ELEGIR **ODS**



- Fomentar cursos para la educación financiera en jóvenes
- Diseño de lugares a modo de refugio para personas sin hogar
- Reducir la desigualdad en el uso y acceso del idioma inglés en comunidades de bajos recursos socioeconómicos
- Fomentar el uso de energía solar para comunidades rurales
- Contrato laboral para discapacitados
- Xenofobia
- Rechazo o maltrato a personas de clase baja
- Fomentar la inclusión y respeto a empleados lgtb
- Acceso equitativo a la educación y empleos bien remunerados
- Reducción de la informalidad
- Implementar una línea de quejas sobre discriminación racial
- Oportunidad de trabajo a egresados sin experiencia
- Energía asequible para iluminar zonas alejadas de Lima metropolitana
- Mejora para personas que se encuentren en sillas de ruda y vivan en los cerros
- Más rampas para discapacitados
- Restaurantes con infraestructuras necesarias para una mejor atención a personas con diferentes discapacidades



- Fomentar el reciclaje de merma en industria textil
- Fomentar el consumo de empaques reciclables
- Educar y generar conciencia acerca del reciclaje de residuos orgánicos
- Promover el uso de paneles solares para alimentar sistemas de aire acondicionado con el fin de mitigar el aumento en el consumo de energía causado por éste
- Fomentar el uso de energía renovable y sus beneficios al medio ambiente
- Fomentar el uso de energía renovable y sus beneficios al medio ambiente
- Darle una segunda vida a tus prendas. (Donación, intercambio, creación de nuevas prendas, etc)
- Realizar programas de voluntariado para limpiar las playas y reciclar lo útil para construir techos de reciclaje
- Aumentar en consumo de productos cruelty free
- Recolección de desechos orgánicos como aporte para la descontaminación
- Optar por alimentos más frescos y menos procesados
- Reemplazar las bolsas de plástico
- Baños ecológicos para personas sin hogar
- Reducción de la Usar sistemas de transporte que no contaminen
- Derivar alimentos orgánicos que no se encuentren en el mejor de los estados ollas comunes.
- Educar a la nueva generación a cultivar en su hogar

ODS 12



META ESPECÍFICA DE LA ODS:

12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.

DEFINIR **TEMA**

META ODS		LO QUE APASIONA		HABILIDADES	
	Reducir la desigualdad en el uso y acceso del idioma inglés en comunidades de bajos recursos socioeconómicos	10.3 Garantizar la igualdad de oportunidades y reducir la desigualdad de resultados, incluso eliminando las leyes, políticas y prácticas discriminatorias y promoviendo legislaciones, políticas y medidas adecuadas a ese respecto.	Brindarles experiencias formativas en inglés	Brindar clases gratuitas del idioma para personas interesadas en aprender	Creación de librillos en inglés	Creación de juegos didácticos en inglés
	Oportunidad de trabajo a egresados sin experiencia	10.4 Adoptar políticas, especialmente fiscales, salariales y de protección social, y lograr progresivamente una mayor igualdad.	Brindar experiencias laborales en la universidad que cuenten como experiencia laboral	Ofrecer capacitaciones prácticas del empleo	Cartas de recomendación de profesores	Portal en donde puedan encontrar oportunidades laborales sin tanto requerimiento de experiencia
	Fomentar el reciclaje de merma en industria textil	12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.	Fomentar los diferentes tipos de reciclaje	Conocer las normas para la manipulación de la mercancía.	Boletines informativos sobre el reciclaje de merma	Videos tutoriales de lo podrías realizar al reciclar
	Realizar programas de voluntariado para limpiar las playas y reciclar lo útil para construir tachos de reciclaje	12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.	Promover el reciclaje en las playas	Fomentar el consumo de residuos biodegradables	Creación de página web informativa	Crear una máquina que ayude a limpiar las playas
	Recolección de desechos orgánicos como aporte para la descontaminación	12.4 De aquí a 2020, lograr la gestión ecológicamente racional de los productos químicos y de todos los desechos a lo largo de su ciclo de vida, de conformidad con los marcos internacionales convenidos, y reducir significativamente su liberación a la atmósfera, el agua y el suelo a fin de minimizar sus efectos adversos en la salud humana y el medio ambiente.	Generar ingresos a partir de la recolección	Generar conciencia a las personas sobre el reciclaje y lo que se puede hacer con ello	Crear una marca que venda los desechos orgánicos	Demostración visual sobre el re uso de desechos orgánicos

NUESTRO **TEMA**

Segregación de desechos orgánicos como aporte para el reciclaje de residuos en restaurantes.

PROBLEMÁTICA

Exceso de desechos orgánicos en restaurantes.



MAPA DE **PROBLEMA**

TODO LO QUE NO FUNCIONA

- La desinformación sobre el tema elegido
- Exceso de desechos orgánicos en restaurantes
- El bajo acceso a los puntos limpios
- Falta de materiales como bolsas, basureros
- El desinterés de las personas sobre el tema
- La falta de espacio en casa para segregar
- El olor y las posibles plagas de los desechos orgánicos
- El cambio de hábito
- Falta de camiones recolectores de residuos orgánicos

TODO LO QUE FUNCIONA

- Minimizar la influencia en el entorno ambiental
- Responsabilidad ambiental
- Darle un segundo uso a los residuos
- Concientización y educación respecto al tema
- Ayudan a fertilizar los suelos
- Mejora la calidad del aire y el agua
- Organizaciones que incentiven a los colegios a reducir sus residuos orgánicos
- El compostaje de residuos orgánicos puede generar nuevos empleos e ingresos económicos
- Que las personas se sientan animadas a segregar los residuos orgánicos a cambio de recibir algo beneficiario

Menos urgente de resolver	El cambio de hábito	El olor y las posibles plagas de los desechos orgánicos	Falta de camiones recolectores de residuos orgánicos	Falta de materiales como bolsas, basureros	El desinterés de las personas sobre el tema	La desinformación sobre el tema elegido	La falta de espacio en casa para segregar	El bajo acceso a los puntos limpios	Exceso de desechos orgánicos en restaurantes	Más urgente de resolver

¿Cuál es el **problema?**

Exceso de desechos orgánicos en restaurantes de Lima Metropolitana

DEL PROBLEMA

De las 8 mil toneladas de basura producidas diariamente en Lima, de las cuales más de la mitad son residuos orgánicos; sólo el 1% es reciclado.

La falta de reconocimiento acerca de la importancia de reducir los desechos. Además, la ausencia de conocimiento sobre prácticas sostenibles que podrían agravar el problema.

Un establecimiento gastronómico puede producir hasta 500 kilogramos de residuos diarios

DE LA PERSONA

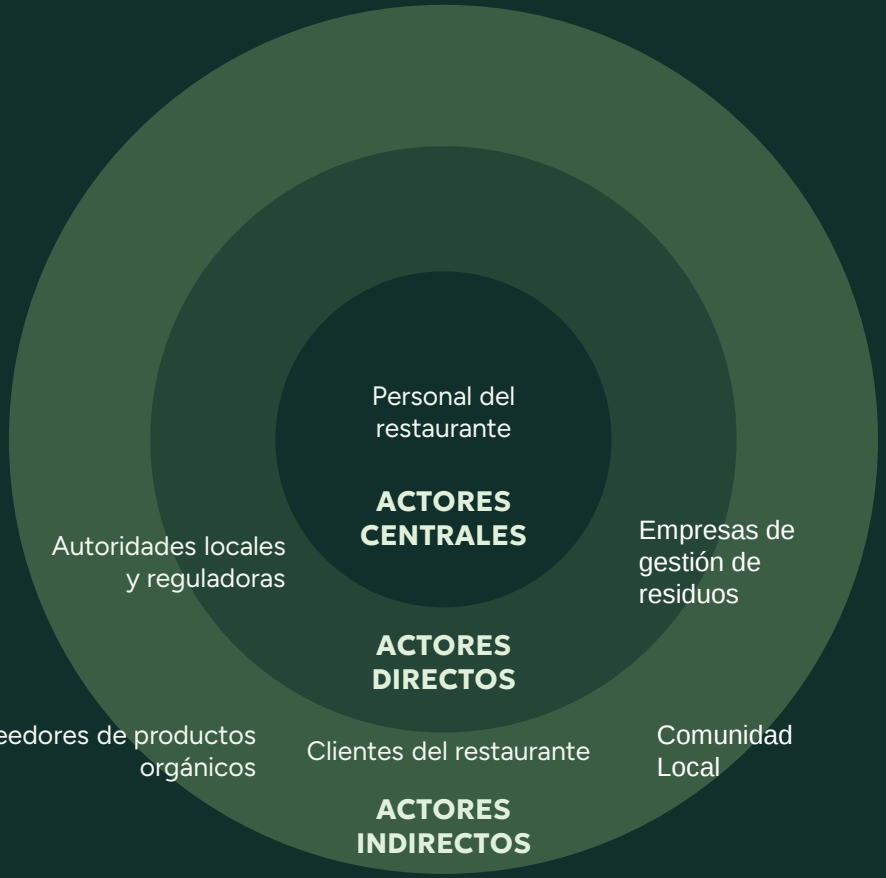
Las personas consideran "muy importante" la segregación de los residuos orgánicos; sin embargo, no lo aplican ni en restaurantes ni en sus casas.

Las personas necesitan información de su impacto personal para generar motivación. Reconocimiento e Impacto.

Comentario de un trabajador: Creo que simplemente el "adaptarse"... Porque una vez que el equipo ya está adaptado a botar la basura como debe de ser no hay ningún problema. Además, hay una persona encargada respecto a los desechos orgánicos; si por "a" o "b" motivo uno no logra separar lo orgánico, esa persona es la que se encarga y ayuda a segregar correctamente.

	INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO		OPORTUNIDADES	AMENAZAS
D Demográfico	Del total de la basura que se genera en el Perú, el 58.75% son residuos orgánicos	Un restaurante puede generar hasta 500 kilos de desechos al día	A lo largo del pasado año, 507 personas en riesgo de exclusión social encontraron empleo en el sector del reciclaje a través de este proyecto de Ecoembes con el que ya colaboran 37 empresas	Lo más costoso de un proyecto no es la infraestructura, sino el costo de operación y mantenimiento, por lo que este tipo de proyectos requieren de un cofinanciamiento.
P Político	Desde 2011, el MINAM ha llevado a cabo un Programa de Segregación en la Fuente y Recolección Selectiva de Residuos Sólidos en hogares urbanos en todo el país	Los desperdicios orgánicos generados en los mercados de alimentos de Lima son una valiosa materia prima para las instalaciones de cría de “Black Soldier Fly”	Mejorar la capacidad de las municipalidades se logra con respaldo del MINAM, junto a una eficiente gestión de cobros y recaudación. De este modo, deben evidenciar su capacidad para ofrecer servicios de calidad.	Las municipalidades, respaldadas por el MINAM, fortalecen sus capacidades mediante una eficiente gestión de cobranza y recaudación para demostrar su capacidad en la prestación de servicios
E Económico	El Ministerio del Ambiente (Minam) señaló que alrededor del 80% de los desechos en el Perú pueden ser reutilizados con fines económicos	Análisis de la conexión entre la separación de residuos en el origen y el valor económico de los desechos sólidos domiciliarios en el distrito de Sicaya, Huancayo	En la actualidad, los desechos presentan posibilidades económicas ligadas a diversas cadenas de valor, abarcando desde el reciclaje hasta la gestión de vertederos y el tratamiento de escombros. Microempresas de recicladores, así como empresas medianas y grandes, pueden capitalizar estas oportunidades.	Las autoridades ignoran las acciones que han deteriorado los ecosistemas, como la contaminación, el uso indebido de los recursos y las invasiones, argumentando que es difícil intervenir debido al tiempo transcurrido o a la falta de quejas y denuncias.
S Sociocultural	Los acuerdos de producción limpia (APL) firmados por empresas peruanas impulsan el MINAM	MINAM: Entidad responsable de preservar y gestionar de manera sostenible los recursos naturales, promoviendo la biodiversidad y mejorando la calidad del ambiente en favor de la sociedad	Mejorar la gestión de residuos sólidos impulsa la competitividad al atraer inversiones a ciudades limpias, mientras que ríos y playas más limpios generan ahorros en tratamiento de agua y promueven la salud, reduciendo el ausentismo laboral por enfermedades transmitidas por la basura	El MINAM tiene la responsabilidad de preservar y gestionar de manera sostenible los recursos naturales, promoviendo la valorización de la diversidad biológica y la calidad ambiental en beneficio de la sociedad.
T Tecnológico	La falta de infraestructura necesaria para gestionar estos desechos lleva a basurales mal administrados que ponen en peligro el entorno	A nivel nacional, más del 50% de los residuos generados son orgánicos, los cuales pueden ser aprovechados mediante diversas tecnologías	Los residuos orgánicos ofrecen oportunidades en el ámbito tecnológico, especialmente en términos de sostenibilidad, gestión de recursos y generación de energía la producción de Biogás y Biocombustible	La disposición inadecuada de residuos sólidos, como basura electrónica o productos químicos, puede resultar en la contaminación del agua subterránea y del suelo
A Ambiental	En 2022, nuestro país producirá más de 22.000 toneladas diarias de residuos sólidos, según el Ministerio del Ambiente. De ese total, se estima que el 75 % puede ser reutilizado	Los residuos son uno de los tres mayores emisores de metano, contribuyendo aproximadamente con el 20% de las emisiones humanas a nivel global	Una gestión eficiente de este material orgánico y su reutilización contribuyen a promover la sostenibilidad del planeta impulsando la economía circular	Si los residuos orgánicos no se gestionan adecuadamente, pueden filtrarse en las masas de agua, contaminando ríos, lagos y acuíferos subterráneos

MAPA DE **ACTORES**



INVESTIGACIÓN

01

Encuestas

02

Entrevistas

03

Talleres
Generativos

ENCUESTAS

GUIÓN ENCUESTAS

INTRODUCCIÓN:

Esta encuesta se enfoca en saber más sobre el proceso de segregación de residuos orgánicos en restaurantes. Nos ayuda a tener un mejor análisis de conciencia y realidad sobre la finalidad de estos residuos para poder crear un modelo de negocio que ayude a reducir esta gran cantidad de desechos.

