

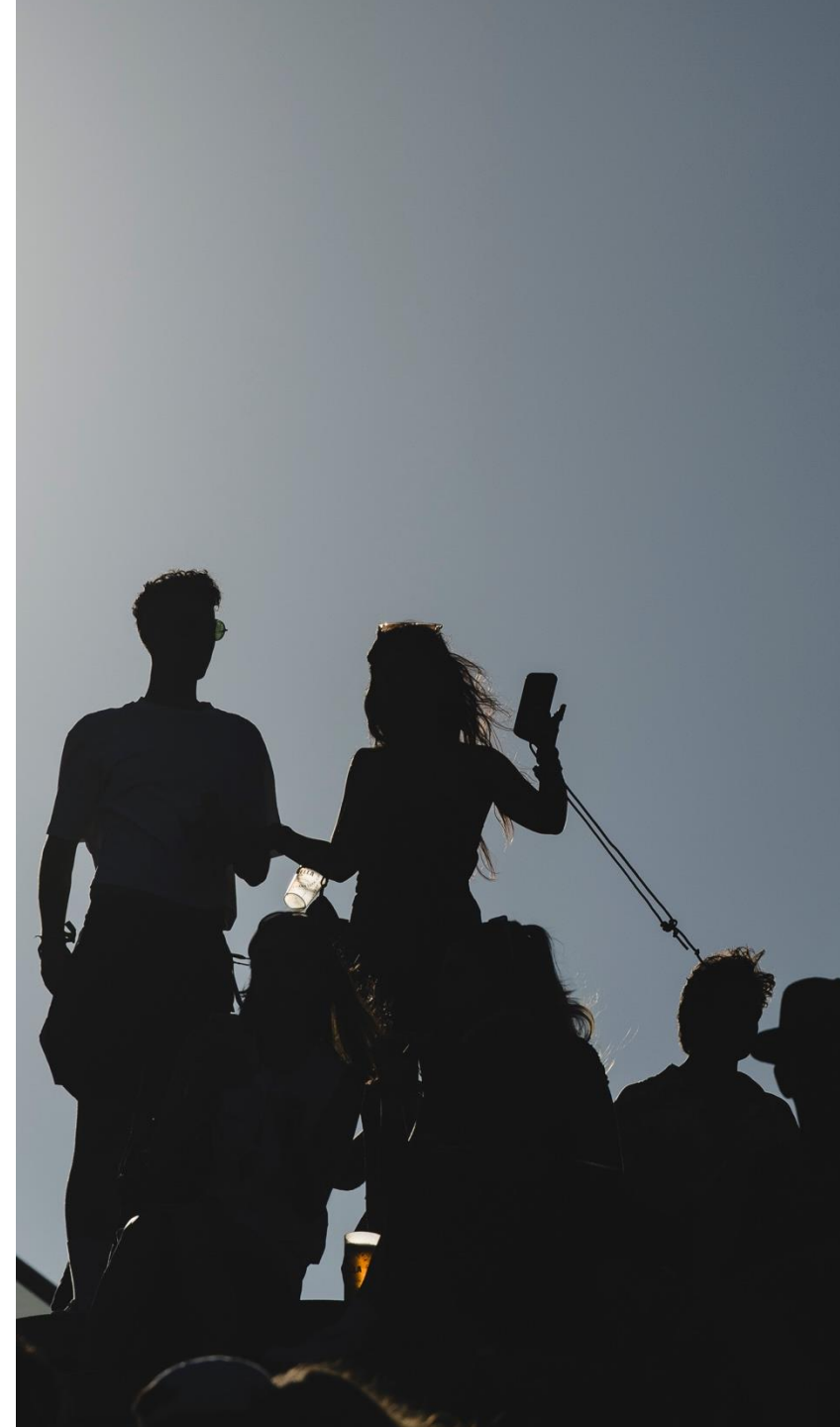
A photograph of a festival scene with people and recycling bins. A semi-transparent grey box is overlaid in the center, containing the title and subtitle. The background shows people walking, some wearing blue t-shirts, and blue recycling bins with a white cup icon and the text 'RETORN ENVÀS' and 'CRUÏLLA SOSTENIBLE'.

