

Un año de retos sostenibles para la hostelería

hostelería

Begoña de Benito, directora de Relaciones Externas y ESG de Ecoembes

Sostenibilidad

No es un secreto que la hostelería ha sufrido grandes dificultades en los últimos años, marcados principalmente por la pandemia y sus consecuencias, de las que aún se está recuperando. Sin embargo, estos desafíos han puesto de manifiesto la increíble capacidad de resiliencia y adaptación del sector, que ha encontrado soluciones donde no parecía haberlas y se ha adaptado en tiempo récord a nuevos modelos de consumo de los ciudadanos. Toda una hazaña, teniendo en cuenta que es uno de los sectores donde hay más pequeñas y medianas empresas, que sufren aún más los impactos económicos.

Esa capacidad de transformación va a ser clave en un 2023 plagado de nuevos requisitos y demandas, especialmente regulatorias, que nos van a permitir acelerar en el camino hacia una economía circular. En el ámbito de los envases y su gestión, nos enfrentamos a uno de los hitos normativos más importantes sobre circularidad en el ámbito de los residuos del último cuarto de siglo en nuestro país: la aprobación del Real Decreto de Envases y Residuos de Envases el pasado mes de diciembre.

Se trata de un texto que afecta, y mucho, a la hostelería. En primer lugar, porque, al tratarse de empresas que ponen envases en el mercado, y cada vez más con el auge del delivery y el take away, mantienen la obligación de responsabilizarse de la gestión de los residuos que generan esos envases domésticos tras su uso. La normativa, además, detalla que se considerarán envases los artículos diseñados a ser llenados en el punto de venta, como platos y vasos desechables, bolsas de papel o plástico, láminas



Las empresas del sector, en sintonía con toda la sociedad, tienen cada vez más conciencia de la necesidad de ser sostenibles

para envolver o bolsitas para bocado, por lo que despeja posibles dudas sobre la aplicación de esta responsabilidad.

Para cumplir con estas obligaciones, al igual que sucedía con la anterior ley que ha regulado este ámbito durante los últimos 25 años, pueden hacerlo de forma individual o formando parte de un Sistema de Responsabilidad Ampliada del Productor (SCRAP), como el que ofrece Ecoembes, que se encarga por ellos de la recuperación y reciclaje de los residuos de envase.

Por otra parte, la normativa incluye importantes medidas encaminadas a la prevención y reducción de

envases, pues el mejor residuo es el que no se produce, y también a la reutilización. En este sentido, se establecen objetivos aspiracionales de reutilización en el canal HORECA con plazos muy próximos. En 2025 el 80% del volumen de las ventas de cerveza en hostelería será en envase reutilizable, mientras que para refrescos será un 60% y un 20% en el caso del agua envasada. Esto, indudablemente, cambiará el modo de trabajo de los hosteleros, que tendrán que adaptarse a nuevos modelos de gestión de envase reutilizable, con el almacenamiento y logística que conlleva.

Acabamos de ver hace muy poco los esfuerzos para cumplir con la nueva demanda de la legislación de eliminar los plásticos de un solo uso como las pajitas, vasos o cubiertos, por lo que el sector, de nuevo, ha demostrado que sabe transformarse y evolucionar hacia un modelo de consumo más sostenible. Es, además, un modelo que también reclama el consumidor, cada vez más concienciado con el medio ambiente, apostando por una economía circular que nos permita asegurar el futuro del planeta.

Sin duda, el cuidado del planeta es tarea de todos, y la gran metamorfosis que ha de sufrir el sistema sólo será posible mediante la unión de todos los agentes que conformamos la cadena de valor, trabajando de la mano y con responsabilidad para alcanzar el residuo cero.

Cambiará el modo de trabajo de los hosteleros, que tendrán que adaptarse a nuevos modelos de gestión de envase reutilizable, con el almacenamiento y logística que conlleva