Te agradecemos por apoyar la investigación.

NOTA: Esta encuesta está dirigida a trabajadores del restaurante.

BANCO DE PREGUNTAS:

1.- ¿Cuál es tu nombre?

2.- ¿En qué restaurante trabajas?

3.¿Cuántas personas trabajan en el restaurante?

4.- ¿Tienes conocimiento sobre lo que es la gestión de residuos orgánicos?

5.- ¿Actualmente el restaurante donde trabajas se implementa algún programa de reciclaje de desechos orgánicos? Si la respuesta es Sí, ¿Cuál es el proceso de segregación?

Si la respuesta es no, ¿Te gustaría que se implementara un programa de reciclaje de desechos orgánicos? ¿Por qué?

6.- ¿Hay algún personal del propio restaurante que se encargue de dicha segregación de desechos orgánicos? o ¿Contratan a un personal externo al restaurante para que se encarga de esa tarea?

8.- ¿Cuáles son las principales motivaciones para el restaurante al reciclar los desechos orgánicos?

(Omitir esta pregunta si el restaurante no segrega desechos orgánicos)

9.- ¿Considera que el reciclaje de residuos orgánicos favorece la imagen del restaurante?

10.- ¿Ha enfrentado desafíos específicos al intentar implementar prácticas de gestión de residuos orgánicos?

(Omitir esta pregunta si el restaurante no segrega desechos orgánicos)

11.- En caso afirmativo, ¿cuáles son esos desafíos y cómo los ha abordado?

12.- ¿Participa el restaurante en iniciativas comunitarias relacionadas con la gestión de residuos orgánicos?

ENCUESTAS

Realizamos una encuesta de 12 preguntas a 30 personas que laboran actualmente en restaurantes de Lima Metropolitana y pudimos rescatar lo siguiente:



3. ¿En qué restaurante trabajas? y ¿Cuál es tu rol?

Pizza hut, soy bartender
Cala/mesero
pansalaire, pastelería
Pan sal aire , cocinero
Media Lima sub Chef
Limaq / administradora
Kinjo nikkei, Jefe de cocina
Love sushi chef del restaurante
Central , cocinero principal

Nos percatamos que logramos identificar varios restaurantes, algunos conocidos por nosotras y otros nuevos.



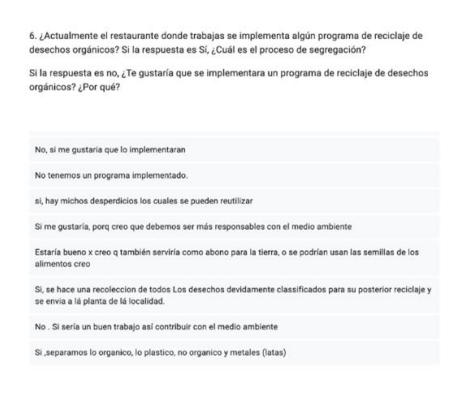
De los restaurantes encuestados, nos percatamos que tienen entre 10 a 20 trabajadores.

ENCUESTAS

Realizamos una encuesta de 12 preguntas a 30 personas que laboran actualmente en restaurantes de Lima Metropolitana y pudimos rescatar lo siguiente:



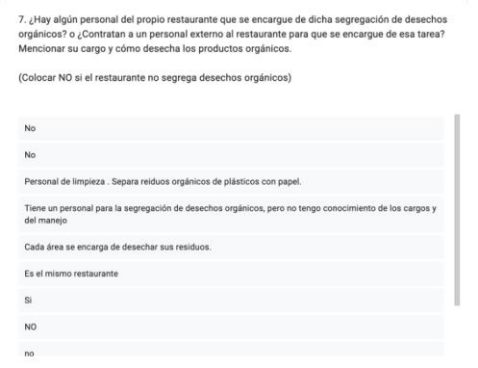
El 75% de las personas entrevistadas sí conoce acerca de la gestión de residuos orgánicos mientras que el 25% desconoce



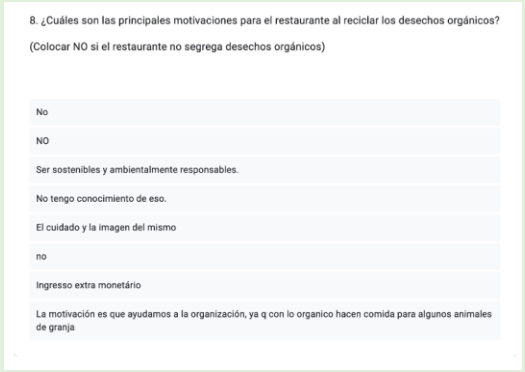
Descubrimos que la mayoría de restaurantes no aplica la segregación de residuos orgánicos aún sabiendo lo que es

ENCUESTAS

Realizamos una encuesta de 12 preguntas a 30 personas que laboran actualmente en restaurantes de Lima Metropolitana y pudimos rescatar lo siguiente:



Nos comentaron que no cuentan con un personal propio que se encargue específicamente de la segregación de desechos orgánicos.



Nos comentaron que una de las principales motivaciones para que un restaurante recicle sería el reconocimiento ante las personas al ser un local sostenible.

ENCUESTAS

Realizamos una encuesta de 12 preguntas a 30 personas que laboran actualmente en restaurantes de Lima Metropolitana y pudimos rescatar lo siguiente:



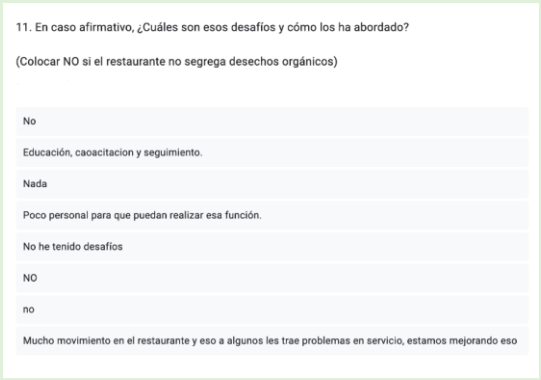
La mayoría concordaba que reciclar los desechos orgánicos sí favorece a la imagen del restaurante



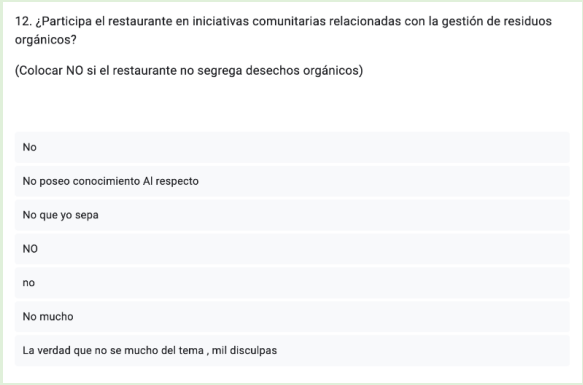
La mayoría de los encuestados respondieron que “no” por lo mismo que el restaurante no segrega los desechos orgánicos

ENCUESTAS

Realizamos una encuesta de 12 preguntas a 30 personas que laboran actualmente en restaurantes de Lima Metropolitana y pudimos rescatar lo siguiente:



El 80% de los entrevistados concuerda que reciclar los desechos orgánicos brinda una imagen más responsable y eco amigable para el restaurante.



El 90% de los encuestados nos comentaron que en el restaurante donde trabajan no cuentan con iniciativas relacionadas a la gestión de residuos orgánicos. El 10% restante desconocía sobre esto.

ENTREVISTAS

Link: https://drive.google.com/drive/folders/1K0hjVgedy8mUzcFq-ey79sJiEiesPsON

GUIÓN ENTREVISTAS

INTRODUCCIÓN:

Buenos días, la idea de esta encuesta es saber más sobre el proceso de segregación de residuos orgánicos en restaurantes, además de conocer tu rol. La información que tengamos ayudará a tener un mejor análisis de conciencia y realidad sobre la finalidad de estos residuos, poder crear un modelo de negocio que ayude a reducir esta gran cantidad de desechos.

Tus datos personales no serán relevantes y solo usaremos información de carácter demográfico para clasificar la información.

NOTA: Esta entrevista está dirigida a los empleados del restaurante.

SECCIÓN 1:

1.- ¿Cuál es tu nombre y edad?
2.- ¿En qué restaurante trabajas?
3.- ¿En qué área del restaurante trabajas? 4.- ¿Usted realiza algún tipo de reciclaje en casa? (Tales como el reciclaje de plástico, papel, vidrio o quizás desechos orgánicos)
5.- ¿Usted a oído hablar o conoce acerca del reciclaje de los desechos orgánicos?

SECCIÓN 1:

1.- ¿El restaurante donde trabaja actualmente implementa algún programa de reciclaje de desechos orgánicos?
2.- ¿Cuál es el lugar designado o el procedimiento específico para desechar los residuos orgánicos generados en el restaurante?
3.- ¿Cómo se manejan actualmente los residuos orgánicos en el restaurante?
4.- ¿Cuáles creen que son los mayores desafíos para implementar un sistema de reciclaje de desechos orgánicos en un entorno de restaurante?

SECCIÓN 2:

1.- ¿El restaurante donde trabaja actualmente implementa algún programa de reciclaje de desechos orgánicos?
2.- ¿Cuál es el lugar designado o el procedimiento específico para desechar los residuos orgánicos generados en el restaurante?
3.- ¿Cómo se manejan actualmente los residuos orgánicos en el restaurante?
4.- ¿Cuáles creen que son los mayores desafíos para implementar un sistema de reciclaje de desechos orgánicos en un entorno de restaurante?

SECCIÓN 3:

1.- ¿Cómo cree usted que se podría motivar a los restaurantes a participar activamente en el reciclaje de desechos orgánicos?
2.- ¿Cree usted que hay ventajas económicas, medioambientales o de imagen para los restaurantes que implementan prácticas de reciclaje de desechos orgánicos?
3.- ¿Cómo imaginas el futuro en términos de la segregación de desechos orgánicos en tu área?
4.- ¿Qué cambios te gustaría ver implementados para mejorar esta práctica?

CIERRE

¡Gracias por participar en nuestra encuesta! Tu opinión es invaluable para nosotros. Con tus respuestas nos ayudarás a tener un mejor análisis de conciencia y realidad sobre la finalidad de estos residuos.

Si tienes comentarios adicionales o sugerencias, no dudes en compartirlos.

¡Agradecemos tu tiempo y colaboración!

Link: https://drive.google.com/drive/folders/1K0hjVgedy8mUzcFq-ey79sJiEiesPsON

ENTREVISTAS

ANA PEREDO (27 AÑOS, TRABAJA EN SASTRERÍA MARTÍNEZ)

1 **¿Usted realiza algún tipo de reciclaje en casa?**

- Actualmente realizo el reciclaje de plásticos.

2 **¿Usted a oído hablar o conoce acerca del reciclaje de los desechos orgánicos?**

- Sí, claro. De hecho nosotros trabajamos con Sinba, que es esta empresa que desecha orgánicos y aparte los vidrios.

3 **¿En el restaurante donde trabaja actualmente hay algún plan de reciclaje de desechos orgánicos? ¿Cuál es el lugar designado o el procedimiento específico para desechar estos desechos?**

- Sí. Contamos con tachos designados para lo que es desechos orgánicos de color verde y otros dos para lo que es reciclable y no reciclable.

ENTREVISTAS

ANA PEREDO (27 AÑOS, TRABAJA EN SASTRERÍA MARTÍNEZ)

4 **¿Cuáles creen que son los mayores desafíos para implementar un sistema de reciclaje de desechos orgánicos en un entorno de restaurante?**

- Creo que simplemente el "**adaptarse**"... Porque una vez que el equipo ya está adaptado a botar la basura como debe de ser no hay ningún problema. Además hay una persona encargada respecto a los desechos orgánicos; si por "a" o "b" motivo uno no logra separar lo orgánico, esa persona es la que se encarga y ayuda a segregar correctamente.

