

LIFE+ Zero Cabin Waste

Tackling international airline catering waste by demonstrating integral and safe recollection, separation & treatment















- 1. Zero Cabin Waste
- 2. Socios del proyecto
- 3. Objetivos y resultados
- 4. Acciones
 - a. Acciones preparatorias
 - b. Acciones de implementación
 - c. Monitorización del impacto de las acciones del proyecto
 - d. Comunicación y acciones de difusión
- 5. Estado del proyecto



1. Zero Cabin Waste







2. Socios del proyecto





Líder del Proyecto. Aerolínea más grande de España



Organización sin ánimo de lucro encargada de coordinar el reciclaje de envases domésticos en España



Proveedor global líder de servicios de catering y aprovisionamiento de líneas aéreas



La Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático de ESCI - UPF



Referente mundial en la provisión eficiente de servicios urbanos, la operación, mantenimiento y gestión de instalaciones

3. Objetivos y Resultados



OBJETIVOS

- 1.Demostrar que con buenas prácticas de gestión se puede mejorar el sistema actual, facilitando la recuperación y reciclado de los residuos generados en el avión
- 2. Demostrar que los residuos de Cat. 1, pueden tratarse de una manera más respetuosa con el medio ambiente, ya que actualmente, por la normativa europea para SANDACH, el destino de estos residuos, procedentes de países no comunitarios, es el vertedero o la incineración.
- **3. Disminuir la huella de carbono asociada** a la actual generación y tratamiento de los residuos generados en cabina.
- **4. Establecer las bases de replicación** mediante protocolos estándar

RESULTADOS

Recuperar el 80% de los residuos generados en los vuelos, reciclando 4.500 t/año

> Reducir el 5% de los residuos generados mediante medidas de minimización

Reducir las emisiones de GEI, estimándose en 4.340t

> CO2/año (equivalente 340 vuelos MAD – BCN)

3. Objetivos y Resultados



Categoría 1

- Vuelos procedentes de países externos a la UE.
- Regulado por el Reglamento Europeo 1069/2009.
- Potencialmente peligroso para la salud humana y animal.
- Debe gestionarse en un vertedero autorizado.

Categoría 3

- Vuelos procedentes de países de la UE.
- Puede ser gestionado como RSU.





A. PREPARATORIAS

B.IMPLEMENTACIÓN

C. MONITORIZACIÓN DEL IMPACTO

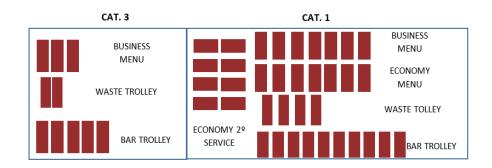
D. COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN



A. Acciones Preparatorias

1. Inventario de las fracciones de residuos por tipo de vuelo

- Definir los flujos de residuos de cabina



Residuo Cat. 1 – Vuelos internacionales

Residuo Cat. 3 – Vuelos europeos y nacionales (EEE)

- Caracterización* de los **residuos de cabina generados en 165 vuelos** de Iberia



Comida consumida – NRT

Turista – 2º servicio – NRT

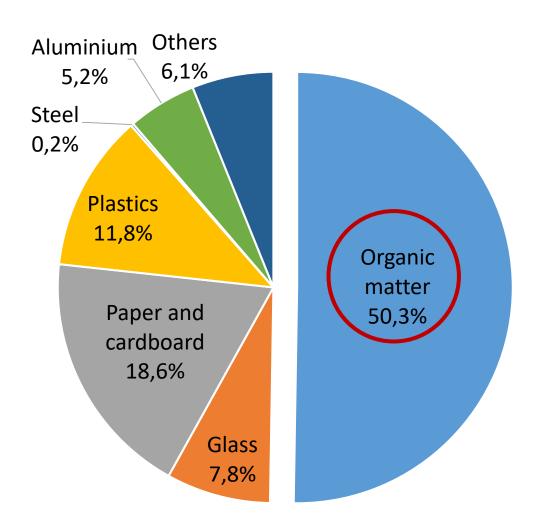
Residuos-EZE



A. Acciones Preparatorias

1. Inventario de las fracciones de residuos por tipo de vuelo







A. Acciones Preparatorias

1. Inventario de las fracciones de residuos por tipo de vuelo

2. Análisis de menús

- Detectar componentes no sostenibles en los menús
- Diseñar nuevos menús más sostenibles (ACV) y basados en "las 3R de la ecología"

