Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Generada con IA.

Reglamento (UE) 2025/40 y sector sociosanitario: aplicar la norma sin perder el foco en la sostenibilidad

Martes, 03 de marzo 2026

El Reglamento (UE) 2025/40 es de aplicación directa y redefine la gestión de residuos en el sector sociosanitario, obligando a una reflexión respecto al habitual uso de envases monodosis. En este artículo, Isabel Coderch explica la normativa, advierte sobre su interpretación errónea en hospitales que creen que no se les aplica, y da alternativas sostenibles. Es un reglamento que obliga a cambios pero que mejora la eficiencia, reduce costes y refuerza el compromiso ambiental de las entidades.

El nuevo Reglamento (UE) 2025/40 sobre envases y residuos de envases marca un punto de inflexión en la gestión de residuos en Europa. No es una directiva: es de aplicación directa y obliga a transformar prácticas muy normalizadas en horeca con el objetivo de reducir residuos.

El sector sociosanitario tiene algunas exenciones, pero en muchas áreas aplica el 100% de la normativa por lo que es necesario entender bien las exigencias y sobre todo, seguir avanzando en la gestión sostenible y eficiente de los recursos.

¿Qué dice realmente la norma sobre monodosis en el ámbito sociosanitario?

El reglamento **restringe los envases de plástico de un solo uso para monodosis** (salsas, azúcar, leche para café, aliños, etc.) en el canal horeca, pero introduce la siguiente exención: 'Se permiten cuando sean **necesarios para garantizar seguridad e higiene en establecimientos donde, por motivos médicos, sea preciso dispensar cuidados individualizados**, como hospitales, clínicas o residencias con asistencia médica'.

Algunos hospitales y centros sanitarios han interpretado que la normativa no les aplica, pero ojo, no es una exención sectorial automática. Aunque el redactado es algo ambiguo, lo que está claro es que deben darse 'motivos médicos que requieran cuidados médicos individualizados'.

¿Cómo aplicamos correctamente la norma?

Si segmentamos los centros sanitarios y hospitales por el riesgo clínico, tendríamos:

- Áreas críticas (UCI, inmunodeprimidos, aislamiento, etc.).
- Hospitalización convencional.
- Cafeterías no asistenciales: personal laboral y público.

De estos, solo en el primer grupo tiene **justificación sólida** el uso sistemático de monodosis.

En las cafeterías no asistenciales no hay duda ni excusa para aplicar la normativa, y existen numerosas opciones ya operativas en muchos restaurantes:

- Dispensadores cerrados con sistema *bag-in-box*.
- Zonas de aliños con aceiteras, azucareras, etc.
- Servicio desde cocina en recipientes reutilizables higienizados.

Por otro lado, en las habitaciones de pacientes sin riesgo la normativa les aplica, pero es complejo eliminar totalmente las monodosis. No obstante, os dejo algunas ideas para **eliminar tanto las monodosis como el plástico en general**.

- Aliñar las ensaladas desde la cocina.
- Colocar dispensadores de agua en los pasillos.
- Embolsar los cubiertos con la propia servilleta y no con bolsa de plástico.
- No embolsar el pan.

- Ofrecer el yogur a granel desde la cocina.

Recuerda, además, que la prevención de residuos no solo está ligada a la **reducción de la huella ambiental de la actividad, sino que permite reducir costes y mejorar la imagen de la entidad**.

¿Cuáles serían los próximos pasos para aplicar la normativa y no abandonar el compromiso con la prevención de residuos?

1. Departamento de calidad y servicios generales.
2. Identifica las áreas que realmente están exentas de la obligación y las que no.
3. Revisa qué envases sujetos a la normativa estás generando y qué otros materiales de un solo uso podrían eliminarse. Escoge los envases con mayor impacto ambiental y busca opciones alternativas.

La excepción sanitaria no es una carta blanca, es una herramienta para **proteger al paciente cuando existe un riesgo clínico real**.

La restauración colectiva que opera en el sector sociosanitario tiene ahora una decisión estratégica: seguir utilizando la excepción como escudo, o utilizarla con **rigor y avanzar hacia modelos más eficientes**, más sostenibles y mejor alineados con la normativa europea.

Reducir monodosis donde no estén clínicamente justificadas no es solo una cuestión ambiental, es una cuestión de gestión responsable, eficiencia económica y coherencia institucional.

Porque el sector que cuida de las personas no puede quedar al margen del **cambio hacia modelos más sostenibles**.

Notícias Relacionadas

- Compras que transforman: cómo los proveedores redefinen la operativa en restauración colectiva
- La desindexación y el futuro del sector protagonistas en el ‘VII Congreso de Restauración Colectiva’
- Consulta el texto íntegro del borrador del real decreto de alimentación saludable en centros sociosanitarios
- Cada gramo cuenta: digitalizar el desperdicio alimentario para mejorar eficiencia y sostenibilidad

Isabel Coderch

Isabel Coderch es fundadora de Te lo sirvo verde, consultora especializada en restauración colectiva sostenible con más de 20 años de experiencia en el sector. Acompaña a comedores, catering y empresas de hostelería en procesos de certificación y transición ecológica que reducen costes además de impacto ambiental. ‘La sostenibilidad y la rentabilidad no son objetivos contrapuestos’. @: isabel@telosirvoverde.com. (Todos los artículos)