



Lanjarón presenta un ambicioso proyecto de sostenibilidad centrado en su compromiso con el medio ambiente

- La iniciativa comienza con el lanzamiento de su nueva botella 1,25L., formada por un 50% de PET reciclado (r-PET) y 100% reciclable.
- Lanjarón está trabajando para que hasta un 25% de los beneficios obtenidos vayan destinados a una causa medioambiental.
- En el evento de presentación la marca de agua mineral natural ha contado con la presencia del gerente de Empresas y Ecodiseño de Ecoembes, Jorge Serrano; el responsable de Innovación de Inedit, Raúl García; y el prestigioso cocinero Eneko Atxa.



Madrid, 27 de abril de 2017. El Jardín Botánico de Madrid ha acogido hoy la presentación del nuevo proyecto de Lanjarón, un plan de sostenibilidad centrado en el compromiso con el medio ambiente de la marca de agua mineral natural. El primer paso de esta iniciativa ha sido el lanzamiento de la nueva botella de 1,25L., que se incorpora al portfolio de la compañía con su icónico color rojo y valores verdes. Esta nueva botella está formada por un 50% de PET reciclado (r-PET) y es 100% reciclable. Además, Lanjarón está trabajando en un proyecto para que hasta un 25% de los beneficios obtenidos vayan destinados a una causa medioambiental.

Toda la gama de Lanjarón cuenta con al menos un 15% de r-PET en su envase, pero con esta incorporación se ha dado un paso al frente en materia de sostenibilidad y la intención de la marca es alcanzar el 100% de PET reciclado (r-PET) en el formato 1,25L. en 2018. Como punta de lanza de su plan sostenible, en la nueva botella se han implicado prácticamente todos sus departamentos, desde los equipos de I+D y sostenibilidad hasta la dirección general.

El encargado de desvelar la nueva botella ha sido Christian Stammkoetter, director general de Aguas Danone, quien ha asegurado que *“con este lanzamiento queremos liderar el cambio de paradigma que estamos viviendo como sociedad en la categoría. Hoy por hoy la sostenibilidad forma parte de nuestro estilo de vida y con nuestra nueva botella buscamos también demostrar que el reciclaje no está reñido con la calidad y la estética”*.

El evento ha tenido como eje central una mesa redonda sobre gestión sostenible y empresas en la que han participado Jorge Serrano, gerente de Empresas y Ecodiseño de Ecoembes, la organización que promueve la sostenibilidad a través del reciclaje de envases domésticos en España; Raúl García, responsable de Innovación de Inedit; y el

Para más información (Tinkle):

Lorena Corfas | lorfas@tinkle.es | 630 043 239
Eduardo Martín | emartin@tinkle.es | 600 462 728
Claudia Farré | CFarre@tinkle.es | 93 445 09 87



prestigioso chef tres estrellas Michelin Eneko Atxa, responsable del Restaurante Azurmendi, además del propio Christian Stammkoetter.

Stammkoetter ha dejado claro que *“todo los pasos al frente que damos en materia de sostenibilidad en la compañía se lo debemos agradecer también a los socios de alto nivel con los que colaboramos”*. Sobre el escenario ha estado Jorge Serrano, de Ecoembes, quien destacó *“la dilatada trayectoria de colaboración entre Danone y nosotros, con el fin de contribuir al reciclaje de productos tan innovadores como esta botella. La utilización de material reciclado en su fabricación es un logro técnico que nos permite entre otras cosas fomentar la economía circular”*.

Por su parte, Raúl García de Inèdit, ha corroborado que en materia de sostenibilidad el ecodiseño es imprescindible. *“En la actualidad los consumidores están cada vez más concienciados con el medio ambiente, pero el producto que consumen también debe cumplir las necesidades que buscan satisfacer”*, declaró.

En cuanto a Atxa, ha destacado el orgullo que supuso para ellos ser nombrados en 2014 el Restaurante más Sostenible del Mundo, un galardón recibido por la aplicación de sistemas basados en la sostenibilidad que marcan el funcionamiento del restaurante. *“El arraigo con nuestra tierra, que es la que nos permite disfrutar de magníficos productos con los que confeccionar nuestros platos, nos obliga a cuidar la naturaleza como se merece.”*



De izquierda a derecha; Laia Mas, Directora de Public Affairs de Danone; Christian Stammkoetter, Director General de Aguas Danone; Jorge Serrano, Gerente de Empresas y Ecodiseño de Ecoembes; Raúl García, responsable de Innovación de Inèdit; y el chef Eneko Atxa, durante la mesa redonda

El compromiso con el origen que explicó el chef vizcaíno es otro de los principales valores de la marca de agua mineral natural Lanjarón, cuya agua se origina en las cumbres del Parque Natural y Nacional de Sierra Nevada, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1986. Sobre los planes globales a nivel de compañía ha hablado Laia Mas, directora de Public Affairs de Danone y encargada de moderar el acto. *“Nuestra estructura se basa en 4 divisiones que tienen como misión aportar salud a través de los alimentos al mayor número de personas, siempre con un gran compromiso con la sostenibilidad de más de 40 años de historia”*, ha explicado.

Para más información (Tinkle):

Lorena Corfas | lorfas@tinkle.es | 630 043 239
Eduardo Martín | emartin@tinkle.es | 600 462 728
Claudia Farré | CFarre@tinkle.es | 93 445 09 87



El evento se ha cerrado con un showcooking a cargo de Eneko Atxa, que sorprendió a los asistentes con una serie de platos inspirados en la sostenibilidad que luego pudieron degustar para poner fin a una cita que marca el inicio de una nueva etapa en materia de medio ambiente para Lanjarón. Para más información sobre la nueva botella y los compromisos de la marca, visita www.lanjaron.com

Imágenes del evento: [enlace](#)

Sobre Aguas Danone

Aguas Danone, compañía líder del mercado español en agua mineral natural, forma parte de la división de aguas de la compañía Danone y cuenta con una trayectoria de más de 63 años en el sector del agua mineral natural envasada. Sus marcas son especialistas en agua mineral natural y bebidas refrescantes a base de agua mineral natural. Aguas Danone cuenta con cuatro plantas envasadoras de agua mineral natural en la península: Sant Hilari Sacalm y Amer en Girona, Sigüenza en Guadalajara y Lanjarón en Granada. Envasa y comercializa las marcas Font Vella y Lanjarón, las variedades con gas Fonter y Fonteforte y las bebidas refrescantes a base de agua mineral natural Font Vella Sensación, Font Vella Levité y Font Vella Té.

Sobre Ecoembes

Ecoembes (www.ecoembes.com) es la entidad sin ánimo de lucro que gestiona la recuperación y el reciclaje de los envases de plástico, las latas y los briks (contenedor amarillo) y los envases de cartón y papel (contenedor azul) en toda España. En 2016, se reciclaron más de 1,3 millones de toneladas de envases ligeros y envases de papel y cartón en todo el territorio nacional, alcanzando una tasa de reciclado de 76%. Gracias a este porcentaje, se obtuvieron numerosos beneficios ambientales, como evitar la emisión de 1 millones de toneladas de CO2 a la atmósfera o ahorrar **7 millones de MWh**, es decir, el equivalente al consumo eléctrico anual de más de **700.000 hogares españoles**. Asimismo, se ahorraron **20,1 millones de metros cúbicos de agua**.

Para más información (Tinkle):

Lorena Corfas | lorfas@tinkle.es | 630 043 239
Eduardo Martín | emartin@tinkle.es | 600 462 728
Claudia Farré | CFarre@tinkle.es | 93 445 09 87