

Sector Económico: Servicio de Comidas y bebidas  
 Actividad Principal: Expendio a la mesa de comidas preparadas  
 Ubicación: Centro Comercial Plaza Mayor, Chía  
 Producción: Platos representativos del Sudeste Asiático: comida japonesa, tailandesa, vietnamita y camboyana  
 Mercados Principales: Público en general



## PUNTOS CRÍTICOS IDENTIFICABLES

1 

### Punto Crítico

Generación de residuos ordinarios = 1.459 Kg / año

### Causas

Falta de una correcta caracterización de los residuos orgánicos para definir los que pueden ser aprovechables y lograr una correcta separación de los mismos.

### Pérdidas económicas

\$2,2 millones/ año

### Situación actual

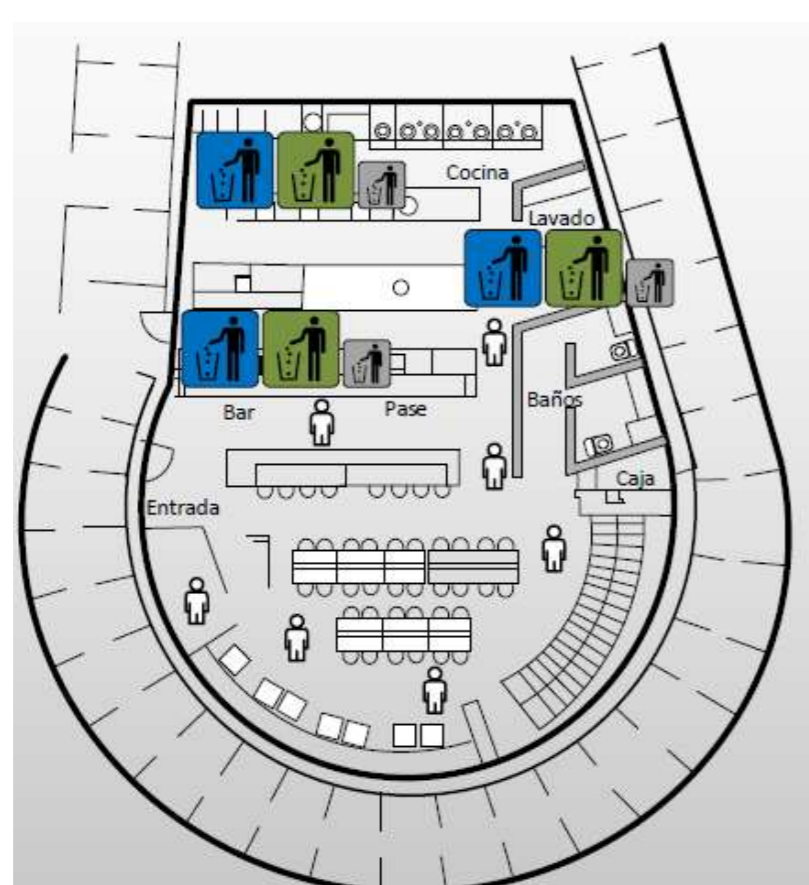


## PROYECTO DE PML

Desarrollar un programa que permita mejorar el aprovechamiento de los residuos que se generan en la operación de los restaurantes WOK, tomando el restaurante de Chía como piloto.

Implementar un programa que involucra: Caracterización de los residuos que se generan en los procesos de los restaurantes. Implementar medidas que permitan optimizar la separación de residuos. Realizar seguimiento y medición. En este sentido, se espera aumentar la cantidad de residuos aprovechables y disminuir los residuos ordinarios que se disponen.

### Situación esperada



### Beneficios económicos

$I_0$

Inversión inicial:  
COP \$893.040



Ahorro económicos:  
COP \$2,2 millones/ año



Tiempo de retorno a la inversión:  
4 meses

### Beneficios ambientales



Residuos evitados:  
1.459 Ton/ año

