IMAGEN :

# Bonvehí con el Día Mundial del Medio Ambiente

## Bonvehí se une al Día Mundial del Medioambiente 2013 que, bajo el lema Piensa. Aliméntate. Ahorra, pretende dar a conocer el impacto que tienen nuestras decisiones alimentarias y cómo tomarlas 100% informados.

Barcelona, 5 de junio de 2013.- La empresa de preparados alimenticios Bonvehí se suma a la celebración el día 5 de junio del Día Mundial del Medio Ambiente que tiene como lema este año Piensa. Aliméntate. Ahorra.

Se trata una campaña para reducir los desechos y las pérdidas de alimentos, que, según FAO (Food and Agriculture Organization de Naciones Unidas), ascienden anualmente a 1,3 billones de toneladas de comida, cifra que equivale a la producción alimentaria de todo el África Subsahariana. Al mismo tiempo, una de cada siete personas del planeta se va a la cama hambrienta y más de 20.000 niños de menos de 5 años mueren de hambre cada día.

La campaña Piensa. Aliméntate. Ahorra quiere animar a la sociedad a actuar, que sea testigo de cómo ciertas decisiones reducen el volumen de desechos, ahorran dinero y disminuyen el impacto medio ambiental de la producción de alimentos.

Albert Guardia, director adjunto de Bonvehí explica que con Cocina Fácil no se desperdician alimentos, ya que al llevarlos incorporados en la base para cocinar, se usa la cantidad necesaria y exacta, evitando tirar ingredientes sobrantes. De esta manera Bonvehí cuida y ayuda a cuidar el medio ambiente desde la alimentación sana, económica y sencilla.

Además, los productos Bonvehí están pasteurizados, de modo que tienen una durabilidad de 4 meses desde su fecha de envasado y pueden conservarse en el frigorífico. Si al cocinar un día sobra producto, se puede guardar perfectamente en el frigorífico y consumirlo en las 48 horas siguientes o congelarlo de nuevo para poder disfrutarlo en otra ocasión.

Por otro lado, las instalaciones de Bonvehí en San Fruitós del Bages (Barcelona) cumplen todos los requisitos de eficiencia y ahorro energéticos, otra manera que tiene la empresa de cuidar nuestro entorno y el medio ambiente. También se han incorporado las últimas tecnologías para garantizar la trazabilidad y la seguridad alimentaria, facilitando así la conservación y aprovechamiento completo del producto.