

2 OCTUBRE 2024

Ontzi

Basque Food Packaging Innovation Hub

ontzi **BASQUE FOOD
PACKAGING**
Innovation Hub



Agenda del día

1.

¿Quiénes
somos?

2.

¿Cómo surge
ontzi?

3.

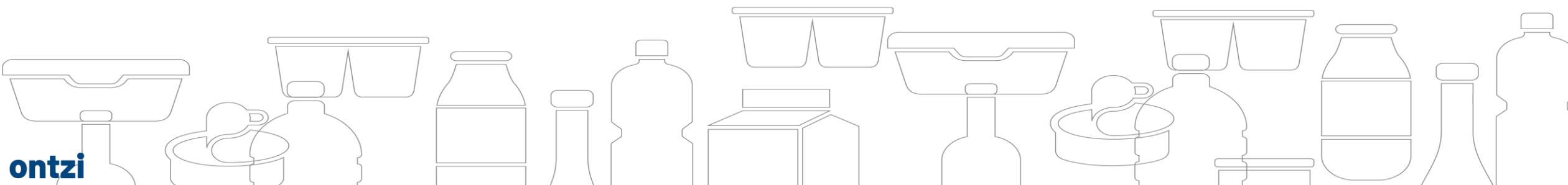
¿Qué es ontzi?

4.

¿Qué se ha
hecho en ontzi?

5.

¿Qué hemos
aprendido en el
proyecto?



¿Quiénes somos?

PIB PER CÁPITA

36,282€

Basque Country
119 EU28=100

Gasto en I+D
sobre PIB

2.08%

Personas
investigadoras

19.274

PIB INDUSTRIAL

23,9%

Basque Country
19.3% EU28

Relación
exportaciones/PIB

32.2%

Índice de
Desarrollo Humano

0,937



A REGION WITH
TAX AUTONOMY

SECTOR
AGROALIMENTARIO

137.480

Empleos

4.400 M€

105

empresas agrupadas
en CLUSTER

Pymes



2,193,199

POBLACIÓN



7,234 km²

SUPERFICIE



4

UNIVERSIDADES



3

PARQUES
TECNOLÓGICOS



>100

AGENTES EN LA RED
VASCA DE CIENCIA,
TECNOLOGÍA E
INNOVACIÓN

¿Quiénes somos?



LEGISLACIÓN Y ESTRATEGIAS EUROPEAS



LEGISLACIÓN Y ESTRATEGIA ESPAÑOLA

PLAN DE ACCIÓN PARA LA ECONOMÍA CIRCULAR 2015

Directiva 2019/904 Reducción del impacto de ciertos productos plásticos

Estrategia Española de Economía Circular

Estrategia de plásticos

Green Deal - Plan de acción para la Economía Circular 2.0 2020

Ley de Residuos y Suelos Contaminados

Directiva 2018/850/CE
Vertido de residuos

Directiva 2018/851/CE
Modifica D2008/98

Directiva 2018/852/CE
Modifica D94/62

Borrador de Reglamento Europeo de Envases

Real Decreto de Envases y Residuos de Envases

¿Cómo surge ontzi?

ontzi **BASQUE FOOD**
PACKAGING
Innovation Hub

una iniciativa pública que nace de las empresas,
compuesta de empresas y para las empresas
alimentarias vascas



¿Cómo surge ontzi?



El Basque Food Cluster y el Grupo SPRI elaboran la **agenda tecnológica para el sector alimentario vasco** junto con la participación de agentes. Además de otros ámbitos de trabajo, los envases sostenibles son un reto priorizado por las empresas.



FACTORES DIRECTORES

Envases sostenibles

HITOS

- Ecodiseño desde el análisis ciclo de vida
- Alternativas al plástico: utilización de materiales reciclados para envases
- Métodos para reducción y eliminación de envases: reuse, refill, granel
- Envases que prolonguen la vida útil de alimentos/etiquetas inteligentes

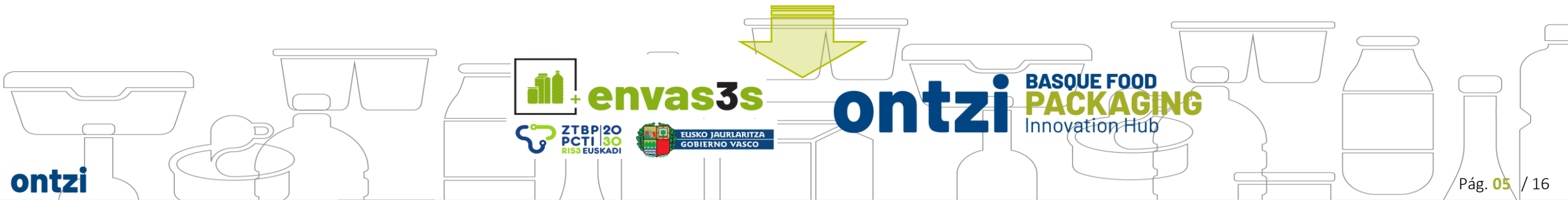
¿Cómo surge ontzi?



