
21.04.2021



CAPSA FOOD LANZA LA INNOVADORA PAJITA DE PAPEL PARA ENVASES ASÉPTICOS EN ESPAÑA

Primer lanzamiento comercial de la pajita de papel en forma de U de SIG para envases asépticos

La pionera pajita de papel en forma de U de SIG hizo su debut comercial a principio de este mes. CAPSA FOOD es la primera en aprovechar esta innovación para su leche entera en formato monodosis 'Central Lechera Asturiana', la marca láctea número uno de España.

Como consecuencia de la legislación EU sobre residuos y a la creciente preocupación por el impacto medioambiental de las pajitas de plástico, las alternativas sostenibles cobran mayor importancia. Según la directiva SUP (Single Use Plastic) de la Unión Europea, las pajitas de plástico en Europa deben ser sustituidas antes de julio de 2021.

CAPSA FOOD ha lanzado su leche entera Central Lechera Asturiana con la nueva pajita en U de papel SIG en los envases de cartón combiblocSmall de 200 ml, ya disponibles en los supermercados españoles.

La innovadora pajita de papel en forma de U apoya los continuos esfuerzos de SIG por utilizar más materiales renovables. El papel utilizado para producir las pajitas de papel SIG, cuenta con la certificación FSC®. El envoltorio de la pajita también se ha rediseñado para que permanezca adherido al envase para garantizar que se tire a la basura, y desecharse con el envase de cartón.

Para Juan Povedano, Director de Marketing de CAPSA FOOD: "Nuestra colaboración con SIG ha permitido que estemos preparados para implementar este importante cambio en la legislación de la UE. Estamos orgullosos de ser los primeros en utilizar la nueva pajita de papel con forma de U y de los beneficios ambientales que esto supondrá reforzando nuestro compromiso con la sostenibilidad integral en todo lo que hacemos. También da respuesta a la creciente demanda, por parte de nuestros consumidores, por soluciones de envasado más sostenibles."

La nueva pajita de papel en forma de U es otro hito importante en el Way Beyond Good de SIG de aportar más a la sociedad y al medio ambiente de lo que toma de ellos.

Ana Ruiz del Árbol, Directora de Marketing Iberia en SIG: "Los envases de cartón son sostenibles por naturaleza, ya que están compuestos por un 70-80% de cartón. Ahora, con la introducción de nuestra nueva pajita de papel para envases de cartón aséptico, seguimos liderando el camino en la industria. Nuestra estrecha colaboración con CAPSA FOOD ha garantizado que ahora estén preparados para cumplir con los requisitos de la directiva SUP; con innovación renovable y reciclable, además de ofrecer a sus consumidores una alternativa sostenible a las pajitas de plástico."

Acerca de SIG

SIG (código de licencia de la marca FSC®: FSC® C020428) es un proveedor líder de sistemas y soluciones para el envasado de cartón aséptico. Trabajamos en colaboración con nuestros clientes para hacer llegar a los consumidores de todo el mundo productos de alimentación y bebidas de forma segura, sostenible y asequible. Nuestra tecnología única y nuestra extraordinaria capacidad de innovación nos permiten ofrecer a nuestros clientes soluciones integrales para productos diferenciados, fábricas más inteligentes y envases conectados, todo ello para satisfacer las necesidades siempre cambiantes de los consumidores. La sostenibilidad es parte integral de nuestro negocio y vamos más allá de lo bueno para crear un sistema de envasado de alimentos netamente positivo.

Fundada en 1853, SIG tiene su sede en Neuhausen, Suiza. Los conocimientos y la experiencia de nuestros aproximadamente 5.500 empleados en todo el mundo nos permiten responder con rapidez y eficacia a las necesidades de nuestros clientes en más de 60 países. En 2020, SIG produjo 38.000 millones de envases de cartón y generó unos ingresos de 1.800 millones de euros. SIG tiene una calificación ESG de AA por MSCI, una puntuación de 18,8 (bajo riesgo) por Sustainalytics y una calificación de RSC de Platino por EcoVadis. Para más información, visite www.sig.biz
Para conocer las tendencias que impulsan el sector de la alimentación y las bebidas y que nos inspiran a innovar, visite nuestro blog SIGnals: <https://www.sig.biz/signals/es>

Acerca de CAPSA FOOD

CAPSA FOOD (Central Lechera Asturiana, Larsa, ATO, 39ytu, Vega de Oro, Asana e Innova Food Ingredients) es la compañía líder del mercado lácteo español que cuenta con 6 centros de producción distribuidos por toda la geografía española dando empleo directo a más de 1200 personas con presencia internacional en más de 40 países. La facturación en 2019 ha sido de 720,8 millones de euros.

En 2020 ha sido la primera empresa láctea española que ha obtenido el certificado B CORP por generar un impacto positivo en la sociedad y en el planeta a través del desarrollo de su actividad. Además, CAPSA FOOD es la primera empresa de alimentación española con el Sello de Excelencia Europea 500+ otorgado por la Fundación Europea para la Gestión de la Calidad (EFQM) y el Club de Excelencia en Gestión (CEG), lo que implica que es una compañía bien gestionada y un “modelo a seguir” a nivel nacional, que innova en el mercado con nuevos formatos y nuevos productos con beneficios funcionales, creando un ambiente de trabajo excelente para el desarrollo de los profesionales.

En su apuesta por la sostenibilidad integral, CAPSA FOOD trabaja con el propósito de; **„Dar futuro al socio ganadero, ofreciendo productos naturales y soluciones que mejoren la salud y calidad de vida de las personas en un ENTORNO SOSTENIBLE”**, apoyando al sector primario y al mundo rural, promoviendo la salud a través de la nutrición y los hábitos de vida saludables, protegiendo el entorno natural y siendo el empleador ejemplar que es desde su fundación.

LEYENDA DE LA FOTO:

La pionera pajita de papel en forma de U de SIG hizo su debut comercial a principios de este mes. CAPSA FOOD será la primera en aprovechar esta innovación para su leche entera 'Central Lechera Asturiana', la marca láctea número uno de España.

Foto: SIG

SU CONTACTO:

Heike Thevis
Press Officer

Tel: +49 (0)2462 79 2608

Email: heike.thevis@sig.biz

SIG International Services GmbH

Visítenos en www.sig.biz o en nuestro blog en sig.biz/signals