

Incremento de la satisfacción de los trabajadores (Segregación y eliminación de residuos orgánicos y sólidos, mayores ingresos para los tabajadores)

Pizzería Don Caruso, Perú

EL CASO EN SINTESIS

Food and Service SCRL, es la razón social del restaurante “Pizzería Don Caruso”, especialista en la preparación de pizzas, pastas y carnes. Su administradora Srta. Haydee Balboa participó en el taller Buenas Prácticas de Gestión Empresarial –GAR, realizado del 22 al 25 de noviembre del año 2010 en la ciudad de Tacna. Se han implementado dos medidas, la primera la eliminación del hollín de las paredes por donde pasa la campana extractora de la cocina y la segunda respecto a la organización en la eliminación de desechos orgánicos y sólidos, medida que ha otorgado mayores ingresos a los trabajadores, mejoras en la organización de la empresa y un menor impacto ambiental, esta segunda medida será la que se describa en el presente caso.

EL PROBLEMA Y SUS CAUSAS

El problema identificado fue que los residuos orgánicos (restos de comida) y sólidos (botellas pet, cartones, papel y bolsas plásticas) no eran aprovechados como una fuente de ingresos, asimismo eran desechados en un mismo recipiente hacia el camión de basura.

Los efectos de este problema principalmente incidían en el desaprovechamiento de estos residuos como ingresos para la empresa y la contaminación ambiental en la que contribuían al desecharlos en un mismo recipiente hacia el camión de basura, quien luego traslada estos productos al botadero municipal, para ser enterrados o quemados.

Las causas principales fueron el desconocimiento de técnicas de segregación y eliminación de residuos sólidos y orgánicos y el desconocimiento de aprovechar estos desechos en beneficios económicos para la empresa.

El proceso de análisis partió del conocimiento e información que se tomó en el taller de capacitación, el intercambio de experiencias con otros empresarios y el proceso de análisis que desarrolló la administradora en la empresa determinando a través del diagrama de flujo y el análisis de las materias residuales – MARP, los costos en los que se incurre y los beneficios que implican el aplicar buenas prácticas de gestión, informó de ello al propietario del negocio quien le autorizó para implementar las medidas de mejora propuestas.

APLICACION DE GAR[®] (Buenas Prácticas de Gestión Empresarial)

Entre el 22 y 25 de mayo se llevó a cabo en la ciudad de Tacna el Taller: “Buenas Prácticas de Gestión Empresarial, con la metodología de Gestión Ambiental Rentable, el cual fue ejecutado por la empresa Gestión Aplicada EIRL, cofinanciada por la Dirección Mi Empresa del Ministerio de la Producción y por el Proyecto de Fortalecimiento del Ministerio del Medio Ambiente de la Cooperación Alemana.