5 **¿Cómo imaginas el futuro en términos de la segregación de desechos orgánicos en tu área?**

- Una mejora definitivamente. No sólo en el hecho de que la gente sepa cómo botar su basura, si no también que hay muchas personas que buscan qué comer de la basura y no debería de ser así. Sería bueno generar un cambio más ligado a la salud de la sociedad y preocuparse por el resto. No es una cultura aquí en el Perú el hecho de la segregación de desechos orgánicos.
- En el futuro mejor me imagino que habría mejor salud, menos enfermedades.

ENTREVISTAS

MARCELO FARFÁN (21 AÑOS, TRABAJA EN MASTER KONG)

1 **¿Usted realiza algún tipo de reciclaje en casa?**

- Personalmente no, pero mi mamá recicla plástico y una persona lo recoge en las mañanas.

2 **¿Usted a oído hablar o conoce acerca del reciclaje de los desechos orgánicos?**

- Si, se que hay diferentes tachos para poner las cáscaras, las pepas, etc.

3 **¿En el restaurante donde trabaja actualmente hay algún plan de reciclaje de desechos orgánicos? ¿Cuál es el lugar designado o el procedimiento específico para desechar estos desechos?**

- No, no se implementa ningún programa de reciclaje. Contamos con tachos designados para lo que es desechos orgánicos de color verde y otros dos para lo que es reciclable y no reciclable.

ENTREVISTAS

MARCELO FARFÁN (21 AÑOS, TRABAJA EN MASTER KONG)

4 **¿Cuáles creen que son los mayores desafíos para implementar un sistema de reciclaje de desechos orgánicos en un entorno de restaurante?**

- En momentos de gran actividad, el personal de cocina carece de tiempo para realizar la separación de desechos.
- Consideraría que para optimizar el tiempo sería bueno contratar a dos personas que puedan segregar los desechos.

5 **¿Cómo imaginas el futuro en términos de la segregación de desechos orgánicos en tu área?**

- Depende de cómo se gestione, siendo crucial la adaptación puede funcionar bien inicialmente, se requiere consistencia a largo plazo para el éxito, considero que es factible.

ENTREVISTAS

DEYANIRA MAURICIO (22 AÑOS, TRABAJA EN SHIZEN)

1 **¿Usted realiza algún tipo de reciclaje en casa?**

- La verdad que no.

2 **¿Usted a oído hablar o conoce acerca del reciclaje de los desechos orgánicos?**

- Sinceramente, no.

3 **¿En el restaurante donde trabaja actualmente hay algún plan de reciclaje de desechos orgánicos? ¿Cuál es el lugar designado o el procedimiento específico para desechar estos desechos?**

- La verdad es que no. No hay un procedimiento específico, simplemente desechamos todo en conjunto.

ENTREVISTAS

DEYANIRA MAURICIO (22 AÑOS, TRABAJA EN SHIZEN)

4 **¿Cuáles creen que son los mayores desafíos para implementar un sistema de reciclaje de desechos orgánicos en un entorno de restaurante?**

- Considero que no hay un “desafío” como tal, todo depende de cómo se gestione.

5 **¿Cómo imaginas el futuro en términos de la segregación de desechos orgánicos en tu área?**

- Opino que sería una buena iniciativa para todos los restaurantes, ya que en todos quedan residuos diariamente.
- Sinceramente el tema de los desechos orgánicos, no es tan conocido al menos para mí. No tenía ni idea de este tema, ni de cómo es.

ENTREVISTAS

JOSÉ CARLOS CUBAS (27 AÑOS, TRABAJA EN KINJO RAMEN)

1 **¿Usted realiza algún tipo de reciclaje en casa?**

- Personalmente reciclo muy poco.

2 **¿Usted a oído hablar o conoce acerca del reciclaje de los desechos orgánicos?**

- Sí conozco sobre desechos de productos orgánicos.

3 **¿En el restaurante donde trabaja actualmente hay algún plan de reciclaje de desechos orgánicos? ¿Cuál es el lugar designado o el procedimiento específico para desechar estos desechos?**

- El restaurante si tiene un sistema de desechos. Desechos no orgánicos como el plástico y el cartón. En productos orgánicos, el aceite y algunas cáscaras.
- En cuanto al aceite, tenemos un recipiente especial para el aceite utilizado en la semana, en cuanto a alimento, y va embolsado y llena un personal de la municipalidad a recogerlo.

ENTREVISTAS

JOSÉ CARLOS CUBAS (27 AÑOS, TRABAJA EN KINJO RAMEN)

4 **¿Cuáles creen que son los mayores desafíos para implementar un sistema de reciclaje de desechos orgánicos en un entorno de restaurante?**

- Lo más complicado es la logística. De ayudar a la gente a tener más alcancE, tener más información sobre, si bien es cierto es una ley para los restaurantes no muchos lo aplican. No saben que es bien rígido trabajar en ese sistema de limpieza de residuos orgánicos. Y eso no lo saben otros restaurantes. Todos los alimentos los desechan a la basura, sin ningún tipo de reciclaje.

5 **¿Cómo imaginas el futuro en términos de la segregación de desechos orgánicos en tu área?**

- Quizá hacer un tipo de evento o organizar una colecta. El aprovechamiento de residuos de puede aprovechar para una comunidad, utilizar a los restaurantes de la zona para que se involucren en eso y así incentivar a todos.

ENTREVISTAS

SEBASTIAN ESCUDERO (20 AÑOS, TRABAJA EN CHICHARRONERÍA TAKUMI)

1 **¿Usted realiza algún tipo de reciclaje en casa?**

- En casa no, todos los residuos los desecho en un mismo contenedor.

2 **¿Usted a oído hablar o conoce acerca del reciclaje de los desechos orgánicos?**

- No, no había escuchado, es la primera vez.

3 **¿En el restaurante donde trabaja actualmente hay algún plan de reciclaje de desechos orgánicos? ¿Cuál es el lugar designado o el procedimiento específico para desechar estos desechos?**

- Sí, no en mi área pero en la otra área de producción tienen diferentes contenedores para todos los tipos de residuos, el marrón es para residuos orgánicos, pero desconozco que pasa después de que los segregan.

ENTREVISTAS

SEBASTIAN ESCUDERO (20 AÑOS, TRABAJA EN CHICHARRONERÍA TAKUMI)

4 **¿Cuáles creen que son los mayores desafíos para implementar un sistema de reciclaje de desechos orgánicos en un entorno de restaurante?**

- Puede que el desafío sea cuando el movimiento en el restaurante es alto, entonces el tiempo que les toma segregar, les quita tiempo que pueden emplear en la preparación y al no tener el tiempo terminan desechando el residuo en el contenedor más cercano.

5 **¿Cómo cree usted que se podría motivar a los restaurantes a participar activamente en el reciclaje de desechos orgánicos?**

- Más que nada es tomar consciencia de que todos los residuos tienen diferente forma de descomposición, si se mezcla con otro como el plástico se esta dañando el medio ambiente, se tiene que fomentar este tipo de información para que puedan ponerlo en práctica.

ENTREVISTAS

MARINES RAMIREZ

(28 AÑOS, JEFA DE COCINA EN PANCHO FIERRO)

1 **¿Actualmente, su restaurante cuenta con un área específica para la segregación de residuos orgánicos?**

- No, no contamos con un área específica para dichos desechos.

2 **¿Cuán importante considera la segregación de residuos orgánicos en su restaurante?**

- Muy importante.

3 **¿Qué beneficios cree que aportaría la implementación de un área de segregación de residuos orgánicos en su restaurante?**

- Evitaríamos la contaminación entre residuos y ayudaría con reutilizar y reciclar el mayor porcentaje posible de estos.

ENTREVISTAS

MARINES RAMIREZ (28 AÑOS, JEFA DE COCINA EN PANCHO FIERRO)

4 **¿Cuáles son los principales desafíos o barreras que enfrenta su restaurante para implementar la segregación de residuos orgánicos?**

- Una barrera para Pancho Fierro sería el espacio, ya que al tener un cuarto de acopio tan pequeño no ayudaría en la segregación de residuos orgánicos.

5 **¿Estaría dispuesto a recibir asesoramiento o información sobre cómo implementar un sistema de segregación de residuos orgánicos en su restaurante?**

- Si estoy de acuerdo de recibir asesoramiento sobre residuos orgánicos, pienso que le daría un plus a Pancho Fierro como marca y sobre todo porque contribuiremos con el medio ambiente.

ENTREVISTAS

JAVIER VARGAS (DUEÑO DE LA CEVICHERÍA PISCIS)

1 **¿Actualmente, su restaurante cuenta con un área específica para la segregación de residuos orgánicos?**

- Lo que nosotros hemos hecho es colocar en cada bolsa térmica, que no provocan moscas, todo lo que es orgánico, inorgánico separado, aprovechando también en mandarles los residuos orgánicos a personas que tiene criaderos de cerdos. Es una forma que hemos encontrado para reducir la contaminación y que la municipalidad se lleven menos basura.

2 **¿Cuán importante considera la segregación de residuos orgánicos en su restaurante?**

- Muy importante ya que, si no hay una limpieza, eso afecta a otros restaurantes y a la vecindad. Esto trae moscas, roedores.

3 **¿Qué beneficios cree que aportaría la implementación de un área de segregación de residuos orgánicos en su restaurante?**

- Ayuda a reducir la contaminación y se podría obtener beneficios en el restaurante por el reciclaje de estos desechos y mediante el abono recuperar la vegetación en los cerros.

ENTREVISTAS

JAVIER VARGAS (DUEÑO DE LA CEVICHERÍA PISCIS)

4 **¿Cuáles son los principales desafíos o barreras que enfrenta su restaurante para implementar la segregación de residuos orgánicos?**

- La municipalidad no apoya, no tienen un horario definido para sacar la basura. Eso afecta a la vecindad. Es un tema cultural que nos afecta bastante.

5 **¿Estaría dispuesto a recibir asesoramiento o información sobre cómo implementar un sistema de segregación de residuos orgánicos en su restaurante?**

- Si, no había pensado en tener un sistema, hasta ahora yo mismo he implementado, segmentando los residuos. Estaría dispuesto hacer un piloto para hacer unos ajustes en mi manual de operaciones.

TALLER GENERATIVO

GUIÓN TALLER GENERATIVO 1

INTRODUCCIÓN:

"Hola, nosotras somos Alejandra, Mafer, Ana y Milagritos; alumnas de TLS. En esta oportunidad estamos realizando nuestra investigación junto a ustedes, con un taller generativo que se enfoca en saber, cuál es el proceso adecuado para la segregación de residuos orgánicos en restaurantes y cómo ayudar a reducir la mayor cantidad de contaminación en Lima Metropolitana.

DINÁMICA:

- ¿Qué saben acerca de los residuos orgánicos?
- Cada uno de los participantes comenta sobre lo que creen que es el reciclaje de residuos orgánicos.
- INICIA DE CHARLA INFORMATIVA

¿Qué es? - Al proceso de separar y clasificar los desechos generados en el hogar, las empresas o cualquier otro lugar, con el objetivo de identificar y recolectar específicamente los materiales orgánicos. Los residuos orgánicos son aquellos compuestos principalmente por materiales biodegradables, como restos de alimentos, restos de jardinería, papel sucio, etc.

¿Qué se puede lograr? - Producir compost, generación de biogás o energía renovable, fertilidad del suelo y mejora la sostenibilidad de la agricultura, ahorro de recursos naturales para la producción de fertilizantes y otros productos químicos, etc.

¿Qué beneficios nos dan?

Ahorro de costos: La gestión eficiente de residuos puede resultar en ahorros económicos para los restaurantes. La reducción de desechos orgánicos puede disminuir las tarifas de eliminación de residuos y, en algunos casos, los restaurantes pueden beneficiarse de la venta o uso interno del compost producido. INICIO DE DINÁMICA Los invitamos a realizar una lluvia de ideas sobre posibles soluciones para tener un mejor control de los residuos orgánicos que se generan de los restaurantes.

CIERRE:

ara finalizar, queremos expresar nuestro sincero agradecimiento por haberse dado el tiempo de formar parte de este taller generativo #1.

Deseamos de todo corazón que hayan disfrutado de este proceso y que se puedan llevar a casa esta nueva iniciativa de recalcar la importancia de la segregación de desechos orgánicos.

¡Muchas gracias!

TALLER GENERATIVO 1

1. **INTRODUCCIÓN A LA DINÁMICA:** Presentación del grupo y breve contexto nuestra investigación y del taller.

2. Les pedimos a los participantes que nos digan: ¿Qué creen que es la segregación de residuos orgánicos?

3. **INICIA CHARLA INFORMATIVA:**
   -¿Qué es la segregación?
   -¿Qué se puede lograr?
   -¿Qué beneficios nos dan?

