



Producció + Neta

- Minimització de residus
- Disminució consum primeres matèries i aigua
- Reducció d'emissions a l'atmosfera
- Valorització subproductes
- Energies renovables i eficiència energètica
- Ecodisseny



Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient
i Habitatge



Centre per a l'Empresa
i el Medi Ambient

Fitxa **73**

Modificació de procés

Reducció dels residus generats en l'emmagatzematge de matèries primeres i servei dels productes elaborats

Empresa	COMPTE Y RIVERA, SA - Olesa de Montserrat (Baix Llobregat)
Sector industrial	Sector de l'alimentació
Consideracions mediambientals	<p>L'empresa COMPTE Y RIVERA, SA es dedica a la fabricació d'especialitats de pastisseria, les quals se subministren a les pastisseries, obradors i empreses de restauració, entre altres. Durant el seu procés de fabricació intervé el sucre com a matèria primera, el qual representa un consum anual molt elevat, ja que intervé en gairebé totes les formulacions dels productes. Dintre la seva gamma de productes hi ha també les cremes pastisseries, que se subministren en envasos de petit format de 20 o 25 kg.</p> <p>D'una banda, el consum elevat de sucre provoca una gran quantitat de residu d'embalatge, perquè s'adquireix en sacs de 25 quilos que, un cop buits, es gestionen convenientment. D'una altra banda, el subministrament de les cremes pastisseries requereix una gestió correcta dels envasos corresponents.</p> <p>Per tant, aquesta fabricació genera una quantitat apreciable de residus d'envasos de matèria primera i de producte acabat.</p>
Antecedents	<p>El factor que va impulsar a l'empresa COMPTE Y RIVERA, SA a dur a terme aquesta inversió va ser la possibilitat d'eliminar totalment la generació del residu de sacs buits i d'envasos de cremes pastisseries.</p> <p>Un altre factor important va ser l'estalvi econòmic que l'empresa podia obtenir mitjançant la compra de sucre i l'envasament de les cremes pastisseries, així com els avantatges addicionals d'una manipulació millor i d'un transport millor. L'any 2003 es va plantejar minimitzar la generació d'aquests residus, juntament amb les modificacions per racionalitzar el procés productiu.</p> <p>L'actuació es va orientar segons les premisses següents:</p> <ul style="list-style-type: none">- Reduir la generació del residu propi dels sacs buits de sucre.- Reduir la generació del residu d'envasos dels productes elaborats.
Resum de l'actuació	<p>D'una banda, l'actuació consisteix en la instal·lació d'un dipòsit d'acer inoxidable de 60 m³ de capacitat per rebre el sucre a dojo i, així, poder eliminar la generació del residu de sacs. D'una altra banda, l'adquisició de 25 contenidors de 1.200 litres d'acer inoxidable per tal de subministrar</p>

les cremes pastisseres als seus clients, que es retornen, es renten de manera higiènica i es reutilitzen. Aquests representen un estalvi per cada servei d'un contenidor de 60 envasos de 20 litres de capacitat, així com un aprofitament millor de la quantitat de producte residual que queda en els envasos.

Fotografia de la instal·lació



Balanços

Balanç de matèria

Nombre de sacs buits
 Nombre d'envasos de crema pastissera
 Nombre de contenidors retornables d'acer

Antic procés

52.116 u/any
 11.700 u/any
 0 unitats

Nou procés

0 u/any
 0 u/any
 25 unitats

Balanç econòmic

Costos compra d'envasos 20 litres
 Costos rentatge contenidors d'acer inoxidable
 Cost manteniment sitja del sucre

23.703 €/any
 0 €/any
 0 €/any

0 €/any
 1.755 €/any
 250 €/any

Estalvis i Despeses

Estalvi en la compra del sucre..... 8.208,0 €/any
 Estalvi en la compra d'envasos 20 litres..... 23.703,0 €/any

Despesa en el rentatge de contenidors d'acer inoxidable.. 1.755,0 €/any
 Despesa del manteniment de la sitja..... 250,0 €/any

ESTALVI TOTAL: 29.906 €/any

Inversió en instal·lacions..... 68.296 € dipòsit 60 m³
 34.300 € contenidors acer inoxidable

INVERSIÓ TOTAL..... 102.596 €

RETORN DE LA INVERSIÓ:..... 3,43 anys

Conclusions

Amb l'execució del projecte s'ha aconseguit la reducció de 52.116 u/any de residus de sacs i una minimització de 11.700 u/any de residus d'envasos de 20 litres de cremes pastisseres, els quals es gestionaven com a residu, un cop utilitzats pels seus clients. Aquest estalvi no és computat en aquesta fitxa, a l'efecte del càlcul de la rendibilitat del projecte.

Aquesta actuació de prevenció en origen de la contaminació forma part de la política mediambiental de l'empresa, en tant que s'engloba dintre el marc de millora contínua iniciada per l'empresa a l'any 2000, per tal d'assolir les fites de protecció al medi ambient i poder complir amb els compromisos de millora ambiental fixats en els seus plans anuals.

Contacti amb el CEMA:

Centre per a l'Empresa i el Medi Ambient

París, 184 08036 Barcelona
 Tel. (+34) 93 415 11 12 Fax (+34) 93 237 02 86
 cema@cema-sa.org
 http://www.cema-sa.org



Centre per a l'Empresa
 i el Medi Ambient