



Nace kafEKOak, la campaña que convierte los residuos del café de las sociedades gastronómicas en materias primas

· **kafEKOak**, campaña pionera de economía circular, inicia su andadura en San Sebastián con el objetivo de recoger selectivamente y dar una segunda vida a los residuos relacionados con el consumo del café.

· Participan en la iniciativa el Ayuntamiento de Donostia / San Sebastián, Fundación Cristina Enea, KAFEAeco y Rural Kutxa. La campaña se llevará a cabo en las sociedades recreativas y gastronómicas de la ciudad.

Donostia / San Sebastián, 11 de mayo de 2022.- La participación de la ciudadanía será una de las claves de la iniciativa **kafEKOak** del Ayuntamiento de San Sebastián. La campaña persigue crear una dinámica de economía circular, donde todos los residuos relacionados con el consumo del café (marro de café, cápsulas, bolsas, sacos, etc.) se redirijan a una planta de reciclaje, en lugar de a los cubos de residuo. Y, además, pretende hacerlo a través de la participación social y la sensibilización ambiental.

Para lograrlo, contará con las sociedades gastronómicas y recreativas de la ciudad como aliadas. *“Esta iniciativa incide en la necesaria reducción de residuos en el quehacer cotidiano de la ciudadanía. No todo debe acabar en el cubo de la basura ya que en muchas ocasiones tenemos la oportunidad de valorizar y reciclar diversos residuos, como es el caso del café y los materiales que le acompañan en su comercialización y que con el tratamiento adecuado pueden disponer de una segunda vida, una nueva utilidad”*, ha manifestado la Concejala de Ecología del Ayuntamiento de San Sebastián, Marisol Garmendia.

El tratamiento de todos los residuos recogidos se llevará a cabo en las instalaciones que la empresa KAFEAeco dispone en la localidad guipuzcoana de Aduna. Allí, tanto los restos orgánicos de café como el plástico y aluminio de las cápsulas, serán tratados para generar nuevos productos y elementos reciclados, como cubos de reciclaje, mesas, mobiliario urbano... e incluso kits de autocultivo de setas. *“Gracias al tratamiento que se les realizará a los residuos recogidos, pasarán de ser residuos a convertirse en materia prima y elaboraremos con ellos elementos como macetas, kits de cultivo de semillas y setas, botes domésticos, bandejas o contenedores”* ha explicado Iñaki Muro, Director Comercial de la empresa KAFEAeco, quien ha añadido que *“nuestro ocio no debe terminar en un contenedor como un residuo, si no que debemos revalorizarlo y darle una segunda vida útil, ya que el cuidado de nuestra sociedad es el cuidado del entorno al que pertenecemos”*.

El objetivo de fomentar dinámicas de economía circular con el que nace **kafEKOak**, se llevará a cabo a través de actuaciones didácticas de concienciación con las personas

Mandasko Dukearen pasealekua, 66 20012 Donostia / San Sebastián | Tel: + 34 943 453 526 | cristinaenea@donostia.eus | www.cristinaenea.eus

Patronoak | Patronos:



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro

Babesle iraunkorra | Colaborador permanente:





usuarias de las sociedades gastronómicas y recreativas que se adhieran a la campaña, las cuales han sido diseñadas y conceptualizadas por Fundación Cristina Enea.

“Además de los recipientes para depositar los residuos relacionados con el café y su recogida gratuita, en las sociedades se colocarán carteles explicativos sobre las fases del proceso de separación, reciclaje y puesta en valor de los residuos derivados del café” ha señalado Marisol Garmendia. De igual manera, se utilizarán las redes sociales de la propia sociedad para difundir un video explicativo en el que se explica el proceso completo de economía circular y su resultado final.

Ya se ha realizado un primer contacto con las sociedades donostiaras. No obstante, todas aquellas sociedades que quieran participar podrán hacerlo de manera gratuita llamando al **943453526** o escribiendo a **cristinaenea@donostia.eus**.

Además, la campaña prevé visitas guiadas a la propia planta de reciclaje de KAFEAeco, donde las personas que participen podrán observar el proceso íntegro al que se somete a los residuos derivados del café y los resultados de dichos procesos. Al final del recorrido, habrá un espacio para resolver las dudas que hayan podido surgir y se ofrecerá un café, naturalmente de cultivo ecológico y comercio justo.

La iniciativa, que en una primera fase se desarrollará durante 2022, cuenta con el apoyo decidido de Rural Kutxa, entidad financiera que apuesta por favorecer el desarrollo de actividades de sensibilización y concienciación social así como el impulso de la economía circular. En palabras de Iñigo Calafell, Responsable de Instituciones de Rural Kutxa en Gipuzkoa *“a través de este proyecto que, se enmarca en el eje de Medioambiente y Desarrollo Local de nuestra acción social, queremos concienciar a la ciudadanía de la posibilidad de contribuir a la economía circular, mediante sencillas acciones cotidianas. Todo ello, con las sociedades gastronómicas como protagonistas, que demuestran ser un agente social relevante y vertebrador de nuestra ciudad”*.