Administrator-k idatzia
Ostirala, 2021(e)ko uztaila(r)en 23-(e)an 21:42etan -

Euskaratzeko lanean ari gara.

Noticia publicada en Diario Vasco,el viernes día 23 de Julio de 2021.

El Grupo Uvesco certifica la gestión Residuo Cero de sus instalaciones en Irun

M. A. I. IRUN. Viernes, 23 julio 2021, 00:21

El Grupo Uvesco ha obtenido tras auditoría de Aenor el certificado de Residuo Cero con el que garantiza que prácticamente el 100% de los residuos que genera (el 97%, concretamente) son gestionados adecuadamente para su reutilización, reciclaje o valorización.

El certificado, válido para los próximos tres años, se refiere a la actividad del grupo en sus centros logísticos de Irun y en las oficinas que tiene en la ciudad.

Para alcanzar el certificado, el grupo ha demostrado la eficacia de sus sistemas de separación de residuos según su tipo, pero no sólo eso. También ha tenido que acreditar que son derivados a plantas de tratamiento específicas para su posterior gestión. En muchos casos, se dan situaciones de alta reutilización, como ocurre con los restos del pescado, que se envían a la empresa Barna, en Mundaka, donde los reutilizan para crear harinas de pescado. Otros residuos orgánicos se gestionan también de maneras similares como los restos de la carne, que se remiten a la empresa Sebería Donostiarra para fabricar jabones y pieles sintéticas, o las frutas, hortalizas y alimentación envasada que, cuando ya no son aptas para el consumo humano, se envían a una planta de cogeneración en Mendigorría (Navarra), donde se utilizan para generar metano y abono. Los plásticos y el cartón, por su parte, se trasladan a las plantas de gestores autorizados.

Por otra parte, con el objetivo de ayudar a los colectivos más desfavorecidos y limitar al máximo el desperdicio alimentario, el Grupo Uvesco, que opera con las marcas BM Supermercados y Super Amara, dona anualmente varios cientos de toneladas al Banco de Alimentos (307 el pasado año) que lo convierten en uno de los principales donantes.