La necesidad detectada en las empresas junto con la aparición de **la nueva ley de envases y embalajes** hace que el Basque Food Cluster y la Fundación Elika creen el **Grupo de Trabajo de Envases y Embalajes seguros, sostenibles y competitivos** dentro de la RIS 3 de Euskadi.

Grupo de Trabajo de Envases y Embalajes

Logos of member companies include: AA Angulas Aguinaga, Ameztoti, Basatzen, CAMPOS, CASA ECEIZA, CAFE fortaleza, Delicass, ELOSEGI WINERIES BODEGAS, FRIBASA, hazi, INSALUS, KONEKOOP, okin, Sal de Añana Añanako Gatza, Petis ZUBIA, URKABE Et de aquí. Et bueno, Kaiku, Natra, EROSKI, Uvesco, askóra, ausolan, alimek, LARRE seguridad alimentaria, PLASTIGAUR, SODESA CLEAR AND RECYCLED PACKAGING, and MONDRAGON.



¿Qué es ontzi?



ontzi es la comunidad de innovación en envases y embalajes alimentarios de Euskadi.



Nace de las empresas, compuesta de empresas y para las empresas alimentarias vascas a partir del Grupo de Trabajo de Alimentación Sostenible RIS3 de Envases & Embalajes .



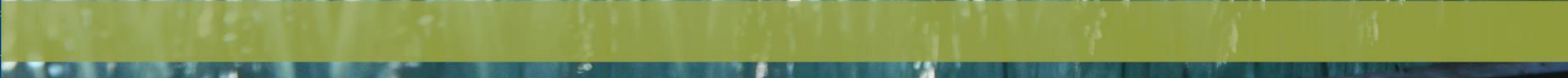
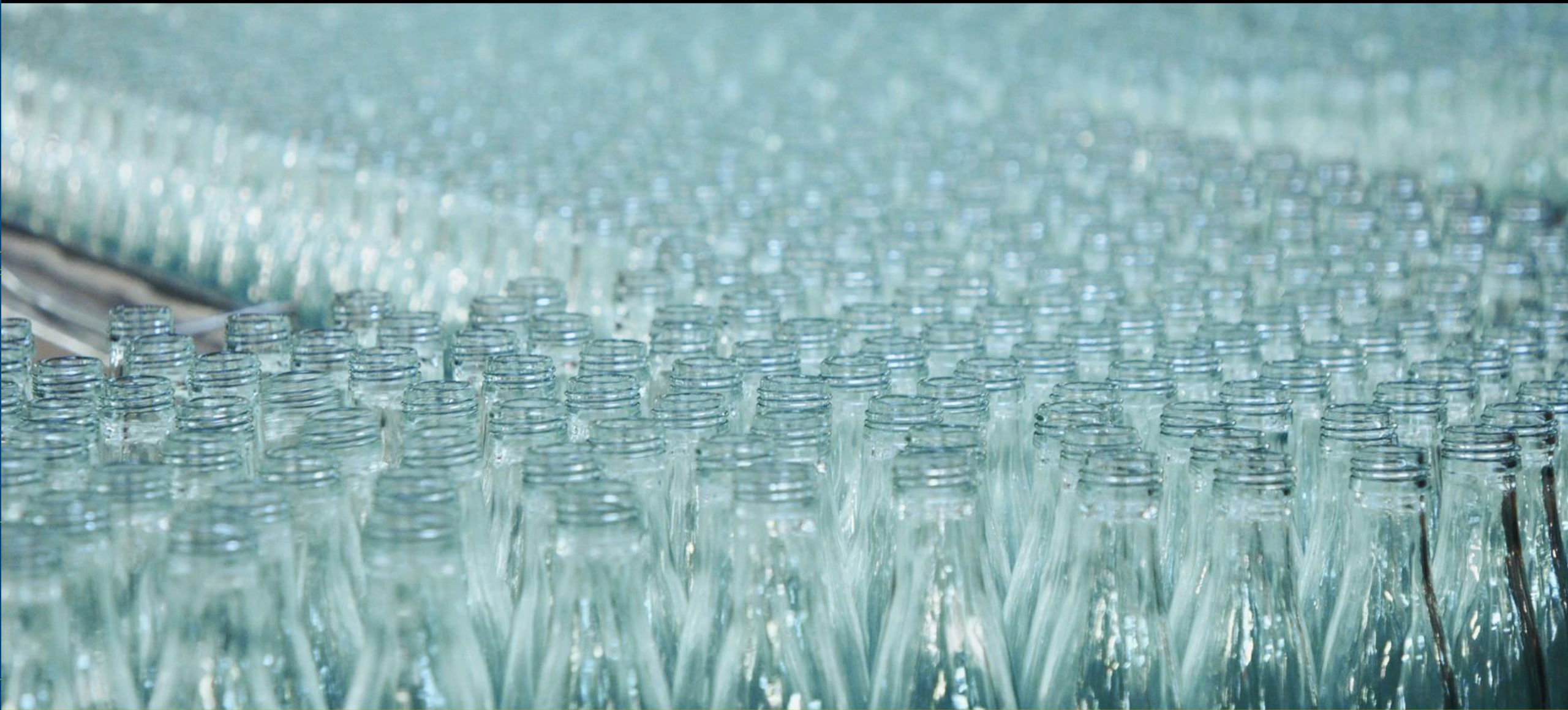
Su objetivo es identificar los retos de la empresa alimentaria vasca en gestión de envases y embalajes alimentarios y diseñar proyectos que ayuden a encontrar soluciones seguras, más sostenibles y competitivas.



