

EL REÚSO COMO UNA SOLUCIÓN HONESTA:

Mujeres y Comunidades Liderando El Cambio en Ecuador

Con el apoyo de:

LUXEMBOURG
AID & DEVELOPMENT



ONU
MUJERES





Una asociación de restauranteras en **Villamil Playas - Ecuador**, llamada **Techitos Azules**, decidió unirse a un proyecto de reuso, en donde **han cambiado en un 90% sus desechables en productos reusables**, como los vasos y vajillas. Ellas vieron la oportunidad de hacer cambios en su comunidad, desde el turismo y, con ello, decidieron informarse y comenzar a educar a sus comensales mediante carteles y señaléticas que respaldan la decisión que han tomado a favor de su comunidad y del ambiente. Además, han notado que sus gastos en desechables se ha reducido significativamente, lo que las tiene más tranquilas pues la economía en el país no es muy buena actualmente.

Como ellas, **hay muchas más mujeres dueñas y administradoras de restaurantes en todo el Ecuador** que deciden tomar iniciativas como estas pues ven los beneficios que traen que van más allá de la economía, porque involucra su salud y la de todas las personas que giran en torno a sus lugares de trabajo.



RECHAZA

Una mujer en Esmeraldas rechaza bolsas plásticas cada vez que va a comprar a la tienda, y **siempre lleva su bolso de tela.**

Un joven en Ibarra se dio cuenta que todos los vegetales que venden en los supermercados están en empaques plásticos, y **decidió ir al mercado para evitar tanto plástico.**

REDUCE

Una joven indígena de Napo vio que en su comunidad no había una separación diferenciada de los residuos sólidos, y **comenzó a aprovechar lo que antes llamaba basura para hacer artesanías.**

REUTILIZA

REINTEGRA

Una administradora de un hotel en Quito **comenzó a compostar los residuos orgánicos del hotel** para no mezclarlos con otros residuos.

Una madre de familia recorre todos los días la playa de Montañita para **recuperar residuos sólidos y enviarlos a reciclar**, como una forma de **ingresos** y de ayuda al planeta.

RECICLA



Ecuador y los residuos sólidos



En Ecuador, donde se generan

**5,3 MILLONES
DE TONELADAS
DE RESIDUOS AL AÑO**

Según el reporte del 2024 del proyecto de Gestión de Residuos Sólidos y Economía Circular Inclusiva (GRECI).

El reúso es una solución honesta y poderosa a la generación innecesaria de una serie de productos desechables de plástico, papel, cartón, otros.

Actualmente, una iniciativa de reúso involucra a 49 locales de comidas y bebidas quienes han visto beneficios:

Económicos

Reducción de hasta 50% en costos de disposición de residuos

Ambientales

Reducción de hasta 90% en emisiones de CO2 por tonelada reciclada

Sociales

Alto nivel de **empoderamiento y satisfacción** comunitaria

Descubre cómo hacer que tu comunidad reúse como paso clave en basura cero, adaptado a tu realidad, para un impacto ambiental y social mayor.

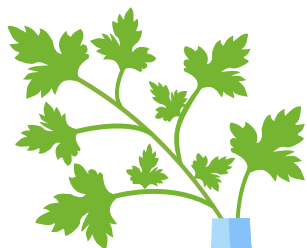
Nota: Si ves que en tu comunidad antes de reusar, se le podría hacer más sencillo reciclar, puedes revisar nuestra guía: El reciclaje como una alternativa en basura cero: Mujeres y comunidades liderando el cambio en Ecuador

¿Qué es el reúso?

¿Es lo mismo que reutilizar?

Reúso

Se refiere a productos que puedes utilizar muchas veces por muchos años, como la vajilla de cerámica o los tomatodos de acero inoxidable.



Reutilización

Busca darle una nueva vida a productos sin procesarlos, como convertir una botella en un jarrón.



Aunque la reutilización es importante, el reúso **previene la producción innecesaria** de muchas cosas que están en nuestro día a día, a las que estamos acostumbrados/as. Sobreproducir trae más problemas de salud y ambientales.

