

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN CAPSAFOOD

- **No Energy Waste**
- **Cleaner 360**
- **El poder de las segundas oportunidades**



No Energy Waste

Desde **CAPSA FOOD**, a través de nuestro propósito y nuestra estrategia de RSC, optimizamos el uso de recursos y minimizamos el impacto sobre el entorno y las personas.

El proyecto “NO ENERGY WASTE” consiste en la implementación de una Central de Recuperación Térmica (CRT) en la planta situada en Granda (Siero, Asturias) mediante un sistema de recuperación, almacenamiento y aprovechamiento de la energía residual excedente de las zonas de tratamiento lácteo y esterilización. Se capta el calor residual que anteriormente se perdía enfriándose en las torres de refrigeración, y que actualmente, mediante un sistema de recuperación de calor, almacenamiento, control y monitorización, se acumula y se gestiona, permitiendo aumentar la temperatura del agua de entrada a la caldera de 15°C hasta 90°C con el calor residual del propio proceso de tratamiento térmico de la leche, suponiendo un importante ahorro en consumo de gas natural y también agua.

Con esta acción se contribuye a:

- Aumentar el uso de energía limpia, mejorando significativamente la eficiencia energética.
- Mejorar y optimizar nuestro proceso, siendo ahora este más limpio y respetuoso con el medio ambiente, con un uso más eficiente de nuestros recursos disminuyendo la demanda de los recursos naturales; logrando una actividad industrial más sostenible y resiliente.
- Reducir las emisiones de CO₂ derivadas del consumo de gas en un 46%.



Cleaner 360°

En **CAPSA FOOD**, empresa B-Corp, tenemos el firme propósito de desarrollar nuestra actividad generando impacto positivo 360°.

Es por ello, que a lo largo de los años hemos venido realizando múltiples proyectos para reducir el consumo de recursos y sus aspectos ambientales asociados, reduciendo los residuos generados y valorizando aquellos que no podemos evitar convirtiéndolos en nuevas materias primas para otros procesos.

Dado que la leche y los productos lácteos son alimentos extremadamente sensibles, requieren de una rigurosa higiene para garantizar la seguridad alimentaria. Es por ello que la industria láctea es una de las industrias de alimentación más intensivas en consumo de agua y detergentes.

“Cleaner 360°” consiste en la instalación de una planta de recuperación y reutilización de soluciones de limpieza (productos químicos y agua) empleados en los procesos de limpieza de nuestras líneas productivas, permitiendo su recuperación, un tratamiento adecuado de las mismas y garantizando en todo momento la seguridad alimentaria; pero con el valor añadido de incorporar el primer paso de la economía circular: la minimización del consumo de recursos naturales evitando, además, la generación de residuos.

Asimismo, el proyecto optimiza el consumo energético, ya que para que la limpieza sea efectiva es necesario precalentar las disoluciones a una temperatura de 80°C, y al recuperar la solución aún caliente se reduce el salto térmico y, por tanto, también el consumo de combustibles y sus emisiones de CO₂ eq asociadas, disminuyendo de manera muy relevante la huella de carbono del proceso y contribuyendo así a la mitigación del cambio climático.

La implantación se ha llevado a cabo en una primera fase en nuestra fábrica de Villagarcía, de tamaño mediano y actualmente se encuentra en proceso de implantación en la fábrica de Granda, Asturias, la mayor instalación del grupo.

Consiste en el desarrollo de una central de reutilización de disoluciones de limpieza basada en la recuperación de detergentes y agua, su almacenamiento, así como el post-tratamiento necesario para asegurar que las soluciones químicas que hasta ahora se utilizaban a solución perdida sean recuperadas en nuevos ciclos de limpieza evitando así que se viertan a la red de aguas residuales tras su uso.

Gracias a este proyecto se han optimizado los procesos de limpieza, recuperando entorno un 70% los químicos empleados (76% de sosa y 71% de ácido), reduciendo un 70% el consumo de agua y produciéndose un ahorro de gas natural del 41,4% en el proceso. Además de, reducir las emisiones directas de CO₂ asociadas al proceso y ahorros económicos derivados de la reducción del consumo de recursos.

