



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Internacional /

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

Local de Vesto en Compass.

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

Miércoles, 07 de febrero 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 la 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