

Compostaje simple in situ

Solución sostenible para supermercados: Los embalajes de transporte de base biológica SEAclic Box de Storopack se pueden compostar, incluidos los residuos de alimentos, en una máquina de compostaje GreenGood instalada in situ.

Compostaje de cajas
SEAclic de base biológica
en supermercados

Metzingen, septiembre de 2021 Ahora es más fácil que nunca para los supermercados y las instalaciones de procesamiento de alimentos deshacerse de los embalajes de transporte usados de forma sostenible y eliminar los residuos: La caja SEAclic de Storopack de base biológica se puede compostar in situ junto con el pescado, la carne u otros residuos de alimentos, por lo que no es necesario limpiarlo primero. Esto requiere un compostador GreenGood instalado en el supermercado o en las instalaciones. Los microbios, el aire y el calor transforman el embalaje protector y los desechos de alimentos en un sustrato rico en nutrientes sin olores, lo que reduce el material hasta en un 90 % en solo 24 horas. El compost se puede recoger y aprovechar como fertilizante del suelo.

La caja SEAclic de Storopack de base biológica está fabricada con un nuevo plástico compostable certificado de acuerdo con EN 13432 y con un porcentaje muy alto de materias primas renovables. La caja presenta las mismas características positivas que el EPS en términos de higiene, aislamiento y protección para el transporte. Este innovador embalaje protector para alimentos contribuye a la economía circular y reduce los residuos plásticos, por lo que ya ha recibido múltiples premios, entre ellos el premio Oscar 2019 al embalaje y el Ocean's Calling Award presentado por OceanWise, un proyecto apoyado por Sociedade Ponto Verde.

Mejor para el medioambiente y la economía

Para los supermercados y las instalaciones de la industria alimentaria, desechar los embalajes de transporte usados puede ser un proceso costoso y complicado: para evitar patógenos y olores desagradables, lo ideal es limpiar los embalajes de carne sucios y luego almacenarlos en refrigeración hasta que se recojan. El compostaje de los residuos de comida en el supermercado con GreenGood Composter es higiénico (proceso de higienización) y evita los malos olores (desodorizante UV). Y no es necesario que los minoristas y las instalaciones

proporcionen un espacio refrigerado para almacenar los embalajes usados hasta que se recojan, que es otro beneficio. El compostaje in situ también reduce el número de viajes de transporte, ya que una recogida semanal de compost suele ser suficiente. Storopack remite a los clientes al distribuidor de la máquina de compostaje si están interesados (www.oklininternational.com/dealers).

Robusto y fácil de usar

Diseñado para transportar de forma segura pescado y otros alimentos frescos, la caja SEAclic de base biológica resiste los golpes y garantiza que la cadena de frío permanezca intacta. Además de tener un peso reducido para reducir los costes de transporte, la caja SEAclic de Storopack de base biológica también presenta un diseño respetuoso con el medioambiente. Gracias a un mecanismo de clic, la caja de transporte se puede cerrar de forma segura sin necesidad de adhesivo o cinta adhesiva. Esto ahorra recursos y elimina desperdicios.



La caja SEAclic de Storopack de base biológica se puede compostar industrialmente junto con cualquier residuo de pescado, carne u otros residuos alimentarios. **Imagen: Storopack**

* * *

Los comunicados de prensa de Storopack y las imágenes listas para la impresión también están disponibles en internet, en www.storopack.es y www.cc-stuttgart.de/presseportal. *Las imágenes se pueden reimprimir de forma gratuita con fines editoriales, siempre que se indique su origen.*

Acerca de Storopack

Storopack se fundó en 1874 como curtiduría de cuero Johannes Reichenecker, y desde 1959 lleva el nombre Storopack Hans Reichenecker GmbH, con sede en Metzingen, Alemania, y es especialista en embalajes protectores. Esta empresa activa a nivel global produce y suministra embalajes protectores flexibles y a medida para diversas áreas de la industria. Storopack está presente con plantas de producción propias y sucursales en Europa, América del Norte, América del Sur, Asia y Australia. 2430 empleados trabajan para Storopack en todo el mundo. En el año 2020, Storopack generó unas ventas por valor de 500 millones de euros. Los productos de Storopack están disponibles en más de 60 países. Más información en www.storopack.com

Contacto para prensa:

Leonie Storz
Storopack Hans Reichenecker GmbH
Untere Rietstraße 30
72555 Metzingen, Alemania
Teléfono: +49 7123 164-132
Telefax: +49 7123 164-119
Leonie.Storz@storopack.com

René Jochum
Communication Consultants GmbH
Breitwiesenstraße 17
70565 Stuttgart, Alemania
Teléfono: +49 711 9 78 93-35
Telefax: +49 711 9 78 93-44
jochum@cc-stuttgart.de /
storopack@cc-stuttgart.de