



Foto: PuntoQpack

conexión positiva entre la funcionalidad de los envases y el respeto al entorno.

En este aspecto, continúa detallando que desde su empresa entienden que el packaging sostenible debe ir más allá de utilizar materiales reciclables. Por esta razón, se esfuerzan por adoptar un enfoque integral que abarca la elección de envases fabricados a partir de materiales renovables (como el cartón, la caña de azúcar, el maíz, la madera o el bambú), la reducción de residuos y la eficiencia en el uso de recursos. "Colaboramos estrechamente con nuestros proveedores para ofrecer soluciones que cumplan altos estándares de sostenibilidad. Creemos que el packaging sostenible no es solo una responsabilidad empresarial, sino también una oportunidad para marcar una diferencia positiva en la industria y contribuir al cuidado del planeta". Mientras tanto, Jesús de la Fuente expone que, principalmente, el packaging sostenible se divide en compostable y biodegradable. "El biodegradable es aquel que se degrada es-

Foto: Bumerang Takeaway



tando en contacto con el medio ambiente y el compostable se convierte en compost o abono además de ser biodegradable. En resumen, entre el packaging sostenible sobresalen las bolsas de papel, envases de cartón, de fibra, etc."

Ejemplos de packaging

Los envases reutilizables y opciones biodegradables en hostelería reducen residuos, promoviendo sostenibilidad y economía circular. En este sentido, el CEO de PuntoQpack detalla que, actualmente, han cobrado protagonismo los envases, vajilla y vasos reutilizables, a través de los cuales se ayuda a reducir los residuos. Su material apto para lavavajillas hace que sean reutilizables numerosas veces, reduciendo los residuos un 60% que al usar desechables de un solo uso.

En este sentido, el co-CEO & Fundador de Bumerang Takeaway indica que en hostelería existen dos tipos de envases, los de la materia prima y los de los productos finales que se venden al consumidor. "Lo primero es trabajar con proveedores y materias primas que vengan en envases reutilizables, lo segundo ofrecer productos a tus clientes en envase reutilizable, especialmente aquellos que van a ser consumidos al instante o en un período de menos de 24-48h".

Por otro lado, el director general de Envapro, considera que, al optar por envases desechables en hostelería, como pueden ser los portamenús de caña de azúcar, los vasos de cartón o los cubiertos de maíz, que son biodegradables y compostables, se reduce considerablemente la acumulación de residuos no biodegradables. "Estos recipientes, al ser fácilmente degradables, minimizan el impacto ambiental y contribuyen en la salud de nuestro ecosistema. Por otro lado, los envases reciclables y la implementación de programas de reciclaje fomentan la economía circular permitiendo que los materiales tengan una segunda vida en lugar de ser desechados".

En la actualidad, asegura que estas alternativas incluyen el uso de envases biodegradables y compostables fabricados a partir de materiales renovables como el cartón, la caña de azúcar, la madera, el almidón de maíz o el bambú. Estos materiales, además de respetuosos con el medio ambiente, evitan la acumulación de residuos plásticos no biodegradables. Asimismo, los diseños funcionales y versátiles, los envases polivalentes (un solo envase que permite contener todo tipo de alimentos, sean platos fríos o calientes) y la concienciación de los consumidores sobre la importancia de desechar adecuadamente son también estrategias clave que contribuyen en la efectividad del packaging sostenible en la industria hostelería".

Del mismo modo, desde Punto Qpack explican que cada vez está más extendido el packaging de fibra de caña, que se trata de packaging biodegradable, compostable y ecológico, envases válidos para comidas frías y calientes, resistentes a las salsas.... "Es un material que proviene de los restos de la caña de azúcar y otros vegetales y ofrece todo tipo de opciones en función de distintas capacidades: ensaladeras, envases para menú, comida asiática, hamburguesas, pasta, salsas, incluso cubiertos, etc. Es la gama más sostenible que tenemos, incluso

Alimentaria
International Food, Drinks & Food Service Exhibition

& HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

BARCELONA 18-21 Marzo 2024
Recinto Gran Via

www.alimentaria.com
www.hostelco.com



Alimentaria Exhibitions


Fira Barcelona





Foto: Envapro

son envases que comparten tapa y son apilables, consiguiendo optimizar espacios en cocina y almacén".