4. **DINÁMICA:** Les pedimos que con la información que ya tienen, nos den ideas para tener un mejor control de los residuos orgánicos que se generan de los restaurantes.

5. **CIERRE:** Le agradecemos por su participación y pedimos comentarios extras.





Link: https://drive.google.com/drive/folders/1GjdiRv73pxlDgpUNhOI3weBG6TPI5rEl

RESULTADOS TALLER GENERATIVO 1

OBSERVACIONES

-Como observaciones tenemos que a pesar del poco tiempo, los empleados prefieren usar vital trash porque es práctica y promueve el reciclaje

-También que les importa mucho las dimensiones de las mesa

-Y que la mesa fomenta una conciencia práctica y didáctica sobre su uso

RESULTADOS

-Fomentan conciencia y promueven la iniciativa de impulsar un cambio

-También tener en cuenta las dimensiones de las cocinas, por ende la mesa debería ser adaptable

-Y optar por una tapa vaivén para ahorrar tiempo y esfuerzo

ACCIONES

-Gracias a esas observaciones, proponemos reemplazar las tapas deslizantes ,por tapas vaivén ya que sería útiles para solucionar una gran variedad de situaciones en donde hay una alta demanda de tiempo.

GUIÓN TALLER GENERATIVO 2

INTRODUCCIÓN:

"Muy buenas tardes con todos, nosotras somos Alejandra, Mafer, Ana y Milagritos; alumnas de TLS.

Comentarles que estamos encantadas de presentarles el resultado de nuestra investigación en este taller generativo. En esta fase final, hemos elaborado un prototipo de nuestro modelo de negocio, centrado en impulsar e incentivar la correcta segregación de residuos, con el objetivo de simplificar este procedimiento en los restaurantes de Lima Metropolitana.

DINÁMICA:

1.- Presentar una breve descripción de nuestro modelo de negocio + La problemática que queremos solucionar

2.- Mostrar el prototipo de la mesa "VitalTrash" y todas las características.

3.- DINÁMICA DE PREGUNTAS 1: ¿QUÉ OPINAN ACERCA DEL PROTOTIPO DE LA MESA “VITAL TRASH”?, ¿QUÉ ASPECTO DE ESTE PRODUCTO LES RESULTA MÁS INTERESANTE O ATRACTIVO?, ¿CONSIDERAN QUE ES FÁCIL DE USAR?

4.- DINÁMICA DE PREGUNTAS 2: ¿AGREGARÍAN O ELIMINARÍAN ALGO DE ESTE PROTOTIPO?, ¿QUÉ CARACTERÍSTICAS CONSIDERAN MÁS IMPORTANTES EN UN PRODUCTO COMO ESTE?

5.- CIERRE: Le agradecemos por su participación y pedimos comentarios extras

CIERRE:

Para culminar, nos encantaría conocer sus opiniones y sugerencias sobre esta nueva propuesta y sobre todo, sobre el prototipo de nuestra mesa "VitalTrash".

Valoramos enormemente cada comentario que nos brindan y agradecemos sinceramente el tiempo que han dedicado a nuestro proyecto.

Queremos expresar nuestro más profundo agradecimiento por haber compartido su tiempo y conocimiento con nosotros en este segundo taller generativo.

¡Muchas gracias!

TALLER GENERATIVO 2

1. **INTRODUCCIÓN A LA DINÁMICA: Presentar una breve descripción de nuestro modelo de negocio + La problemática que queremos solucionar**

2. **Mostrar el prototipo de la mesa "VitalTrash" y todas las características**

3. **DINÁMICA DE PREGUNTAS:**
   -¿QUÉ OPINAN ACERCA DEL PROTOTIPO DE LA MESA "VITAL TRASH"?, ¿QUÉ ASPECTO DE ESTE PRODUCTO LES RESULTA MÁS INTERESANTE O ATRACTIVO?, ¿CONSIDERAN QUE ES FÁCIL DE USAR?
   -¿AGREGARÍAN O ELIMINARÍAN ALGO DE ESTE PROTOTIPO?, ¿QUÉ CARACTERÍSTICAS CONSIDERAN MÁS IMPORTANTES EN UN PRODUCTO COMO ESTE?

4. **CIERRE: Le agradecemos por su participación y pedimos comentarios extras.**





Link: https://drive.google.com/drive/folders/1jNo1_UAe52D3HvchrRZUl9eYwVXAYHQW

RESULTADOS TALLER GENERATIVO 2

OBSERVACIONES

-Observamos que la información sobre el producto y el servicio es clara, pero algunos usuarios notaron que el producto no se veía llamativo desde el principio.

-Los resultados positivos del servicio incitan a los usuarios a actuar según sus deseos

RESULTADOS

-La información clara y detallada sobre el producto puede tener un impacto ambiental positivo en restaurantes, incentivando un compromiso y responsabilidad con el medio ambiente.

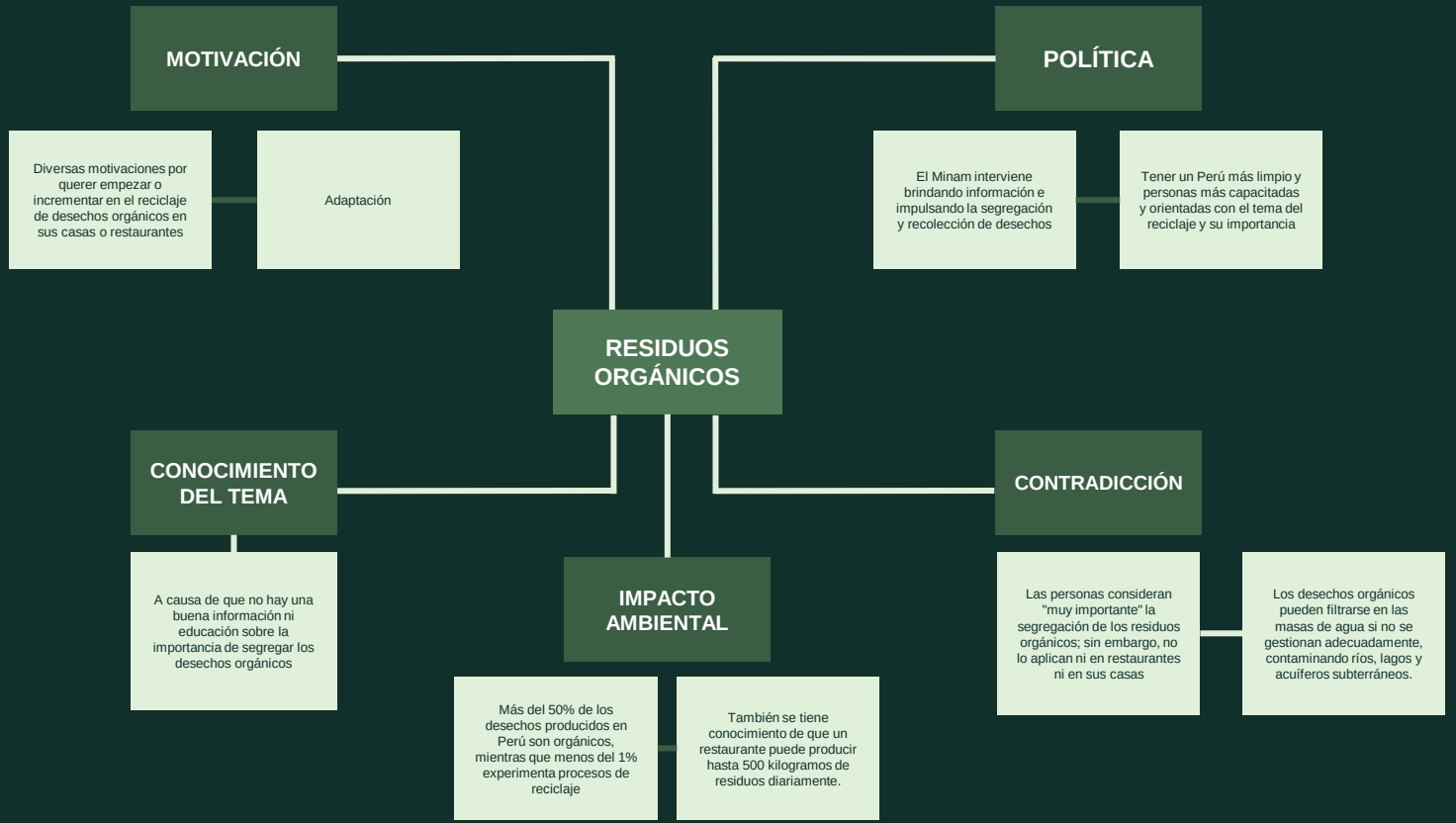
ACCIONES

-Se tomó la decisión de organizar los planes y la información del producto en la parte principal de la página, además de mejoras algunas descripciones y el tamaño de la tipografía.

ORGANIZAR

MOTIVACIÓN	CONTRADICCIÓN	CONOCIMIENTO DEL TEMA	IMPACTO AMBIENTAL	POLÍTICA
Diversas motivaciones por querer empezar o incrementar en el reciclaje de desechos orgánicos en sus casas o restaurantes	Las personas consideran "muy importante" la segregación de los residuos orgánicos; sin embargo, no lo aplican ni en restaurantes ni en sus casas	Falta capacitar al personal	Ante la insuficiencia de lugares adecuados, el Ministerio del Ambiente (Minam) ha dado luz verde a una Guía metodológica que facilita la identificación de áreas propicias para la implementación de infraestructuras destinadas a la disposición final de residuos sólidos municipales	En el Perú, más del 58.75% de la basura es orgánica, pero menos del 1% se aprovecha para hacer abonos orgánicos
Los trabajadores están interesados en poder generar un bienestar al momento de segregar	Tienen conocimientos sobre los residuos orgánico más no lo aplican en su día a día en el trabajo	Hay personas que desconocen qué son los desechos orgánicos y cómo se podrían reciclar	Una mejora definitivamente. No sólo en el hecho de que la gente sepa cómo botar su basura, si no también que hay muchas personas que buscan qué comer de la basura y no debería de ser así. Sería bueno generar un cambio más ligado a la salud de la sociedad y preocuparse por el resto	El sector de gestión de residuos se sitúa entre los tres principales emisores de metano, aportando cerca del 20 % de las emisiones totales producidas por actividades humanas en todo el mundo
Se motivan a segregar por los concursos que pueden ganar y la buena imagen que le puede dar eso al restaurante		No hay suficiente información sobre la importancia de segregar los desechos orgánicos	Los acuerdos de producción limpia (APL) que han suscrito las empresas peruanas han impulsado el Minam. Estos acuerdos asumen compromisos de transformar sus desechos, implementar innovaciones e implementar programas educativos de ciudadanía ambiental.	

ORGANIZAR


MOTIVACIÓN
Diversas motivaciones por querer empezar o incrementar en el reciclaje de desechos orgánicos en sus casas o restaurantes
Adaptación
POLÍTICA
El Minam interviene brindando información e impulsando la segregación y recolección de desechos
Tener un Perú más limpio y personas más capacitadas y orientadas con el tema del reciclaje y su importancia
RESIDUOS ORGÁNICOS
CONOCIMIENTO DEL TEMA
A causa de que no hay una buena información ni educación sobre la importancia de segregar los desechos orgánicos
IMPACTO AMBIENTAL
Más del 50% de los desechos producidos en Perú son orgánicos, mientras que menos del 1% experimenta procesos de reciclaje
También se tiene conocimiento de que un restaurante puede producir hasta 500 kilogramos de residuos diariamente.
CONTRADICCIÓN
Las personas consideran "muy importante" la segregación de los residuos orgánicos; sin embargo, no lo aplican ni en restaurantes ni en sus casas
Los desechos orgánicos pueden filtrarse en las masas de agua si no se gestionan adecuadamente, contaminando ríos, lagos y acuíferos subterráneos.

INSIGHT

CONTEXTO	DILEMA	¿POR QUÉ?	MOTIVACIÓN	ESTADO IDEAL
Reciclar los desechos orgánicos me haría sentir bien porque siento que estoy ayudando al medio ambiente, en mi salud y a las futuras generaciones	Pero no sé muy bien cómo empezar a segregar los residuos orgánicos ya que carezco de información sobre el tema	Porque no tengo tiempo de informarme y se me hace difícil ser constante con nuevos hábitos	Cuando veo el impacto positivo que genera mi segregación respecto a los desechos orgánicos	Quisiera saber cómo segregar correctamente los residuos orgánicos para poder generar un cambio en la sociedad y contribuir con mi granito de arena al planeta

INSIGHT	La persona tiene una actitud positiva hacia el reciclaje de desechos orgánicos y reconoce su impacto beneficioso en el medio ambiente; sin embargo, desconoce y necesita saber el proceso del reciclaje de los desechos orgánicos y cómo esto destaca su aporte en el mundo.

