

Areas, junto con otras entidades, lanzan el proyecto 'Road to Reuse' para reducir el consumo de plástico en establecimientos de restauración para viajeros

- *La iniciativa se llevará a cabo en 3 establecimientos en Madrid y Barcelona hasta abril de 2023 y prevé llegar a 2 millones de viajeros en España.*
- *La principal medida es una reducción del 30% en envases de ensaladas, lo que supone 44.000 envases al año.*
- *El proyecto está formado por un consorcio compuesto por Búmerang, Ecogots, inèdit, Areas, AEI Clúster Envase y Embalaje de la Comunidad Valenciana y AEI Clúster Foodservice.*

Barcelona, 1 de diciembre de 2022 - En el contexto actual, la sostenibilidad está en el foco de las estrategias empresariales, no sólo por el encarecimiento de las materias primas o el cambio climático, sino también por la entrada en vigor de leyes a nivel nacional e internacional. En el sector del *Foodservice*, las medidas para ir hacia un envase más sostenible son de vital importancia, debido al gran número de materiales y envases que se utilizan. En este sentido, en España se ha aprobado recientemente una nueva ley que introduce el impuesto sobre los envases de plástico no reutilizables, forzando así una homogeneización en la estrategia hacia un sistema más sostenible, y alineado con la jerarquía de residuos, es decir, priorizando la reutilización sobre el reciclaje en las aplicaciones que esto sea posible.

En este contexto de necesidad de buscar nuevas fórmulas en restauración, nace el proyecto **Road to Reuse (ROR)**, una iniciativa dentro de la segunda convocatoria de AEIs del 2022 en el marco de las ayudas Next Generation y el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. El proyecto prevé finalizar en abril de 2023.

El funcionamiento de Road to Reuse (ROR) consiste en la implementación del sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR) en los principales establecimientos de restauración en entornos de viajeros mediante una arquitectura cliente-API-microservicios (app). Esta primera fase piloto empezará el día 15 de diciembre y se implementará en los establecimientos COMO que Areas, empresa líder en Food&Beverage y Travel Retail, gestiona en la estación de Sants de Barcelona y Atocha de Madrid, y el establecimiento Dots ubicado también en la estación madrileña.

En estos tres establecimientos, que cuentan con un tráfico anual de aproximadamente 2 millones de clientes y un potencial de 5,7 millones, Areas pondrá a la venta un 30% de las actuales ensaladas con envases retornables, al ser uno de los productos más vendidos de esta categoría. Así, se prevé reducir un 30% en envases de ensaladas,

equivalentes a más de 44.000 unidades de ensaladas/año, y ahorrar hasta 1.000kg de plástico en un año. **El objetivo principal del proyecto es favorecer la reutilización de envases alimentarios en el sector de la restauración. Entre las principales medidas se prevé:**

- Reducir volumen de materiales de un solo uso en general y de residuos plásticos en un 30% (envases de ensaladas)
- Reducir especialmente el consumo de plásticos: reducción del 10% de CO2
- Promover la reutilización
- Generar sensibilidad social y empresarial de toda la cadena de valor

El proyecto propone aplicar el sistema SDDR, una de las soluciones consideradas más importantes y relevantes y que permite trabajar constantemente con los mismos envases que se limpian y habilitan para su utilización posterior tantas veces como sea necesario.

Para poder crear un sistema cerrado de reutilización y limpieza de envases es necesario que en este proceso nos acompañe la tecnología. Mediante una app que utiliza una arquitectura cliente-API-microservicios para el tratamiento de datos podremos asegurar la trazabilidad de todos los envases para lograr un control de su localización, estado y mantenimiento.

**El proyecto AEI-010500-2022b-90 está cofinanciado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (MINCOTUR) mediante la segunda convocatoria de AEIs del 2022 en el marco de las ayudas Next Generation y el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.*