



©Bumerang.

## El fin de los envases monouso: cómo afecta la nueva ley de residuos a las colectividades

25-09-2022

**Cada año en Europa más de 2.025 millones de envases de comida para llevar se convierten en residuos. España dio luz verde, el pasado mes de abril, a la nueva ley de residuos, que estará vigente a partir del 1 de enero de 2023. Max Papió (representante de Ventas de Bumerang), nos explica en este artículo cómo afecta la nueva norma a las colectividades y qué alternativas existen.**

En Europa se estima que cada año más de 2.025 millones de envases de comida para llevar se convierten en residuos que acabarán incinerados en un vertedero. Mientras la Unión Europea pretende frenar los residuos generados por envases de un solo uso, en abril España ha dado luz verde a la nueva ley de residuos; una normativa, vigente a partir del 1 de enero de 2023, que afecta al sector de las colectividades y que busca ponerse al nivel de exigencia que Europa está reclamando.

### ¿Cómo afecta esta ley a las colectividades?

La realidad es que cada vez estamos más cerca de la prohibición total de los envases desechables. Las nuevas normativas no van enfocadas a acabar con un material en concreto, sino directamente a limitar la utilización de todo aquello que sea de un solo uso. La nueva apuesta del Gobierno, que pretende sentar los principios para la creación de una economía circular, busca tanto mejorar la gestión de residuos, como contribuir a la lucha contra el cambio climático y a la protección del medio marino.

Este reglamento tiene como objetivo reducir al mínimo los efectos negativos de la generación de residuos y busca alinearse con la normativa europea, para proteger la salud humana y el medio ambiente. Las claves de la nueva normativa para el sector de las colectividades son tres:

1. **La prohibición de la comercialización de los envases de plástico de un solo uso.** La comercialización de los recipientes para alimentos hechos de poliestireno expandido, o más conocido como corcho blanco, queda prohibida. Eso también incluye

los envases de bebidas para llevar. También es obligatorio el cobro de los envases de un solo uso, sean del material que sean.

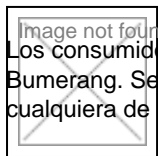
2. **Los comercios de alimentación con una superficie de 400 m<sup>2</sup> o más estarán obligados a asegurar la disponibilidad de envases reutilizables o envases retornables.** Además, los comercios que venden productos frescos o bebidas deberán tener alternativas a los productos de un solo uso para ofrecer a sus consumidores (es el caso de los envases retornables del sistema Bumerang).
3. **Todos los establecimientos de restauración deberán eliminar las botellas de plástico de un solo uso e introducir las botellas retornables.** La nueva normativa expone que el agua embotellada debe desaparecer de todos los comercios hosteleros, fomentando de esta forma el consumo de agua en envases retornables, con el objetivo de reducir el uso de plásticos de un solo uso.

### La alternativa para la restauración colectiva

Años atrás, todo se servía en envases retornables y reutilizables con sistemas de depósito, devolución y retorno (SDDR). Estos han ido quedando en el olvido, pero es importante recuperarlos y adaptarlos a la era digital.

Puede parecer que volver a crear sistemas de reutilización no es la solución por su complejidad, pero gracias a las nuevas soluciones que aparecen en el mercado cada vez es más sencillo. Este sistema permite evitar muchos residuos si se consigue que, una vez utilizados los envases, realmente se vuelvan a reutilizar el máximo número de veces posible.

Un ejemplo de estos sistemas es Bumerang, una *startup* de Barcelona que lucha para acabar con el hábito de usar y tirar a través de un sencillo sistema de envases retornables. El objetivo es que cualquier persona pueda disfrutar de un *takeaway* o *delivery* sin tener que pagar los envases por adelantado y con la misma comodidad que le ofrece un recipiente de un solo uso.



Los consumidores, a través de una aplicación móvil, pueden hacer su pedido en los establecimientos adheridos al sistema Bumerang. Se llevan la comida o bebida en envases retornables que luego tendrán que devolver, en un plazo máximo de 15 días, en cualquiera de los comercios de la red.

Esta solución ha tenido mucho éxito en los comedores corporativos, universitarios y de hospitales. Bumerang cuenta con acuerdos con Serunion, Sodexo o Eurest y se utiliza en más de 30 comedores de colectividades. El sistema garantiza un 97% de retorno en dos o tres días y está consiguiendo evitar más de 300kg de residuos mensuales.

La empresa también ofrece una alternativa sin app móvil para aquellos comedores que no permiten dispositivos móviles, a través de una tarjeta con un saldo precargado de 12€. Además, para facilitar el sistema de retorno, Bumerang pone a disposición de las empresas de restauración colectiva la posibilidad de instalar un buzón de devolución que permite que el sistema sea 100% autónomo y autogestionado.

La innovación del sistema reside en ser un sistema digitalizado con penalización en caso de no devolver el envase; no se cobran fianzas previamente. Esto permite aumentar el índice de retorno. Es por este motivo que este sistema de gestión es más sostenible y económico que los envases desechables. Bumerang es una forma sencilla de implementar un proyecto de economía circular y residuo cero en un comedor de colectividades y de adelantarse a las futuras leyes y normativas de residuos que afectarán al sector a partir de enero de 2023.

### Noticias Relacionadas

- 'Ser carbono neutral', la vía de las empresas para luchar contra la emergencia climática
- Consumo quiere garantizar por decreto un menú escolar saludable, sostenible y de calidad
- El colectivo #LeySinDesperdicio quiere modificar la ley para garantizar su efectividad
- La Ley de Pérdidas y Desperdicio Alimentario, una versión 'suavizada' del texto original



**Max Papió** es representante de Ventas y *B2B sales* de **Bumerang**, una *start up* que comercializa un sistema de envases retornables para restauración y comedores empresariales, universitarios y hospitalarios. Es experto en liderazgo, emprendimiento, innovación corporativa e innovación social. @:  
max@youbumerang.com.