INSIGHT

CONTEXTO	DILEMA	¿POR QUÉ?	MOTIVACIÓN	ESTADO IDEAL
El restaurante en el que trabajo sí segregan los desechos orgánicos, pero no conozco el proceso que este conlleva	Al ser mesera no he recibido la capacitación sobre tema	Ya que cada uno tiene un rol especializado y algunos empleados no estamos directamente involucrados en el proceso de segregación de residuos	Me motivaría que todos los que pertenecemos al restaurante hagamos un trabajo en conjunto para ser sostenibles y tener un impacto positivo en la imagen del restaurante	Que el restaurante fomente en todos los empleados una cultura organizacional que promueva la responsabilidad ambiental. La conciencia y el compromiso de todos los empleados son clave para garantizar el cumplimiento de prácticas sostenibles

INSIGHT	Se enfatiza la necesidad de implementar programas inclusivos y promover una cultura organizacional centrada en la responsabilidad ambiental para mejorar la eficacia en la gestión de residuos y fortalecer la identidad sostenible del restaurante, generando impactos positivos en su imagen y reputación.

RETO DE DISEÑO

ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Empleados de restaurantes	**le duele o necesita**	Necesita informarse sobre el tema de la segregación y el cómo puede causar un impacto positivo	**porque**	Se han dado cuenta que al tener un impacto positivo pueden sacarle el mejor provecho y obtener beneficios para contribuir con el local

¿Cómo podríamos

motivar e información sobre los beneficios de la segregación de desechos orgánicos para contribuir con el local

acción o intención

empleados de restaurantes

arquetipo

tener la voluntad de empezar a segregar y ser parte de un nuevo cambio

efecto deseado

RETO DE DISEÑO	¿Cómo podríamos concientizar e impulsar A LOS RESTAURANTES Y SUS EMPLEADOS para que participen en la correcta segregación de desechos orgánicos y que sean parte del cambio?

INSIGHT + RETO DE DISEÑO

INSIGHT

La persona tiene una actitud positiva hacia el reciclaje de desechos orgánicos y reconoce su impacto beneficioso en el medio ambiente; sin embargo, desconoce y necesita saber el proceso del reciclaje y cómo esto destaca su aporte en el mundo.

INSIGHT

Se enfatiza la necesidad de implementar programas inclusivos y promover una cultura organizacional centrada en la responsabilidad ambiental para mejorar la eficacia en la gestión de residuos y fortalecer la identidad sostenible del restaurante, generando impacto positivo en su imagen y reputación.



RETO DE DISEÑO

¿Cómo podríamos concientizar e impulsar A LOS RESTAURANTES Y SUS EMPLEADOS para que participen en la correcta segregación de desechos orgánicos y que sean parte del cambio?

ARQUETIPOS

ARQUETIPO 1

Persona (Nombre)

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?

Nombre: Rodrigo Ramirez
Edad: 35 años
Experiencia: Ha trabajado en la industria de la restauración durante más de 10 años y ha ocupado puestos de liderazgo en los últimos cinco.



¿Qué dice o piensa?

Se ha dado cuenta que en el restaurante donde trabaja no segregan bien los residuos orgánicos.

La mala segregación de residuos orgánicos le preocupa.

Ha pensado en dar una charla sobre esto a sus compañeros empleados para que reciclen mejor los residuos.

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

Gracias a sus años de experiencia y a haber hecho carrera en restaurantes conoce muy bien sobre las distintas fases y actividades de los mismos, incluida la segregación de residuos, pero sus compañeros que llevan menos tiempo en el sector no conocen.

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

Le molesta que muchas personas del personal no comprendan cómo es una adecuada segregación y cómo este afecta al ambiente y a la imagen de la empresa.

Se da cuenta que no hay un sistema que monitoree y garantice una buena segregación con los residuos.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

Quiere compartir su experiencia a los empleados para poder tener una correcta segregación de residuos y lograr que el restaurante tenga el reconocimiento por ello. Además, motivar a que sean parte del cambio.

ARQUETIPO 2

Persona (Nombre)

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?

Nombre: Alondra Torres
Edad: 28 años
Experiencia: Ha sido emprendedora durante 5 años consecutivos en el rubro de repostería y a su vez es jefa de cocina en un restaurante en la Molina.



¿Qué dice o piensa?

Ella piensa que algunos residuos orgánicos pueden tener una segunda vida Por ejemplo: Realizó un queque de naranja y con la cáscara sobrante hizo la decoración.

Le preocupa que las personas no vean más allá de las cosas, no notan que algunos desechos orgánicos pueden ser abono para las plantas o ayudar de alguna manera u otra al medio ambiente.

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

Personalmente, recicla en su día a día, no solo residuos orgánicos, si no también residuos sólidos para contribuir un poco más con el medio ambiente.

Como jefa de cocina, trata de ser un ejemplo para los trabajadores a su cargo e implementa recursos para que los trabajadores puedan segregar correctamente los residuos orgánicos, capacitándolos mediante reuniones para que el restaurante tenga una buena imagen.

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

Le molesta el comportamiento irrespetuoso y la mala educación de algunas personas que nos les importa consumir algún residuos sólido u orgánico y que lo tiren a las áreas comunes.

Le molesta que los restaurantes no le saquen el mejor provecho al reciclaje, ya sea monetario o ambiental. Y que no capacitan a sus empleados respecto a ese tema.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

Quiere buscar alguna manera para concientizar sobre el reciclaje de una manera divertida y que sí logre llamar la atención de las personas.

Quiere implementar un horario específico nocturno en su área para que junto a los trabajadores segreguen los residuos utilizados en el día y mantengan un orden y le saquen el mejor provecho.

ARQUETIPO 3

Persona (Nombre)

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?

Nombre: Juan Pérez
Edad: 27 años
Experiencia: Actualmente trabaja en el área de preparación de un restaurante de comida criolla en el distrito de Santiago de Surco.



¿Qué dice o piensa?

Ha escuchado hablar sobre la segregación de desechos orgánicos, pero no lo practica.

En su casa sólo reciclan plástico.

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

En el restaurante donde trabaja hay una área en dónde segregan los residuos orgánicos pero él no se involucra en ello ya que por la alta demanda prefiere invertir ese tiempo en la presentación del plato.

Conoce que hay distintos tipos de contenedores de basura para distintos tipos de desechos, pero desconoce qué sucede después con esos residuos.

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

No hay mucho personal capacitado

para administrar el área de desechos y eso hace que cuando el restaurante tiene una alta demanda terminan desechando los desechos orgánicos en el contenedor más cercano y no en el que corresponde.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

Necesita conocer un poco más del tema para poder apoyar a su equipo.

Siente que debería de haber un personal aparte que sepa y se dedique exclusivamente a la segregación de los residuos orgánicos ya que todos los residuos tienen diferentes formas de descomposición y no se pueden mezclar entre sí.

ARQUETIPO 4

Persona (Nombre)

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?

Nombre: Andrea Ramos
Edad: 28 años
Experiencia: Es ayudante de cocina en un restaurante Nikkei en el distrito de Santiago de Surco. Es una persona proactiva y le gusta aprender nuevas cosas. Ella recicla en casa plásticos y cartones; está considerando reciclar orgánicos.



¿Qué dice o piensa?

Andrea piensa que es importante dar a conocer la importancia de reciclar los desechos orgánicos - ella tiene intención de hacerlo en su casa (se está informando) pero por el momento sólo recicla plásticos.

Considera que sería bueno empezar a reciclar los desechos orgánicos donde trabaja, ya que se acumula una gran cantidad de ello en el día a día. Además de que genera un mal olor.

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

Es una persona que se preocupa por el medio ambiente y trata de aportar su "granito de arena" en todo lo que esté a su alcance

Está tratando de dar la iniciativa de empezar a reciclar los desechos orgánicos en el restaurante donde trabaja, pero no hay interés para hacerlo ya que la mayoría del personal está ocupado ejerciendo su labor en el local

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

Le frustra ver todos los desechos orgánicos del restaurante desperdiciados y no reciclados.

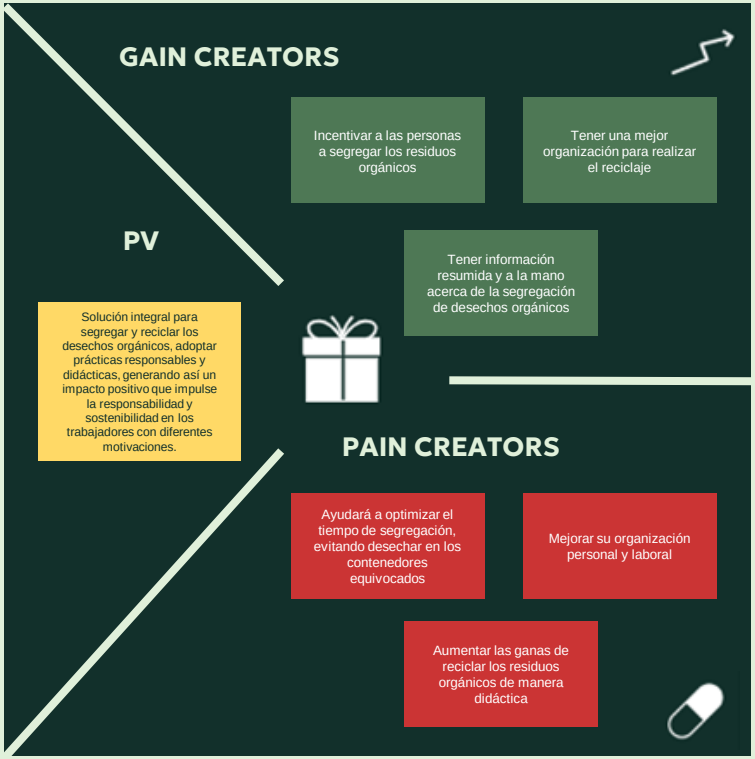
Le molesta el mal olor de la basura que se genera en el la zona de desperdicios del restaurante.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

Quiere motivar al personal del restaurante mostrándoles el impacto positivo que se puede lograr si es que empiezan a segregar los desechos orgánicos.

Necesita asociarse con una organización que vea el tema de desechos orgánicos.

PROPUESTA DE VALOR



RETO DE DISEÑO



PROPUESTA DE VALOR



PV

Solución integral para segregar y reciclar los desechos orgánicos, **adoptar prácticas responsables y didácticas**, generando así un impacto positivo que impulse la responsabilidad y sostenibilidad en los trabajadores con diferentes motivaciones.



BENEFICIO

Optimar el tiempo que toma segregar los residuos orgánicos a la vez de concientizar y educar a los empleadores sobre este tema.



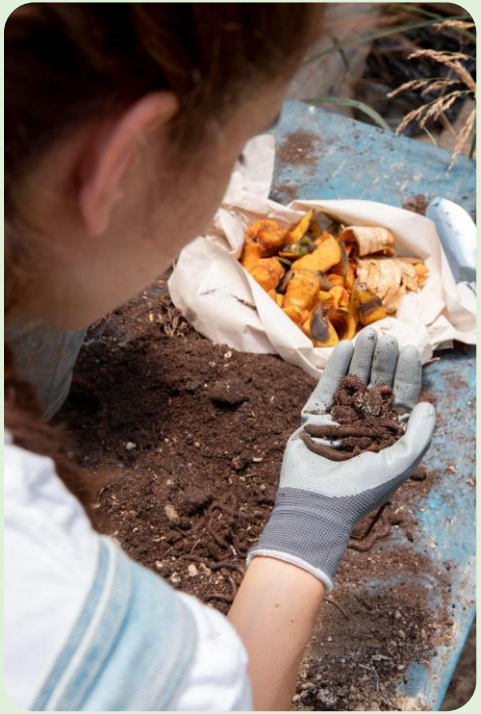
DIFERENCIACIÓN

A diferencia de otros métodos hemos integrado una solución innovadora que simplifica y agiliza el proceso de segregación de residuos orgánicos y hace que el proceso sea más sencillo..

TIPO DE INNOVACIÓN



Se considera una ***innovación incrementa***l porque parte de un concepto ya existente, la gestión de residuos orgánicos en restaurantes, y lo mejora mediante la introducción de nuevas características y funcionalidades que añaden valor y eficacia al proceso. La integración de una mesa específicamente diseñada para la segregación de desechos, junto con la inclusión de información educativa y una balanza para controlar la cantidad generada en el día, son ejemplos de mejoras incrementales que optimizan el manejo de residuos en establecimientos gastronómicos. Estas innovaciones no solo facilitan la tarea de separar los desechos, sino que también fomentan una cultura de responsabilidad ambiental y compromiso con la reducción de residuos en el sector de restaurantes.