En definitiva, la reutilización de envases y la implementación de programas de retorno de envases también son prácticas en crecimiento. Estas alternativas no solo reducen la huella de carbono, sino que también responden a la creciente demanda de consumidores conscientes del medio ambiente.

Concienciados

En el contexto actual, los consumidores valoran cada vez más la sostenibilidad, por tanto, "el packaging respetuoso con el entorno cumple con las expectativas del consumidor y está en sintonía con sus principios y valores. El restaurante, bar o cafetería que opta por envases sostenibles mejora su imagen, pero además crea una conexión positiva con sus clientes que va más allá de ofrecer buenos productos y servicios. Esta relación establecida se traduce muchas veces en fidelización de clientes a largo plazo ya que éstos encuentran en el establecimiento un reflejo de sus valores que fortalece su compromiso con la marca", analizan desde Envapro. Del mismo modo, desde Bumerang Takeaway exponen que, si hablamos del reutilizable, la fidelización de clientes es clara, el hecho de tener que retornar los envases es un gancho para una segunda compra. "En el caso de Bumerang, tenemos demostrado que el 50% de los clientes que retornan envases, vuelven a comprar en ese momento". Está claro que la elección de este tipo de material influye de una manera sobresaliente ya que cada vez está más asentado en el comportamiento del consumidor el compromiso con las prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Por tanto, "si un establecimiento hostelero apuesta por la sostenibilidad eso repercutirá en la recurrencia de sus clientes", determinan desde PuntoQpack.

Para conseguir un usuario concienciado es fundamental informar con claridad sobre los materiales utilizados y sus beneficios ambientales. "Campañas de concienciación, programas de fidelización o utilizar el envase como soporte con información sobre packaging sostenible son algunas estrategias que pueden llevarse a cabo en este sentido. Ofrecer incentivos como descuentos para aquellos clientes que optan por envases com-

postables o reutilizables puede ser también una acción eficaz. La divulgación y la colaboración con los clientes son clave si queremos alcanzar un cambio en el comportamiento del consumidor", explica Antonio Otero.

Sin embargo, explica que, optar por packaging sostenible puede inicialmente implicar costes ligeramente más altos en los negocios de hostelería; no obstante, a largo plazo, esta elección puede conllevar beneficios económicos significativos. "La creciente demanda de establecimientos ecofriendly puede generar una mejora en la imagen de marca y en la fidelización del cliente, lo cual se puede traducir en aumento de clientes y mayores ingresos".

Eficiencia y huella ecológica

En la industria de la hostelería, la eficiencia logística y la reducción de la huella de carbono asociada con el packaging son aspectos cruciales para promover prácticas sostenibles. Por ello, "es muy importante elegir diseños eficientes, modelos multiusos. Proveedores y productores regionales o nacionales", explica Jesús de la Fuente. A lo que Antonio Otero añade que se están llevando a cabo otras acciones como la optimización de rutas de entrega para minimizar distancias y reducir emisiones de transporte; el uso de vehículos más sostenibles, la gestión de inventarios y pedidos para evitar excesos de almacenamiento. Estas estrategias, si se aplican de manera integral, además de contribuir a la sostenibilidad ambiental, pueden generar ahorros significativos a largo plazo.

Por otro lado, Oriol Segarra asegura que existen, muchas ineficiencias en las herramientas digitales, por no querer tener más trazabilidad y control digital sobre los procesos y productos. "Otras empresas del sector se dedican a este tipo de retos y están ayudando a crear cocinas y empresas más organizadas y que trabajan con datos, demanda, planificación...".



Foto: Freepik

itac
PROFESSIONAL

FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y CHOCOLATEADOS

ESPECIALISTAS EN CADENAS HOTELERAS

Itac Professional lo forma un equipo de personas que trabaja no solo para ofrecerte el mejor producto, sino también el mejor servicio. Tu partner de negocio con el que no tendrás que preocuparte por nada.



INGREDIENTES SABROSOS Y SALUDABLES PARA BUFÉ



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA EL MOMENTO DEL APERITIVO



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

- Expertos en el producto y en el sector de la hotelería vacacional.
- Gama para cocina, barra de bar y desayuno.
- Máximos estándares de calidad y de seguridad alimentaria.
- Selección de productos libres de alérgenos.
- Servicio garantizado durante toda la temporada.



Conoce más sobre Itac Professional y su gama de frutos secos, frutas desecadas y chocolateados para Cadenas Hoteleras.

