

Sostenibilitat

Distribuiran envasos fets amb clofolla d'arròs als restaurants

REDACCIÓ
AMPOSTA

La Càmara Arrossera del Montsià i Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme signen un conveni per impulsar aquesta iniciativa contra el malbaratament alimentari

En el context actual, on es fa imperatiu l'avanç cap a solucions sostenibles i innovadores, la Càmara Arrossera del Montsià es posiciona com a líder dins del sector agroalimentari amb el llançament d'un envàs reutilitzable i sostenible. Es tracta de l'Oryzite, un material creat a partir de la clofolla d'arròs pensat per substituir el plàstic.

Aquest esforç ha estat distingit per la Unió Europea amb un premi a la millor cooperativa en economia circular i bioeconomia, l'any 2021. Cal destacar que aquest envàs fet amb les pellofes d'Arròs Montsià no solament emergeix com una alternativa viable al plàstic, sinó que també està dissenyada per ser compatible amb rentavaixelles, microones i congeladors. Per això és una opció funcional i respectuosa amb el medi ambient, tant per a ús domèstic com per al sector restaurador.

Per facilitar la implementació d'aquesta solució sostenible, Arròs Montsià ha signat una col·laboració estratègica amb la

Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT) per distribuir 30.000 carmanyoles d'Oryzite entre els diferents establiments adherits a la federació. D'aquesta manera, els clients dels restaurants es podran emportar el menjar que no han consumit en un envàs reutilitzable. La mesura pretén combatre el malbaratament alimentari.

L'actual president de la Càmara Arrossera del Montsià, Àlex Morales, ha destacat el compromís que ha adquirit la coopera-

El projecte de l'Oryzite ha estat premiat a escala europea en l'àmbit de l'economia circular

tiva arrossaire amb la innovació i sostenibilitat, i ha remarcat que «la inversió en R+D+i és fonamental per afrontar els reptes de sostenibilitat actuals». Així mateix, Morales afegia que «aquesta col·laboració amb la federació d'hostaleria és un pas més en la nostra estratègia d'apropar solucions innovadores i sostenibles al sector de la restauració».

La col·laboració entre la Càmara i la Federació hostalera neix de l'interès de la marca d'acostar-se al sector de la restauració per aportar els coneixements de la cooperativa del camp a la taula.