Promovida por Fundación Elika y BASQUE FOOD CLUSTER.



Articulada desde el proyecto ENVAS3S financiado por el Fondo de Innovación 2023 de Gobierno Vasco.



¿Qué es ontzi?

BASQUE FOOD CLUSTER+



IDOM

ITENE



IDOM



ITENE



IDOM

¿Qué es ontzi?



www.ontzihub.com

- Informes de vigilancia técnica, legal y de mercado.
- Conocer y sumar los retos de las empresas alimentarias vascas
- Buscar y publicar soluciones a esos retos
- Participar en eventos y webinars
- Recibir asesoramiento técnico-legal gratuito
- Conocer las últimas novedades y avances en materia de gestión de envases & embalajes.

¿Qué se ha hecho en ontzi?

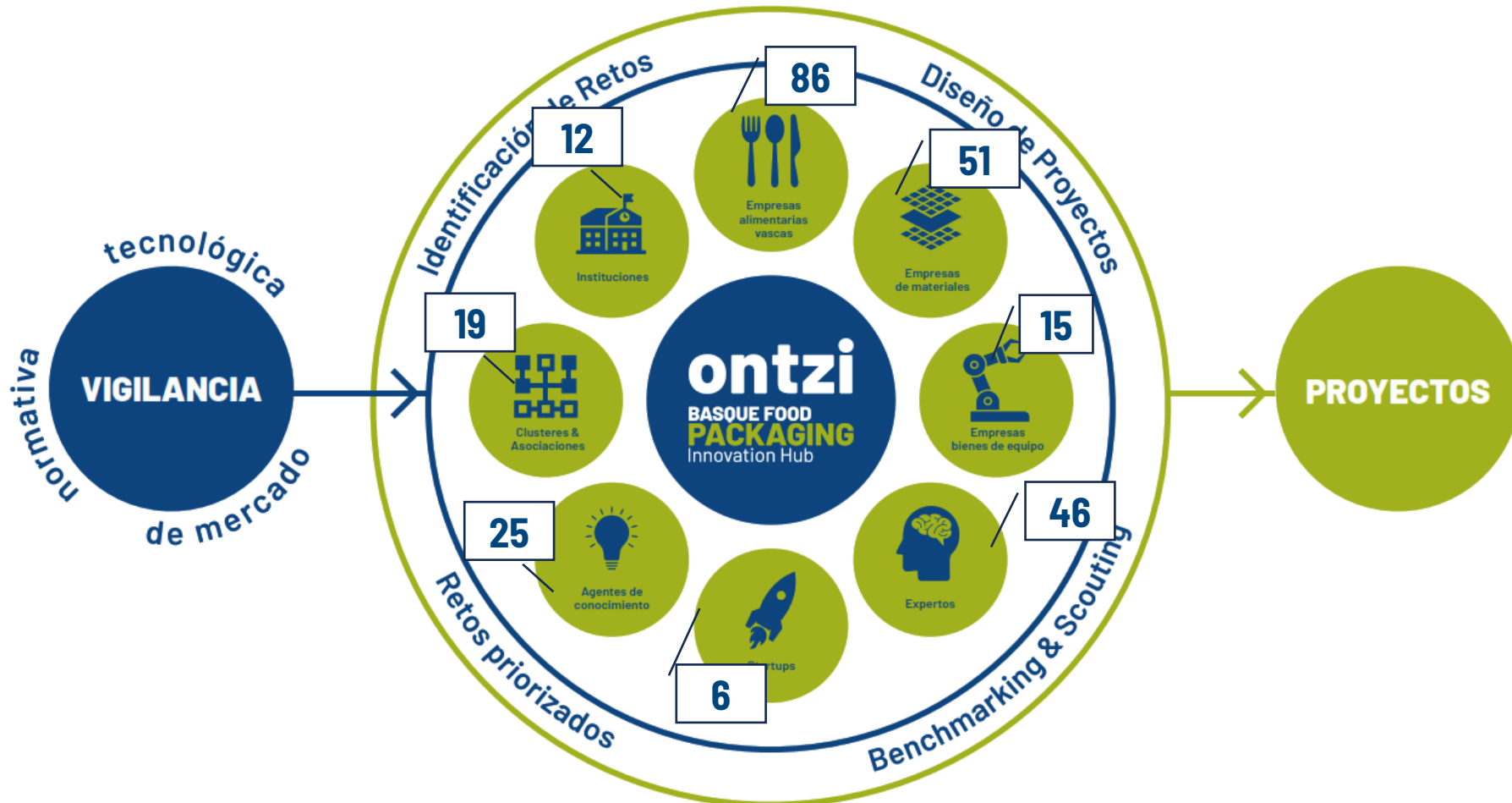


Captación de miembros, vigilancia, identificación de retos, scouting de soluciones, resolución de consultas y diseño de proyectos

¿Qué se ha conseguido en ontzi?



397 personas de 260 organizaciones



¿Qué se ha conseguido en ontzi?



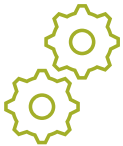
5 eventos con más **310** participantes y 40 ponentes



4 webinars con **140** inscritos



30 consultas técnico-legales atendidas



79 soluciones publicadas de **37** empresas



146 solicitudes de informes

¿Qué se ha conseguido en ontzi?



Se han identificado **3** retos con subretos específicos...

RETO 1



DIAGNÓSTICO E
IMPLEMENTACIÓN DE
SOLUCIONES MÁS
SOSTENIBLES

RETO 2

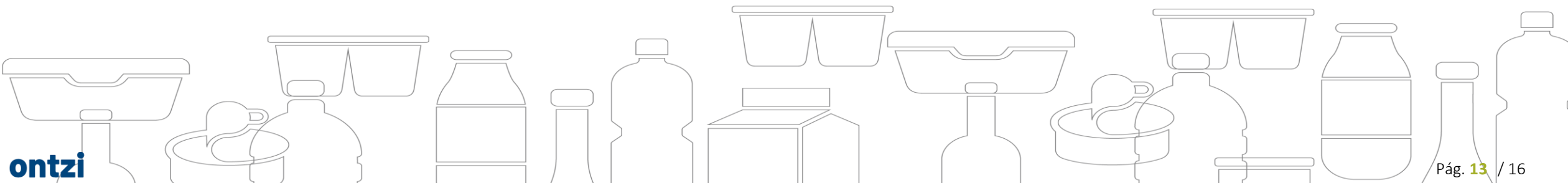


MANTENER LA VIDA
ÚTIL CON MATERIALES
MÁS SOSTENIBLES

RETO 3



ENVASE QUE MEJORA
LA EXPERIENCIA DEL
CONSUMIDOR



¿Qué se ha conseguido en ontzi?



... de los cuales se ha trabajado en **21** proyectos