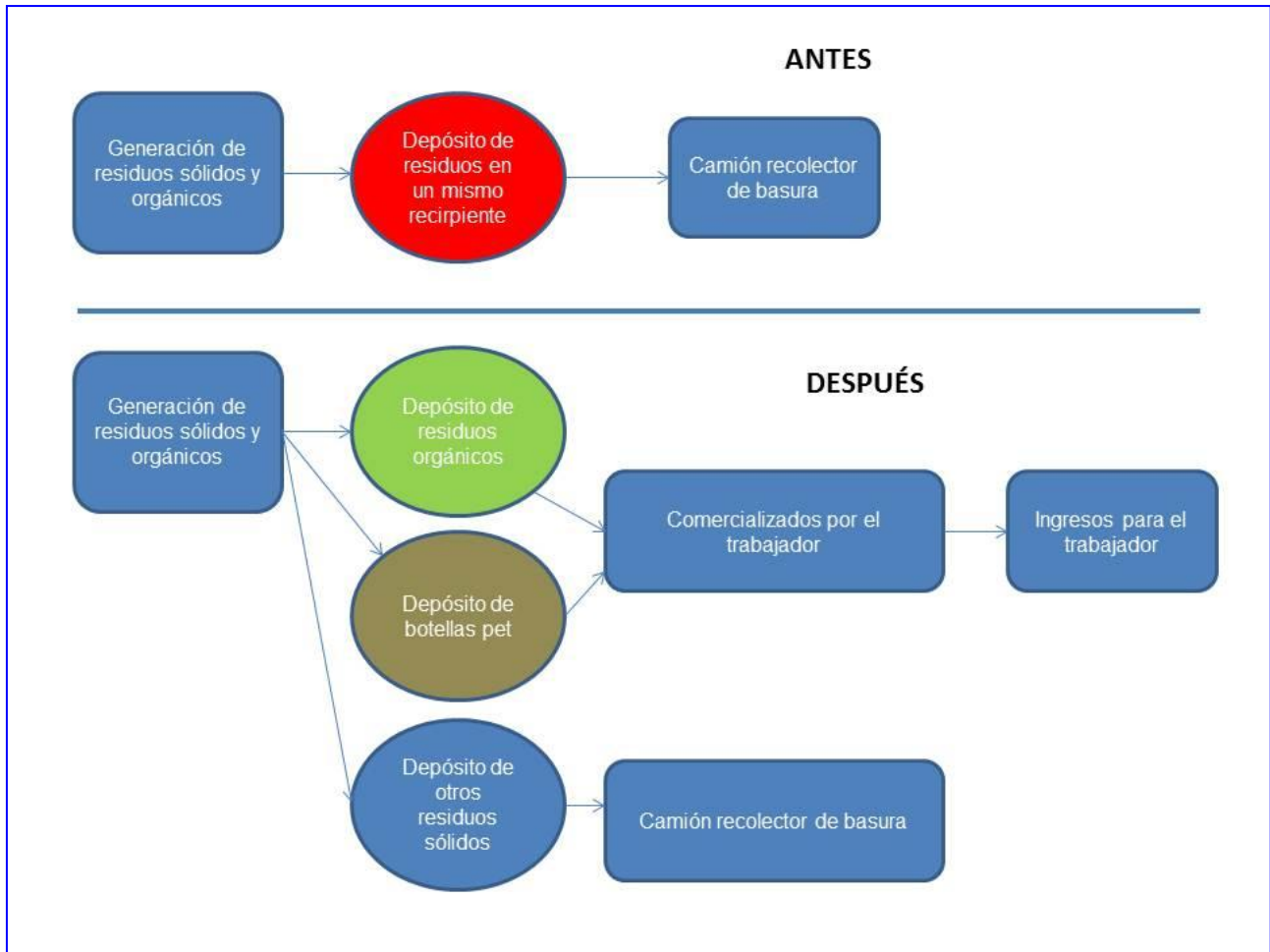


En el marco de este taller, la visita a las empresas y la puesta en práctica en la empresa de las herramientas como el análisis de puntos fuertes y oportunidades de mejora, el diagrama de flujo y el análisis de causa efecto y la foto documentación han permitido identificar el problema descrito y buscar una solución.

ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA EMPRESA

La administradora del restaurante lideró la implementación de las medidas de mejora, con autorización del propietario y con el apoyo de sus compañeros de trabajo.

Conversó con el Gerente de la empresa y pidió autorización para implementar la medida.
Organizó al personal de la cocina para que cada semana se haga cargo de los residuos orgánicos y las botellas pet y dispusiera de ellos.



BENEFICIOS ECONOMICOS

Costos adicionales de operación / año	0.00 US\$	<i>No se generaron costos adicionales.</i>
Ahorro neto por año	143.93 US\$	<i>Producto de la venta de los residuos sólidos y orgánicos.</i>
Costos de inversión	0.00 US\$	<i>El empresario contaba con los recipientes para la segregación y utiliza la misma cantidad de bolsa plásticas para su desecho.</i>
Tiempo de amortización en meses	0 meses	<i>La implementación de la medida no generó gastos de inversión para el empresario.</i>

BENEFICIOS AMBIENTALES

Se redujo el impacto ambiental en la comunidad, dado que anteriormente los residuos sólidos y orgánicos se desechaban diariamente mezclados hacia el camión recogedor de basura, para luego ser llevados al botadero municipal donde generalmente son quemados, produciendo contaminación en el medio ambiente.

BENEFICIOS ORGANIZACIONALES

- ✓ Se incrementó la fidelización del cliente interno (trabajador). Durante una semana de acuerdo a una rotación establecida en la empresa, cada trabajador (5 trabajadores) dispone de los residuos sólidos y orgánicos para su beneficio, estos ya no son recogidos por el camión de basura.
- ✓ Se incrementaron los ingresos económicos o beneficios de los trabajadores a través de la venta o uso de los residuos sólidos y orgánicos, que anteriormente eran desechados a la basura.
- ✓ Los trabajos y el empresario se sienten más comprometidos y concientizados con el cuidado del medio ambiente, no solamente del ambiente de trabajo, sino que repercute en la comunidad y en sus hogares.
- ✓ El empresario ha obtenido un beneficio económico para sus trabajadores sin que tenga que salir dinero de la empresa.
- ✓ Se ha logrado una mejor organización en la segregación de los residuos sólidos, cada residuo tiene un contenedor diferente de almacenamiento temporal.
- ✓ El clima laboral se ve fortalecido.

EFFECTOS SOBRE LA SEGURIDAD LABORAL Y PROTECCIÓN DE SALUD

Se aseguró la protección frente al riesgo de contaminación de los alimentos y del ambiente de trabajo. Se aseguró la prevención de enfermedades de los trabajadores y clientes con la adecuada disposición y menor tiempo de almacenamiento de los residuos orgánicos.

INFORMACIONES SOBRE LA EMPRESA

Food and Service SRLtda. Inicia sus actividades en el año 2005. Es una empresa familiar, la Gerencia General está a cargo de la Sra. Diana Wong Ayón, cuentan con dos restaurantes, uno dedicado a prepara pastas y pizzas conocido como Don Carusso y el otro comida criolla e internacional conocido como Pasión y Sabor, el presente caso se ha desarrollado en el primer restaurante.

Sus servicios son prestados de lunes a sábado, según los días de atención los clientes en su mayoría son locales entre los días lunes y jueves y el día viernes y sábado principalmente son clientes provenientes de Chile.

Laboran tres personas en cocina, dos mozos que turnas sus horarios de trabajo y una administradora.

El propietario del restaurante ha pedido que la información se mantenga anónima.

PARA MAS INFORMACION

PREManet e.V.

Tulpenfeld 2
D- 53113 Bonn, Alemania
Tel.+ 49 (228) 60 47 124 –
Celular: +49-(0)171-404 95 18
Fax + 49 (228) 98 57 018
Email: premanetoffice@aol.com
Página web: www.gtz.de/pruma ; www.premanet.net ; www.pruma.de

Proyecto de Fortalecimiento del MINAM - GIZ

Institución: Gestión Aplicada EIRL
Responsable: Ing. Lucía Chávez mujica
Dirección: Av. Celestino Vargas 567 – Pocollay - Tacna
Tel. 51-952967818
Fax:
E-Mail: gestionaplicada@gmail.com
Página web: www.gestionaplicada.com
Autor del estudio de caso: Ing. Lucía Chávez Mujica