IDEACIÓN

	APP	WEB	EDUCACIÓN	VIDEOS	INNOVACIÓN
Características de la Propuesta de Valor	Sección mi aporte para detener la contaminación, rewards por cada meta alcanzada, sección noticias	Crear un portal de noticias e información sobre los residuos orgánicos	Boletín informativo sobre todo lo que es, como se hace, donde termina lo que uno segrega	Videos dinámicos sobre la segregación	Crear un espacio de trabajo netamente para la segregación de desechos orgánicos, donde tengan a la mano la información acerca de cómo segregar correctamente y sea de fácil uso
Creadores de beneficios	Facilita a los empleados la segregación adecuada de desechos orgánicos, contribuyendo a una gestión de residuos más eficiente.	Aporta en el conocimiento de los desechos orgánicos, sus beneficios, como se segregan y que puede obtener de ellos	Informa sobre la relevancia de separar desechos orgánicos para concientizar al personal	Videos cortos informativos y dinámicos	Contribuye a la imagen del restaurante como una entidad responsable y comprometida con la sostenibilidad medioambiental
Aliviadores de dolores	Mejor centro de lo segregado cada día	Brindar información sobre los desechos orgánicos y motivación a segregar estos	Enfatizar que la correcta segregación reduce la carga de trabajo a largo plazo al facilitar la limpieza y el manejo de residuos	Utilizar contenido interactivo, gráficos animados, y elementos visuales dinámicos para mantener el interés del espectador	Fácil segregación, didáctico
Tipo de innovación	Innovación radical	Innovación radical	Innovación incremental	Innovación incremental	Innovación incremental
Viabilidad y factibilidad	Garantizar que la interfaz de usuario sea fácil de usar para simplificar la participación de los usuarios, específicamente los empleados del restaurante	Manejo fácil de la información sobre la segregación	Asegurarse de que el boletín sea fácilmente accesible para todos los empleados	Evaluar la disponibilidad y accesibilidad de las herramientas y tecnologías necesarias para la producción de videos de calidad	La mesa debe tener un diseño práctico que facilite la separación de desechos orgánicoS

SOLUCIÓN

DESARROLLO

VITALTRASH

Tablero superior
Para la segregación de alimentos

Zócalo didáctico
Contará con información acerca de cómo segregar correctamente los desechos orgánicos

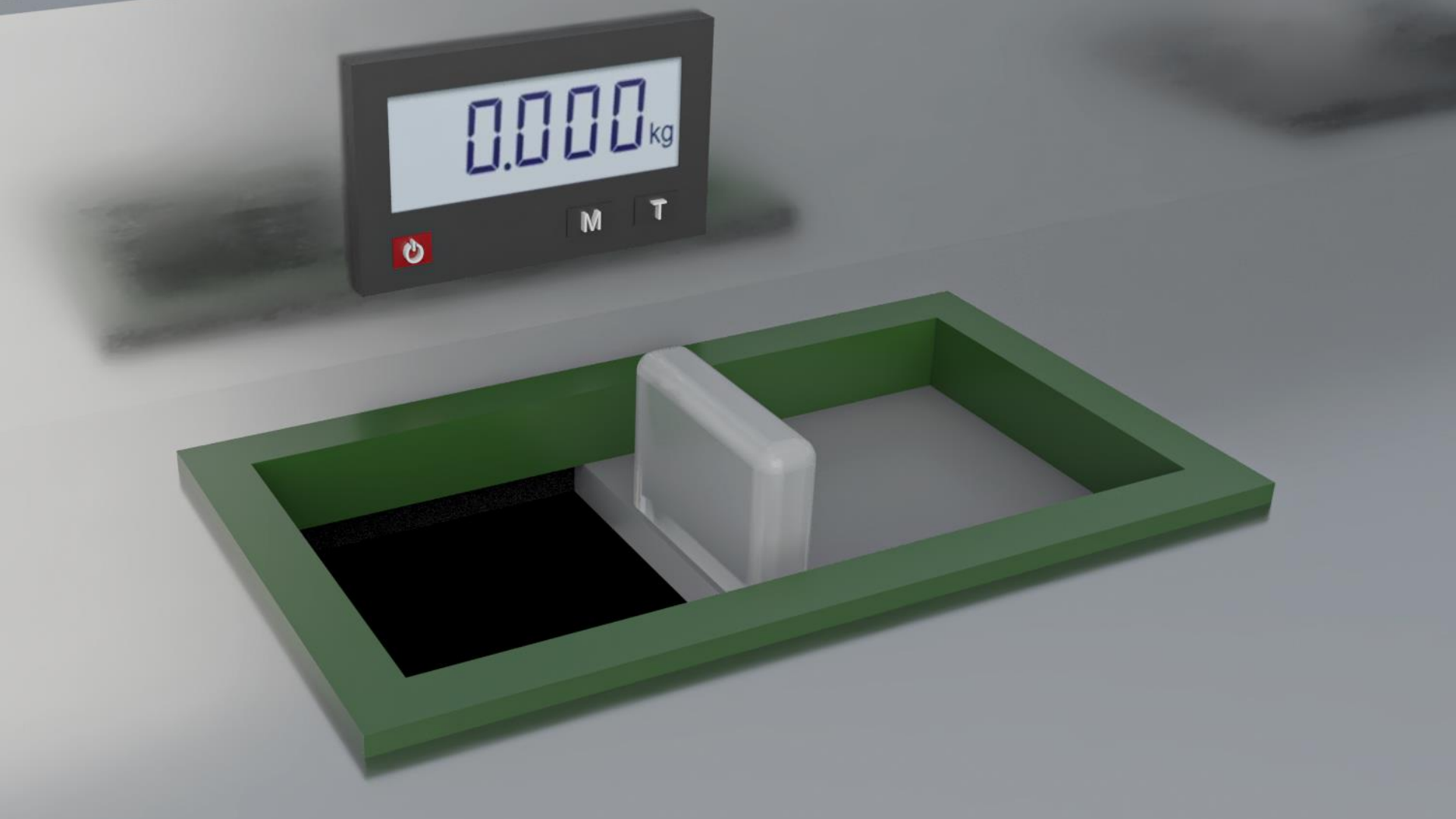
Tachos
-Para los desechos generales
-Exclusivamente para la segregación de desechos orgánicos

Balanza
Ayudará a los empleados a saber cuántos kilos de desechos orgánicos van segregando

