



LA SOSTENIBILIDAD EN LOS ENVASES PARA 'TAKE AWAY'



Introducción

La finalidad de este informe es analizar el uso de envases en el servicio de bebidas y alimentos para llevar en nuestro país, evaluando el **nivel de sostenibilidad** de los recipientes utilizados, las percepciones del sector hostelero y el efecto de la normativa.



Un envase sostenible es aquel que minimiza su impacto ambiental durante todo su ciclo de vida. Está fabricado con materiales reciclables, compostables o de origen renovable, y está diseñado para facilitar su reciclaje o reutilización.

En el sector de la comida para llevar, algunos ejemplos son vasos y bolsas de papel; cajas de cartón para pizza o hamburguesas; bandejas de caña de azúcar, envases de hoja de palma o de almidón de maíz (PLA).

Metodología

UNIVERSO

La encuesta ha sido **difundida a más de 10.000 hosteleros españoles** a través de la red de contactos de **Envapro** y **FACYRE**, compuesta por restaurantes, cafeterías, pastelerías, empresas de catering, colectividades y establecimientos especializados en alimentos y bebidas para llevar.

Gracias a una muestra estadísticamente representativa del sector, los resultados obtenidos reflejan la realidad y diversidad del panorama hostelero en España.

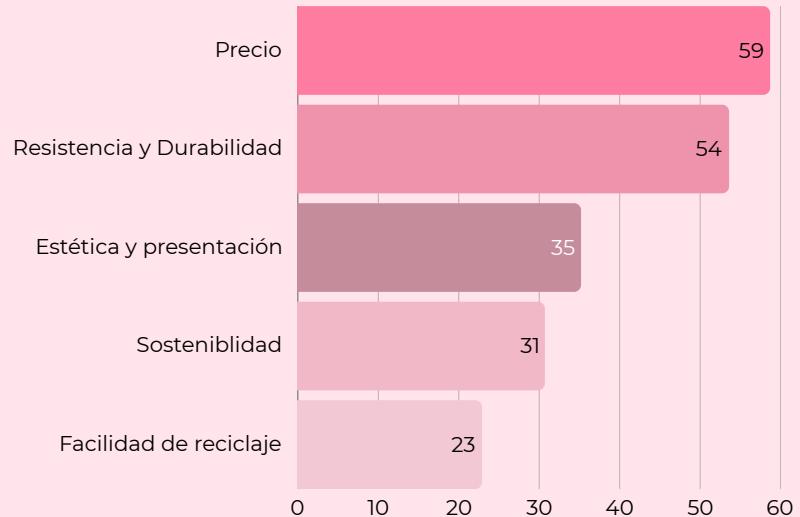


Packaging y sostenibilidad

La tendencia hacia envases más sostenibles se consolida: el 51,4% de los establecimientos afirma haber cambiado sus materiales en los últimos dos años con este objetivo. No obstante, a la hora de elegir un envase desechable, el precio (58,7%) y la resistencia (53,6%) siguen siendo los factores más determinantes, por delante de la sostenibilidad (30,7%) y la estética.



¿Ha cambiado el tipo de envases que utiliza en los últimos dos años?

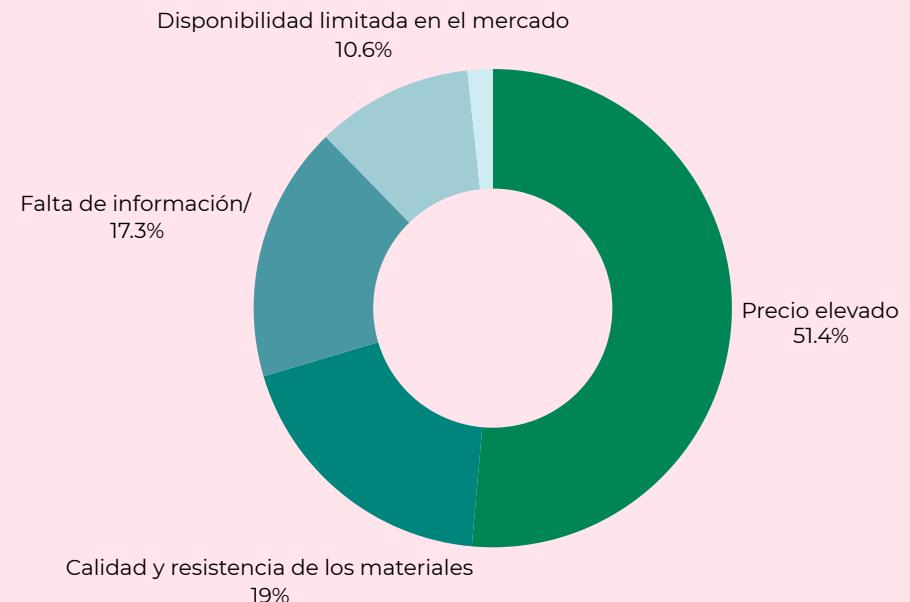


¿Cuáles son los factores más importantes al elegir un envase desechable?