Gestió d'envasos reutilitzables

Experiència del Festival Cruïlla

Circularitat al Festival Cruïlla

- La cultura és una eina de transformació social i ambiental.
- Els grans festivals són ciutats efímeres que serveixen per a fer proves.
- Apostem per un model d'esdeveniment circular, responsable i regeneratiu.





Model de circularitat vs model de negoci

- Implementació d'un model de negoci sostenible.
- Complim amb la llei - **Reial Decret 1055/2022, de 27 de desembre.**
- Amb la gestió d'envasos, el nostre objectiu és la sostenibilitat no el rèdit econòmic

Operativa

- **Gots**

- Fiança de 2 €.
- Gots sense identificació temporal.
- Punts de retorn mòbils i fixes.
- Els patrocinadors cedeixen els gots.
- El festival assumeix el cost de rentat.
- El festival assumeix el cost de producció dels gots no retornats.

- **Gastronomia**

- Fiança de 2 €.
- Unificació de models utilitzats
- Punts de retorn mòbils i fixes.
- Els restaurants i el festival comparteixen el cost de lloguer.
- El festival assumeix el cost de rentat.
- El festival assumeix el cost de producció dels gots no retornats.



Avantatges

- Es redueix la generació de residus.
- Es minimitza la brutícia de l'espai.
- Es redueix l'impacte mediambiental del festival.



Dificultats

- Alt número de referències de gots.
- Moments pic de retorn.
- Poc costum amb els envasos de gastronomia reutilitzables.
 - A nivell de públic, promotors i restaurants
- Volum molt gran d'envasos a gestionar



Gastronomia

- 71,20 % dels àpats del festival s'han servit amb vaixella reutilitzable.
- 90% d'ús de vaixella reutilitzable als càterings interns
- Retorn del 88,98% de la vaixella amb dipòsit.
- Estalvi total de residus d'un sol ús de 446 kg.



