



Barquetas biodegradables de PackBenefit para los comedores escolares de Montpellier

05-03-2019

Montpellier es desde el pasado 11 de febrero la primera gran ciudad francesa en utilizar barquetas biodegradables para el transporte y servicio de menús, en todos sus comedores escolares. Esta decisión se ha tomado adelantándose a la ley francesa que prohibirá el uso de plástico en colectividades, a partir del 2022. Para la puesta en marcha del proyecto y suministro de las nuevas bandejas, la ciudad francesa está trabajando con PackBenefit, a través de su distribuidor Rescaset.

Según explican los responsables de la decisión, *“se ha hecho, en primer lugar, por la salud de los pequeños. Con las nuevas barquetas se evita la transferencia de moléculas del plástico a los alimentos, sustancias que pueden ser perjudiciales para la salud”*. En segundo lugar se han esgrimido también razones relacionadas con la sostenibilidad y la ecología *“los comedores escolares de Montpellier disponen de contenedores destinados al residuo orgánico donde ahora se podrán tirar también las bandejas para poder llevarlas al centro de ‘metanización’ Ametyst, donde se reciclará todo y será convertido en biogás y compost”*. Hasta ahora se estaban llevando 200 TM anuales de desechos a la planta, cantidad que aumentará a 300 TM con las nuevas barquetas. El presupuesto dedicado a este cambio asciende a 60.000 euros por año.

El mejor aliado para una restauración colectiva sostenible

Para la puesta en marcha de todo este proyecto, la municipalidad de Montpellier ha contado con la colaboración de la firma PackBenefit, proveedora de las bandejas biodegradables. Las nuevas barquetas son de celulosa moldeada de alta densidad y el aliado perfecto para una restauración colectiva que busque ser más sostenible sin renunciar a los aspectos técnicos y sanitarios de sus consumibles.

Algunas de las grandes ventajas que ofrecen las bandejas de PackBenefit y por lo que han sido elegidas para su utilización en todos los comedores escolares de la ciudad francesa son:

- Son aptas para el sistema de trabajo en línea fría.
- Garantizan la seguridad alimentaria.

- Aptitud para el contacto alimentario.
- Garantizan la ausencia de migraciones de sustancias peligrosas en el proceso de regeneración, a 150°C durante 45 minutos. Superan los test de migraciones más exigentes.
- Ausencia de bisfenoles, ftalatos y otras sustancias consideradas disruptores endocrinos, potencialmente peligrosos para la salud especialmente en el periodo de crecimiento infantil.
- Fácil manejo y reducción de riesgos. La bandeja conserva el alimento a una temperatura correcta mientras que la menor temperatura exterior, facilita el manejo sin riesgo de quemarse.
- Vida útil del contenido similar a las bandejas plásticas, lo cual facilita la planificación de los menús y la reducción del desperdicio alimentario.
- Cuenta con la inigualable ventaja de poder valorizar el residuo junto con los residuos orgánicos.
- Cero residuos de embalaje alimentario. En restauración colectiva es posible.

Contacta con **PackBenefit** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Las bandejas de celulosa compostables de OWP, presentes en el 'Feeding Zaragoza'
- Bandejas biodegradable de OWP, el mejor aliado para una restauración colectiva sostenible
- OWP recibe la certificación BRC por la seguridad alimentaria de sus procesos