



Criterios medioambientales como vía de optimización en la gestión empresarial

28-05-2019

Siempre que analizamos vías de optimización para la empresa nos centramos en las ventas, minimizar gastos de personal, disminuir coste de las materias primas... pero ¿hemos pensado que la aplicación de políticas medioambientales puede ser también una herramienta de negocio? Adoptar criterios ambientales no tiene por qué implicar la asunción de esfuerzos adicionales, pero sí implica la incorporación de nuevos hábitos y reflexionar sobre algunos aspectos.

Tradicionalmente, siempre que pensamos en medidas para aumentar los ingresos en una empresa o disminuir sus costes, nos centramos en las ventas realizadas, en minimizar gastos de personal, disminuir el coste de las materias primas, abaratar los contratos de limpieza, mantenimiento, etc.

Todos estos aspectos son importantes a la hora de reducir costes, y no deben ser olvidados, pero a veces no son suficientes o simplemente desconocemos que existen más vías de optimización para intentar mejorar nuestra cuenta de resultados y que utilizándolas paralelamente al resto de medidas más comunes y conocidas, se complementan permitiendo que seamos más competitivos en el mercado.

Las elevadas tarifas de las compañías eléctricas, el alto coste de los combustibles, el incremento del precio en productos de alimentación y otros muchos aspectos, que en los últimos tiempos han hecho que mantener un negocio a flote resulte realmente complicado, nos permite descubrir otras variables que hasta ahora considerábamos irrelevantes o desconocidas.

Actualmente, se puede observar una tendencia entre los consumidores, con mayor demanda por productos locales, respetuosos con el medio ambiente, que fomenten la economía local y que no dañen el entorno.

El compromiso con el medio ambiente no tiene por qué suponer un sobrecoste

Pero... ¿alguna vez hemos pensado en utilizar los aspectos ambientales como herramienta de negocio o simplemente lo vemos como algo intangible, secundario e incluso como un sobrecoste?

Una empresa competitiva en el mercado actual no debe ver en el medio ambiente solo un requisito normativo, sino que debe enfocar sus aspectos ambientales desde un punto de vista preventivo, incluyendo la variable ambiental en su gestión empresarial.

Adoptar criterios ambientales no tiene por qué implicar la asunción de esfuerzos adicionales, pero sí implica la incorporación de nuevos hábitos y reflexionar sobre aspectos que, tal vez, antes nunca nos habíamos planteado.

Esta herramienta no es aplicable únicamente a la dirección o gerencia del establecimiento, sino es fundamental también a nivel del personal que trabaja en el mismo, ya que podrá adquirir unos conocimientos y habilidades que aumentarán su valor profesional y le permitirán ser más competitivo en el mercado laboral.

La presencia de la restauración sostenible es ya muy notable en los países del Norte de Europa, si bien pueden destacarse otras muestras evidentes en la restauración colectiva del sur europeo, como Italia. En España ya hay suficientes ejemplos como para afirmar que la tendencia está consolidada y reconocida por los sectores de la población más comprometidos con el cuidado del medio ambiente. Son muchas las empresas de restauración que comulgan con el desarrollo sostenible y que, en mayor o menor medida, han iniciado este camino sin retorno, asumiendo diferentes prácticas, desde el equipamiento al reciclaje de los residuos.

El resultado es una mayor eficiencia, traducida en beneficios para la empresa, los trabajadores y el medio ambiente en general.

Noticias Relacionadas

- ¿Nos atrevemos a afrontar el despilfarro alimentario en nuestros hospitales?
- Aprovechar el potencial de los comedores escolares, por un mundo más justo y saludable
- El ahorro energético en la cocina: consejos para la conservación y cocinado de los alimentos
- Formación contra el despilfarro para ahorrar los casi 10 € que cuesta cada kilo de comida tirada



Félix Martínez licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador. Es autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).