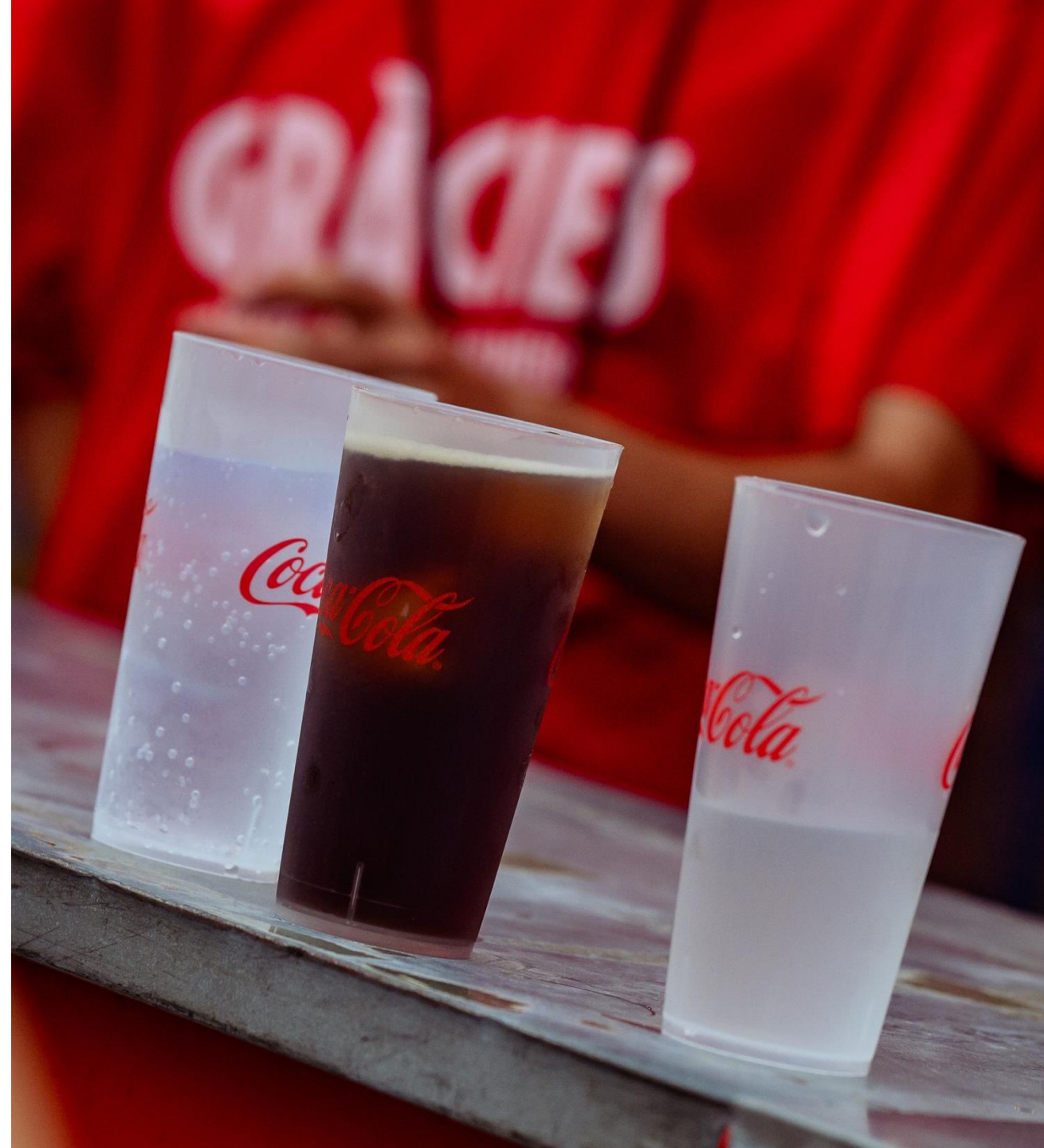


Gastronomia

- Dificultat de control d'stock.
- La reutilització no passa al propi festival.
- Dificultat amb determinats aliments.
- Taxa de retorn variable segons les referències

Gots i barres

- Taxa de reus RFR del 74%
- Retorn del 70% dels gots amb dipòsit.
- S'ha evitat aproximadament 1,5 tones de plàstic d'un sol ús





Gots i barres

- Dificultat de previsió d'stock.
- Al % de gots no utilitzats.
- La reutilització passa al propi festival.
- Millores a espais de treball.

Resultats

• Gots

- 282.924 gots enviats al festival
 - 116.673 rentats
 - 133.884 gots no utilitzats
 - 34.412 gots no retornats

- Retorn del 87,84%
 - Els gots amb dipòsit han tingut un retorn del 70%.
- Reducció en 150.000 gots respecte sistema d'un sol ús

• Envasos gastronomia

- 49.462 envasos enviats al festival
 - 36.972 rentats
 - 10.077 no utilitzats
 - 5.452 no retornats

- Retorn del 88,98% dels envasos amb dipòsit.
- Estalvi de 37.000 envasos d'un sol ús.



Objectius 2026

- Implementar els envasos reutilitzables al 90% en l'àmbit de gastronomia.
- Incrementar el percentatge de retorn d'envasos fins al 90%.
- Incentivar la participació de tots els agents implicats en el festival en aquesta iniciativa.



Objectius 2026

- Millorar la gestió i el control dels envasos gastronòmics
- Ajustar comandes per evitar producció i distribució innecessària.
- Reduir tipologies de gotes.
- Millorar la recollida de dades.



MOLTES GRÀCIES
CRUÏLLA