Packaging y sostenibilidad

Más de la mitad de los establecimientos señala el precio como principal reto para implantar envases sostenibles, seguido por la calidad y la falta de información. Aunque un 55% estaría dispuesto a asumir un coste adicional, la mayoría lo haría de forma limitada, mientras que un 31% considera el precio un factor claramente restrictivo.

¿Cuáles cree que son los principales retos para implantar envases sostenibles en su negocio?



¿Está dispuesto a asumir un mayor coste por envases sostenibles?



Envases preferidos en el 'take away'

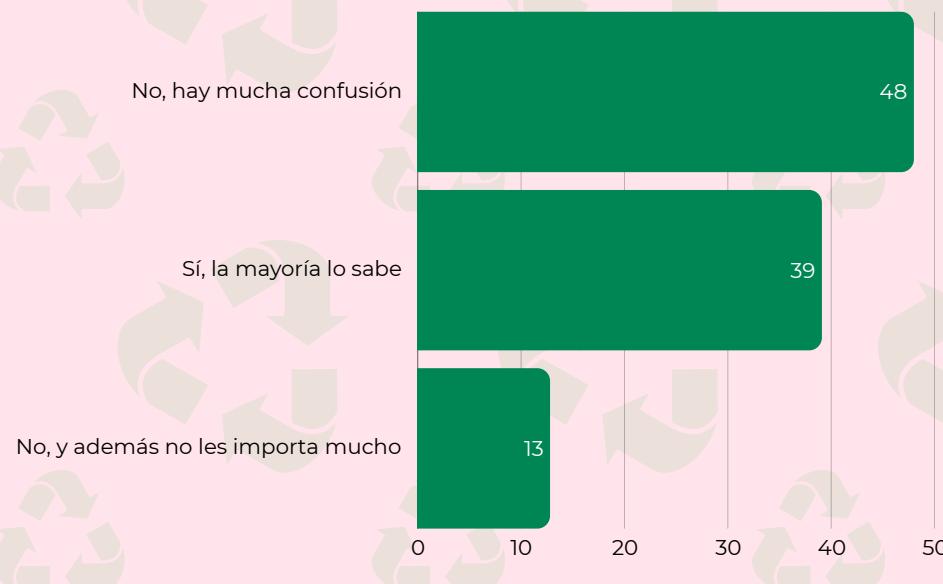
El 57,5% de los restaurantes opta por el papel y el cartón para ofrecer el 'take away', seguido por materiales compostables o biodegradables, el plástico convencional y el aluminio.



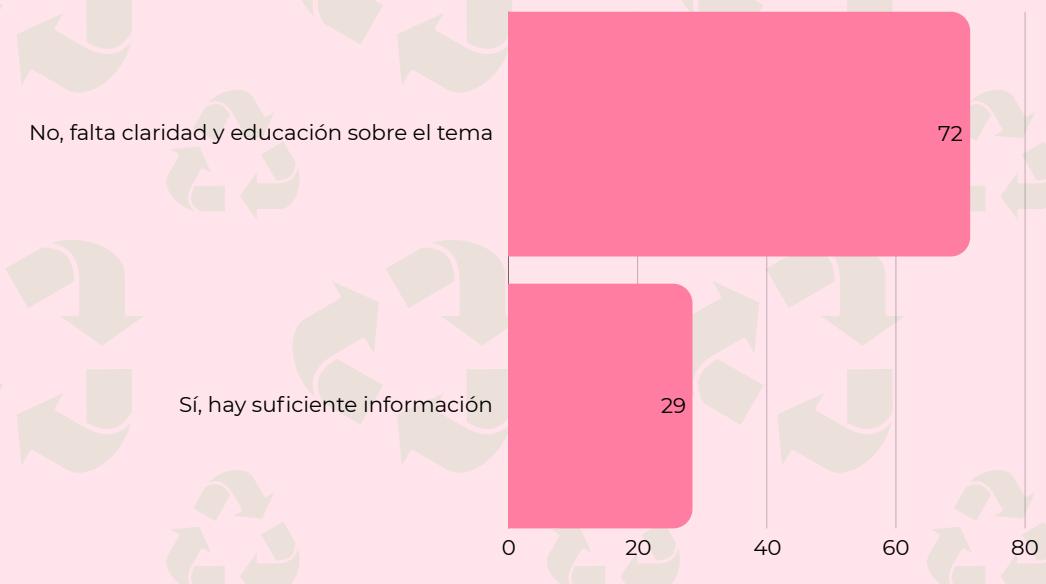
Reciclaje: dudas y falta de información

La mayoría de los encuestados (48%) considera que hay confusión sobre dónde reciclar los envases, y un 12.8% cree que además no hay interés en el tema. **Siete de cada diez hosteleros opinan que no hay suficiente información** sobre la correcta gestión de envases desechables.

¿Cree que los consumidores tienen claro dónde reciclar cada tipo de envase?



¿Considera que hay suficiente información en el sector sobre la correcta gestión de los envases desechables?



