



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo\_RC2030 /

Decálogo de iniciativas para ser sostenible y 'circular' en el sector de las colectividades

# Decálogo de iniciativas para ser sostenible y 'circular' en el sector de las colectividades

Miércoles, 17 de marzo 2021

**La semana pasada publicamos un artículo con información sobre la dirección que está tomando Europa para encaminarnos hacia una transformación de la economía respetuosa con el entorno y las personas. Como ya anunciamos, y basándonos en los documentos de la UE citados en la anterior entrega, hoy bajamos al terreno concreto de las empresas, ofreciendo un decálogo con iniciativas para ser sostenible y 'circular' en restauración colectiva.**

El mundo sufre diversas amenazas que deberían combatirse con soluciones que emerjan de las instituciones (generando documentación y políticas dirigidas a esa transformación como las citadas [en el anterior artículo](#)), pero ante las que empresas y personas también tienen mucho que aportar.

Nos movemos hacia un escenario donde 'lo verde' se va a imponer y para ello las empresas deben afrontar medidas relativas a la sostenibilidad y la economía circular. A continuación os dejamos un decálogo con iniciativas que se pueden llevar a cabo desde las empresas, con el objetivo de ser cada día más sostenibles y 'circulares'.

## 1- Variar sustancialmente la compra de suministros de alimentación y bebidas.

El sector de las colectividades lleva mucho margen recorrido respecto al resto de la hostelería, pero ha llegado la hora de la verdad: hay que volver a [revisar el borrador de la UE \(SWD-2019-366\)](#) para alimentos, restauración colectiva y vending, que ya difundió en su momento esta publicación además de ser tema de uno de los [Congresos de Restauración Colectiva](#).

Un buen compendio para ajustarse a soluciones de alimentación saludable y sostenible, sin menoscabo de implementar políticas sobre el desperdicio y los residuos, ya que lo que puede ser 'basura' para unos será un tesoro para otros; como en el caso del nuevo sector *upcycling* que ya empieza a consolidarse como alternativa a alimentos y bebidas tradicionales.

## 2- Utilizar energía verde, reduciendo sus costos y consumos.

Pese a que se suele trabajar en *venues* de colectividades donde los costes de energías no se venían computando, los titulares de éstas ya se han dado cuenta de su magnitud en sus cuentas de explotación, lo cual supone que querrán repercutírlas, en el caso de concesiones, en los que presten los servicios de restauración.

Baste recordar lo que consume el lavado de materiales de cocina y servicio en mesa, la refrigeración, la calefacción, la ventilación o la iluminación. Conocer el origen de la energía eléctrica consumida para caminar hacia las renovables, es ya necesario. Hay interesantes ofertas para quien quiera y pueda cambiar su contrato de suministro.

## 3- Gestionar eficazmente el uso del agua en los restaurantes

El agua es otro elemento del que se despreciaba su gestión y que comienza a preocupar por su escasez, calidad y reaprovechamiento (aguas grises). Hoy en día debe figurar en el dossier de excelencia operacional de las empresas. No perdamos de vista, además, la gestión del agua juega un papel primordial en materia de 'desplastificación' respecto al agua envasada. Recuérdese que en Francia, desde 2020, no se sirve agua en botellas de plástico en los comedores escolares.

## 4- Uso racional los envases.

La guerra contra el material de 'un solo uso' ha comenzado. Otro tema que tiene que ver con el 'tri' (gestión de residuos) de la separación de residuos y su valorización. En el 2025, los envases plásticos para cocinar, calentar y servir estarán prohibidos en los colegios, guarderías y comedores universitarios de Francia. En colectividades donde se sirvan menos de 2.000 comidas al día, habrá tiempo hasta 2028.

## 5- Racionalizar el uso de las instalaciones de cocina y espacios de comedor.

En ambos casos hay que luchar con enemigos tales como las fugas de energía o de gases refrigerantes (atención al [Reglamento 517/2014](#)), la humedad, los olores o la presencia de CO<sub>2</sub> en los comedores.