Mito Vs Realidad

Mito



Los productos reusables son costosos.



El modelo de basura cero no funciona en ninguna escala.

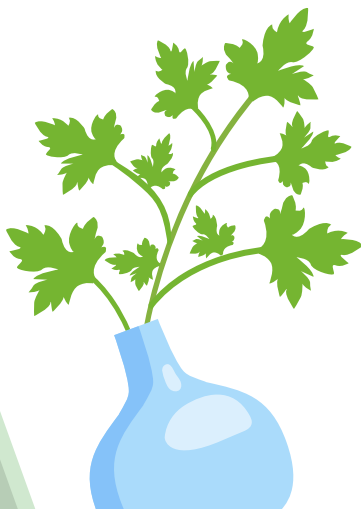
Realidad



Los productos reusables te permiten no gastar constantemente en productos desechables, reduciendo costos y destinando ese dinero a cosas más importantes.



Pequeños negocios prefieren brindar a sus comensales envases retornables porque son más económicos que aquellos envases desechables. Grandes ciudades en todo el mundo ahora están optando por prácticas de Basura Cero dentro de sus leyes y normativas, debido a los grandes beneficios económicos, sociales y ambientales que ya están percibiendo.



Historias de éxito en Ecuador:

Mingas por el mar ha logrado implementar proyectos de reúso en **6 localidades costeras del país** con excelentes resultados, y 2 localidades están iniciando la implementación.

Mompiche, Esmeraldas

Una cafetería y dos restaurantes **decidieron unirse a nuestra iniciativa y mejorar sus buenas prácticas ambientales por medio del reúso**. Jackeline, Lelia y Alicia, dueñas de estos locales están felices con los resultados:



Lelia nos cuenta que su proveedor le ha preguntado **porqué ya no pide vasos desechables**, ella le ha comentado de la iniciativa y de cómo otros restaurantes están interesados en hacer lo mismo. Por otro lado, a Alicia la han felicitado **por hacer algo distinto y amigable con el planeta en su restaurante**. Ahora ellas son agentes de cambio dentro de sus comunidades.

Puerto Cayo, Manabí

Amparo Sabando, dueña del local **Cabaña Khambu** ubicado en el malecón de Puerto Cayo, **está feliz de que por fin haya alguien promoviendo estas prácticas en su comunidad**. Ella como presidenta de la asociación de restauranteros y restauranteras del lugar ha incentivado a más compañeros y compañeras a participar. Así, 10 locales de comidas y bebidas ahora gastan, anualmente, menos de la mitad de lo que solían invertir en desechables, **lo que ha reducido en un 92% el uso de desechables en sus instalaciones**.

Cómo implementar el reúso en locales de comidas y bebidas en tu comunidad

01 Proveedores y donadores

Te compartimos nuestros **proveedores de vasos y sorbetes metálicos**, pero te recomendamos que busques en tu localidad proveedores para que los costos de envío sean menores.

También te incentivamos a buscar empresas que quieran apadrinar a restaurantes para mejorar sus prácticas ambientales, proveyéndoles estos materiales reusables necesarios para que puedan hacer los cambios.

Proveedor de vasos
de policarbonato - Quito
PowerMedical
Contacto: 096 388 8443

Nota 2:
El proveedor solo maneja
vasos de 10, 12, 16, 20
y 22 onzas.

Nota 1:
Estos vasos son la mejor opción
porque no se rompen con facilidad
y su tiempo de vida es
aproximadamente 5 años.

