



REUSO
en
**América
Latina**

Implementación de servicio de distribución y lavado de vajilla, cubiertos y vasos reusables en patios de comida de centros comerciales

Ecuador



Introducción

Sabemos que la crisis de la contaminación por plásticos es real. El plástico está en todas partes, en el aire que respiramos, en el agua, en nuestros cuerpos y en nuestros hogares. No podemos escapar de la contaminación por plástico, ni podemos salir de esta crisis mundial solo reciclando. Aunque sólo han pasado 70 años desde la explosión del plástico en nuestras vidas, no tenemos otros 70 años para alejarnos de él; nuestra salud, nuestro planeta, nuestras economías y nuestras comunidades no pueden esperar.

Creemos que para crear un futuro libre de contaminación por plástico, tenemos que reducir. Reducir la producción, el consumo y la dependencia de los plásticos no esenciales, en particular de los plásticos de un solo uso.

Desde Break Free From Plastic (BFFP) consideramos que la transición hacia el abandono del plástico de un solo uso se verá acelerada por la ampliación y/o reintroducción de **sistemas de reuso**, lo que a su vez reducirá la producción, y por ende, la contaminación por plásticos.

La reutilización no es nueva, los sistemas de reuso han existido siempre, están en marcha en nuestras comunidades y son replicables y escalables. Cada sector, cada persona, cada empresa y cada gobierno tiene un papel que jugar en la transición a sistemas de reuso, y no es sólo una solución a los problemas de gestión de residuos, sino un camino hacia comunidades más equitativas, que promuevan economías locales y saludables. El reuso puede ser local, regional o global. En algunas localidades los sistemas de reuso y rellenado aún están en uso, y en otras hay que reintroducirlos o rescatarlos.

En este documento recopilamos historias de organizaciones, negocios y comunidades de América Latina que están implementando diferentes modelos de reuso, que funcionan, que están creciendo y que pueden replicarse y crecer aún más. Estos son algunos de los ejemplos de que el reuso funciona y de que es una solución real y constructiva, y que es factible a diferentes escalas.

Implementación de servicio de distribución y lavado de vajilla, cubiertos y vasos reusables en patios de comida de centros comerciales.

Huella Verde Ecuador

La empresa Huella Verde, fundada por Andrea Garzón, e integrada hoy día por 79 empleados, es un Proyecto ecuatoriano que ha implementado el modelo de Reuso y Reutilización como un modelo de negocio para dar solución al uso masivo de plásticos de un sólo uso y generación de residuos en los centros comerciales.

Esta empresa, que realiza actividades desde el año 2017, propone reemplazar la vajilla desechable por una reutilizable en patios de comida, prestando el servicio de provisión y lavado de vajilla; proponiendo que el reuso evite los impactos negativos que ocasionan los residuos, o plásticos de un solo uso o envases de un solo uso.

Además promueven, como parte de sus secundarias, la recuperación de los residuos orgánicos y reciclables que son entregados diariamente a proyectos agropecuarios y recicladores.



Andrea Garzón (en verde) y el equipo de Huella Verde.

Estrategia de Reutilización

La estrategia Huella Verde de la Reutilización, que propone el reemplazo de los actuales sistemas de vajilla y cubertería desechable por un sistema de vajilla de vitrocerámica, utensilios de metal y vasos reusables, dan cuenta que es un modelo viable financieramente, equitativo como aporte a la generación de empleo y con menores impactos ambientales.

Retos: *En los inicios del proyecto su fundadora ha enfrentado diversos retos hasta hoy día;*

- Lograr el compromiso de los centros comerciales, infraestructuras, trabajadores, prestadores de servicios y clientes,
- Lidar con las regulaciones vinculadas a la gestión de los residuos sólidos urbanos: inicialmente la emprendedora mantenía la expectativa en que la legislación de Ecuador pudiera transparentar los costos de los plásticos de un solo uso. Esto haría más competitiva la oferta de Huella Verde y sobre todo se desincentivaría el uso de desechable. A pesar de que la legislación se planteó 3 años después de que Huella Verde comenzó, la aplicación de la ley aún es débil.
- La mirada cultural de las personas en relación a los productos desechables: la mayoría de las personas (trabajadores, comensales) creen que los productos desechables son más higiénicos y que los durables o reutilizables más caros.
- La paciencia para mantener el proyecto sin rentabilidad en los inicios, hasta lograr su sustentabilidad y rentabilidad en la actualidad.

