



GOURMET BAG PROJECT 2.0



CASE STUDY – BE INSPIRED

Este concepto español surgió para proporcionar a la población una herramienta para luchar contra el desperdicio de alimentos. En los restaurantes se ponen a disposición de los comensales unos recipientes ecológicos llamados "Bolsas Gourmet" para que se lleven la comida que no puedan consumir. La idea es concienciar a los consumidores del despilfarro de alimentos y de que las porciones no deseadas no son sólo basura que hay que tirar, al tiempo que se utiliza un enfoque ecológico para ello.

Las "Bolsas Gourmet" están fabricadas con papel reciclado y pueden introducirse en hornos microondas. Son totalmente compostables y, cuando ya no se necesitan, pueden depositarse en el contenedor de reciclaje de residuos orgánicos, cerrando así el círculo económico.

VISITA [“Gourmet Bag” 2.0: jatetxeetako elikagaien xahutzea saihesteko soluzio ekologikoa - Artikulua - Gipuzkoa ETORKIZUNA ORAIN](#)

Lea la historia completa [43-Gourmet-Bag-Project.pdf \(foodinnovation.how\)](#)