De esta forma, en nuestro objetivo hacia la descarbonización, impulsamos la economía circular basándonos en el desarrollo de alianzas estratégicas y un modelo de innovación compartido con múltiples grupos de interés. De este modo, avanzamos en nuestro propósito de generar impacto positivo no sólo a nivel medioambiental, sino económico y social para que el modelo pueda sostenerse en el tiempo.



El poder de las segundas oportunidades

En **CAPSA FOOD**) realizamos múltiples acciones que contribuyen a la prevención del consumo de recursos y la generación de residuos en origen, así como su óptima gestión para darles una segunda vida convirtiéndolos en recursos de gran valor añadido. Para ello, basamos nuestra gestión en un modelo de economía circular que sigue los principios de la Fundación Ellen MacArthur y se extiende a nuestra cadena de valor, habiendo sido la primera empresa española en contar con una "Estrategia de Economía Circular" certificada por un tercero.

A través del proyecto, "El poder de las segundas oportunidades", impulsamos la economía circular fomentando el desperdicio cero, apostando por un modelo de innovación compartida que desarrolla alianzas estratégicas y proyectos innovadores con el firme propósito de generar impacto positivo en la sociedad.

El proyecto contempla diferentes acciones desde nuestras ganaderías hasta que nuestros productos son consumidos en los hogares, siendo un proyecto transversal a toda la cadena de valor.

Por ejemplo, a través de Central Lechera Asturiana SAT, accionista mayoritario de CAPSA, y Biogastur, planta de biogás agroindustrial, se gestiona parte de los residuos orgánicos de nuestras ganaderías para transformarlos en biogás y biofertilizantes.

Además, contribuimos a impulsar la ganadería sostenible del futuro a través de LaGranja, un laboratorio de innovación alimentaria, para apoyar al sector agroalimentario en su avance a alcanzar los objetivos de neutralidad en carbono, economía circular y bioeconomía.

En 2020 nos convertimos en la primera empresa láctea en conseguir la certificación Residuo Cero en todas nuestras fábricas. Las diferentes acciones llevadas a cabo nos han permitido reducir en un 40% la generación de residuos desde 2015 y aumentar año tras año la cantidad de residuos valorizados, pasando de un 94,3% en 2019 a un 96% en 2022 y con el objetivo de alcanzar más del 98% en el 2025.

Además, participamos en el desarrollo de procesos innovadores de valorización de residuos para obtener productos de mayor valor añadido.

Este es el caso del proyecto Biorrefinería CAPSA en colaboración con los centros tecnológicos ITENE y SERIDA, con el objetivo de obtener biofertilizantes a través de biotratamientos de purines, el proyecto IDEPA Waste4value para valorizar biorresiduos ó el proyecto de valorización de efluentes residuales para la obtención de ácidos grasos volátiles (AGVs) con la fundación CETAQUA.

Promovemos un cambio en el modelo de consumo. Por ejemplo, como marca Waste Warrior de Too Good To Go nos hemos sumado a la campaña de concienciación "Fechas con sentido: mira, huele, prueba" contribuyendo a luchar contra el desperdicio alimentario. Además, colaboramos con el Banco de Alimentos y la ONG Aldeas infantiles, entre otras organizaciones. Recientemente, a través de CAPSA VIDA, vehículo de inversión mediante el cual impulsamos la generación de negocios y apoyamos a nuevos emprendedores, hemos invertido en la plataforma Naria (Nadie Sin Su Ración Diaria).

A través del ecodiseño trabajamos activamente en el ámbito de los envases para que utilicen menos recursos, contengan materiales más sostenibles, sean 100% reciclables y alcancen una segunda vida. Ejemplo de esto, es que nuestros films de agrupación contienen un 50% de material reciclado, nuestros briks incorporan plásticos de origen vegetal y nuestras botellas son 99% reciclables.

Destacamos también nuestro apoyo al proyecto Libera "Unidos contra la basurala", promoviendo entre nuestros empleados y consumidores la limpieza de entornos naturales.