La compra de equipos según su etiqueta energética, la ventilación de instalaciones, la recuperación de calor, pensar en certificaciones tipo PassiveHaus para nuevas construcciones, etc., serán prácticas habituales para quien quiera certificarse como

sostenible y circular. Además, se pondrá de actualidad la 'reparación' de equipos, evitando su despilfarro y se analizará en la compra de los nuevos, su facilidad de reparar o de usar recambios.

#### **6- Elegir los consumibles más idóneos.**

En los procedimientos de lavado y limpieza se debe pensar en el uso de químicos sin compuestos orgánicos volátiles y en envases recargables.

Los envases, en especial los de plástico, se deberán seleccionar respecto a su capacidad de reducción (desde grandes envases a envase cero -granel-), reutilización (devolución, recarga...), reciclaje (reciclar, compostar o sustituir) y valoración (el proyecto [Revolta de Tarpuna, va en ese camino](#)). No habrá que olvidar que lo que es residuo para unos será recurso para otros.

El principio de circularidad del producto como servicio, se irá imponiendo en casos como los de alquilar la ropa laboral (o su lavado) o incluso las bombillas para iluminar los locales.

#### **7- Logística de abastecimiento que no dañe el medio ambiente.**

Habrà que reducir el número de entregas en local, centralizándolas al máximo, a la vez que se implementen soluciones de logística inversa (relacionadas con residuos y devolución de envases, por ejemplo) y por supuesto pasar a vehículos propios (o ajenos) movidos por energías renovables.

#### **8- Comunicar a la clientela los avances realizados... y por realizar.**

Lo que no se comunica no existe. Habrà que insistir en informar, concienciar e involucrar a los clientes, sean finales o intermedios (ambos en el caso de las colectividades). Es necesaria la comunicación externa, donde la digitalización será una herramienta, que ayudará a resolver bastantes compromisos.

#### **9- Persuadir al personal para que se comprometa en la causa.**

Todo será más fácil con el apoyo de un personal y clientela involucrados. El programa de 'gastropología' (disciplina inspirada en la antropología sociocultural, que analiza las relaciones socioculturales y económicas que se dan en el espacio de hostelería) que ya se imparte en algunos centros formativos, es un buen punto de partida.

#### **10- Escribirlo todo en un manual de RSC.**

Y terminamos con lo peor, que será siempre lo mejor. Escribirlo todo no es un ejercicio de narcisismo, sino un valioso activo que supondrá disponer de un punto de referencia, para la mejora progresiva, hasta llegar muy cerca de la excelencia .

#### **Soñaba un ciego que veía**

En definitiva, parece que vamos hacia un nuevo escenario donde lo verde se va a imponer... ¿será verdad? Y es que las rigideces estructurales que imperan en el sector, deberían ser superadas por una nueva agricultura sin química alimentaria y una comercialización de circuito corto, a base de productos de proximidad, estacionales y si es posible ecológicos. Así mismo debe prevalecer lo vegetal sobre las carnes en las dietas saludables y debe reducirse el desperdicio de alimentos y envases, en el marco de una cadena alimentaria, con relaciones justas entre todos sus eslabones, que facilite la diversidad tanto en el campo como en las mesas, llegando a lograr la transformación del sistema alimentario con todos y para todos, incluido su marco legal.

Todo ello, aspiraciones que se recogen en el manifiesto que el Ajuntament de Barcelona ha publicado, con motivo de la capitalidad mundial de la alimentación sostenible, que ostenta este 2021, en el marco de los acuerdos del pacto de Milán.

#### **Noticias Relacionadas**

- [Llamados a ser sostenibles y 'circulares' para alcanzar la transformación económica de la UE](#)
- [La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en las colectividades](#)
- [Estrategia europea de sostenibilidad alimentaria: los cambios que se avecinan](#)
- [Estrategias alimentarias en las ciudades: elementos comunes e impulsores del cambio](#)

Mario Cañizal **MARIO CAÑIZAL** es un economista/consultor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la hostelería. *Alma mater* de diversas iniciativas, asociaciones y proyectos a lo largo de su carrera, su último proyecto es el portal de restauración [Food Story](#). Es también autor de diversos libros y profesor invitado en el CETT-UB y BCC. Participa habitualmente en congresos y jornadas, y colabora en diversos medios. @: [news@foodstory.es](mailto:news@foodstory.es). ([Todos los artículos](#)).