Publicado en Bilbao el 11/06/2020

# [Inoxibar inicia la campaña de recogida y reciclaje de sartenes](http://www.notasdeprensa.es)

## Pretende incentivar la actividad comercial en la reapertura de los establecimientos

 Inoxibar ya tiene en marcha su campaña anual de recogida y reciclaje de sartenes. La firma decidió arrancar la campaña el 15 de mayo con la incipiente reapertura de las tiendas de ferretería y menaje, concibiéndola como un incentivo más para dinamizar la actividad comercial. La pretensión es sumar una amplia red de establecimientos colaboradores como puntos de recogida. Con esta iniciativa creada el pasado año, Inoxibar busca reciclar el mayor número de sartenes y reducir estos residuos en los vertederos con todo el perjuicio que supone para el medio ambiente. Y así, cerrar el ciclo de vida del producto desde la fabricación hasta el tratamiento y reutilización de las materias primas de las que se compone. Para Aitor Marcaide, responsable de Inoxibar, “la campaña une en una misma iniciativa nuestro compromiso con la sostenibilidad y con el establecimiento tradicional” y después de los buenos resultados de la primera edición, “las expectativas son una amplia participación”. La campaña persigue concienciar y motivar al público para reciclar sus sartenes usadas dejándolas en un punto de recogida cercano y premiándoles con un descuento para sustituirlas por nuevas, si lo necesitan. Inoxibar ha equipado a esta red de establecimientos con contenedores de cartón donde depositar las sartenes, así como material informativo y divulgativo para darle el máximo de difusión a la propuesta. La recogida se realizará a lo largo de cuatro meses hasta el 15 de septiembre. Una vez finalice el plazo, Inoxibar se encargará de que todos los contenedores de sartenes usadas lleguen a Recuperaciones Álvarez, la planta de reciclaje donde se tratarán los diferentes residuos para su reutilización. En esta planta separarán los distintos componentes de las sartenes para tratarlos convenientemente dependiendo del material de que se trate. Los mangos -generalmente de materiales plásticos-, se procesan según sea su naturaleza y las bases – generalmente metálicas, de aluminio o acero- se fundirán para su reutilización en otros procesos y productos industriales. Para hacer esto posible, hay que llevar las sartenes usadas a un punto limpio autorizado en el municipio y con esta campaña Inoxibar lo facilita dando la posibilidad de llevarla también a la ferretería o establecimiento colaborador más cercano. Hasta el momento, la iniciativa ha conseguido atraer a más de 40 nuevos establecimientos que no habían participado en la pasada edición, por lo que las previsiones son de superar las anteriores cifras. El pasado año Inoxibar sumó a su campaña de reciclaje más de 80 establecimientos de toda España, contando con puntos de recogida en la inmensa mayoría de comunidades autónomas y provincias. Gracias a su trabajo conjunto, miles de personas conocieron los residuos que producen las sartenes viejas, los daños que implican los materiales de baja calidad y/o poco salubres y pudieron dar una salida a sus sartenes usadas para ser recicladas. Esta red logró mover en su actividad más de 15.000 sartenes y consiguió reciclar más de 8.000 unidades. La iniciativa generó también interesantes sinergias para los establecimientos participantes. “El compromiso por la sostenibilidad es siempre un valor añadido, y todos los establecimientos que participaron creen que su actividad fue valorada muy positivamente por sus clientes. Además, la mayoría afirman que la campaña contribuyó al negocio, generando nuevas ventas gracias al incentivo del descuento”, comenta Marcaide. Para alcanzar los mejores resultados, Inoxibar colabora estrechamente con los establecimientos adheridos, enviándoles el material necesario, indicándoles los procedimientos a seguir y realizando el seguimiento de toda la campaña. Fuente: Servicios Periodísticos

**Datos de contacto:**

Servicios Periodísticos

944331652

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/inoxibar-inicia-la-campana-de-recogida-y](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía País Vasco Ecología Restauración Consumo



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