Proveedor de sorbetes
metálicos - Guayaquil
Sorbetes de Acero EC
Contacto:
Camila Solórzano
098 631 4343

02 Reconocimiento del sitio y locales de comida



Localidad Elegida

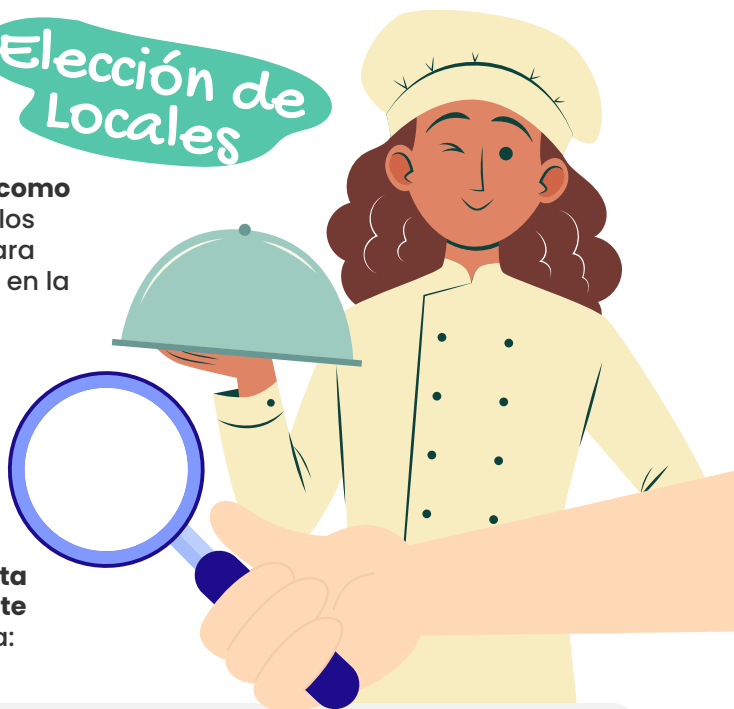
Segura para quienes vayan a realizar el proyecto, considerando aspectos como el acceso y posibles riesgos de acoso. **Siempre priorizamos la seguridad de nuestras voluntarias y voluntarios de Mingas por el mar.**

Elección de Locales

Máximo 5 restaurantes como piloto, priorizando aquellos liderados por mujeres para visibilizar y apoyar su rol en la comunidad.

Primera visita

Antes de elegir a los locales, **realiza una visita como si fueras un cliente o clienta**. Ten en cuenta:



- Observa cuál es el **producto desechable que más utilizan**, trata de averiguar por qué.
- ¿Disponen de conexión directa de agua para el **lavado de las cosas?**
- Anota todos estos detalles, prestando atención a cómo el personal maneja estos materiales, **y si esto impacta en su carga laboral diaria.**

03 Levantamiento de información

Una vez elegido el lugar, **realiza tu levantamiento de información a los locales de comida que creas que cumplen con todos los requisitos.**



Recuerda: Trabajamos con locales de comida que no están en las mejores posibilidades económicas para poder hacer una compra grande de vasos reusables, y muchos de estos son administrados por mujeres que enfrentan barreras adicionales en el acceso a recursos sostenibles.

**A VECES, LAS DUEÑAS, DUEÑOS O QUIENES
MANEJAN LOS LOCALES DE COMIDA TIENDEN
A COMPARTIR MÁS INFORMACIÓN CON
MUJERES, DEBIDO A DINÁMICAS DE
CONFIANZA Y EMPATÍA.**

Por eso, sería buena idea tener un equipo mixto para equilibrar perspectivas, promover la inclusión y garantizar la seguridad de todas las personas involucradas.



AHORA, PARA EL LEVANTAMIENTO:

01

Preséntense.

Digan sus nombres (no apellidos), de qué organización son y de qué va la ONG (preferible que lleven la camiseta de Mingas). **Enfatiza cómo el proyecto empodera a mujeres en el sector alimenticio y turístico**, reconociendo su mayoría en roles de liderazgo y operación;



02

Expliquen de manera sencilla el proyecto

y que están haciendo unas encuestas para saber si los locales de comida estarían interesados en unirse. Menciona cómo esto puede reducir la carga ambiental y económica, beneficiando especialmente a las mujeres que administran estos negocios;

03

Pregunten si ellos conocen la ley que regulariza a los plásticos de un solo uso.

Si es que no la conocen, explíquenle que ellos, como servidores turísticos y comerciantes, son parte de esta ley que prohíbe el uso de estos desechables en todo el Ecuador, y que existen sanciones fuertes para los que no la aplican.

