

Cuenta atrás para la Ley del Desperdicio Alimentario: la hostelería obligada llega al 2 de abril con el plan en el punto de mira

La hostelería española entra en una fase decisiva de adaptación a la [Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#). Desde el 2 de abril de 2026, determinados operadores deberán contar con un plan, una exigencia legal que deja de ser recomendación y pasa a formar parte del nuevo marco de control para el sector.

La norma no afecta por igual a todos los negocios, pero sí coloca a hoteles, caterings y grandes operadores ante un calendario que ya no admite despistes.

La fecha clave ya está marcada en rojo. La Ley 1/2025, publicada en el BOE el 2 de abril de 2025, establece que las obligaciones generales recogidas en su artículo 6 serán exigibles un año después de su publicación, es decir, desde el 2 de abril de 2026. Entre esas obligaciones figura disponer de un plan de prevención que permita detectar dónde se producen las pérdidas de [alimentos](#), qué medidas deben aplicarse para reducirlas y cómo se ordena el destino de los excedentes antes de que acaben convertidos en residuo.



No toda la hostelería queda atrapada en el mismo nivel de exigencia. La propia ley contempla excepciones para actividades de hostelería y restauración desarrolladas en establecimientos de **menos de 1.300 metros cuadrados**, salvo cuando varios locales operen bajo un mismo **CIF o NIF** y superen conjuntamente esa superficie. Eso significa que el foco práctico se coloca, sobre todo, en **hoteles con restauración, empresas de catering, restauración colectiva y grupos de mayor dimensión**, que son los que llegan a esta cuenta atrás con menos margen para improvisar.

La lectura de la norma deja claro que el asunto no va solo de papeles. El plan no es un documento decorativo para enseñar el día de una inspección y volver a guardarlo después. La filosofía de la ley obliga a las empresas a realizar un **autodiagnóstico** de su operativa, identificar puntos críticos y

aplicar una **jerarquía de prioridades** en la gestión de los alimentos.

Primero debe prevalecer la prevención; después, el aprovechamiento para consumo humano, incluida la donación o redistribución; más tarde, otros usos como la alimentación animal o destinos industriales; y solo al final la gestión como residuo.

En otras palabras, el desperdicio deja de ser una consecuencia asumida del servicio y pasa a ser un aspecto que debe estar pensado, medido y justificado.

En el terreno real de la hostelería, esto obliga a mirar con más frialdad lo que ocurre cada día entre almacén, cocina, buffet, sala y retirada. Muchas pérdidas nacen en decisiones aparentemente menores: compras desajustadas, previsiones de demanda demasiado optimistas, reposiciones excesivas, rotación deficiente de stock, raciones mal calibradas o una coordinación mejorable entre quienes producen y quienes sirven. Durante años, parte del sector ha convivido con esas fugas como si fueran un peaje inevitable del negocio. La ley viene a decir otra cosa: que una parte de ese desperdicio no es fatalidad, sino mala organización.



Hay además una cuestión que la hostelería entiende de inmediato, aunque a veces prefiera no verbalizarla en voz alta: tirar comida también es tirar margen. Cada producto comprado, almacenado, manipulado y finalmente desechado arrastra detrás coste de materia prima, horas de trabajo, energía, agua, transporte y espacio. Por eso la norma no debe leerse únicamente desde la óptica sancionadora. También empuja a revisar procesos que afectan a la rentabilidad cotidiana del negocio.

En tiempos de inflación, costes laborales al alza y competencia feroz, reducir mermas ya no es solo un gesto bonito para

la memoria de sostenibilidad; es una cuestión de supervivencia operativa.

El trasfondo del problema ayuda a entender la dureza del nuevo marco. La **FAO** lleva años advirtiendo de que alrededor de **un tercio de los alimentos producidos en el mundo** para consumo humano se pierde o se desperdicia. Y Naciones Unidas ha señalado que la pérdida y el desperdicio alimentario generan entre el **8 % y el 10 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero**. Es decir, el debate no se limita a la cocina ni al comedor. Abarca recursos naturales, impacto ambiental, eficiencia económica y responsabilidad social en toda la cadena alimentaria.

A todo ello se suma el régimen sancionador. La Ley 1/2025 considera infracción grave no contar con un plan de prevención cuando exista obligación de tenerlo.

Para este tipo de infracciones prevé multas de entre **2.001 y 60.000 euros**, una horquilla suficientemente seria como para que ningún operador afectado despache el asunto con un “ya lo veremos”. Si a eso se añade la presión de la temporada alta en muchos destinos turísticos, el mensaje resulta bastante claro: dejar los cambios para el último minuto suele ser una receta infalible para el desorden, los errores y el sobrecoste.



La entrada en vigor de esta obligación también coloca sobre la mesa una tensión muy conocida en el sector: la distancia entre la norma escrita y la realidad de una cocina en marcha. Sobre el papel, todo parece sencillo. En la práctica, revisar circuitos de compra, almacenamiento, producción, servicio y reaprovechamiento exige tiempo, criterio y liderazgo. Por eso los negocios afectados necesitan algo más que buena voluntad. Necesitan protocolos claros, registros útiles y una cultura interna que entienda que prevenir el desperdicio no consiste en poner un cartel en la pared, sino en cambiar hábitos concretos del día a día.

La ley, además, no se limita a castigar. También intenta ordenar una forma distinta de entender los excedentes alimentarios. En el caso de los operadores obligados, se refuerza la necesidad de establecer acuerdos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano y de hacerlo con condiciones claras de recogida, transporte, almacenamiento y

trazabilidad.

Esto afecta especialmente a empresas con capacidad de generar excedentes regulares y obliga a profesionalizar un terreno que durante años se movió entre la voluntad solidaria y la falta de estructura.

Con el **2 de abril de 2026** a la vuelta de la esquina, la noticia no está en una plataforma, ni en una marca, ni en una promesa tecnológica. La noticia es que la hostelería obligada entra en una nueva etapa regulatoria.

Y en esa etapa, medir mejor, comprar con más cabeza, producir con más precisión y aprovechar con más criterio dejará de ser solo una virtud empresarial para convertirse, también, en una exigencia legal. Lo demás ya no será mala suerte ni despiste. Será incumplimiento.