

# Serunion y Danone lanzan Reciplan, un proyecto de modelo circular para transformar los envases de yogur en mobiliario para comedores escolares

- La iniciativa busca involucrar a los estudiantes en la reducción de residuos y en la economía circular.
- La colaboración entre Serunion y Danone ha permitido sumar esfuerzos durante más de 20 años en el objetivo común de establecer una alimentación saludable y sostenible.

**Barcelona, 5 de marzo de 2025** – Serunion, empresa líder en restauración colectiva y Danone, compañía global líder en alimentación y bebidas, han unido fuerzas para lanzar Reciplan, un innovador proyecto de economía circular que busca reducir el impacto ambiental del plástico a través de la educación y la concienciación en los comedores escolares.

El plástico es uno de los mayores desafíos ambientales a nivel global. Conscientes de esta realidad, Serunion ha desarrollado Reciplan como una solución transformadora que, en colaboración con Danone, involucra activamente a los estudiantes en la reducción de residuos y la economía circular. A través de este programa, el plástico de envases de yogur se transformará en mobiliario escolar sostenible.

*“En Danone tenemos el propósito de aportar salud en todas las etapas de la vida, por ello, somos conscientes de que tenemos la responsabilidad de actuar como agente de cambio. En este sentido, nuestros clientes son un gran aliado y un socio clave porque nos conectan directamente con el consumidor. Por eso es tan importante para nosotros trabajar desde la colaboración y generar sinergias. Gracias a esta unión, el proyecto Reciplan nos permitirá llevar nuestro compromiso con la sostenibilidad y la economía circular hasta el último eslabón de nuestra cadena de valor.”*, explica **Silvia Durán, Responsable de Horeca Organizada, Profesional y On The Go de Danone.**

## Tres fases para concienciar y transformar

El proyecto Reciplan se estructura en **tres etapas clave**. En primer lugar, **reutilizar**, fomentando la creatividad de los alumnos al explorar nuevas formas de dar un segundo uso a los envases de yogur mediante actividades lúdicas y educativas. A continuación, **reciclar**, donde los niños aprenden sobre el proceso de reciclaje y la posibilidad de que los plásticos tengan una segunda vida a través de cuentos y dinámicas didácticas.

Finalmente, **disfrutar**, cuando los envases recolectados se transforman en una mezcla de plástico 100% reciclado, materia prima que se utilizará para fabricar mesas destinadas a los colegios participantes, promoviendo espacios para experiencias y actividades centradas en la sostenibilidad.

## Un propósito compartido

Con Reciplan, Serunion y Danone demuestran que los desafíos ambientales pueden convertirse en oportunidades sostenibles. Este proyecto no solo representa un avance en la gestión responsable de residuos, sino que también refuerza el compromiso de ambas compañías para avanzar con la educación ambiental y la economía circular.

La colaboración entre Serunion y Danone ha permitido sumar esfuerzos durante más de 20 años con el objetivo común de establecer una alimentación saludable y sostenible. Así, en el año 2019 Serunion se sumó al movimiento *“Alimentando el Cambio”*, un proyecto impulsado por Danone que busca empoderar a los niños y niñas para que tomen decisiones conscientes sobre su salud, poniendo a su alcance toda la información necesaria para poder escoger por ellos mismos entre las opciones de alimentación más saludables y sostenibles.

## Un proyecto nacido del talento interno

Reciplan es el resultado de la estrategia de innovación interna de Serunion y su compromiso con la sostenibilidad. Este proyecto surgió del *bootcamp* de alto impacto en su tercera edición, en colaboración con el CIB (Culinary Institute de Barcelona), donde los equipos de Serunion trabajan en propuestas innovadoras. Reciplan ha sido una de las ideas ganadoras. y hoy se materializa en una acción real con impacto positivo en el medioambiente y en la educación de los más jóvenes.

*“Reciplan es mucho más que un proyecto; es el reflejo de nuestra forma de trabajar, basada en la sostenibilidad, la transparencia y la innovación. Surgió de la iniciativa de cinco profesionales de los comedores escolares de Serunion, con el propósito de acercar a los más pequeños un concepto tan abstracto como la economía circular de manera práctica, cercana y comprensible. En Serunion, entendemos que nuestra labor va más allá de ofrecer una alimentación de calidad: queremos integrar la sostenibilidad en el día a día de los niños y niñas, fomentando hábitos responsables desde la infancia”,* destaca **Tatiana Pérez de Acha, directora de RSC de Serunion.**

### Sobre Serunion

Serunion es la compañía líder en el sector de la restauración de colectivos en España que cuida de las personas en todas las etapas de su vida, promoviendo una alimentación saludable y actuando de forma sostenible. Tras más de 30 años en el mercado, ofrece un servicio cercano y personalizado gracias a su red formada por 19 oficinas, 7 delegaciones de vending y 15 cocinas centrales. En la actualidad sirve más de 500.000 menús al día y sus más de 20.600 colaboradores operan en 3.030 centros de restauración. Está presente en todos los segmentos de actividad a través de sus 6 divisiones: **Serunion Educa** (centros educativos); **Serunion B&I** (empresas e instituciones); **Serunion Salud** (centros hospitalarios); **Serunion Vitae** (residencias y centros de día); **Serunion Vending** (distribución automática) y **Singularis** (cocina de autor). Junto a su apuesta por la calidad y la innovación, Serunion está comprometida con el desarrollo sostenible a través de su programa Positive Foodprint Plan y de acuerdo con seis Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas: salud y bienestar; hambre cero; producción y consumo responsables; igualdad de género, acción por el clima, trabajo decente y crecimiento económico. Serunion se integró en 2023 al nuevo grupo francés Derichebourg Elior, tras la fusión de Elior Group y Derichebourg Multiservices.

Más información en: [www.serunion.es](http://www.serunion.es)

### Acerca de Danone

Danone es una empresa líder mundial de alimentación y bebidas que opera en tres categorías centradas en la salud, de rápido crecimiento y en tendencia: Lácteos Esenciales y Productos Vegetales, Aguas y Nutrición Especializada. Con la misión de aportar salud a través de la alimentación al mayor número de personas posible, Danone tiene como objetivo inspirar prácticas de alimentación y consumo más saludables y sostenibles, comprometiéndose al mismo tiempo a lograr un impacto nutricional, social, social y medioambiental tangible. Danone ha redefinido su estrategia para establecer el crecimiento, la competitividad y la creación de valor a largo plazo. Con más de 96.000 empleados y productos vendidos en más de 120 mercados, Danone generó unas ventas de 27.600 millones de euros en 2023. El porfolio de Danone en España incluye marcas líderes en sus categorías como Actimel, Activia, Alpro, YoPRO, Almirón, Nutricia, Danacol, Font Vella o Lanjarón. En España, Danone da empleo a 2.000 trabajadores, tiene plantas de producción e instalaciones productivas en diferentes localizaciones de España y abastece anualmente a alrededor de 14 millones de hogares, así como a los principales hospitales. Para 2025, Danone aspira a convertirse en una de las primeras empresas en obtener la certificación global B Corp™ en todos los países que opera.

Para más información: [www.danoneespana.es](http://www.danoneespana.es)   

### Contacto Serunion:

Equipo Comunicación Serunion  
[comunicacion@serunion.elior.com](mailto:comunicacion@serunion.elior.com)

### Contacto Danone

Equipo Comunicación Danone  
[communications.spain@danone.com](mailto:communications.spain@danone.com)

### APPLE TREE

Lucía López / Alberto Valle  
Mobile +34 699 773 127 / +34 696514154  
[danonecomms@appletree.agency](mailto:danonecomms@appletree.agency)