04

Si aceptan ser encuestadas o encuestados

Realizarán las preguntas y, al final de la encuesta, pregunten por su nombre, apellido y celular si es que muestran mucho interés por el proyecto. Mencionen que le piden esa información para contactarlos y poder reunirse con ellas y ellos para conversar mejor sobre el proyecto y recibir unas capacitaciones sobre el tema, así como para que, posteriormente, puedan ser contactadas y contactados para cuando los vasos estén listos para ser entregados.



05

Si no les proporcionan mucha información

busquen nuevos locales dentro del mismo sitio. Siempre habrá personas con ganas de unirse a iniciativas como esta.

06

Revisen el anexo

del censo de locales de comida.

Agradescan por toda la información brindada y dígalas que ustedes, personalmente, las y los van a contactar para realizar una primera capacitación. Repitan uno de sus nombres (quien las y los contactará) para que lo recuerden todo lo posible.

Siguientes pasos: Pedido, capacitaciones y entrega de materiales

01

Se necesita saber las cantidades exactas de vasos que se entregarían a cada local participante, por eso es importante ser organizados con la hoja de censo.

Recuerda que se provee según la capacidad máxima de clientes que tiene cada restaurante.

Los vasos se usarán únicamente en el local, preferiblemente evitar el uso en la zona de las carpas y para pedidos de bebidas retornables.



02

Habla con el proveedor o con la empresa que donará los vasos para decirles los tamaños y cantidades exactas.

- a. Es importante considerar darle a cada restaurante un sticker de la campaña.
- b. Si eres líder de Mingas: te podemos dar el acceso al logo de la campaña. Lo mismo aplica para el diseño en los vasos.
- c. Si eres fuera de la organización: escríbenos para conversar sobre cómo podemos modificar el logo en caso de ser necesario. Lo mismo aplica para el diseño en los vasos.

Aquí te dejamos el enlace a nuestra presentación para la capacitación. También lo puedes encontrar en:

www.mingasporelmar.org/material-para-lideres/

03

Los vasos y los stickers serán entregados **únicamente a aquellos locales capacitados**, eso involucra a dueñas, administradoras/es y personal.

Seguimiento

Un seguimiento mensual:

Revisa el anexo llamado "Seguimiento del proyecto" y llena los datos mensualmente.

Toma fotos como evidencia y mantén una conversación con la persona a la que le estás realizando las preguntas.