La problemática:

En la mayoría de centros comerciales del mundo, los patios de comida utilizan platos desechables. En los más de 43 patios de comida del Ecuador, se generan diariamente 472 m³ de basura (Garzón & Yepez, 2022). El costo de este plato es internalizado en el costo total de lo que el cliente consume, a pesar de que lo que el cliente desea comprar es el alimento, no el plato. El uso de desechables en patios de comidas es especialmente dañino ya que en su mayoría la comida se sirve y consume al momento, generando desperdicio inmediato e innecesario con compleja disposición final.



Productos desechables de plástico de un solo uso.

En el caso específico de la vajilla y utensilios para alimentos, por su tamaño y tipo de polímero, en general no se reciclan. El material de la mayoría de la vajilla desechable es el poliestireno expandido que ha sido clasificado como “probablemente carcinógeno” (IARC, 2019). Este material, además de descomponerse en microplásticos para regresar por la cadena trófica a los alimentos que se consumen diariamente, libera microplásticos al momento de servir alimentos calientes (Zheng et al., 2023). Es decir, el material es ingerido por los seres humanos más temprano que tarde y las consecuencias de su presencia en nuestros organismos se está evidenciando por ejemplo en mayores complicaciones de enfermedades cardiovasculares. Por este motivo, en varios países del mundo se ha generado legislación para su gradual desuso y a nivel global se están negociando un tratado global para terminar con la contaminación plástica mediante un comité intergubernamental de negociación (INC por sus siglas en inglés).

¿Dónde funciona Huella Verde?

Actualmente Huella verde se implementa en 10 patios de comida del Ecuador y 2 en Chile.

Durante este año 2024 han avanzado con la apertura de 3 patios de comida más en Ecuador y apuntado a la internacionalización del servicio.



¿Cómo funciona el Proyecto?

La recuperación de residuos orgánicos para alimento de animales está entre las opciones más sostenibles para reducir y aprovechar los restos de comida y otros residuos orgánicos. Para hacer esto posible y también recuperar otros materiales reciclables, Huella Verde diseñó unas estaciones de recolección que reemplazan los basureros de los patios de comida y un innovador servicio de clasificación y gestión de residuos. En las estaciones se reciben las bandejas y se clasifican los residuos en restos de comida (orgánicos); cartón, papel, botellas pet, vidrio y aluminio (reciclables); y otros. Los residuos orgánicos son entregados diariamente a proyectos agropecuarios y el material reciclable a organizaciones que se dedican a esta labor.



Funcionamiento del Servicio Huella Verde.

Beneficios: “La gente no sabe lo que quiere hasta que lo tiene”

Por presión de sus socios y allegados, Andrea hizo un estudio de mercado al comenzar en el primer patio de comidas donde iban a operar. El resultado de las encuestas era desalentador: a la gente le daba igual tener un servicio en platos desechables o vajilla reusable. En la práctica, los resultados de esta estrategia han generado valor no solo para la empresa sino también valor compartido para varios actores:

Beneficios sociales:

- Para los trabajadores en las franquicias y prestadores del servicio de alimentación significó menos trabajo en manejo de inventario y más facilidad para servir porque ya no se les doblaban los platos cuando era un servicio caliente.
- Para los usuarios existe una mejor percepción del plato, su higiene y su facilidad de consumirlo ya que no se le rompen los cubiertos que ahora son de metal. Además, los usuarios finales aprecian el impacto ambiental que están teniendo al utilizar esta vajilla de acuerdo con encuestas realizadas a los comensales.