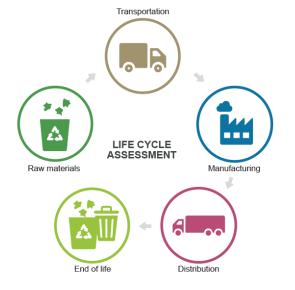




Tabla 3. Alimentos y sus emisiones de CO₂eq por kg producido y kcal que aporta

Alimentos	kg CO₂eq/kg	Kcal/kg	kg CO₂eq/Kcal
Ternera	22,88	1720	1,33E-02
Cordero	17,63	2940	6,00E-03
Mantequilla	11,52	7170	1,61E-03
Queso	8,86	4020	2,20E-03
Cerdo	5,77	2420	2,38E-03
Salmón	3,49	2080	1,68E-03
Huevos	3,39	1550	2,19E-03
Atún	2,95	1300	2,27E-03
Pollo	2,8	2390	1,17E-03
Arroz	2,55	1300	1,96E-03
Yogur	1,43	590	2,42E-03
Leche	1,32	420	3,14E-03
Lentejas	1,03	1160	8,88E-04
Plátano	0,72	890	8,09E-04
Pasta	0,65	1310	4,96E-04
Fresa	0,65	330	1,97E-03
Cereales	0,53	3780	1,40E-04
Verduras	0,47	650	7,23E-04
Manzana	0,36	520	6,92E-04
Cebolla	0,18	400	4,50E-04

Fuente: (Clune et al. 2017)

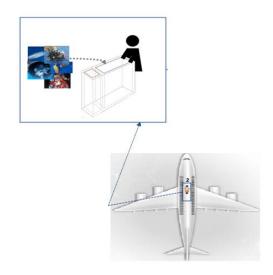
LIFE+ Zero Cabin Waste lca.rollandinc.com pinterest.es 10



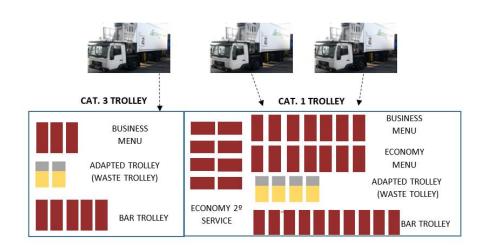
A. Acciones Preparatorias

- 1. Inventario de las fracciones de residuos por tipo de vuelo
- 2. Análisis de menús
- 3. Diseño del nuevo protocolo y adaptación de los trolley

Nuevo protocolo para las tripulaciones de Iberia



Nuevo protocolo para el staff de GateGourmet





B. Acciones de Implementación

1. Formación tripulaciones de Iberia y el personal de catering de Gate Gourmet.



Formación tripulaciones IB



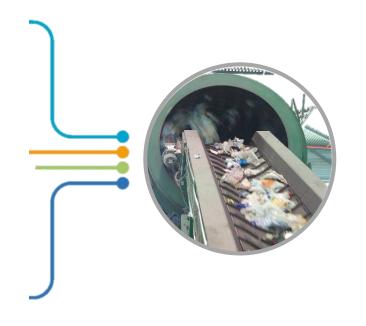
Formación empleados GateGourmet



B. Acciones de Implementación

1. Formación tripulaciones de Iberia y el personal de catering de Gate Gourmet.

MATERIAL	DESTINO FINAL		
Acero	Fundición		
Aluminio	Fundición		
Papel Cartón	Fábrica Papelera		
СВА	Fábrica Papelera		
PET	Escama limpia		
PEAD	Granza		
Madera	Astilla		
Otros Plásticos	Escama/aglomerado /granza		
Film	Escama o granza		





