

REPORTAJE

PRODUCTOS MONOUSO Y SU CABIDA EN LA HOTELERÍA

TRANSFORMAR PARA PERMANECER

La cuenta atrás hacia 2030 fuerza una metamorfosis en la operativa hotelera. Las normativas destierran el plástico tradicional, empujando al sector hacia una convivencia inteligente: dispensadores de alta gama en los baños y soportes biocompostables en la restauración. El reto ya no es eliminar el servicio, sino aplicar el diseño y la logística para transformar la sostenibilidad en el nuevo estándar del lujo.



La cuenta atrás para el año 2030 ha desatado una revolución silenciosa en las despensas y gobernancias de los hoteles. La Directiva Europea de Plásticos de Un Solo Uso y las nuevas normativas de residuos están obligando al sector a replantearse un elemento que, hasta hace nada, era el rey indiscutible del confort y la higiene en el servicio. ¿Qué papel ocupan hoy los productos monouso en la operativa hotelera y cómo ha evolucionado su uso en los últimos años? El sector se encuentra en plena transición, buscando el equilibrio exacto entre la comodidad del cliente y el cumplimiento de la ley.

Durante décadas, el formato individual resolvió la papeleta logística de miles de establecimientos de forma impecable. “Hasta ahora han sido muy prácticos para los hoteles: fáciles de reponer, higiénicos, cómodos para el cliente y con buena imagen en la habitación. Pero, en los últimos años, su uso ha ido bajando, sobre todo por la presión medioambiental y porque el sector ya se está preparando para dejar atrás las monodosis antes de 2030”, explica Andrés Polo, CEO de CDI Vallés.

A pesar de las restricciones, el sector no puede prescindir de ellos por completo de la noche a la mañana debido a las exigencias del ritmo de consumo actual. Estos artículos “siguen siendo fundamentales en restaurantes, hoteles, caterings, colectividades y negocios de delivery o take away por motivos de higiene, rapidez y comodidad. La gran evolución ha sido hacia productos más sostenibles y con mejor diseño”, apunta Susana Fernández, del departamento comercial de García de Pou. De esta manera, la meta actual de la hotelería ya no es erradicar el concepto del usar y tirar, sino sustituir el plástico por materiales compostables que mantengan la categoría del establecimiento.

✓ Foto: CDI Vallés



Nuevas normativas

La metamorfosis que vive el sector no responde únicamente a una corriente de conciencia corporativa; es el dictado estricto de una ley que está rediseñando los inventarios de arriba abajo. La aprobación definitiva del Reglamento Europeo de Envases y Residuos de Envases (PPWR) ha fijado un horizonte ineludible, obligando a los directores de operaciones y diseñadores a auditar cada rincón del hotel para desterrar el plástico no biodegradable. El marco legal impone restricciones severas que transforman la cadena de suministro, forzando al sector a discriminar con precisión quirúrgica qué elementos icónicos del baño deben desaparecer por imperativo legal y cuáles resistirán de forma justificada para garantizar la viabilidad higiénica del negocio.

Las respuestas de la industria configuran un mapa de prioridades donde conviven la vanguardia molecular y el sentido común. La primera certeza legal apunta al corazón del baño del huésped, donde las restricciones comunitarias prohíben los envases plásticos en miniatura para productos de aseo. “Están acelerando muchísimo el cambio. Las nuevas normas obligan a reducir envases de un solo uso, especialmente en hoteles. Por eso cada vez más establecimientos buscan alternativas a las botellitas individuales de gel, champú, body milk o jabón”, advierte Andrés Polo.

Esta presión no solo erradica el plástico visible, sino que veta componentes químicos imperceptibles como los PFAS (sustancias perfluoroalquiladas), blindando la salud del consumidor. La industria proveedora responde con ingeniería de materiales de alta costura. “Las normativas están acelerando la demanda de alternativas más sostenibles. El sector horeca

EL FUTURO INMEDIATO ESTÁ EN SUSTITUIR EL VIEJO PLÁSTICO POR TEXTURAS BIOCOMPOSTABLES.



busca soluciones que cumplan la legislación sin perder funcionalidad ni presentación. En nuestro caso, estamos evolucionando nuestras colecciones hacia materiales biodegradables y compostables, incluyendo envases y papeles antigrasa PFAS Free, y soluciones recargables en amenities”, pormenoriza Susana Fernández.

