

## **Retos del sector hostelero ante la nueva legislación sobre plásticos**

**Las pajitas, cubiertos o platos de plástico tendrán que desaparecer en el año 2021. Menos de la mitad de los negocios de hostelería reciclan los envases de plástico. Un 80% de la basura de los océanos es plástico y un 83% del agua del grifo que se consume en el mundo, para uso doméstico, contiene partículas de plástico**

Los utensilios de plástico de un solo uso tienen los días contados. En España se prevé implantar su prohibición a partir del 1 de enero de 2020; es decir, dentro de aproximadamente 5 meses. Los restaurantes y el resto de negocios hosteleros tienen, por tanto, que adaptarse a la nueva normativa que será obligatoria en toda Europa en 2021.

Con la entrada en vigor de esta legislación, la Unión Europea pretende conseguir la reducción de residuos plásticos. Hay que tener en cuenta que más del 80% de la basura hallada en los océanos es plástico y que, de ese porcentaje, los de un solo uso representan al menos el 70%.

En opinión de Jana Šrámková, directora de expansión de Storyous, “la mayoría de los gobiernos europeos están tomando medidas para que los establecimientos del sector de la restauración sean más responsables con el medio ambiente. Cada vez son más los clientes concienciados con esta problemática, por lo que buscan empresas que actúen de forma sostenible dentro de sus propias organizaciones”.

La descomposición de este tipo de productos es muy lenta por lo que termina depositándose en los mares y playas de todo el mundo. Al mismo tiempo, es ingerido por los animales marinos, por lo que al final terminan llegando a los platos. Según un estudio realizado por la organización Orb Media, el 83% del agua del grifo que se usa en el mundo contiene partículas de plástico, lo que provoca que el ser humano también lo consuma a diario.

¿Qué puede hacer un restaurante?

Storyous, el sistema TPV especialmente diseñado para hostelería, ha analizado algunos elementos que se pueden cambiar dentro de los restaurantes para reducir el impacto medioambiental:

Envases de comida para llevar: sustituir los envases de plástico de comida para llevar por materiales biodegradables como la celulosa o la caña de azúcar.

Ticket: muchos de los tickets emitidos por los restaurantes contienen bisfenol A, un producto químico tóxico empleado para fabricar plásticos durante décadas. Muchas empresas están empezando a enviar el ticket por email, lo que servirá también para reducir el consumo de papel.

Manteles: otra forma de disminuir el plástico de los negocios de hostelería es eliminar los manteles de plástico y cambiarlos por otros materiales como el papel o la tela.

Las pajitas de las bebidas: para reducir el plástico en los restaurantes puede optar por el uso de pajitas de materiales biodegradables como el bambú o el maíz. Estas podrán ser recicladas en menos de un año.

Botellas de agua: podrían ser sustituidas por dispensadores de agua o botellas elaboradas con otros materiales como el cartón.

Poner en marcha iniciativas en los que al cliente se le realiza un descuento por llevar su propio tupper, termo o botella.

Hostelería, todavía a la cola del reciclaje

En el sector de la hostelería, el porcentaje de reutilización y de reciclaje de envases ha aumentado en los últimos años, pero aun así es uno de los sectores en los que menos se recicla ya que la decisión, en muchas ocasiones, recae sobre el cliente. En una encuesta realizada por Hostelería de España – organización empresarial que representa a los bares, restaurantes, cafeterías y pubs de España – un tercio de los encuestados afirma que recicla el 46,6% de los envases.

En algunas comunidades autónomas como en Galicia, también se han tomado iniciativas para controlar el consumo de plástico. La Xunta de Galicia ha presentado un anteproyecto de ley en el que se obligará a los restaurantes gallegos a servir los restos de comida en envases reutilizables en 2020. El proyecto también recoge la prohibición de las bolsas de plástico que no sean compostables para 2021. En definitiva, propone reducir todo tipo de residuos, pero hace especial hincapié en los plásticos.

**Datos de contacto:**

Paulina Aceves  
91 302 28 60

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Ecología](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>