[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Murcia el 17/09/2020

# [Juver Alimentación innova en sus envases minibrik, convirtiéndolos en los más sostenibles del mercado](http://www.notasdeprensa.es)

## La empresa productora de zumos se convierte en la única del mercado que elimina el plástico de todos sus formatos minibrik y los agrupará con cartón. Con este cambio alcanza una reducción de más de 50 toneladas de plástico al año

Juver Alimentación, empresa líder en el sector de los zumos, ha realizado una inversión superior a los 2 millones de € para sustituir en todos sus formatos minibrik el plástico de retractilar por cartón. Esta medida supondrá eliminar anualmente más de 50 toneladas de plástico y se enmarca dentro de la concienciación de Juver por el respeto del medio ambiente y su clara determinación de trabajar para ser cada día más sostenible, concentrando todos sus esfuerzos en reducir su impacto ambiental a través de numerosas medidas puestas en marcha en los últimos meses, y con la mirada puesta en futuras acciones para seguir mejorando. El envase de cartón supone un beneficio medio ambiental para la sociedad, ya que proviene de fuentes renovables (que se pueden reabastecer naturalmente), genera menos emisiones de CO2 que el plástico y tiene un porcentaje de reciclabilidad mucho mayor. Esta iniciativa ha sido apoyada financieramente por el Centro para el Desarrollo Técnico Industrial (CDTI), al tratarse de un proyecto de I+D+i claramente enfocado a la sosteniblidad y mejora del medio ambiente. Estos nuevos envases, están a disposición de los consumidores en las principales cadenas de distribución desde primeros de septiembre, lo que refuerza el compromiso de Juver Alimentación con sus clientes y con los consumidores que demandan productos más respetuosos con el medio ambiente. Según Ricardo Moreno, director de I+D+i de Juver Alimentación: “Este lanzamiento se enmarca dentro de las iniciativas que hemos puesto en marcha en los últimos meses, como es la incorporación de plásticos de origen vegetal, en concreto caña de azúcar para los tapones, la obtención de la certificación de Huella de Carbono para nuestros productos y el consumo de electricidad 100% procedente de fuentes de energía renovables”. Juver Alimentación demuestra una vez más su capacidad de integrar en su estrategia empresarial oportunidades de minimización de riesgos medioambientales, creando valor añadido a medio/largo plazo. Un valor cada vez más demandado y apreciado por el consumidor que en estos momentos busca marcas y productos alineados con sus valores. En este sentido, cabe señalar que Juver Alimentación está certificada por la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) como una compañía medioambientalmente responsable con el Certificado de Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001; y cuenta además con el certificado de EMAS, “Eco-Management and Audit Scheme”; una herramienta de gestión ambiental que emana de la normativa voluntaria de la Unión Europea, que reconoce a aquellas organizaciones que han implantado un Sistema de Gestión Medioambiental y han adquirido un compromiso de mejora continua, verificado mediante auditorías independientes. Para más información: Noemí Rodríguez – nrodriguez@agrifood.es Sobre Juver AlimentaciónJuver Alimentación es una empresa creada hace más de 50 años en Murcia, dedicada a la elaboración y comercialización de zumos de frutas, que busca cuidar a sus clientes y consumidores a través de sus productos naturales y saludables, al mismo tiempo preocupándose de que sean sostenibles y con la mayor seguridad y calidad alimentaria. Cuenta con más de 350 empleados y en 2019 tuvo una facturación de más de 135 millones de euros gracias a ser líder en Zumos y Néctares en Ambiente en España y comercializar sus productos en más de 80 países con presencia en todos los continentes.

**Datos de contacto:**

Noemí Rodríguez Torres

692666256

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/juver-alimentacion-innova-en-sus-envases](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Murcia Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)