

# PROJECTE PILOT PER A REDUIR L'ÚS D'ENVASOS D'UN SOL ÚS A LA FIRA BIOCULTURA

**BioCultura**  
Fira de productes ecològics  
i consum responsable 



**Rezero**  
Fundació prevenció  
residus i consum









## PROJECTE INICIAL

1.- Reduir el nombre de deixalles produïdes a la fira en les degustacions d'aliments.

- Degustacions
- Showcooking
- Zona foodtruks

2.- Millorar el coneixement de les persones que la visiten respecte al reciclatge de nous materials emprats en els envasos.



### Reunions, entrevistes, consultes

- Direcció de BioCultura
- BSM (Aramark)
- Coordinador showcooking
- Expositors
- Tècnics Rezero

## PROJECTE FINAL

1.- Reduir el nombre d'envasos d'un sol ús al showcooking.

2.- Enquesta presencial a totes les empreses exposidores durant la fira.

3.- Definir estratègia per properes fires.

# Degustacions: bones pràctiques









# Degustacions: a millorar

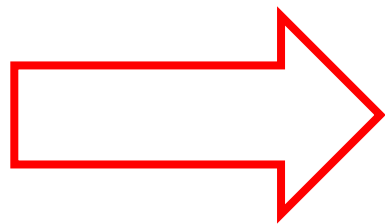




# Showcooking



- Recipients per a degustacions reutilitzables: inox i bambú
- Coberts del servei de préstec de l'ajuntament
- Rentaplats industrial (sabó ecològic)



- 600 barquetes de bambú
- 1500 terrines de plàstic compostable
- 750 gots transparents de plàstic compostable
- 1125 gots de paper
- 750 plats petits de cartró
- 750 culleres de fusta
- 1500 culleretes de fusta
- 1500 forquilles de fusta



# Foodtruks





# Lliçons apreses i reptes de futur

- La major quantitat de deixalles es generen en degustacions de líquids on les persones poden servir-se.
- Algunes empreses exposidores generen molta deixalla pròpia i cal que separin dins del seu estand.
- Algunes empreses calculen malament els envasos i després tenen dificultat per adquirir els adients.
- Moltes empreses exposidores troben solucions per a fer servir pocs envasos, també per poder estalviar.
- La zona de foodtruks no és un espai on es generin moltes deixalles, especialment gots.
- El canvis en el showgooking han suposat un important estalvi d'envasos. Caldrà fer només alguns petits ajustos: mida envasos, personal neteja.
- Els sectors que no són alimentació generen poques deixalles. S'està substituint fulletons de paper per QRs.

- Les properes fires no es permetrà la presència de plàstic encara que sigui compostable (PLA) per a les degustacions. Això farà que la major part de les deixalles vagin al contenidor de l'orgànica. Caldrà a companya a les empreses per a aconseguir-ho.
- S'estudiarà la possibilitat de tenir un servei per a proveir envasos durant la fira.
- Caldrà que les empreses que fan servir més envasos d'un sòl ús adoptin envasos tipus cons de paper o pastiller.
- Caldrà ajudar a algunes foodtruks a adoptar sistemes per servir el menjar que redueixin el residu: paneres retornables, paper encerat, etc.