



Tazas comestibles: la alternativa sostenible de Areas, pionera en los aeropuertos españoles

25-07-2023

Areas, compañía de restauración en el mundo de los viajes, con sede mundial en Barcelona, ha introducido, por primera vez en el 'Travel Channel', tazas de café comestibles y biodegradables creadas por la *startup* búlgara Cupffee como alternativa sostenible, además de sabrosa, a los tradicionales vasos de plástico y papel.

Bajo el *claim* 'nice to eat you', la *startup* de tecnología alimentaria ha creado vasos comestibles, hechos a base de galleta elaborada con productos naturales, bajos en calorías y disponibles en dos formatos (110 ml y 220 ml). Este producto, pionero en España, está especialmente indicado para servir productos como el café, ya que cuenta con gran resistencia térmica y a la humedad, permaneciendo crujiente hasta 40 minutos una vez introducida la bebida en su interior.

La implementación de este novedoso producto nace del reto 'Areas For Change Challenge', desarrollado en colaboración con Eatable Adventures, una de las principales aceleradoras mundiales de Foodtech. Este reto forma parte de la estrategia global de ESG de la compañía, 'Areas for Change', que pone el foco en las personas, el planeta y el futuro de la movilidad.

Implementación en los establecimientos Deli&Cia

Los vasos de café Cupffee ya se han implementado en los establecimientos de Areas. Concretamente, la compañía, ha introducido este nuevo producto en los Deli&Cia ubicados en los aeropuertos de Barcelona, Palma de Mallorca, Alicante e Ibiza. Asimismo, para ofrecer una experiencia 100% circular, el café que Areas servirá en estos vasos es orgánico, sostenible y respetuoso con el entorno.

La compañía ha escogido implementar Cupffee en Deli&Cia por ser un establecimiento muy comprometido con la sostenibilidad y la economía circular. En este sentido, la construcción de estos locales, están hechos con materiales reciclados, la propuesta gastronómica que presenta es saludable y se le da especial relevancia a proporcionar a su oferta comercial un *packaging ecofriendly*.

Deli&Cia es una marca propia de Areas que nació en España en el año 2013 con la apertura de su primer local en Palma de

Mallorca, y que actualmente cuenta con 28 locales en 7 países (España, Portugal, EEUU, México, Chile, Francia e Italia). La marca tiene presencia en los principales aeropuertos españoles, donde se incluye Madrid Barajas, Barcelona, Palma de Mallorca, Ibiza y Alicante.

Miroslav Zapryanov, fundador y CEO de Cupffee: *“En Cupffee estamos orgullosos de colaborar con una empresa líder en food&beverage y travel retail como Areas. Nuestros deliciosos vasos biodegradables y comestibles están disponibles en los establecimientos de Deli&Cia en los principales aeropuertos españoles. Esta colaboración nos va a permitir impulsar conjuntamente el cambio hacia un mundo más sostenible. Juntos, estamos revolucionando la forma en que los viajeros disfrutan del café, priorizando la sostenibilidad y el sabor en cada sorbo e impulsando la economía circular. Revolucionamos el travel retail con un Cupffee y, al mismo tiempo, disfrutamos de más sabor y menos desperdicio. ¡Este es el poder de la innovación en sostenibilidad!”.*

Blanca López, directora de Comunicación, RSC y Experiencia de Cliente en Areas, ha señalado que *"el proyecto 'Areas for Change Challenge' buscaba dar respuesta a los retos propios de la compañía para los próximos años y del sector de Food & Beverage y Travel Retail, con un enfoque en 3 categorías: sostenibilidad, gastronomía y digitalización. Cupffee fue la empresa ganadora en la categoría de sostenibilidad por su propuesta circular y por presentar una propuesta disruptiva".*

Noticias Relacionadas

- Areas se adjudica 35 de los 55 locales del concurso del aeropuerto Madrid-Barajas
- El reto de Areas para dar respuesta a los desafíos del sector de la restauración en ruta