

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 advirtiéndolo 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.

Del pastel de carne a brochetas: cómo aprovechar las sobras más allá de la croqueta

[Efeagro](#)

En una Navidad en la que algunos de los comensales causarán baja por el incremento de contagios, una de las consecuencias podría ser que sobre más

comida que de costumbre, alimentos que se pueden aprovechar más allá de las croquetas con recetas como pastel de carne, brochetas o cóctel de marisco.

Las croquetas han formado parte de la cocina de aprovechamiento desde tiempos inmemorables, pero se puede dar un paso más allá desde la originalidad para evitar que el cubo de la [basura](#) se pegue un atracón.

Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**, un gesto que además de un ahorro económico significa un compromiso con la tarea de disminuir el [desperdicio](#) alimentario de la sociedad actual.

*“Hay recetas para poder **aprovechar desde mariscos hasta postres**”*

Entrantes

Con un cóctel de mariscos se pueden reutilizar las gambas o los langostinos y los brotes verdes de las ensaladas; una salsa rosa con mayonesa y un poco de tomate frito y el plato sólo necesitará una cebolla cortada en juliana.

Los [pimientos rojos](#) rellenos con pescado son otra alternativa para darle una nueva vida al plato de pescado que casi nadie prueba después de los numerosos entrantes.

En este caso, se desmenuza el pescado y se añaden unos palitos de surimi troceados en un vaso de batidora con aguacate, mayonesa y tomate frito; para terminar se pasan los pimientos por la plancha a fuego medio para después rellenar con la mezcla.

Recomendación de acompañamiento: una salsa con base de yogur, el almíbar de los pimientos de bote y mayonesa.

Segundo: pastel de carne o canelones

En este caso, una opción puede ser la **“Shepherd’s pie”** o **pastel de carne**, una receta para aprovechar las sobras de toda esa carne que queda intacta en muchas cocinas.

Para hacer este pastel se ha de calentar aceite a fuego medio y pochar una cebolla acompañada de unas zanahorias y un ajo en “brunoise”.

“Una receta para aprovechar las sobras de toda la carne”

Cuando las verduras estén hechas es el momento de añadir la carne, que previamente se ha picado, junto con sal, pimienta, canela y nuez moscada, a la vez que unos tomates y la salsa “worcestershire”; faltaría unos minutos para integrar unos guisantes y cocinarlo diez minutos más.



Pastel de carne. EFEAGRO

Para el puré que recubre el pastel se pueden usar las patatas hervidas que se preparan para acompañar los platos principales

y que muchos comensales no degustan, como ocurre con las “sobras” del pulpo a la gallega; hay que machacarlas, incorporar leche y la mantequilla hasta conseguir una textura homogénea con la que “pintar” el pastel.

El último paso es colocar la carne en una bandeja de horno y por encima el puré, se deja unos quince minutos a 200 grados en modo grill hasta que la patata este dorada y estará listo para comer.

Los canelones son otra elaboración que **permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior**; hay que limpiar el pescado y picarlo junto a la cebolla y el puerro, que se pocha en una sartén hasta que la verdura esté tostada; entonces se le añade el pescado picado durante cinco minutos para más tarde incorporar el marisco en trozos pequeños.

“Permite reutilizar todo lo que sobró del pescado y el marisco de la cena anterior”

Por otra parte, se cuece la pasta y rellena el centro de cada canelón con la mezcla de pescado y marisco dándole una forma tradicional cilíndrica; cuando ya están rellenos se coloca en la bandeja de horno y se cubre con bechamel y queso para finalizar en el horno a 200 grados durante quince minutos y dos de gratinado.

Postre

Para rematar esta mesa del aprovechamiento, **unas brochetas con las que se puede utilizar cualquier tipo de fruta**, como la piña; sólo hay que partir trozos rectangulares e insertarlos en un pincho de madera, a la vez que en una cazuela se calientan dos cucharadas soperas de mantequilla con un cuarto de azúcar hasta derretir.

Para continuar, se empapan las brochetas con dos cucharadas de ron o brandy y se cuece durante cinco minutos para evaporar

parte del alcohol, además de añadir sesenta mililitros de nata para montar y una cuchara de postre de extracto de vainilla, que se cocinará cinco minutos más.

Y para terminar esta receta de aprovechamiento, se precalienta una plancha y se pasan los pinchos un par de minutos por cada lado, se rocía con la salsa por encima.

Con este menú se puede ayudar a frenar el desperdicio de alimento, un problema que no es baladí, pues en España se tira un 27,9 % de la comida y bebida que se compra, según el último estudio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.