Sin embargo, la ley no busca la asfixia operativa. El verdadero desafío radica en entender que, en la restauración masiva y los flujos de comida rápida, el usar y tirar sigue siendo el pulmón del negocio.

De este modo, los productos monouso “siguen desempeñando un papel esencial en numerosos servicios de hostelería, especialmente en delivery, take away, street food, catering, colectividades o eventos de gran afluencia”, argumentan desde García de Pou. No es un capricho estético, es viabilidad pura: “Además de garantizar unas condiciones higiénicas óptimas, permiten agilizar el servicio, reducir la manipulación y ofrecer una solución práctica en entornos donde la recogida, el almacenamiento y el lavado de productos reutilizables resulta compleja o poco viable”.

La clave del éxito hotelero reside, por tanto, en saber parcelar la experiencia del cliente. Mientras las zonas comunes y los bufés abrazan la circularidad, ciertos reductos del baño mantienen su estatus bajo un nuevo código de discreción. Estos artículos “siguen teniendo sentido en algunos casos concretos, sobre todo por higiene o comodidad: kits dentales, cuchillas, peines, gorros de ducha o productos bajo petición. Pero para geles, champús y lociones, el sector va claramente hacia otros formatos”, concluyen desde CDI Vallés.

Así pues, el futuro inmediato ya no exige vaciar el hotel de atenciones, sino refinar los soportes y sustituir el viejo plástico por texturas biocompostables que convivan en perfecta armonía con el nuevo lujo sostenible.

Materiales y soluciones actuales

Actualmente ya no se elige entre estética y ecología; ahora configuran una ingeniería de la experiencia. La transformación de los elementos cotidianos demuestra que la vanguardia reside en la trazabilidad y el tacto de las nuevas materias primas. “La innovación se centra en reducir el impacto ambiental de los productos manteniendo la funcionalidad que exige la hostelería profesional. Se están desarrollando envases y artículos fabricados con materiales renovables, reciclables o compostables, así como soluciones que reducen el uso de materias primas sin comprometer la resistencia o la seguridad alimentaria”, explica Susana Fernández.

Este nuevo catálogo matérico redefine el interiorismo de las habitaciones y comedores a través de texturas orgánicas que elevan la percepción de exclusividad. “En los últimos años han ganado protagonismo materiales como el papel, el cartón, la madera o las fibras vegetales, que ya cuentan con una elevada implantación en categorías como envases, vasos, bolsas o mantelería. Paralelamente, también se están desarrollando sistemas reutilizables y formatos de recarga (refill) en determinadas aplicaciones”, continúan desde García de Pou. Lejos de empobrecer el espacio, la madera certificada o los papeles texturizados aportan una calidez honesta, muy valorada en el interiorismo contemporáneo.

En el cuarto de baño, el epicentro del cambio, la metamorfosis formal ya es un hecho consolidado. El mercado abraza “principalmente dispensadores, envases rellenables, cartuchos cerrados y formatos de mayor capacidad. También em-



^ Foto: García de Pou

piezan a verse cosméticos sólidos o amenities bajo petición. Los hoteles ya están implantando bastante estas soluciones, sobre todo las cadenas y establecimientos que quieren reforzar su imagen sostenible”, detalla Andrés Polo. No se trata de una renuncia, sino de una optimización técnica y visual. “Se está trabajando en envases reciclables, materiales con plástico reciclado, menos gramaje, formatos reutilizables y sistemas de refill más seguros e higiénicos. La idea es reducir residuos sin perder calidad ni experiencia para el cliente”.