PRIMER PROTOTIPO


0.000
M T

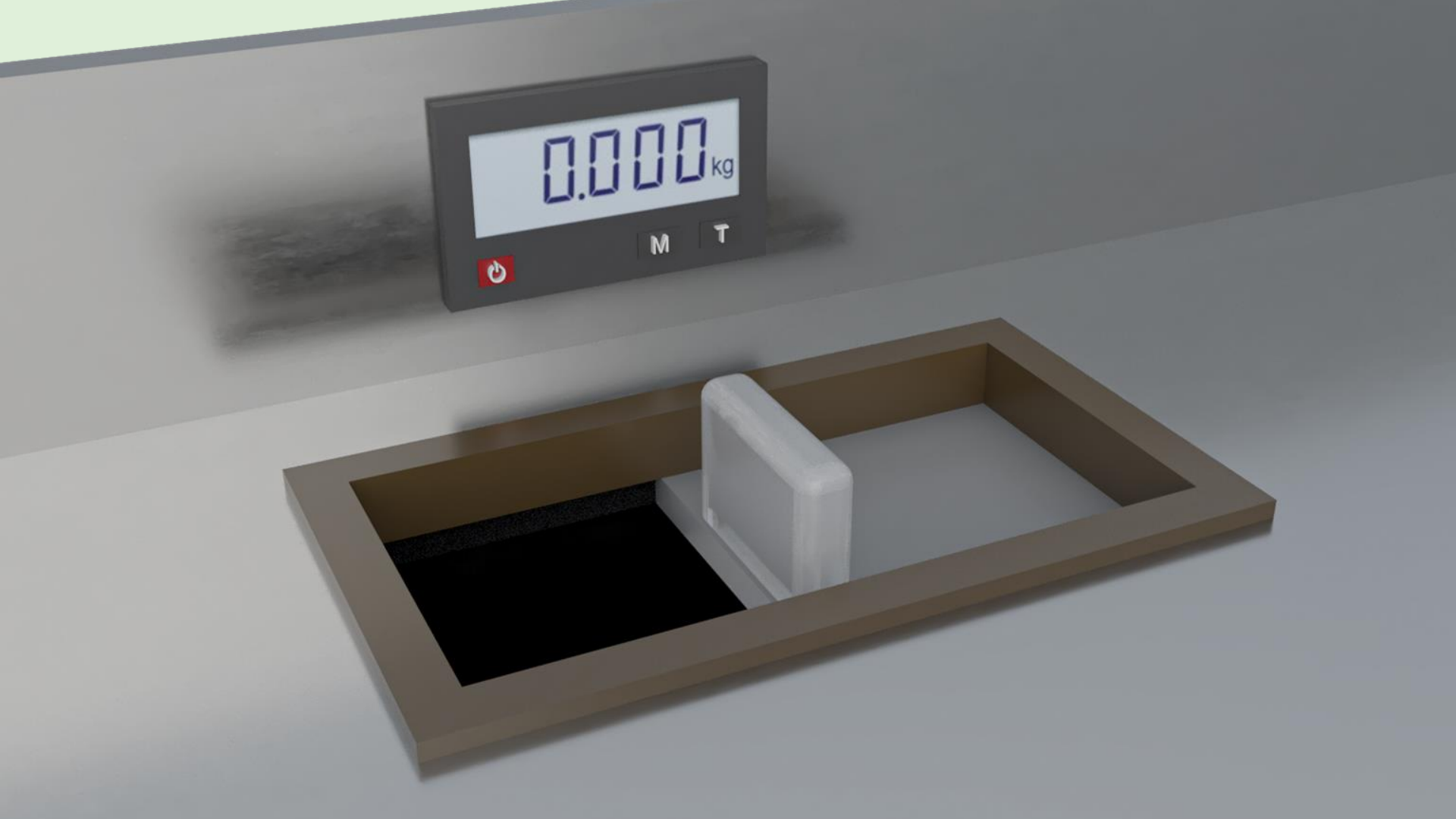



0.000
kg
M
T

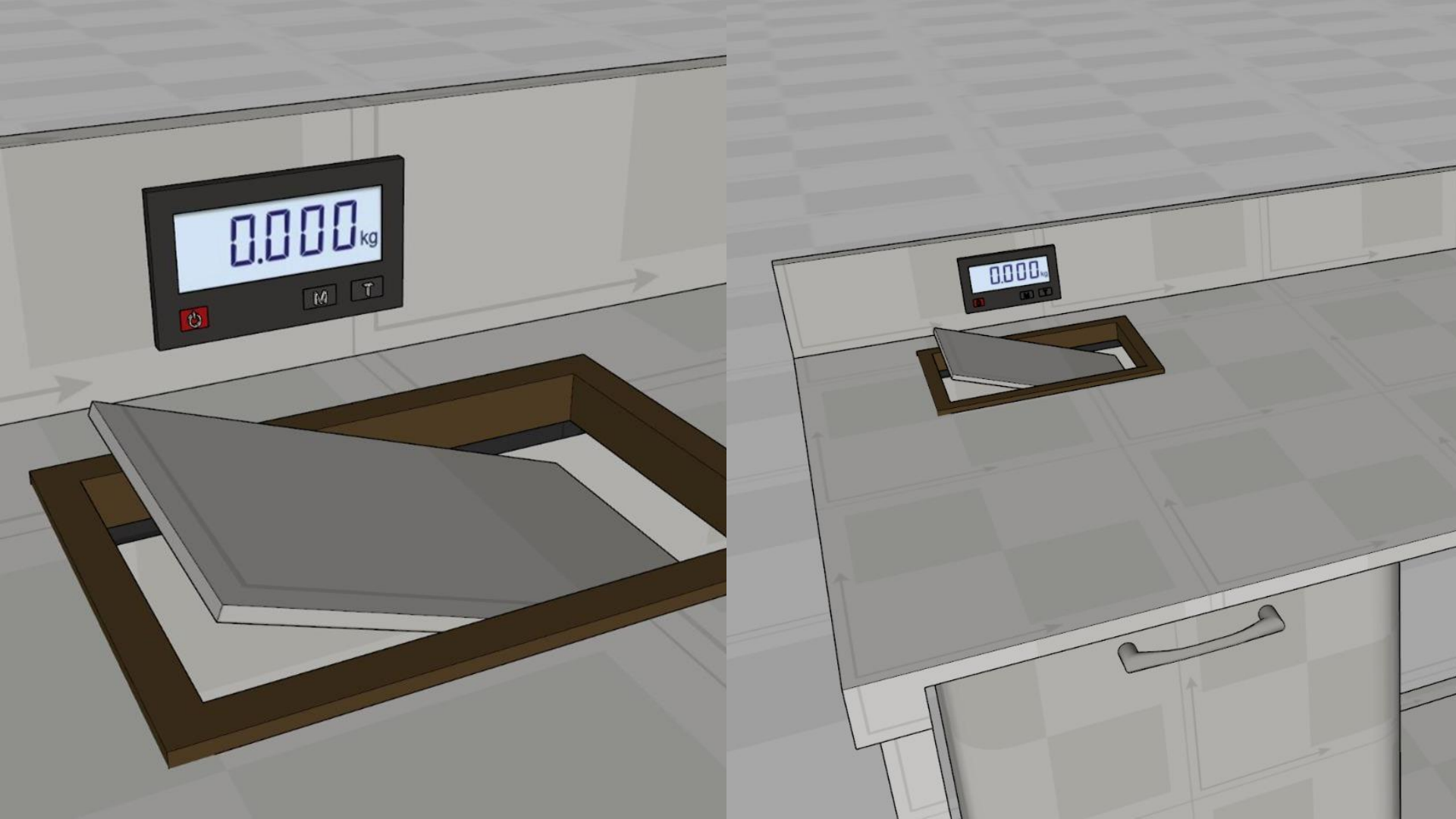
SEGUNDO PROTOTIPO




0.000
M T


0.000
kg
M
T

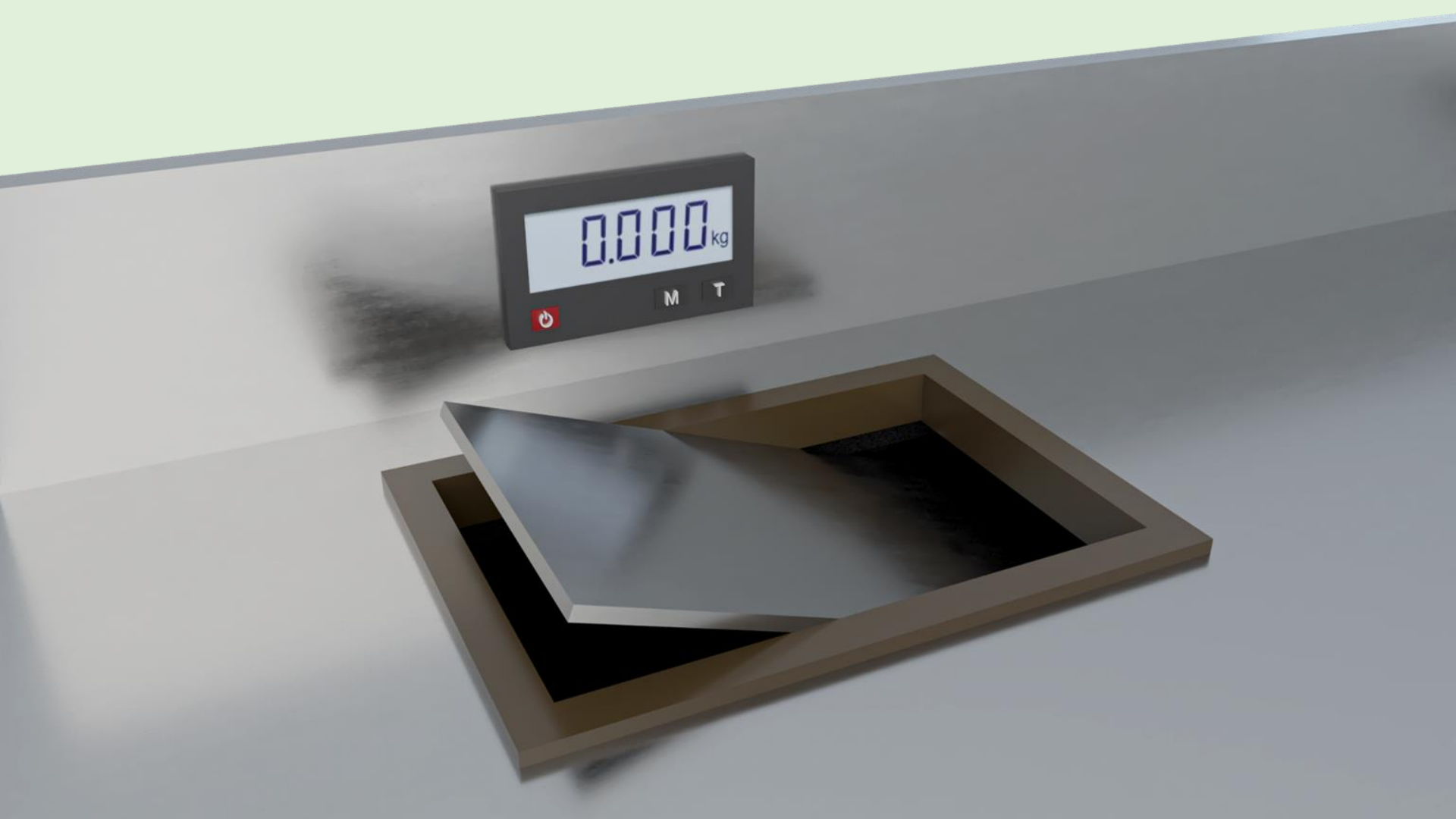
PROTOTIPO FINAL


0.000 kg
M
T
0.000






0.000
kg
M T


0.000
kg
M
T





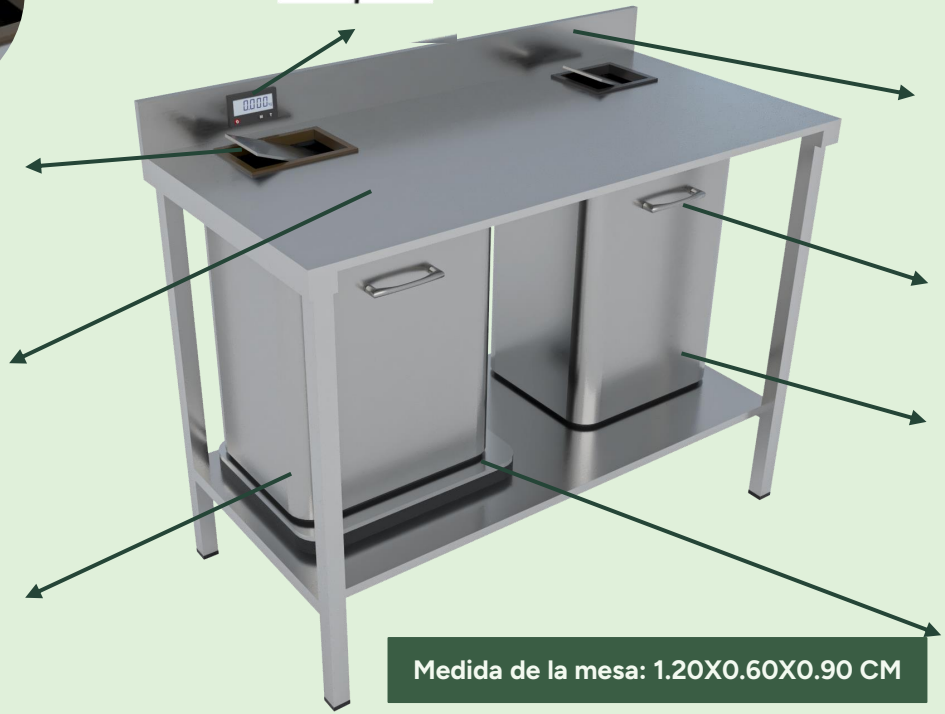
Tapas vaivén
Para evitar que los malos olores salgan y facilitar el desecho de los residuos

Tablero superior
Para la segregación de alimentos

Tacho lateral izquierdo
Exclusivamente para la segregación de desechos orgánicos
Medidas: 0.45x0.40x0.60 m



Indicador
Mostrará la cantidad de kilos segregados



Medida de la mesa: 1.20X0.60X0.90 CM

Zócalo didáctico
Contará con información acerca de cómo segregar correctamente los desechos orgánicos

Manijas
Para poder retirar con facilidad los tachos

Tacho lateral derecho
Para los desechos generales
Medidas: 0.40x0.40x0.65 m

Balanza
Ayudará a los empleados a saber cuántos kilos de desechos orgánicos van segregando

ZÓCALO INFORMATIVO

1

PASO 1:
Selecciona los desechos orgánicos (frutas, comidas, semillas, cáscaras de huevo).

2

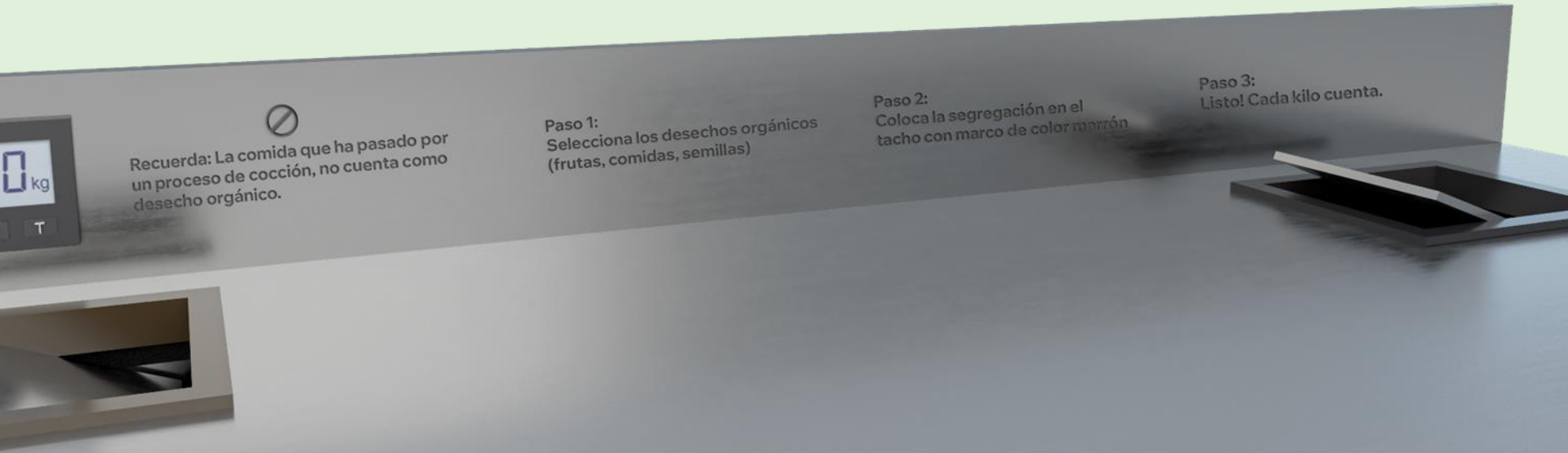
PASO 2:
Coloca la segregación en el tacho con marco de color **marrón.**

i

RECUERDA:
La comida que ha pasado por un proceso de cocción, no cuenta como desecho orgánico.

3

PASO 3:
¡Listo! Cada vez más cerca a la meta. No te olvides de cerrar la tapa deslizable.



MODELO DE NEGOCIO

ALIANZAS CLAVE

-Restaurantes de Lima Metropolitana
-Agricultores

ACTIVIDADES CLAVE

1. Conseguir agricultores aliados
2. Crear alianzas con restaurantes de Lima Metropolitana y explicar los beneficios de la segregación de desechos orgánicos y cómo pueden contribuir a la sostenibilidad.
3. Conseguir proveedor de acero inoxidable y desarrollar el prototipo de VitalTrash.
4. Conseguir proveedor de bolsas eco amigables
5. Conseguir alguna empresa de transporte para el recojo y traslado para los desechos orgánicos segregados en restaurantes.
6. Recopilar datos sobre la cantidad de desechos orgánicos recolectados y el impacto ambiental positivo.
7. Utilizar las plataformas de medios sociales digitales como canal de comunicación para destacar el impacto positivo.

RECURSOS CLAVE

- Servicio de recojo y traslado de desechos orgánicos para restaurantes.
- Proveedor de acero inoxidable (Para elaboración de la VitalTrash)
- Proveedor de bolsas eco amigables

PROPUESTA DE VALOR:

Solución integral para segregar y reciclar los desechos orgánicos , adoptar prácticas responsables y didácticas, generando así un impacto positivo que impulse la responsabilidad y sostenibilidad en los trabajadores con diferentes motivaciones.

RELACIÓN CON LOS CLIENTES

Cada mes se les entregará un informe acerca de la cantidad reciclada de desechos orgánicos y a quiénes han ayudado con dicha segregación.
los agricultores beneficiados darían algún porcentaje de descuento o algún producto a los restaurantes

CANALES

-Página Web -Redes sociales (FB + Instagram)

SEGMENTO DE CLIENTES

Personal del área de cocina de un restaurante ubicado en Lima Metropolitana

PRESUPUESTO

-Servicio de recojo y traslado de desechos orgánicos para restaurantes
-Proveedor de acero inoxidable (Para elaboración de la VitalTrash)
-Proveedor de bolsas eco amigables
- Diseño de informe para los restaurantes
- Elaboración de plano de detalle de VitalTrash para fabricación
- Programador de balanza y métrica

FUENTES DE INGRESO

- Plan de afiliación
- Venta de VitalTrash

MODELO DE NEGOCIO MVP

ALIANZAS CLAVE

- Gerente
- Lima Compost
- Sinba

ACTIVIDADES CLAVE

1. Conseguir una alianza con AGAP.
2. Crear alianzas con restaurantes de Lima Metropolitana y explicar los beneficios de la segregación de desechos orgánicos y cómo pueden contribuir a la sostenibilidad. Promocionar nuestra mesa "VitalTrash"
3. Conseguir proveedor de acero inoxidable y desarrollar el prototipo de VitalTrash.
4. Conseguir alguna empresa de transporte para el recojo y traslado para los desechos orgánicos segregados en restaurantes.