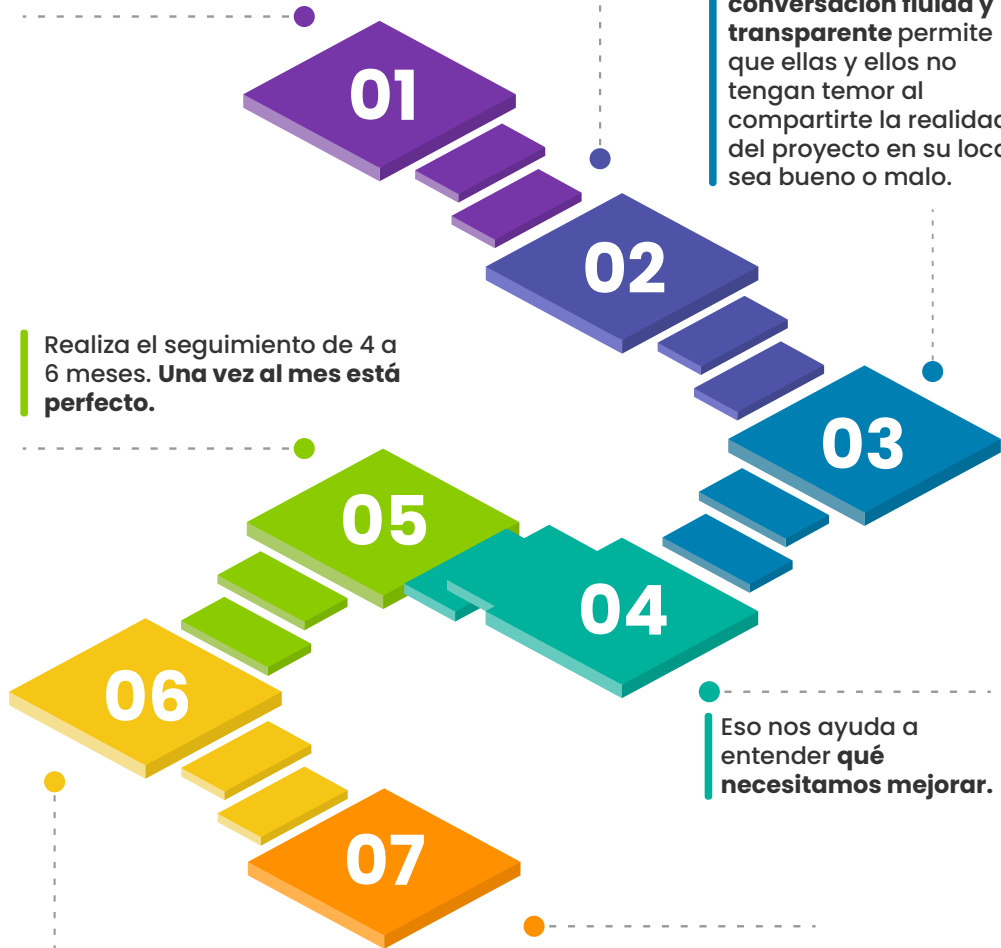
Mantener una conversación fluida y transparente permite que ellas y ellos no tengan temor al compartirte la realidad del proyecto en su local, sea bueno o malo.

Realiza el seguimiento de 4 a 6 meses. **Una vez al mes está perfecto.**

Eso nos ayuda a entender **qué necesitamos mejorar.**

Compártenos los datos recogidos desde el inicio al correo nicole@mingasporelmar.org

Mantengamos reuniones periódicas para conversar sobre avances y mejoras.



Desafíos en la Implementación

El proyecto es replicable en cualquier lugar del Ecuador, pero siempre pueden salir inconvenientes en la implementación, así que aquí te comentamos las 2 más comunes y cómo tratarlas.



Pérdida de vasos

- Es importante que ellos tengan carteles pequeños, pero visibles que les ayude a comunicar a sus clientes que deben devolver las cosas, algo como: **“Por nosotros y el planeta: no te lleves la vajilla, vasos ni cubiertos. Gracias”**.
- Si los restaurantes quieren proporcionarles vasos a las personas que piden bebidas en envases retornables como la cerveza, **diles que pueden pedir una prenda (un valor) por cada vaso prestado y, cuando lo retornen, le devuelven la prenda.**

Resistencia a los reusables por parte de los clientes

Es importante capacitarlos correctamente desde un inicio a todo el personal para que puedan transmitirles a sus clientes que **utilizar productos reusables es muy seguro para su salud.**

Los reusables son mucho más seguros que los desechables porque los desechables desprenden muchos químicos altamente tóxicos para su salud y es mucho más fácil para virus y bacterias adherirse a este tipo de material, **lo que no sucede con los reusables.**

Conclusión y Llamado a la acción

Como solución honesta en basura cero, el reúso transforma los roles en tu comunidad y más allá, liderando un cambio circular.



**IMPLEMENTA UN PROYECTO HOY;
COMPARTE EN
#REUSAEC
O ÚNETE A UNA FERIA LOCAL. CONSULTA
LA GUÍA DE RECICLAJE PARA PASOS
SIGUIENTES.**

Revisa los anexos de la guía para ver las plantillas para censos y planes de reúso en negocios turísticos.