B. Acciones de Implementación

1. Formación tripulaciones de Iberia y el personal de catering de Gate Gourmet.





B. Acciones de Implementación

1. Formación tripulaciones de Iberia y el personal de catering de Gate Gourmet.

40 botellas de PET = forro polar

8 cajas de cereales = libro



80 latas de refresco = llanta bicicleta

6 briks = caja de zapatos

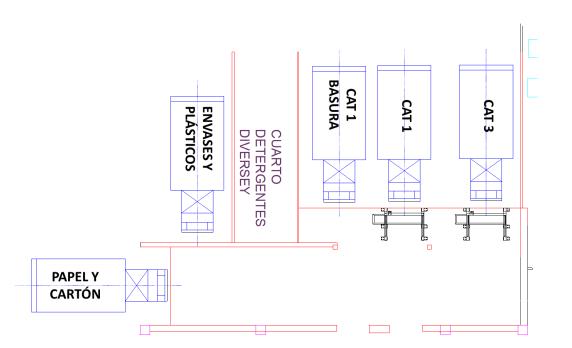




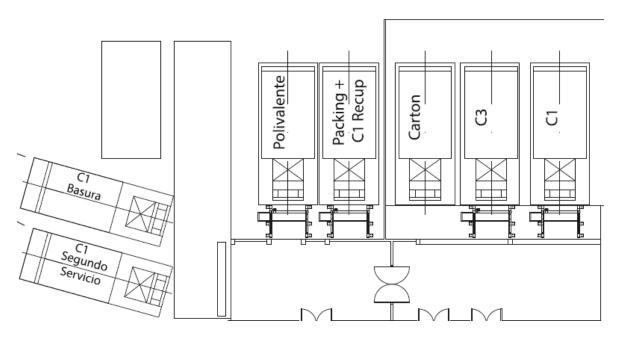
B. Acciones de Implementación

- 1. Formación tripulaciones de Iberia y resto del personal implicado
- 2. Implementación de ajustes a los equipos e instalaciones

SITUACIÓN INICIAL



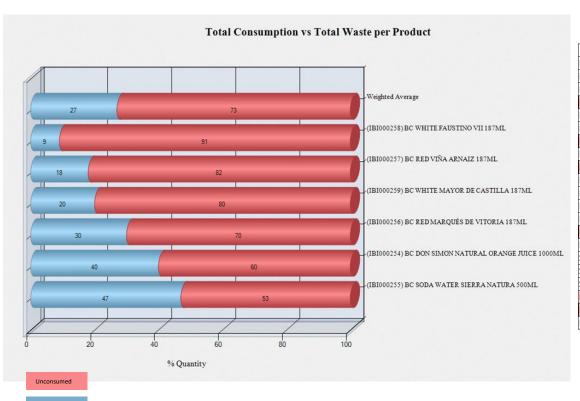
SITUACIÓN ACTUAL





B. Acciones de Implementación

- 1. Formación tripulaciones de Iberia y resto del personal implicado
- 2. Implementación de ajustes a los equipos e instalaciones



		STOCK OUT		STOCK OUT	
		2% MAX	5% MAX	2% MAX	5 % MAX
Description	Avg. Load	Proposed reduction		% Reduction	
BC SODA WATER SIERRA NATURA 500ML	12	2	3	17%	25%
BC RED MARQUÉS DE VITORIA 187ML	18	3	5	17%	28%
BC RED VIÑA ARNAIZ 187ML	18	7	9	39%	50%
BC WHITE FAUSTINO VII 187ML	9	5	6	56%	67%
BC WHITE MAYOR DE CASTILLA 187ML	9	3	4	33%	44%
BE MAHOU 5 ESTRELLAS 250ML	60	21	25	35%	42%
BE MAHOU SIN 250ML	20	14	15	70%	75%
BE DON SIMON PINEAPPLE JUICE 1000ML	9	0	1	0%	11%
BE DON SIMON TOMATO JUICE 1000ML	14	8	9	57%	64%
BE COCA COLA 250ML	150	42	47	28%	31%
BE COCA COLA LIGHT 250ML	75	32	36	43%	48%
BE COCA COLA ZERO 250ML	75	29	33	39%	44%
BE FANTA LEMON 250ML	50	13	15	26%	30%
BE NORDIC MIST 250ML	30	15	17	50%	57%
EC DON SIMON ORANGE JUICE 1000ML	13	1	1	8%	8%
ST COFFEE CREAMER 13.6ML	48	4	8	8%	17%
ST COFFEE SACHET 24G	6	2	2	33%	33%
ST COFFEE SACHET 78G	22	2	3	9%	14%
BE JAUME SERRA 200ML IBE	22	9	11	41%	50%
EC RED SEÑORIO DE LOS LLANOS 187 ML IBE	120	65	70	54%	58%
EC WHITE SEÑORIO DE LOS LLANOS 187 ML IBE	20	4	5	20%	25%



B. Acciones de Implementación

- 1. Formación tripulaciones de Iberia y resto del personal implicado
- 2. Implementación de ajustes a los equipos e instalaciones
- 3. Implementación del protocolo de recogida y separación





