



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Internacional /



Local de Vesto en Compass.

La hostelería francesa ya practica la economía circular en materia de equipos de cocina

07-02-2024

Hasta el momento, las empresas de restauración se han prodigado poco en cuanto a abordar el paso de una economía lineal a otra circular. Hemos visto iniciativas en el ciclo biológico (el aprovechamiento de comida) pero pocas o ninguna de carácter tecnológico. Pues bien, de entre los casos relacionados con este último, podemos mirar a nuestra vecina Francia donde Vesto es un buen ejemplo de por donde se ponen a caminar las empresas del sector.

Y es que tres emprendedores, sensibles a los temas de reutilización de materiales y equipos para la hostelería, decidieron crear en 2020 una *startup*, que tuviera como ambición devolver al mercado equipos que hasta el momento iban a la chatarrería. Desde su primer local en la localidad de Romainville, empezaron a tratar 4 tm de materiales y ahora van a cerrar 2023 con 80 tm. Han pasado de comprar por valor de 500.000 euros y vender equipos listos para el uso por 2.300.000 euros, hasta los actualidad donde compran por valor de un millón y los venden por cuatro.

El éxito se debe a unos precios de venta un 30% menor que los precios de los equipos nuevos para equipos con menos tres años de uso, de un 50% menor si tienen entre tres y ocho años de antigüedad, y de un 70% si superan dicha cifra. Todos los equipos son seleccionados mediante una *app* que plantea doce criterios a superar para poder ser correctamente reparados y vendidos a estos precios.

Tal es la actividad que, los socios de Vesto, han recibido apoyo financiero de instituciones públicas, fondos de inversión y *crowdfunding*, y han decidido trasladarse a un local de 7.000 m² en Compass (a 40 km de París). Así han ampliado los talleres, y creado un *showroom* cerca de La Bastille, con el nombre de '*La Galerie Circular*'. Dispondrán además de un restaurante piloto, equipado con materiales recuperados, y dirigido por el chef marsellés **Sebastien Richard**, con la colaboración en el servicio de la entidad solidaria en materia de personal inclusivo, '*La Petite Lili*'.

Negocio sino nuevo, renovado bajo la filosofía y principios de una economía circular que llega incluso a la normativa. En la famosa

Ley Agec, que tanto está cambiando el sector hostelero francés, está previsto que aquellas empresas que acudan a licitaciones públicas puedan mejorar sus puntuaciones si entre un 20 y un 40% de sus equipos tienen certificado de haber sido reparados o reutilizados.

Noticias Relacionadas

- Análisis: evolución y retos de la restauración colectiva en Francia tras la pandemia
- El sector de servicios asistenciales a domicilio facturó más de 2.200 millones de euros en 2022
- Tendencias 2050: IA personalizando dietas, mercados virtuales y big data en la gastronomía
- Evolución y tendencias del sector de la restauración colectiva el año que viene



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 '**Supply food for seniors**'. 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. @:
alomario@foodstory.com.es