

NUEVOS NEGOCIOS

Diseñadora crea servicio de envases retornables para pedidos de comida: busca fomentar la economía circular

Con Devuelta permite a restaurantes y consumidores evitar la utilización de envases plásticos de un solo uso. Luego, estos se “devuelven” en una estación de retorno.

SOFÍA MALUENDA

Más allá de cambiar de materiales, lo que hay que hacer es usar menos. Esa fue la convicción a la que llegó Isabel Díaz-del Río, diseñadora y magíster en diseño de la U. Católica, al momento de empezar a gestar lo que sería Con Devuelta —“con un nombre menos *cool* y envases distintos”, acota— y la idea de usar recipientes retornables para comidas *on the go*. Luego de meses de desarrollo, investigación e iteración, comenzaron a operar en abril de 2023 con este servicio de envases retornables para servir y llevar, que proporciona opciones retornables para pedidos de comida, permitiendo así a los restaurantes y a los consumidores evitar el empleo de envases plásticos de un solo uso. Una vez que se ha consumido, en lugar de desechar el pote, los usuarios lo devuelven a uno de los puntos de recogida de Con Devuelta o los contactan para retiro a domicilio. Tienen recipientes para cafés, ensaladas, pizzas y hasta helados, y a través de un código QR se hace la trazabilidad.

“Estos envases, tras ser utilizados, son recogidos, limpiados y esterilizados para su reutilización, fomentando de esta manera una economía circular y reduciendo la generación de residuos plásticos”, explica la CEO, quien actualmente hace equipo junto al programador Bruno Veloso (CTO), quien está detrás de la digitalización de la empresa.

“Como alguien muy interesada en la sostenibilidad, siempre intento usar y llevar mis propios envases retornables para evitar el uso de vasos de papel, de plástico o de cualquier otro tipo. Sin embargo, a menudo me encontraba en situaciones inesperadas sin mis envases, como al pedir un café. Me preguntaba si yo, que estoy tan preocupada por el medio ambiente, no puedo siempre tener a mano mis propios potes, ¿cómo puedo esperar que el resto del mundo lo haga?”, cuenta Díaz-del Río. “Por eso decidí crear un servicio basado en productos retornables para facilitar su uso. Así, la gente ni siquiera tendría que pensar en ello, nosotros nos encargaría-

42 mil

Desde el inicio de sus operaciones, han logrado evitar que más de 42 mil envases de un solo uso hayan sido empleados y desechados.

Isabel Díaz-del Río lidera Con Devuelta. Es diseñadora y magíster en diseño de la U. Católica.



mos de todo”, agrega.

Actualmente trabajan con 10 restaurantes, principalmente del barrio El Golf y en oficinas corporativas (como del Ministerio del Medio Ambiente) y en el campus Beauchef de la U. de Chile. Además, fueron el proveedor de los envases retornables para el casino de los trabajadores de Lotus para Lollapalooza 2024. Desde el inicio de sus operaciones, cuenta la emprendedora, han logrado evitar que más de 42 mil envases de un solo uso hayan sido utilizados y desechados. Se encuentran solo en Santiago por el momento, pero afirma que ya han recibido interés de varias ciudades más de Chile para empezar a usar el sistema. A su vez, dentro de sus planes esperan encontrar un *partner* en una *app* de *delivery* para comenzar a ofrecer ese servicio a domicilio.

Han obtenido financiamiento de Corfo, lo cual les ha permitido seguir creciendo y operando. Inicialmente, recibieron el financiamiento Corfo Semilla y actualmente están en proceso de un Reto de Innovación de Corfo para envases y embalajes para la economía circular. “Paralelamente, estamos buscando inversores para aumentar nuestro capital y crecer rápidamente, dada la urgencia climática en la que nos encontramos”, señala Díaz-del Río.

“Aunque no somos los primeros ni seremos los últimos en ofrecer un servicio de envase retornable, nos planteamos como el servicio que mejor funciona para Latinoamérica”, dice la diseñadora. “Entendemos las diferencias entre una ciudad europea, una estadounidense y una latinoamericana, como Santiago. También comprendemos las particularidades de la comida que consumimos. Por ejemplo, almorzamos mucho más y tenemos una relación distinta con la comida, las cantidades y tipos de ella”, agrega la emprendedora.