RECURSOS CLAVE

- Servicio de recojo y traslado de desechos orgánicos para restaurantes.
- Proveedor de acero inoxidable (Para elaboración de la VitalTrash)
- Proveedor de balanza

PROPUESTA DE VALOR:

Solución integral para segregar y reciclar los desechos orgánicos , adoptar prácticas responsables y didácticas, generando así un impacto positivo que impulse la responsabilidad y sostenibilidad en los trabajadores con diferentes motivaciones.

RELACIÓN CON LOS CLIENTES

Cada mes se les entregará un informe acerca de la cantidad reciclada de desechos orgánicos y a quiénes han ayudado con dicha segregación

CANALES

-Página Web
-Redes sociales (FB + Instagram)

SEGMENTO DE CLIENTES

Personal del área de cocina de un restaurante ubicado en Lima Metropolitana

PRESUPUESTO

-Servicio de recojo y traslado de desechos orgánicos para restaurantes.
-Proveedor de acero inoxidable (Para elaboración de la VitalTrash)

-Elaboración de plano de detalle de VitalTrash para fabricación.

FUENTES DE INGRESO

- Plan de afiliación
- Venta de VitalTrash

IDENTIFICAR LA COMPETENCIA

	competencia 1	competencia 2	competencia 3	competencia 4	competencia 5
Producto / Servicio	Tacho de basura inteligente con conexión a Wifi	Maquina automática de segregación	QUBE - Tacho inteligente	Papelera inteligente	Smart Trash Bin STB
Breve descripción	La GeniCan es un accesorio dotado con conexión WiFi. Se coloca en el borde de cualquier tipo de tacho de basura y responde a comandos de voz y escanea códigos de barras para cumplir su función primordial: elaborar una lista de compras de los productos que ya se terminaron.	La máquina automática de segregación de residuos diseñado por Beston Group es un separador de residuos de alta calidad y alta eficiencia de trabajo que necesitará. Puede ayudarlo a recoger rápidamente las piezas reciclables de las pilas de basura. Es una buena ayuda para mejorar la eficiencia del reciclaje de residuos.	Contenedor inteligente que gestiona los residuos eficientemente y te ayuda a reciclar. Incluye una app que te dice cuanto has reciclado y tus aportes al planeta con tu segregación.	T1 es el primer bote de basura del mundo que sella y cambia la bolsa de basura por usted. Incluye un anillo de recarga Townew que contiene hasta 25 bolsas de basura.	El Smart Trash Bin (STB) propone una idea tecnológica e innovadora para que las personas reciban recompensas por su compromiso con el medio ambiente. Nuestro contenedor funciona con una aplicación móvil en la que el usuario puede registrarse, guardar el número de botellas que ha dejado en el STB y reclamar premios o descuentos cuando haya alcanzado cierta meta de material depositado.Nuestro proyecto busca locales comerciales y otras instituciones para que se sumen al programa adquiriendo un Smart Trash Bin y que sean ellos quienes auspician las recompensas para los usuarios. Luego, nos comprometemos a que las botellas lleguen a un recicladora y no contaminen nuestro planeta
¿En qué se parece a mi solución?	Usan la tecnología para mejorar la usabilidad de un tacho	Que ambos productos están hechos con la finalidad de segregar	Te da información con porcentaje, el impacto efectivo que generas y datos sobre los residuos	La tecnología se centra en el tacho	En que ambos productos están diseñados con la finalidad de reciclar y disminuir la contaminación de los desechos
¿En qué se diferencia de mi solución?	La información recolectada se enfoca en el escaneo de las barras. Además de ser portátil y adaptable	En que la máquina es automática y la mesa va más por lo manual y didáctico	No tiene otro uso más que especificar cantidad de residuos desechados	Tapa con sensor de movimiento para abrir y cerrar, además de sellar y cambiar de bolsa adaptándose a la cantidad de desechos que tengas.	En que tiene como objetivo principal incentivar a las personas a reciclar ofreciendo recompensas, mientras que "Vital Trash" se enfoca en facilitar la segregación correcta de desechos orgánicos en restaurantes

PRESUPUESTO INICIAL

Recursos producción	Fabricación de 5 mesas "VitalTrash" (GL)	(Costo unitario S/. 1,300) = S/. 6,500	+	Plano de fabricación de mobiliario (de mesa "VitalTrash")	S/. 150	+	Compostaje de residuos orgánicos (Cant. 4)	(Costo unitario S/. 180) S/. 720	=	S/. 7,370
Recursos administrativos	Registro a Indecopi	S/. 535							=	S/. 535
Recursos logísticos	Recojo + Traslado de residuos orgánicos	(Costo unitario S/. 40) = S/. 560	+	Traslado de mesa "VitalTrash" + Instalación en (Cant. 5)	(Costo unitario S/80) = S/. 400				=	S/. 960
										S/. 8,865

PRESUPUESTO MENSUAL

Recursos producción	Fabricación de 5 mesas "VitalTrash "	(Costo unitario S/. 1,300) = S/. 6,500	+	Compostaje de residuos orgánicos (Cant. 4)	(Costo unitario S/. 180) S/. 720	=	S/. 7,220
Recursos administrativos	Personal PartTime	S/. 530				=	S/. 530
Recursos logísticos	Recojo + Traslado de residuos orgánicos	(Costo unitario S/40) = S/. 560				=	S/. 560
Recursos de difusión	Pago campañas fb e instagram	S/. 500				=	S/. 500
							S/. 8,810

LIENZO DE INGRESOS

Categoría	Costo unitario Plan de afiliación	Costo de venta - Mesa VitalTrash	Estimado del total de unidades vendidas al mes	Ingreso estimado mensual		Ingreso estimado trimestral
PLAN VITALTRASH BÁSICO	S/. 150	S/. 1,700	4	S/. 7,400	=	S/. 22,200
PLAN VITALTRASH PREMIUM	S/. 250	S/. 1,700	2	S/. 3,900	=	S/. 11,700
PLAN VITALTRASH PLUS	S/. 350	S/. 1,700	2	S/. 4,100	=	S/. 12,300
				S/. 15,400		S/. 46,200

VIABILIDAD

Total de ingresos estimados		Total de inversión		Total de gastos		Utilidad
S/. 46,200	+	S/. 8,865	+	S/. 26,430	=	S/. 10,905

VALIDACIÓN

Hipótesis:

Trabajar bastante el tema del habido sobre la correcta segregación

Pensábamos que podrían tener dificultades para comprender el proceso que seguiría después de recoger los desechos orgánicos de los restaurantes

Dudábamos de que, debido a la escasez de tiempo en la cocina, los empleados pudieran utilizar la VitalTrash adecuadamente

Observaciones:

Observamos que, a pesar del limitado tiempo disponible en la cocina, los empleados optarían por utilizar VitalTrash, ya que constituye una herramienta práctica para el reciclaje y contribuiría a concientizar a los trabajadores sobre esta práctica.

Pudimos rescatar que la mesa estaría generando conciencia de una manera didactica y practica de usar

Se mostró la interrogante sobre las medidas de la mesa, debido a las diferentes dimensiones de las cocinas de cada restaurante.

Debido al ajetreo constante, detectamos una incomodidad a la hora de tirar los residuos, la tapa deslizante retrasaba esta acción.

Resultados:

Fomentan la conciencia y promueven la iniciativa para impulsar un cambio en los restaurantes

No todas las cocinas tienen las mismas dimensiones, debería adaptarse al espacio.

Es mejor tener una tapa vaivén, no tienes que preocuparte por empujar o jalar, ya que se mueve fácilmente en ambas direcciones.

Acciones:

Por lo tanto, vamos a cambiar la tapa deslizante por un vaivén, tomando en cuenta versatilidad, las tapas vaivén son adecuadas para una variedad de situaciones, en áreas donde hay tráfico intenso o donde las personas tienden que tirar desechos rápidamente.

Es mejor tener una tapa vaivén, no tienes que preocuparte por empujar o jalar, ya que se mueve fácilmente en ambas direcciones.

LOGO


Vital
trash

WEB

PÁGINA WEB





Link: https://vitaltrashperu.wixstudio.io/peru

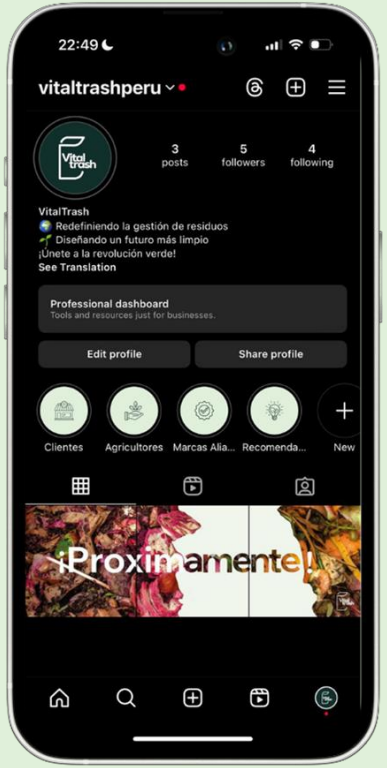
FACEBOOK


22:07
VitalTrash 9+
Cada residuo, CUENTA
cada acción IMPORTA.
VitalTrash
3 likes • 4 followers
Redefiniendo la gestión de residuos
Diseñando un futuro más limpio
¡Únete a la revolución verde!
Create
Advertise
See dashboard
Posts
About
Photos
Reels
More
Details
Page · Local service


21:27
VitalTrash 9+
Posts
About
Photos
Reels
More
VitalTrash
7m
¡Próximamente...!
NOTIFICACIÓN
¡Próximamente! Una marca revolucionaria llega al mercado del reciclaje. Prepárate para descubrir una nueva forma de pensar en la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente.
ACEPTAR
See insights and ads
Boost post
Like
Comment
Send
Share


NOTIFICACIÓN
¡Próximamente! Una marca revolucionaria llega al mercado del reciclaje. Prepárate para descubrir una nueva forma de pensar en la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente.
ACEPTAR

INSTAGRAM



HIGHLIGHTS

CLIENTES

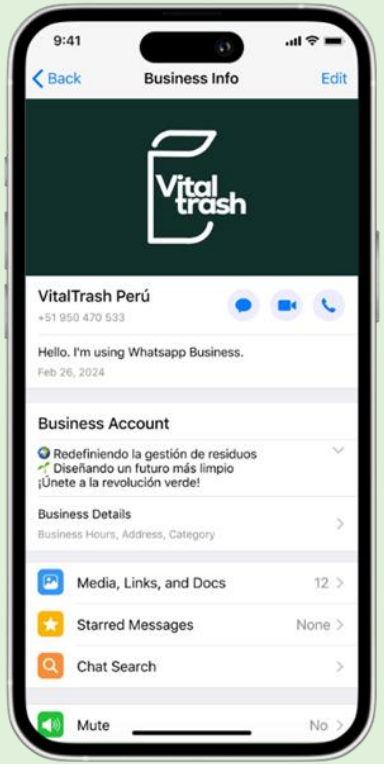
AGRICULTORES

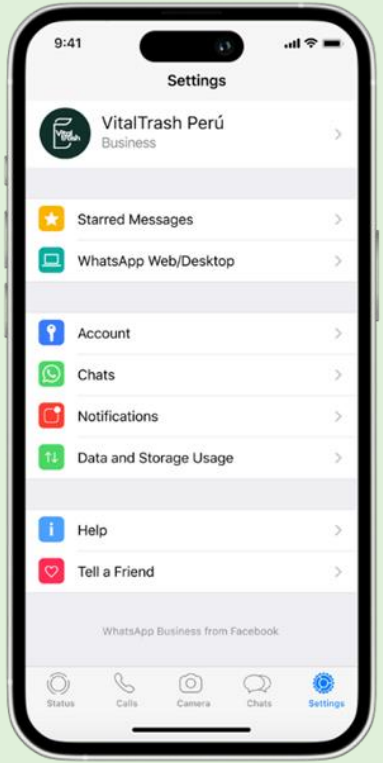
MARCAS ALIADAS

RECOMENDACIONES



WHATSAPP BUSINESS







CONCLUSIONES



1

Nuestro modelo de negocio busca reciclar desechos orgánicos en restaurantes de Lima, buscando sostenibilidad en la industria alimentaria.

2

Es una propuesta de recolección y procesamiento de desechos orgánicos en restaurantes con mesas segregadoras, ofreciendo beneficios ambientales y económicos.

2

Mesa diseñada específicamente para la segregación de desechos orgánicos en restaurantes. Mejora la eficiencia en gestión de residuos y promueve la sostenibilidad.

¡Gracias!

