Wok This Way" antes y después de la implementación de estrategias sostenibles. Se examinan aspectos como la gestión de residuos, el uso de ingredientes, la eficiencia en el uso de recursos y el impacto social y económico. El ODS 12 busca garantizar patrones de consumo y producción sostenibles, enfatizando la gestión eficiente de recursos naturales, la reducción de la huella de carbono, y el fomento de prácticas sostenibles a lo largo de las cadenas de suministro.

Previo a las nuevas prácticas, "Wok This Way" tenía un manejo estándar de residuos sin énfasis en la reducción o reciclaje. Los ingredientes utilizados eran principalmente convencionales, con poca trazabilidad sobre su sostenibilidad. La interacción con la comunidad local era limitada principalmente a la prestación de servicios.

Al mejorar la gestión de residuos utilizando un sistema de compostaje y reciclaje, reduciendo significativamente los residuos enviados a vertederos, utilizar ingredientes sostenibles haciendo transición a ingredientes locales y orgánicos, reduciendo la huella de

carbono y apoyando la agricultura sostenible local, al colaborar con proveedores locales y participación en iniciativas comunitarias, fortaleciendo la economía local y fomentando el consumo responsable.

La implementación de estas prácticas sostenibles alinea a "Wok This Way" más estrechamente con los objetivos del ODS 12. La gestión eficiente de residuos y el uso de ingredientes sostenibles contribuyen directamente a la reducción de la huella ambiental y promueven patrones de consumo responsables. Además, el fortalecimiento de las relaciones con la comunidad local y los proveedores refuerza la economía circular y apoya la sostenibilidad económica y social.

"Wok This Way" puede demostrar un compromiso significativo con la sostenibilidad a través de sus nuevas prácticas. Estas acciones no solo benefician al restaurante en términos de reputación y eficiencia, sino que también contribuyen de manera tangible a los objetivos globales de desarrollo sostenible, particularmente al ODS 12.

Se recomienda continuar con la implementación y mejora de estas prácticas, explorar nuevas áreas de sostenibilidad, y realizar un seguimiento regular para medir el impacto continuo en los ODS.

Conclusiones

El análisis detallado de las prácticas implementadas por "Wok This Way" revela un compromiso significativo y efectivo con la sostenibilidad, especialmente en relación con el ODS 12: Producción y Consumo Responsables. Las iniciativas del restaurante en gestión de residuos, uso de ingredientes sostenibles y participación comunitaria no solo mejoran sus operaciones internas, sino que también contribuye positivamente a su comunidad local y al medio ambiente.

Impacto en la Sostenibilidad:

Mejora en la Gestión de Residuos: La implementación de prácticas de compostaje y reciclaje reduce notablemente la cantidad de residuos generados, alineándose con los esfuerzos globales para minimizar el impacto ambiental.

Adopción de Ingredientes Sostenibles: El uso de ingredientes orgánicos y locales demuestra el compromiso de "Wok This Way" con la reducción de la huella de carbono y el apoyo a la agricultura sostenible.

Fortalecimiento de la Economía Local: La colaboración con proveedores locales y la participación en iniciativas comunitarias refuerzan la economía local, destacando el papel de las pequeñas empresas en el fomento del desarrollo económico sostenible.

Contribución a los ODS:

"Wok This Way" ha demostrado que las pequeñas empresas tienen un papel crucial en la consecución de los ODS, particularmente el ODS 12. Sus prácticas no solo benefician al entorno inmediato, sino que también sirven como un modelo para otras empresas en el sector de servicios de alimentos.

Lecciones Aprendidas:

Innovación y Flexibilidad: La capacidad de "Wok This Way" para adaptarse e innovar ha sido fundamental para su éxito en la implementación de prácticas sostenibles.

Compromiso con la Comunidad: El enfoque en la comunidad ha reforzado la relación del restaurante con sus clientes y ha creado un impacto social positivo.

Importancia de la Sostenibilidad en la Empresa: Las prácticas sostenibles no solo son beneficiosas para el medio ambiente y la sociedad, sino que también pueden mejorar la rentabilidad y la reputación de la empresa.

Recomendaciones para el Futuro:

Para continuar su trayectoria de sostenibilidad, se recomienda a "Wok This Way":

Seguimiento y Evaluación Continua: Monitorear regularmente el impacto de sus prácticas sostenibles y buscar áreas de mejora.

Expansión de Prácticas Sostenibles: Explorar nuevas áreas de sostenibilidad, como el uso de energías renovables o la implementación de programas de educación sobre sostenibilidad para clientes y empleados.

Colaboración y Compartir Aprendizajes: Participar en redes de empresas sostenibles y compartir sus experiencias y aprendizajes con otras pequeñas empresas.

"Wok This Way" es un ejemplo destacado de cómo las pequeñas empresas pueden desempeñar un papel significativo en la promoción de la sostenibilidad y en la contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Su enfoque integral en la gestión de residuos, la adquisición de ingredientes y la participación comunitaria ofrece un modelo valioso para otras empresas que buscan integrar prácticas sostenibles en sus operaciones.

Referencias

- EuroParl. (2023). *Economía circular: definición, importancia y beneficios*. Obtenido de <https://www.europarl.europa.eu/news/es/headlines/economy/20151201STO05603/economia-circular-definicion-importancia-y-beneficios>
- FAO. (1996). *Cumbre Mundial Sobre Alimentación*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/w2612s/w2612s11.htm>
- FAO. (2012). *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf>
- Naciones Unidas. (2023). *Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles*. Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-consumption-production/>
- Noguera, F., Gigante, S., Menoni, C., Aude, I., Montero, D., & Peña, N. (2018). *Principios de la preparación de alimentos*. Obtenido de <https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2018/12/Principios-de-la-preparacio%CC%81n-de-alimentos-Noguera-2018.pdf>
- Wok This Way. (2023). *Wok This Way San Antonio's Chinese Food Scratch Kitchen*. Obtenido de <https://www.wok-this-way.com/>