

## Coca-Cola culmina l'estratègia de marca única amb la renovació de l'ampolla per a l'hostaleria

En el marc de la seva estratègia de marca única, Coca-Cola aposta novament pel disseny amb la seva nova ampolla de vidre per a l'hostaleria. Creada per un equip espanyol, el nou disseny s'inspira en el caràcter icònic de l'ampolla original de 1915 i es llançarà en exclusiva al canal de l'hostaleria en el marc del compromís de Coca-Cola amb aquest sector. Es preveu distribuir 1.200 milions de nous envasos, que arribaran a més de 200.000 restauradors. Els canvis s'aprecien, entre d'altres, en la forma de l'ampolla, que recupera les corbes originals del mític envàs. Es guanya puresa i senzillesa sense renunciar a l'impacte de la marca, més net i sorprenent. A més, s'aprofundeix en la identitat i estil únics de les diferents variants de la família Coca-Cola, amb una etiqueta transparent que inclou descriptors del producte. El vidre és completament reciclable i molt resistent. Un cop s'han



utilitzat, es recullen a l'establiment de restauració i són retornades a la planta d'envasament per a la seva reutilització. D'aquesta manera un mateix envàs pot ser utilitzat fins a 35 vegades; posteriorment, és traslladat a una

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

planta de reciclatge de vidre. L'origen de la mítica ampolla de Coca-Cola es remunta al repte plantejat per la companyia l'any 1915 a diversos fabricants de vidre perquè dissenyessin un envàs únic i de difícil imitació. La proposta de l'empresa *The Root Glass Company* va captivar els directius de Coca-Cola per les seves línies corbes i per ésser recognoscible pel tacte. Els dissenyadors, però, s'havien inspirat en les formes de les llavors de cacau, creient que aquest ingredient formava part de la recepta de la Coca-Cola.

## SESSIÓ INFORMATIVA

### El Gremi et convida a la presentació de la guia de pràctiques correctes d'higiene als restaurants

El proper 30 d'abril a les 17h a la seu del Gremi de Restauració es presentarà la guia de pràctiques correctes d'higiene, una eina molt útil adreçada a tots els professionals de la restauració que ha estat impulsada i elaborada pel Gremi de Restauració, la Unió d'Hostaleria i Turisme de Costa Brava Centre, amb la participació del Campus de Turisme, Hostaleria i Gastronomia i l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Aquesta guia posa l'accent en l'ordre, el rigor i la pulcritud que cal seguir a l'hora de manipular els aliments i portar-los a taula. Presenta un seguit de pautes per minimitzar els factors de risc i aconseguir un alt nivell de seguretat i d'higiene. Recomanava, per exemple, utilitzar paper d'un sol ús, i no draps de cotó, per assecat o netejar mans, estris o superfícies ja que el cotó reté brutícia i bacteris.



Preguem confirmeu la vostra assistència a Anna Carrera (933 018 891). Escaneja aquest codi amb el teu smartphone per accedir al contingut íntegre de la guia de consells



VOLS PARTICIPAR A L'EDICIÓ DE PRIMAVERA DE DE TAPES PER BARCELONA?

LA FELICIDAD  
TIENE UNA FORMA



WHAT'S RED®  
PLANES & PLANAZOS

Consiguelo en el  
App Store

DISPONIBLE EN  
Google play

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