- 1** Desarrollo de un envase activo o tecnología de envasado para mejorar la vida útil del queso
- 5** Ecodiseño para mejorar la reciclabilidad en envases y embalaje de empresas de productos lácteos, café, licores, etc.
- 1** Desarrollo de materiales compostables en los envases
- 1** Mejora de la percepción del consumidor
- 2** Aumento de la reciclabilidad multicapa del envase del café molido y la leche UHT
- 2** Análisis de viabilidad de un sistema de envases retornables
- 3** Estructuras de envase reciclables para producto seco (sal, arroz, pasta y legumbre)
- 2** Nuevos envases reciclables para productos grasos como el queso o el paté de pato
- 4** Mejora de la reciclabilidad de envase flexible termoformado para V gama



¿Qué hemos aprendido en el proyecto?



El éxito del proyecto reside en la **participación público-privada**. El proyecto surge de las necesidades de las empresas.

Necesidad de **conocimiento técnico** específico. Para ello, se ha contado con la participación de agentes expertos en la temática.

La **colaboración** como catalizador para la innovación y la adaptación a los nuevos paradigmas de sostenibilidad y economía circular.

Las empresas, sobre todos las **PYMES**, no cuentan **ni conocimiento ni recursos** para abordar estos retos. Por ello, necesitan apoyo.

El **cambio de paradigma** en el ámbito de los envases y embalajes avanza **muy rápido**. Las empresas no están preparadas para adaptarse.

ontzi

BASQUE FOOD
PACKAGING
Innovation Hub



**COMUNIDAD DE INNOVACIÓN EN ENVASES Y
EMBALAJES ALIMENTARIOS DE EUSKADI**

BASQUE FOOD CLUSTER+