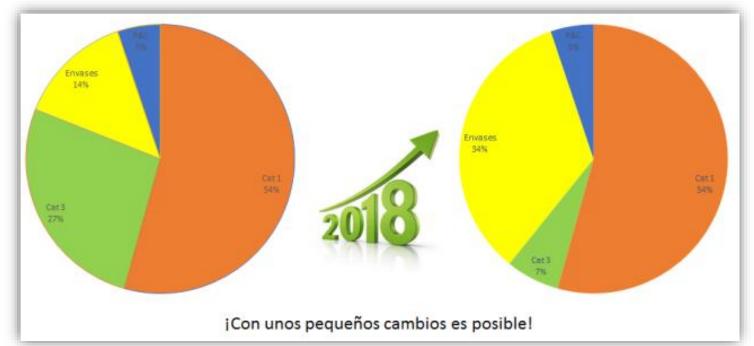




B. Acciones de Implementación

- 1. Formación tripulaciones de Iberia y resto del personal implicado
- 2. Implementación de ajustes a los equipos e instalaciones
- 3. Implementación del protocolo de recogida y separación

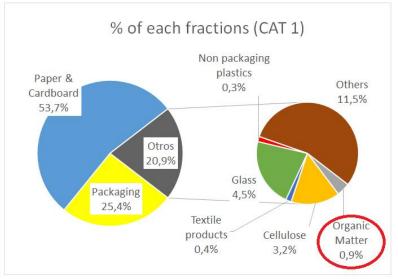
4. Seguimiento del estado de los residuos



- B4. Seguimiento del estado de los residuos

maccial.		
ENYASES MANIPULADOS		
PET		
PEAD Natural		
PEAD Color		
PVC		
Film (Excepto bolsa de un solo uso)		
Film bolsas de un solo uso		
PP		
PS		
Resto de Plásticos		
Acero		
Aluminio		
Brik		
Madera		
MATERIALES SIN MANIPULAR		
Materia orgánica		
Líquido contenido en envase		
Envases		
Envase PET		
Envase PEAD Natural		
Emisse PEAD Color		
Envase Film		
Emisse PP		
Envase PS		
Envase OTROS		
Envase Acero		
Envase Aluminio		
Envase Brik		
Emase Vidrio		
Plástico no envase (cubiertos)		
Celulosas		
Azucar envasada		
Sal/Pimienta envasada		
Leche envasada		
Café envasado		
Toallitas envasada		
Papel/Cartón		









B. Acciones de Implementación

- 1. Formación tripulaciones de Iberia y resto del personal implicado
- 2. Implementación de ajustes a los equipos e instalaciones
- 3. Implementación del protocolo de recogida y separación
- 4. Seguimiento del estado de los residuos
- 5. Tratamiento de los residuos Cat.1

- 1. Esterilización
- 2. Digestión Anaerobia





B. Acciones de Implementación

- 1. Formación tripulaciones de Iberia y resto del personal implicado
- 2. Implementación de ajustes a los equipos e instalaciones
- 3. Implementación del protocolo de recogida y separación
- 4. Seguimiento del estado de los residuos
- 5. Tratamiento de los residuos Cat.1
- 6. Replicación







Iberia Compañía Aérea

Una buena replicación implicaría replicar toda la cadena del residuo, desde que se produce hasta que se termina gestionando

FerrovialGestor de residuos

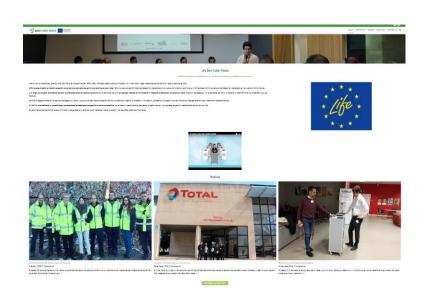
GG Compañía de catering



C. Monitorización del impacto de las acciones del proyecto

- ACV para medir los efectos de las actividades actualmente desarrolladas y compararlas con las futuras.

D. Comunicación y acciones de difusión







Stakeholders & Networking (other similar LIFE Projects)





Social Media

Emisiones y residuos evitados



Prevención 2019

530.37 toneladas de residuos (comida, prensa, envases...)

284 t CO2 gestión de residuos





807 t CO2 emisiones en vuelo

5. Estado del proyecto



- Actualmente, en todos los vuelos nacionales operan los trolleys bicompartimentados (B3)
- Gate Gourmet adaptación de sus instalaciones para dar acogida a nuevos compactadores
- Ferrovial adaptación de sus instalaciones para tratar
- Recopilación información para indicadores desarrollo del proyecto ESCI
- Soporte técnico y supervisión por parte de Ecoembes
- Presentación del proyecto a grupos de interés (Conferencia Final de Proyecto, 16.01.20)
- Reuniones con DG SANTÉ para plantear una alternativa de gestión para Cat.1.





¡Gracias! www.cabinwaste.eu