La madurez del sector se evidencia al evitar dogmatismos. La hotelería ha entendido que la ecología real no se mide solo en la foto de Instagram, sino en la trastienda operativa. “No obstante, el sector es cada vez más consciente de que la sostenibilidad debe analizarse teniendo en cuenta todo el ciclo de



vida del producto. Factores como la recogida, el transporte, el almacenamiento, el consumo de agua, energía y detergentes necesarios para la reutilización también forman parte de la ecuación. Por ello, más que una sustitución total, observamos una convivencia de soluciones donde cada negocio busca el equilibrio entre impacto ambiental, higiene, operatividad y costes”, argumentan desde García de Pou.

El diseño industrial de los nuevos soportes no solo piensa en el huésped, sino en la logística inversa y la huella de carbono vinculada al movimiento de mercancías. “También se trabaja en diseños más eficientes que optimizan el transporte, el almacenamiento y la gestión de residuos, aspectos que forman parte del impacto ambiental global de cualquier producto”, añade Susana Fernández.

Por tanto, el Reporte de Sostenibilidad de los alojamientos del futuro descarta las verdades absolutas. “La principal tendencia no es tanto la sustitución del monouso por productos reutilizables, sino la evolución hacia soluciones más sostenibles adaptadas a cada tipo de servicio”, aclaran desde García de Pou. La transición hacia el residuo mínimo se convierte así en un traje a medida para cada establecimiento. Como concluyen desde la firma, “creemos que el futuro pasa por elegir la opción más adecuada para cada uso concreto, evitando planteamientos simplistas y apostando por un análisis global de la sostenibilidad”. La sofisticación hotelera ya no reside en el exceso, sino en la inteligencia aplicada al detalle.

¿Cómo se ve el futuro?

El mañana de la hospitalidad no se dibuja en extremos, sino en un equilibrado lienzo de convivencia técnica. “No parece que vayamos hacia una eliminación total de todo lo individual, sino hacia una transformación. Las monodosis dejarán de ser lo habitual, pero convivirán con soluciones más sostenibles: refill, dispensadores, cartuchos, sólidos y productos bajo demanda. Para nosotros, como fabricantes, la oportunidad está en pasar de vender monodosis a ofrecer soluciones completas de amenities más sostenibles, atractivas y adaptadas al hotel”, vislumbra Andrés Polo. Este cambio de paradigma redefine el concepto de servicio, donde la sostenibilidad ya no se percibe como una restricción, sino como un atributo de calidad.

El éxito de esta transición radica en la psicología del huésped y en la honestidad del diseño. Como comenta, todo “depende mucho de cómo se haga. Si simplemente se quitan productos, el cliente puede verlo como un recorte. Pero si se ofrece un buen dispensador, con una fórmula agradable, buen perfume y una imagen cuidada, se percibe como algo positivo y sostenible”. La clave del nuevo lujo hotelero no consiste en restar, sino en sofisticar el soporte y el contenido.

No obstante, la implantación de la circularidad total se topa con la realidad financiera y operativa de los distintos flujos del negocio. “El consumidor valora cada vez más las iniciativas sostenibles, pero también espera comodidad, higiene y precios razonables. En algunos segmentos, como el street food, los festivales o la comida para llevar, la implantación de sistemas reutilizables puede implicar costes adicionales relacionados con la logística, la recogida y el lavado de los envases. Estos costes pueden acabar repercutiendo en el precio

final del servicio”, analizan desde García de Pou. Lo cierto es que “la clave está en encontrar soluciones equilibradas que permitan avanzar hacia modelos más sostenibles sin perjudicar la experiencia del cliente ni la viabilidad económica de los negocios”.

En definitiva, tal y como indican desde García de Pou, “el debate ya no gira únicamente en torno a monouso o reutilizable, sino en torno a cuál es la opción más adecuada en cada contexto teniendo en cuenta criterios ambientales, higiénicos, operativos y económicos”. Además, continúa explicando que, “en muchos casos, los productos de un solo uso fabricados con materiales de origen renovable, reciclables o compostables seguirán siendo una solución eficiente y responsable. Por ello, el futuro pasa por la innovación y por analizar el impacto real de cada alternativa de forma objetiva y basada en datos”.



^ Foto: García de Pou

