**INFORMACJA PRASOWA**

**Warszawa, 26 października 2021**

**Fakty i mity na temat butelek zwrotnych**

**Jak rozpoznać butelki zwrotne i dlaczego warto oddawać je do sklepu? Dlaczego powinny trafiać do ponownego obiegu, a nie do kosza na śmieci? Czy wyprodukowanie nowej butelki jest bardziej obciążające dla środowiska naturalnego niż przygotowanie do wykorzystania tej już wcześniej użytej? Wreszcie, dlaczego każda butelka zwrotna powinna żyć 20 razy? Opowiadamy o faktach i mitach dotyczących butelek zwrotnych.**

**Fakt: Wielokrotne użycie tego samego opakowania jest korzystne dla środowiska.**

Stosowanie butelek zwrotnych do piwa oznacza kilkukrotnie mniejszą emisję CO₂ niż w przypadku butelek jednorazowych. Butelka zwrotna może być wykorzystana około **20 razy,** zanim się zużyje i trafi do recyklingu, co oznacza, że może zastąpić 20 butelek bezzwrotnych. Pamiętaj: kiedy oddajesz butelkę zyskuje twój portfel i środowisko. Oddając butelkę zwrotną do ponownego wykorzystania zmniejszasz masę odpadów trafiających na wysypiska, a także przyczyniasz się do zmniejszenia wielkości produkcji nowych opakowań szklanych i emisji gazów cieplarnianych.

**Mit: Butelka zwrotna wrzucona do zielonego pojemnika na szkło to ekologiczne rozwiązanie**

Najkorzystniejszym ekologicznie postępowaniem z opakowaniami wielokrotnego użytku jest oddanie ich z powrotem do sklepu. Pamiętaj, że oddając butelkę zwrotną, dajesz jej szansę nawet 20-krotnego ponownego użytku. Dlaczego wyrzucenie takiej butelki do zielonego kosza nie jest korzystne dla środowiska? Ponieważ już nigdy nie trafi ona do obiegu, a to wiąże się ze zużyciem energii potrzebnej do produkcji nowej butelki i emisją CO₂ do atmosfery. Jak poznać butelkę zwrotną? Po oznaczeniu. To dwie przeciwstawne strzałki, jedna nad drugą, a zazwyczaj także dodatkowe oznaczenie producenta (ikona, napis “butelka zwrotna”). W przypadku butelek bezzwrotnych zielony kosz na odpady szklane jest dla nich właściwym miejscem, z którego trafią do recyklingu.

**Fakt: Zwracane butelki nie mogą być uszkodzone. Muszą też być wewnątrz czyste, bez śmieci i zanieczyszczeń**

Aby butelka nadawała się do zwrotu i ponownego użytku musi być pusta, czysta i bez jakichkolwiek uszkodzeń. Pamiętaj, nie nakładaj na nią z powrotem kapsla. W browarze dostanie nowy. Otwieraj ją otwieraczem, bo inaczej możesz ją wyszczerbić, a butelka, która ma widoczne wady: pęknięcia, wyszczerbienia, mocne zarysowania, nie nadaje się do ponownego napełnienia. Uszkodzoną butelkę powinieneś wrzucić do zielonego pojemnika na szkło. Do butelki zwrotnej nie wrzucaj żadnych przedmiotów (papierków, gum do żucia, niedopałków), ponieważ znacznie utrudnią przygotowanie butelki do mycia w browarze.

**Fakt: Przed powtórnym napełnieniem każda butelka przechodzi rygorystyczną kontrolę**

To powód, dla którego zwracane butelki muszą być czyste i bez uszkodzeń. Każda butelka, zanim trafi do ponownego wykorzystania, przechodzi rygorystyczną kontrolę jakości w browarze. Dzięki oddawaniu butelek zwrotnych zmniejszasz emisję CO₂ i generujesz mniej odpadów.

**Fakt: Wielokrotne użycie tego samego opakowania minimalizuje masę odpadów**

Czy wiesz, że gdyby zastąpić szklane butelki zwrotne bezzwrotnymi, każdego roku w Polsce trzeba by poddać recyklingowi dodatkowy 1 milion ton szkła? To prawie drugie tyle, ile trafia do przetworzenia obecnie.

**Mit: Oddawanie butelek zwrotnych się nie opłaca**

Butelka zwrotna to również finansowa korzyść. Czy wiesz, że przynosząc butelkę zwrotną do sklepu nie płacisz kaucji za nową? W żadnym sklepie nie powinieneś napotkać problemu ze zwrotem butelek na wymianę. Jeśli oddajesz puste butelki i nie kupujesz piwa, niektóre sklepy mogą wymagać od Ciebie paragonu potwierdzającego, że piwo zostało zakupione w ich sklepie. Jeśli nie masz paragonu, możesz skorzystać z akcji prowadzonych przez duże sklepy. Oddając w nich butelki otrzymasz np. zwrot kaucji w postaci bonu na zakupy. Możesz też oddać butelki, jeśli masz ich więcej, do punktu zbiórki surowców wtórnych, ale pamiętaj, że takie punkty płacą mniej niż wynosi standardowa wysokość kaucji.

Pamiętaj, że każda jedna butelka wprowadzona do ponownego obiegu to korzyść dla środowiska i nas wszystkich. To jest efekt1butelki.

**\*\*\***

**Do redaktora:**

Kompania Piwowarska jest liderem polskiego rynku piwnego, z udziałem 36,4% (dane GUS, 2020). Firma zatrudnia ponad 2700 osób w swoich browarach i oddziałach w całej Polsce. Jako firma odpowiedzialna społecznie Kompania Piwowarska troszczy się o ludzi i środowisko. Realizując strategię zrównoważonego rozwoju, promuje odpowiedzialność i umiar w spożywaniu alkoholu, szkoli sprzedawców, oszczędza wodę i energię, wspiera rozwój swoich partnerów biznesowych i angażuje się w wolontariat. Lider rynku piwnego w Polsce jest dumnym sponsorem wielu lokalnych drużyn sportowych.

Kompania Piwowarska skupia trzy browary o wieloletniej historii: Tyskie Browary Książęce (rok założenia - 1629), Browar Dojlidy w Białymstoku (1768) i Lech Browary Wielkopolski w Poznaniu (1895). To w nich warzone są najchętniej wybierane przez Polaków piwa, między innymi: Żubr, Tyskie, Lech, Redd’s, a także kolekcja specjalności Książęcego. W ofercie producenta znajdują się również cenione w Polsce piwa czeskie: Pilsner Urquell (ikona czeskiego piwa) i Kozel (najczęściej wybierane przez Czechów piwo) a także piwa bezalkoholowe sygnowane marką Lech Free 0,0% oraz Tyskie 0,0%. Sprawdzone receptury, nieskazitelna czystość w browarach a przede wszystkim umiejętności doświadczonych piwowarów – to wszystko sprawia, że warzone tam piwa są cenione w Polsce i za granicą.

Więcej informacji o działalności i produktach Kompanii Piwowarskiej można znaleźć na stronie: [www.kp.pl](http://www.kp.pl/), na profilu Facebook firmy: <https://www.facebook.com/kompaniapiwowarska> oraz na portalu społecznościowym LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/kompania-piwowarska>

Kompania Piwowarska jest częścią Asahi Europe & International stanowiącej część Asahi Group Holdings.

**Dodatkowych informacji udziela:**

**Biuro Prasowe**

Kompania Piwowarska

Mail: [biuro.prasowe@asahibeer.pl](mailto:biuro.prasowe@asahibeer.pl)