Anexos

Anexos

Censo a locales de comidas y bebidas

Nombre del encuestado				
Género (<i>Mujer/Hombre/Otro/Prefiero no decir</i>)				
Número de contacto				
Local de comida				
¿Conoce la ley ecuatoriana sobre plásticos de un solo uso? (<i>Si/No/Parcialmente</i>)				
No. vasos desechables utilizados en un mes de temporada baja*				
No. vasos desechables utilizados en un mes de temporada alta*				
¿Por qué utiliza principalmente vasos desechables? <i>Costo bajo/fácil manejo/Higiene/Demandada de clientes/Otro: especifique</i>				
¿Cuántos son los vasos que más utiliza? <i>En onzas (6, 9, 10, 12, 14, 16)**</i>				
¿Utiliza otros tipos de vasos reutilizables actualmente (<i>ej. vidrio, cerámica</i>)?				
¿Cuál es la capacidad máxima de clientes que tiene su local? Número aproximado de personal en el local (<i>y cuántas son mujeres</i>)				
¿Qué otros productos desechables usa con frecuencia (<i>ej. platos, cubiertos, bolsas</i>)?				
Nivel de interés en participar en el proyecto (<i>f. Nada/5. Mucho</i>)				
¿Qué día podría recibir una capacitación?				
¿A qué hora?				

*** Para las preguntas el número de vasos desechables utilizados en temporada baja y en alta, hay que tener en cuenta lo siguiente:**

Para cada temporada deben preguntarle de cantidades mensuales. Si observan que ellos no saben qué responder, hagan las siguientes preguntas y anótenlo:

- **¿Cuántos paquetes de vasos utiliza en un fin de semana (de viernes a domingo)?**
- **¿Cuántos vasos viene en un paquete?**
- **¿Para el resto de la semana compra la misma cantidad o es diferente?**
- **Si es diferente, ¿cuántos paquetes compra?**

¿Cómo hacer el cálculo?

Multiplicas el número de paquetes comprados en un fin de semana para la cantidad de vasos que viene en cada paquete. Haz lo mismo para el número de paquetes comprados para el resto de la semana. Suma los valores y multiplícalo por 4.

***Ejemplo:** “En una temporada baja, X local en un fin de semana compran 10 paquetes de 50 vasos, es decir que usa 500 de viernes a domingo. El resto de la semana compra 6 paquetes de 50 vasos, es decir que usa 300 vasos desechables de lunes a jueves. En una semana, X local usa 800 vasos desechables, y en un mes usa 3200 vasos”.*

**** Para saber el vaso que más utilizan, tengan la siguiente referencia:**

El vaso colero es el de 6 onzas, el vaso de jugos naturales que suele ser grande es de 14 onzas.

- **Díganle que parte del proyecto es realizar 2 capacitaciones cortas sobre el proyecto, la contaminación y la ley que regulariza a los plásticos de un solo uso.**

Seguimiento del Proyecto

Restaurante			
Nombre del/la encuestado/a			
Género (<i>Mujer/Hombre/Otro/Prefero no decir</i>)			
¿Se mantiene el mismo número de personal? ¿Cuántas personas nuevas o menos en el equipo?			
Cant. de vasos desechables utilizados en el último mes			
¿Dan el desechable gratis o lo cobran?			
Si los cobra, ¿cuál es el costo por unidad?			
Cant. de vasos reusables perdidos			
Razón de pérdida			
Aceptación de los clientes (<i>1 al 5, 5 siendo muy satisfecho</i>)			
¿Comentarios específicos de clientes?			
¿Qué aspectos han mejorado?			
¿Cómo ha impactado el proyecto en la carga laboral del personal? (Escala 1-5: 1 = Aumentó mucho / 3 = Sin cambio / 5 = Redujo mucho)			
¿Han notado ahorros económicos gracias al proyecto? (Sí/No. Si sí, ¿cuánto aproximado por mes?)			
¿Reemplazarían otros desechables por reutilizables? (Ej. platos, cubiertos) (Sí/No/No sé. ¿Por qué?)			
Observaciones o sugerencias para mejorar el proyecto			

Contenido: Nicole Casal
Edición y revisión: Nicole Casal y Cecilia Torres
Diseño: Gabriela Navarrete – Agencia Colibrí

Con el apoyo de:

