

## Coca-Cola culmina la estrategia de marca única con la renovación de la botella para hostelería

En el marco de su estrategia de marca única, Coca-Cola apuesta nuevamente por el diseño con su nueva botella de cristal para la hostelería. Creada por un equipo español, el nuevo diseño se inspira en la icónica botella original de 1915 y se lanzará en exclusivo en el canal de la restauración, fruto del compromiso de Coca-Cola con el sector. Se prevé distribuir 1.200 millones de nuevos envases, que llegarán a más de 200.000 restauradores. Los cambios se aprecian, en otros aspectos, en la forma de la botella, que recupera las curvas originales del mítico envase. Se gana pureza y sencillez sin renunciar al impacto de marca, más limpio y sorprendente. Además, se profundiza en la identidad y estilos únicos para las diferentes variantes de la familia Coa-Cola, con una etiqueta transparente que incluye descripciones del producto. El vidrio es completamente reciclable y muy resistente. Tras su



uso, se recogen las botellas en el establecimiento de restauración y son devueltas a la planta de envasado para su reutilización. De esta forma un mismo envase se puede utilizar hasta 35 veces; posteriormente, es trasladado a

### Es recupera l'ampolla de 1915, cent anys després de la seva creació

una planta de reciclaje de vidrio. El origen de la mítica botella de Coca-Cola se remonta al año 1915 en que la compañía planteó a varios fabricantes de vidrio el reto de diseñar un envase único y de difícil imitación. La propuesta de la empresa *The Root Glass Company* cautivó a los directivos de Coca-Cola por sus líneas curvas y por ser reconocible al tacto. Sin embargo, los diseñadores se inspiraron en las formas de las semillas de cacao, creyendo que este ingrediente formaba parte de la receta de la Coca-Cola.

### SESIÓN INFORMATIVA

## El Gremio te invita a la presentación de la guía de prácticas correctas de higiene en los restaurantes

El próximo 30 de abril a las 17h en la sede del Gremio de Restauración se presentará la guía de prácticas correctas de higiene, una herramienta muy útil dirigida a todos los profesionales de la restauración, impulsada y elaborada por el Gremio de Restauración, la Unió d'Hostaleria i Turisme de Costa Brava Centre, con la participación del Campus de Turisme, Hostaleria i Gastronomia y la Agència de Salut Pública de Catalunya. Esta guía enfatiza el orden, el rigor y la pulcritud que debe seguirse durante la manipulación de alimentos en el mundo de la restauración. Presenta un conjunto de pautas para minimizar los factores de riesgo y conseguir un alto nivel de seguridad alimentaria. Recomienda, por ejemplo, utilizar papel de un solo uso, y no trapos de algodón, para secar utensilios o superficies.



Se ruega confirmar la asistencia a Anna Carrera (933 018 891). Escanea este código con tu smartphone para acceder a contenido íntegro de la guía de buenas prácticas de higiene.



¿QUIERES PARTICIPAR A LA EDICIÓN DE PRIMAVERA DE DE TAPES PER BARCELONA?

LA Felicidad  
TIENE UNA FORMA



Coca-Cola, la botella contour y la curva dinámica son marcas registradas de The Coca-Cola Company.