

hvacnews.it/hvac/product/lotta-allo-spreco-alimentare-incremento-consumo-alimenti-supercongelati-5350/

Lotta allo spreco alimentare anche con l'incremento del consumo di alimenti supercongelati

ghibellini :: 20/1/2024



Epta **amplia** ulteriormente la sua **offerta**, in termini di **tecnologie dedicate alle referenze sottozero** che, protagoniste di una **crescita continua**, si confermano **parte integrante delle scelte alimentari** degli italiani, oltre a essere formidabili **alleati nella lotta allo spreco**.

In linea con i più recenti trend della GDO, Epta presenta dunque la **gamma di vasche GranOntario e GranDrake della famiglia GranFit di Costan**, con cui **dà nuova vita ai surgelati**.

FROZEN FOOD: LA CATEGORIA DEI RECORD

Il report relativo al consumo di questa tipologia di alimenti, pubblicato lo scorso anno a giugno, da **IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati**, sottolinea come il 2022 abbia segnato il **nuovo massimo storico nel consumo di frozen food in Italia**, per una quantità pari a quasi un **milione di tonnellate**, poco più di **990 mila** per l'esattezza e con un incremento dell'**1,2%** rispetto all'anno precedente.

Questo importante traguardo, associato all'aumento del **consumo annuo pro capite per un valore di circa 16,8 kg**, si è altresì tradotto in una crescita, registrata al **9%**, del settore, con un **volume d'affari** che ha raggiunto i **5,3 miliardi di euro**.

Tali risultati, in **controtendenza rispetto all'andamento complessivo dei consumi alimentari**, sono da attribuire alle **indiscusse qualità** delle referenze surgelate, quali **praticità, affinità ai freschi a livello nutrizionale e convenienza economica**, come riconosciuto dalla maggior parte dei consumatori.

IL CONSUMO DI SUPERCONGELATI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

La lotta allo spreco alimentare, che secondo i dati FAO riguarda a livello mondiale 1,3 miliardi di tonnellate ogni anno, equivalenti a circa un terzo della produzione annuale di cibo destinato al consumo umano, rappresenta una **sfida non solo economica, ma anche sociale**, che potrebbe essere **arginata anche grazie all'incremento del consumo di alimenti supercongelati**. Secondo uno studio della



Sheffield Hallam University, il loro consumo domestico in sostituzione ai freschi, potrebbe infatti **abbattere lo spreco del 47%**.

La stima si fonda sulle vere e proprie **caratteristiche “salva-spreco”** delle referenze *frozen*: **lunga durata di conservazione, efficiente porzionatura, ridotti tempi di preparazione e scarti quasi inesistenti** rendono questa tipologia di prodotti responsabile del “solo” **2,6% di spreco individuale complessivo**, calcolato in **13 grammi a settimana**.

GRANONTARIO E GRANDRAKE: 100% DI VISIBILITÀ AI PRODOTTI E PIÙ SPAZIO ALLE REFERENZE IN ESPOSIZIONE

Gli orizzontali negativi **GranOntario** e **GranDrake** della famiglia **GranFit** a marchio **Costan**, rispettivamente **a vasca doppia e a vasca singola**, permettono la **creazione di format di vendita** unici nel reparto surgelati di ogni store, che superano gli schemi tradizionali, consentendo di sperimentare **layout basati su combinazioni inedite**, grazie a **volumi espositivi flessibili e personalizzabili**.

In un'ottica comparativa rispetto ai modelli precedenti, **GranOntario** e **GranDrake** si contraddistinguono per **superiore capacità espositiva e stabilità della temperatura interna**, a favore del **massimo risparmio energetico**.

Caposaldo della nuova linea è la **trasparenza**: la speciale struttura in vetro garantisce il **100% della visibilità dei prodotti esposti**, contro il 64% raggiunto dai modelli precedenti, massimizzandone **attrattività e redditività**. Il distintivo effetto **“total glass”**, abbinato alla **linea di carico posta a 435 mm** e alla **riduzione del numero di binari di scorrimento**, permette inoltre un **incremento dell'8,75% di referenze in esposizione** rispetto al modello Tortuga Ultra, a **parità di ingombro al suolo**.

La **vetratura panoramica** di questi modelli e il **mobile di testa dalle forme arrotondate** rendono l'estetica di GranOntario e GranDrake perfettamente coordinata con il *family feeling* della linea GranFit.

I vetri temprati, **anticondensa, a basso fattore di riflessione ed emissività** sono concepiti inoltre per ridurre la dispersione del freddo e, insieme all'**ottimizzazione della rotazione delle ventole digitali a 24V** e della **resistenza anticondensa sui telai dei vetri**, sanciscono il **miglioramento della classe energetica da E a D**, per una **riduzione dei consumi energetici del 24%**.

In più, il design **minimalista ed ergonomico** si declina anche nel **dispositivo anti-intrappolamento sulle coperture a spinta** e nel **corrimano a 860mm da terra**.

*“Non solo innovazioni strutturali: gli orizzontali negativi **GranOntario** e **GranDrake** sono infatti anche le prime isole a vasca, appartenenti ai remoti, ad essere equipaggiate di serie con la piattaforma di diagnostica digitale **SwitchON**”* dichiara Alice Ferrari, Head of Product Marketing di Epta, che prosegue *“**Algoritmi di manutenzione predittiva, monitoraggio da remoto dei singoli componenti e di parametri quali temperatura, umidità e sbrinamento, oltre che segnalazione di guasti e guida nei processi di troubleshooting, sono gli ulteriori vantaggi di SwitchON, inclusi nel LifeCycle Program di Epta, a garanzia di una perfetta conservazione dei surgelati**”*.