Marco legal

Más de 60% de los encuestados considera que la legislación actual es insuficiente o incluso genera obstáculos para avanzar hacia envases sostenibles. . Medidas como el impuesto al plástico y la obligación de declarar los envases de servicio (Real Decreto 1055/2022) suponen una carga adicional para muchos hosteleros.

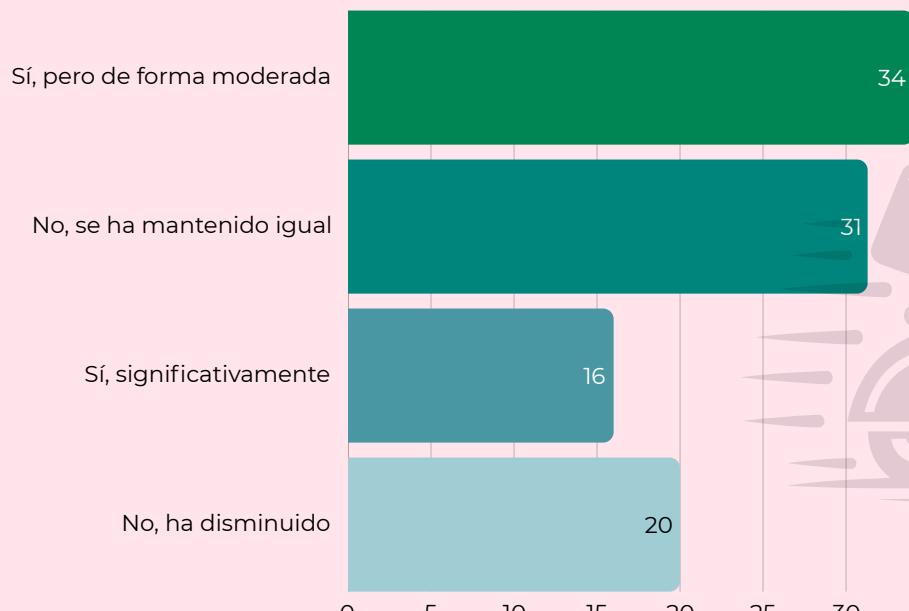


¿Considera que la legislación actual favorece la transición hacia envases sostenibles en el sector?

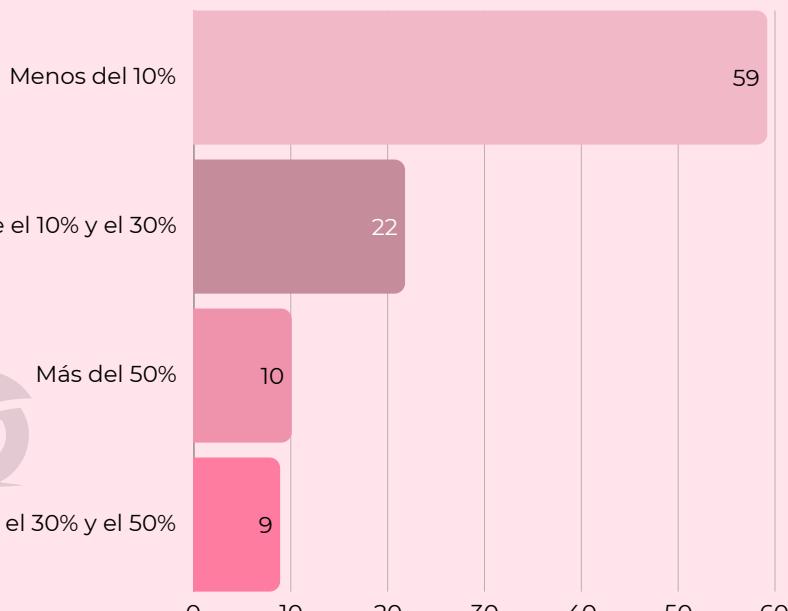
Crece el 'delivery' de forma moderada

Casi dos tercios de los establecimientos han incrementado su servicio de comida para llevar o delivery en los últimos dos años, en la mayoría de los casos de forma moderada. Para el 59% de los encuestados, el delivery representa menos del 10% de la facturación mensual.

¿Ha aumentado el servicio de comida/bebida para llevar en su establecimiento en los últimos dos años?



¿Qué porcentaje de facturación mensual proviene de los pedidos para llevar y delivery?





La Federación de Cocineros y Reposteros de España (**FACYRE**) tiene como objetivo principal promover la formación, la calidad y la innovación en el ámbito gastronómico. Entre sus actividades, se encuentra la organización de eventos, la participación en iniciativas que promueven la excelencia culinaria, y el impulso de la gastronomía española tanto a nivel nacional como internacional.



ENVAPRO (Envases Para Profesionales) está especializada en packaging para hostelería, restauración y catering. Como referente en el sector, ofrece envases innovadores para 'take away' y 'delivery' apoyando a sus clientes con soluciones personalizadas. Fundada en 2006, ha sido pionera apostando desde sus inicios por envases sostenibles, fabricados a partir de materiales como el cartón kraft o la caña de azúcar.

