

## 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.

---