Beneficios económicos:

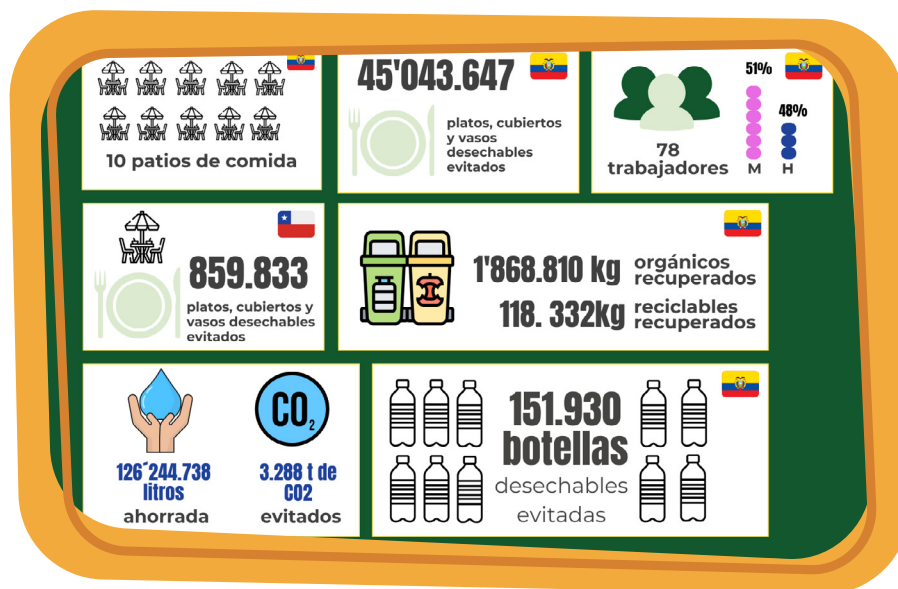
- Para las franquicias, garantiza mejor presentación de sus platos lo que los hizo más apetecibles, tanto así que los usuarios finales compartían en redes sociales las fotos de sus platos. Esto hizo que se viralicen noticias en prensa local y nacional. Esta atención ha atraído a más clientes y ha generado más presión por las propias franquicias a los centros comerciales para que Huella Verde dé su servicio ahí.
- Para los centros comerciales, genera mejor percepción para sus potenciales clientes y materializa de manera visible su compromiso con la sostenibilidad, aportando a sus estrategias, sin mencionar mitigando riesgos crecientes en cumplimiento de legislación ambiental, disminuyendo sus externalidades en la gestión de residuos.

Beneficios ambientales:

- Para los municipios significa un menor volumen de residuos que debe ser recolectado y gestionado, incrementando la vida útil de los lugares de disposición final que en varias de las ciudades en donde Huella Verde presta servicios están colapsados.
- Se evita el consumo de petróleo, agua y energía para producir desechables.
- Se reducen emisiones de CO2 por transporte de desechables antes y después de su utilización.
- Se evita la generación de basura, especialmente plástica y poliestireno que no se puede reciclar y permanece cientos de años contaminando el ambiente

Mitos sobre los productos durables

<p>Los productos desechables son más higiénicos.</p>	<p>FALSO</p>	<p>Los productos desechables tienen el mismo riesgo de estar contaminados ya que pueden ser manipulados antes de ser utilizados por un cliente. Después de su uso nunca se desinfectan estos utensilios permaneciendo horas o días en basureros de los centros comerciales, siendo transportados dentro y fuera del centro comercial y siendo un riesgo para recolectores de basura. La vajilla reusable es desinfectada minutos después de ser usada eliminando cualquier enfermedad. Un adecuado manejo de esta vajilla con procedimientos como los de Huella Verde garantizan su higiene.</p>
<p>Los productos sostenibles son más caros.</p>	<p>FALSO</p>	<p>Aunque un plato, cubierto o vaso reusable es más caro que un desechable estos serán utilizados miles de veces mientras y no sólo una vez. El precio que Huella Verde cobra a los restaurantes es un servicio de alquiler más lavado de los items reusables que es similar al que pagan cuando compran un desechable que terminará en el basurero y no da la mejor experiencia al cliente.</p>
<p>Dejar de usar desechables contribuirá en la pérdida de empleo.</p>	<p>FALSO</p>	<p>El servicio de Huella Verde demanda mucha mano de obra. En promedio se crean 7 puestos de trabajo por patio de comida. Es así que para operar en 10 patios de comida ya cuentan con 79 colaboradores. Realmente la transformación en los patios de comida con Huella Verde supone el reemplazo de la compra de un producto por el pago de un servicio. Además el modelo genera empleos indirectos como el trabajo de clasificación que se hace en los patios y de los gestores que se llevan el material orgánico y reciclable.</p>



Huella Verde en cifras (2024).