Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones

Martes, 17 de enero 2017

***Life + Zero Cabin Waste* es un proyecto pionero para mejorar el reciclaje de residuos de catering de las compañías aéreas. Se desarrollará durante 40 meses en diferentes fases y su objetivo final es que se puedan recuperar el 80% de los residuos que se generan en las cabinas de los aviones.**

Iberia, Ecoembes, Gate Gourmet, Ferrovial Servicios, Biogas Fuel Cell (BFC) y ESCI-UPF han unido sus fuerzas para lanzar el proyecto *Life + Zero Cabin Waste* con el fin de mejorar el reciclaje de los residuos, tanto reciclables como orgánicos, procedentes de los vuelos de las compañías aéreas internacionales; se trata de un proyecto pionero en el sector aéreo y se desarrollará durante 40 meses, dividido en diferentes fases:

– En la primera fase, ya en marcha, Ecoembes, está analizando los residuos que llegan en diferentes vuelos de Iberia al aeropuerto de Madrid para conocer las características de los diferentes flujos de residuos y proponer un modelo de gestión integral que incluya la reducción, reutilización y reciclaje de los mismos.
– En una segunda fase, Iberia introducirá unos carros especiales a bordo de sus aviones para facilitar la separación y el reciclado de esos residuos, mientras que Gate Gourmet, el proveedor de catering de Iberia, incorporará una línea específica para mejorar la segregación de los diferentes tipos de residuos en sus instalaciones del aeropuerto madrileño. Ferrovial Servicios se encargará del transporte y valorización del material.
– En una tercera fase, BFC se encargará del tratamiento de los residuos orgánicos para su valorización.

La Cátedra Unesco de Ciclo de Vida y Cambio Climático de ESCI-UPF, mediante las metodologías de análisis de ciclo de vida y ecodiseño, evaluará la efectividad de las medidas propuestas a la hora de reducir la huella de carbono asociada a la gestión de estos residuos.

Por último, el proyecto comprende la aplicación de este modelo a otros aeropuertos europeos, además de la elaboración de una guía con directrices en la gestión de residuos de catering de las líneas aéreas en colaboración con las autoridades competentes de la Unión Europea.

Entre los objetivos de *Life + Zero Cabin Waste* se encuentra la reducción de los residuos procedentes del servicio de catering a través de cambios en el diseño de los menús que se sirven a bordo de los aviones de Iberia, y la recuperación del 80% de los residuos que se generan en las cabinas de sus vuelos. La separación de estos residuos en el propio avión facilitará su posterior tratamiento, al mismo tiempo que abaratará el coste de gestión.

Rafael Jiménez Hoyos, director de Producción de Iberia, afirmó en la presentación, celebrada a finales del pasado mes de diciembre, que *"la participación de Iberia en 'Life + Zero Cabin Waste' es una muestra de nuestro compromiso con el desarrollo sostenible de nuestras operaciones y con la protección del medio ambiente, piedras angulares de nuestra política de RSC"*. Por su parte, **Rosa Trigo**, directora Técnica y de Innovación de Ecoembes, aseguró que *"con este proyecto vamos a dar un paso más en nuestro objetivo de acercar el reciclaje al ciudadano allí donde esté, más allá del hogar. Además, desde Ecoembes contribuiremos a la difusión de los resultados, para conseguir que el modelo se replique y amplíe su alcance"*.

José Antonio García García, director de la Zona Centro de Tratamiento y Gestión Medioambiental de Ferrovial Servicios y **Marcos Díaz**, director gerente de BFC, también presentes en la presentación, indicaron así mismo que el proyecto no sólo va en consonancia con los objetivos de sostenibilidad de las empresas participantes, sino que también va en línea con los propósitos de la Unión Europea en materia de gestión de residuos, promoviendo el concepto de economía circular, considerando el residuo como un nuevo recurso y no como un problema.

Por último, el **Dr. Pere Fullana i Palmer**, director de la Cátedra Unesco de ESCI-UPF, que *"la colaboración en este importante consorcio y la relevancia de los futuros resultados del proyecto nos permiten avanzar en nuestra misión de reducir significativamente el impacto ambiental a nivel nacional e internacional, mejorando la competitividad de nuestro sector empresarial"*,

Life + Zero Cabin Waste es un proyecto cofinanciado por la Unión Europea, que se desarrollará hasta finales de 2019 y que ha contado con el apoyo de las autoridades sanitarias españolas, además de organizaciones como IATA o Aena, entre otras.

Notícias Relacionadas

- Un código de buenas prácticas, en materia de compras sostenibles, nos espera en Bruselas
- Firmas a favor de una ley que permita 'canalizar' el excedente alimentario de los colegios
- Formación contra el despilfarro para ahorrar los casi 10 € que cuesta cada kilo de comida tirada
- "En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna"
- Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos
- Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en comedores escolares
- Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura