

¿En qué se relaciona el emprendimiento con la escasez de agua, la producción de plástico o comer una menestra con carne en un patio de comidas?

Tal vez en nada. O tal vez sea verdad que vivimos en un planeta de recursos limitados y donde todo está interconectado.

Hace pocos días, unos científicos encontraron unas bolsas de plástico a 11 km del fondo del Océano Pacífico, en uno de los sitios más inaccesibles del planeta (Warren, 2018). Un científico de National Geographic dijo sentirse avergonzado por este descubrimiento: es una vergüenza para la humanidad.

En otro punto de la Tierra, en Sudáfrica, se ha declarado una emergencia por la escasez de agua dulce en Ciudad del Cabo; una escasez que obliga a las personas a consumir un máximo de 25 litros de agua al día, el equivalente a una ducha de dos minutos (20 lt) y el resto de agua para beber y cocinar (Soler, 2018).

Se estima que para producir un recipiente de plástico desechable, de un tamaño que puede contener un litro de agua, se utilizan tres litros de agua.



La vida útil de este recipiente para contener comida será de unos pocos minutos, ¿diez quizá? Que es lo que más o menos toma comer un almuerzo de arroz, menestra y carne. Luego, ese recipiente será desechado y transportado por el carro de la basura hasta un relleno sanitario donde permanecerá por miles de años. Esto, si tiene suerte, si no terminará arrojado en alguna quebrada o llegará a través de los ríos al fondo del océano. Ese recipiente le cuesta a los restaurantes dos centavos de dólar, me dice Andrea Garzón. “¡Dos centavos!” Alguien no está pagando la cuenta completa.

Andrea estudió manejo de recursos naturales, hizo una maestría en manejo de bosques en Alemania y tiene experiencia en trabajo con organismos multilaterales en proyectos de manejo medioambiental, cambio climático y bosques.

En septiembre de 2017 decidió salir del mundo de las multilaterales e inició Huella Verde, un ecoemprendimiento que provee el servicio de uso de vajilla reutilizable en los restaurantes de los patios de comida. Su objetivo es reducir el uso masivo de materiales desechables, como el plástico y el poliestireno, lavando platos.

“¿Sabías que un set de vajilla desechable está hecho con petróleo? ¿Sabías que hay países donde no se permite usar ningún tipo de plásticos de vajillas desechables con alimentos porque son perjudiciales para la salud? La mayoría de las personas no tiene idea de esto.”

Por Andrés Proaño
(aproano@usfq.edu.ec)

El Viaje del Emprendedor se inspira en el monomito de El Viaje del Héroe, de Joseph Campbell, en el que se plasman historias que buscan visibilizar heroínas y héroes modernos que han iniciado sus aventuras buscando un tesoro para transformar la comunidad y el mundo.

Andrea considera que si hacemos un análisis completo de los costos incurridos en el proceso del uso de desechables, un análisis que incluyera el agua utilizada en la extracción del petróleo, la energía para producir estos plásticos y transportarlos, y sobre todo el valor del basurero que estamos generando en todo el planeta, descubriremos que EMASEO nos está cobrando una factura barata por llevarse nuestra basura: “En un patio de comidas pequeño estamos lavando alrededor de 800 sets de vajilla diarios. Si calculamos el agua que se utiliza para producir esa cantidad de desechables, te darás cuenta de que un desechable puede llegar a necesitar hasta 10 veces más de agua en ese proceso. Y eso únicamente con el agua”.



Andrea llegó a la conclusión de que la mejor opción era hacer lo que se ha hecho siempre: lavar los platos. “Cuando hablamos de emprendimiento siempre pensamos en desarrollar nuevos productos; creo que nos falta volver a ver los huecos de cosas que no se están haciendo bien.”

Huella Verde está en una fase temprana y es un modelo que requiere del compromiso de varios actores: centros comerciales, restaurantes, trabajadores, clientes. Su emprendimiento viene funcionando ya hace dos años, con cuatro personas que trabajan a tiempo completo.

Andrea ha tocado muchas puertas y sigue creyendo que todos podemos revertir la huella de plástico y desinterés sobre nuestra basura. La primera puerta que se le abrió es la del centro comercial Paseo San Francisco, donde cinco de siete restaurantes decidieron probar sus servicios, varios del grupo KFC.

Los resultados han sido excelentes: clientes más satisfechos, menos trabajo y espacio para almacenar y transportar desechables. Pero sobre todo la disminución de 6 metros cúbicos de basura plástica por día. Y esto solo en un patio de comidas pequeño. Se estima que en Quito se desperdician 240 metros cúbicos de plástico por día que sale de los patios de comida de los centros comerciales. Esto es más

o menos suficiente basura para llenar el estadio olímpico Atahualpa (Díaz, 2018). Un estadio lleno cada día.

“Creo que Huella Verde puede lograr que se contagie esta buena práctica de prevención. Regresar a maneras más simples y hasta sabrosas de hacer las cosas: no tiene nada que ver comerse un plato de menestra sobre poliestireno expandido que hacerlo en un plato de cerámica con cubiertos metálicos.” Añade Andrea.

Ha sido una etapa de errores y aprendizajes; la logística del modelo ha presentado algunas dificultades, pues depende de varios factores, y sobre todo de la voluntad de las personas que trabajan recogiendo la vajilla y lavándola.

Imagen recuperada desde elcomercio.com (Díaz, 2018)

Huella Verde busca un beneficio social y ambiental. Su vajilla es más saludable y está lavando en promedio 1300 sets de vajilla y cubiertos al día. La palabra economía viene de “casa”, me dice Andrea, nuestra economía no debería enfocarse solo en el dinero sino en cómo mantenemos nuestra casa.

Andrea está convencida de que no puede esperar a que los demás hagamos algo respecto a la basura que desechamos, que el Estado regule con impuestos el uso de plástico o que alguna ONG se haga cargo del pro-

blema. Confiesa que en sus trabajos anteriores como consultora no podía atribuirse el haber evitado la tala de un árbol. Hoy, con Huella Verde, sabe que, a pesar de las dificultades que ha ido encontrando, desde el primer día de funcionamiento se ha evitado que muchísimo plástico llegara al relleno sanitario.

¿El próximo paso? Huella Verde ya está negociando con los patios de comidas de centros comerciales más grandes, y mientras Andrea continúa expandiendo su ecoemprendimiento, cada uno de nosotros puede decir:

“¿Desechables? No muchas gracias.”

Imágenes recuperadas del sitio <http://www.huellaverde.com.ec>

Referencias

Díaz, V. (23 de abril de 2018). Una alternativa para los plásticos desechables en los patios de comida. *Diario El Comercio*. Descargado de: <http://www.elcomercio.com/afull/plastico-centroscomerciales-patiosde-comida-quito-lacalle.html>

Soler, D. (12 de febrero de 2018). Ciudad del Cabo, la agonía de quedarse sin agua. *Planeta Futuro. Diario El País*. Descargado de: https://elpais.com/elpais/2018/02/09/planeta_futuro/1518177674_391436.html

Warren, M. (15 de mayo de 2018). Plastic debris found in the deepest part of the ocean. *Science*. Descargado de: <http://www.sciencemag.org/news/2018/05/plastic-debris-found-deepest-part-ocean>