

DE LA GESTIÓN INFORMAL A SISTEMAS TRAZABLES:

El cambio del reciclaje en hoteles, restaurantes y casinos en Chile

Con presencia creciente a nivel nacional, el Canal HORECA comienza a consolidarse como un actor relevante en la implementación de modelos de recuperación de residuos más coordinados y eficientes.

A través del despliegue impulsado por ReSimple, el principal sistema colectivo de gestión de residuos de envases y embalajes del país, el Canal HORECA (Hoteles, Restaurantes y Casinos) se ha transformado en uno de los espacios donde la implementación de la Ley REP empieza a mostrar resultados concretos en materia de operación, coordinación y valorización de materiales.

Actualmente, la operación asociada a este segmento se encuentra presente en 53 comunas a nivel nacional, considera más de 3.500 establecimientos inscritos y 2.400 locales actualmente operativos, alcanzando una recolección estimada superior a 2.000 toneladas de residuos entre abril de 2025 y mayo de 2026.

Solo entre enero y abril de este año el sistema registró la recuperación de más de 1.100 toneladas de material, y proyecta alcanzar cerca de 4.000 locales operando durante este año. Más allá de las cifras, uno de los principales cambios que destacan quienes participan de esta red tiene relación con el paso desde modelos fragmentados e informales hacia sistemas más coordinados y con mayores

estándares de trazabilidad. Waldo Bravo, gerente de seguridad de Marriott Hotels valora la profesionalización del servicio de recolección. "Teníamos una persona que retiraba todo el material reciclable, pero de forma más artesanal. Ahora podemos tener el control y trazabilidad de todos los materiales que

fundamental para su estrategia de sostenibilidad.

Una experiencia similar describe Máximo Picallo, presidente de la Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA) quien asegura que uno de los principales avances ha sido el ordenamiento operativo que permite este sistema. "Antes debíamos tener distintos recolectores; por un lado los vidrios y por otro los cartones. Hoy esto ordena mucho más la relación para poder gestionar los residuos", expresa.

Picallo agrega que este proceso también requiere un cambio cultural progresivo dentro de la industria y del país. "Todavía estamos lejos de los países desarrollados en este tipo de gestión de residuos, pero creemos que este es un muy buen paso para participar de este ecosistema", afirma.

Gisela Escobar, gerente general de ReSimple, explica que el desafío actual de la economía circular no pasa únicamente por aumentar el reciclaje, sino también por construir capacidades operacionales que permitan hacerlo de forma eficiente, continua y escalable.

"La implementación de la Ley REP requiere una coordinación entre diversos



Lanzamiento del Sello HORECA para la Región del Biobío en la cervecería Kunstmann de Concepción.



ReSimple proyecta alcanzar cerca de 4 mil locales operando durante 2026 en convenio con el Canal HORECA.

son recuperados en el hotel", señala.

Según explicó el ejecutivo actualmente reciben reportes mensuales con información detallada sobre los materiales recuperados, lo que es

actores que nos permita generar trazabilidad y facilitar la participación de distintos sectores productivos. El Canal HORECA muestra cómo es posible avanzar hacia una gestión más profesionalizada de los residuos cuando existe articulación entre operación, infraestructura y colaboración", subraya. En el sector gastronómico coinciden en que el impacto potencial de esta transformación es muy relevante, especialmente

considerando que el rubro genera una gran cantidad de residuos y ponen énfasis en lo importante que es contar con sistemas claros de recolección y de fácil participación por parte de los establecimientos.

El despliegue del Canal HORECA forma parte de una etapa de consolidación operativa de la Ley REP, donde la coordinación entre empresas, gestores y actores territoriales comienza a ser clave para avanzar hacia una economía circular más eficiente y sostenible en Chile.