



Manejar residuos en restaurantes: una ruta de sabor sustentable

Un plan piloto en la región ha permitido a más de un centenar de restaurantes, hoteles y casinos manejar de mejor forma sus residuos sólidos. Eso mediante entidades que garantizan la reutilización de botellas, cartones y otros envases, cumpliendo con la Ley de Responsabilidad Extendida del Productor.

 **Fernando Reyes M.**

Ha sido largo el camino para cumplir a cabalidad la Ley 20.920 de Responsabilidad Extendida del Productor (REP). Se promulgó hace una década y sólo en enero de este año el Ministerio de Salud aprobó el reglamento sanitario sobre labores de recepción, almacenamiento, recolección y transporte de residuos de productos prioritarios. Se trata de procesos extensos y, a fin de cuentas, más vale tarde que nunca: desde julio de 2026 se obligará a miles de empresas de diversos rubros a financiar la recolección y reciclaje de cosas como neumáticos, envases, aceites, baterías, aparatos eléctricos, etc., buscando cambiar un modelo de “usar y tirar” para avanzar hacia uno de cualidades circulares, asumiendo el costo del gasto. Aquella realidad forma parte del devenir diario de personas como Eduardo Vergara, gerente de restaurante Proa al Mar, en la Caleta Portales de Valparaíso. Su pago por deshacerse de su basura alcanzaba entre 700 y 800 mil pesos mensuales promedio. Eso hasta que entró en juego el primer GRANSIC nacional.

Se trata de los Grandes Sistemas Colectivos de Gestión, nacidos en 2021 como entidades sin fines de lucro, integradas y financiadas por las empresas que los componen, que permiten recolectar, clasificar y valorizar residuos a gran escala. La primera de éstas en ser aprobada a nivel nacional es ReSimple, que entre octubre de 2025 y enero de 2026 anticipándose al reglamento- eje-

cutó un plan piloto en la Región de Valparaíso pensado en el canal HORECA, es decir, hoteles, restaurantes y casinos.

Proa al Mar es uno de los 150 locales participantes en esta primera etapa: “(Se trata de) restaurantes de alto flujo ubicados principalmente en Viña del Mar, Concón y Valparaíso, los que permitieron probar el modelo operativo, los protocolos de separación en origen y el sistema de recolección diferenciada de envases y embalajes”, comenta Melissa Gómez, gerente comercial de ReSimple. Este trabajo permitió, entre otras cosas, una operación continua para evaluar cómo funcionaba el nuevo sistema en terreno. Entre otros aspectos figura el diagnosticar cómo cada lugar generaba residuos, cómo se capacitaba a los trabajadores en cada lugar, coordinar fechas y rutas de recolección.

“Ellos vienen dos veces a la semana a retirar fundamentalmente botellas y vidrios, que es lo que más generamos en el restaurante, además de cartones de manera ocasional. Nos ha facilitado bastante el trabajo porque, de hecho, yo andaba buscando una alianza con alguien que quisiera reciclar. Poco se fueron organizando hasta que ya estuvimos en un punto donde todo está bien organizado”, comenta Eduardo Vergara.

TAMAÑO Y COBERTURA

Si bien desde hace mucho tiempo existen empresas recicladoras de desechos variados -como de aceites, por ejemplo- la ventaja de los GRANSIC está en su tamaño y cobertura. “La experiencia mostró que existe un volumen significativo de materiales reciclables en este sector que antes no estaba siendo recuperado de forma

sistemática”, asegura la ejecutiva. Vale decir, más allá del plan piloto, están en una etapa de conocimiento mutuo donde el interés existe: “Hay una alta disposición del sector gastronómico a mejorar sus prácticas de gestión de residuos cuando cuentan con acompañamiento técnico y un sistema de retiro especializado”, dice Gómez y agrega: “Con este programa, estos materiales pasan a formar parte de un sistema formal de recolección con trazabilidad, lo que permite que vuelvan a integrarse al ciclo productivo.”

La Ley REP es ambiciosa. Establece metas que pretenden alcanzar un 60% promedio de reciclaje para 2035 en plásticos, cartones, metal y vidrio; por lo que intermediarios como ReSimple y otros que abordan otros ámbitos de la industria, aportan una vía de resolución. “La unión entre los restaurantes y Red Simple es un eslabón bastante relevante para cumplir con la ley, pero además para todos los temas de sustentabilidad que vienen en el futuro. Más adelante también vamos a tener temas de residuos orgánicos y la ley de plástico de un solo uso”, asevera Máximo Picallo, presidente de la Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA) con quienes la empresa posee un convenio de colaboración firmado en agosto pasado.

En tanto, para restaurante Proa al Mar, el plan piloto se ha traducido en resultados que se traducen en un ahorro significativo en los costos de manejar sus desechos, porque hoy sólo pagan por la basura orgánica que emiten. “Mi experiencia es positiva, nos beneficia a ambas partes y contribuimos también cumplir con lo que nos pide la ley”, recuerda Vergara, parte de un plan que pretende hacer de la gastronomía de restaurantes un entorno más sustentable. En la región y luego, a nivel país. ●