



El 74% de los españoles está dispuesto a pagar más por un restaurante que sea sostenible

17-11-2016

Según un estudio de Ecovidrio y El Tenedor para conocer la opinión de ciudadanos y restauradores sobre la sostenibilidad en la hostelería, el 74% de los españoles está dispuesto a pagar más por un restaurante sostenible. De hecho, 7 de cada 10 consumidores consideran que la apuesta por la sostenibilidad es un valor diferencial de un restaurante frente a sus competidores.

Aunque está centrado exclusivamente en la restauración comercial, publicamos las conclusiones de este estudio de Ecovidrio y El Tenedor dado que se pueden extrapolar perfectamente las conclusiones a la restauración social y colectiva. El usuario final es el mismo y queda patente una vez más la relevancia que está adquiriendo el tema de la sostenibilidad en la sociedad.

El uso eficiente de los recursos (73%) y la correcta gestión de los residuos (70%), son los aspectos más destacados por los usuarios para desarrollar un modelo de restauración más sostenible. Les siguen la compra de productos kilómetro cero o de proximidad con un 69%, la promoción de un entorno laboral responsable (56%) y la oferta de una dieta saludable (45%). Sin embargo, el 80% de los hosteleros creen que el factor precio continúa primando por encima del resto.

Resulta significativa la diferencia de opinión a la hora de fijar medidas para fomentar la sostenibilidad. Así, 8 de cada 10 usuarios considera que los establecimientos deberían estar obligados por ley a aplicar medidas sostenibles. No obstante, el 80% de los profesionales cree que son más efectivas otras actuaciones como la concienciación del tejido empresarial hostelero.

En palabras de **José Manuel Núñez-Lagos**, director general de Ecovidrio, *“El sector hostelero es clave para incrementar la tasa de reciclado, ya que genera casi el 50% de los residuos de envases de vidrio que deben reciclarse. El hecho de que el 94% de los hosteleros declaren estar comprometidos con adoptar medidas que fomenten la sostenibilidad reafirma nuestro compromiso con el reciclado de envases en la hostelería. Hasta la fecha hemos invertido más de 15 millones de euros en este canal y hemos comprometido actuaciones como la instalación de 20.000 contenedores adaptados hasta 2020”.*

Para **Marcos Alves**, CEO y Fundador de El Tenedor, *“este estudio demuestra que comensales y restaurantes están cada vez más concienciados con la necesidad de cuidar el medio ambiente. Los hosteleros creen firmemente en la aplicación de medidas sostenibles en el sector y poco a poco van adoptándolas en sus establecimientos, algo que los usuarios valoran muy positivamente.*

Desde El Tenedor seguimos apoyando iniciativas que impulsen la sostenibilidad en el sector y poniendo nuestro granito de arena para concienciar de su importancia”.

Consultados por el tipo de restaurante que consideran más sostenibles, el 52% de los usuarios cree que los restaurantes comida orgánica/ecológica son los más sostenibles, seguidos de los restaurantes tradicionales/familiares (asadores, casas de comida, etc.), los de autor y, por último, los de comida rápida.

La hostelería, apuesta de presente y futuro

Desde 2009 Ecovidrio colabora con más de 130.000 establecimientos hosteleros distribuidos por toda la geografía, el 45% de los 300.000 existentes en España, mediante la dotación de medios adaptados a sus necesidades, el desarrollo de campañas de sensibilización y la puesta en marcha de 48 servicios de recogida 'puerta a puerta' en zonas con alta concentración hostelera y difícil acceso, como los cascos históricos de las ciudades.

Solo en 2015, las iniciativas de concienciación y dotación de medios a la hostelería alcanzaron a 58.000 establecimientos hosteleros que recibieron de forma gratuita, 42.000 cubos especiales. Además, la entidad instaló 3.000 nuevos contenedores con sistema automático de volcado. Actualmente, el 70% de los hosteleros afirma tener un contenedor de vidrio a menos de 50m.

La apuesta de Ecovidrio por la hostelería es estratégica. En este sentido, sus planes de futuro, recogidos en el plan estratégico 'Horizonte 2020', inciden en la colaboración con este sector como una de las prioridades de los próximos años. En términos de contenerización, la entidad planea implantar 115.000 cubos y 20.000 contenedores adaptados. Además, tiene previsto el desarrollo de planes integrales en las áreas con mayor potencial, dotándolos con medios adaptados, planes de concienciación y formación, sensibilización. Así, Ecovidrio quiere no solo cumplir, sino superar, las exigencias europeas que fijan un objetivo del 75% en 2025 y un 85% en 2030. Para ello, destinarán más de 330 millones de euros hasta 2020.

El reciclaje de vidrio en España

En 2015 se reciclaron 724.657 toneladas de residuos de envases de vidrio a través del contenedor verde, una media de 15,5 kg por habitante y 59 envases por persona. Ecovidrio, la entidad sin ánimo de lucro encargada del reciclado de vidrio en España, registró un incremento de la recogida selectiva del 4,4%, el mayor en los últimos siete años.

En 2015 se instalaron 7.700 nuevos contenedores en calle (+4%) lo que convierte a España en uno de los países mejor contenerizados de Europa, con un iglú verde cada 230 habitantes. El reciclaje a través de contenedor sumado a los residuos reciclados a través de otras fuentes permite estimar una tasa en 2015 del 70%. Esto supondría un incremento considerable respecto a los últimos datos oficiales (2013) del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medioambiente (Magrama), que sitúan la tasa en un 67,4%³. España se sitúa en la media de reciclado de los países europeos (Eurostat, 70%) y por encima de las exigencias que marca la Unión Europea (60%).