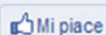


Epta, primo report Csr



Mi piace



Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Debutto nel Corporate social responsibility report per il gruppo Epta, ai vertici del mercato europeo dei mobili refrigeranti per il retail. Trasparenza e massima obiettività: il Report è stato concepito alla luce di questi due parametri, certificato dal Tüv Austria Cert – società internazionale che si occupa di sistemi di certificazione per la sicurezza, la qualità, l'ambiente e l'igiene. A ulteriore prova, il documento ufficiale vanta il livello C+ nell'applicazione delle linee guida Gri (livello C+). La sostenibilità è ormai diventata un'imperativo per le imprese e quando una società investe in progetti di Csr, diventa promotrice di un processo strategico globale, con importanti ricadute positive sull'ecosistema e sulle persone, oltre che sulla propria crescita economica. L'azienda ne ha trovato conferma anche nell'indagine "Tempi insostenibili?", condotta da Rga, Sap e dalla rivista *GreenBusiness*, secondo

la quale dotarsi di un modello di responsabilità sociale contribuisce alla creazione di un vantaggio competitivo reale e di benefici immateriali, quali il miglioramento dell'immagine aziendale e la retention dei dipendenti.

"Il Csr report ha un ruolo centrale nella nostra filosofia aziendale, quale esemplificazione concreta dei nostri principi ed espressione massima del nostro modo di essere e di agire", commenta **Sergio Chiostrì, amministratore delegato di Epta**.

Un Csr report ricco di iniziative concrete, grazie anche alla Ricerca & Sviluppo, da sempre, impegnata nello studio di nuove tecnologie, come ad esempio gli impianti di refrigerazione interamente a CO₂. Si stima, infatti, che, per un punto di vendita delle dimensioni di 1.500 mq, l'utilizzo di questi sistemi con refrigeranti naturali, si traduca in una riduzione pari a 474 tonnellate di CO₂ in dieci anni, valore che corrisponde a 50 ettari di una foresta costituita da circa 11.026 nuovi alberi.

Presupposto implicito per quantificare l'impatto ambientale sui prodotti è il metodo scientifico Lca (Life Cycle Assessment). Strumento nato, in origine, con lo scopo di determinare la durata massima della vita di un prodotto, viene interpretato oggi, in modo più estensivo. Infatti, l'azienda prende in considerazione, non solo gli effetti ambientali dei suoi impianti di produzione, bensì l'intero ciclo di vita delle sue soluzioni, dalle materie prime, fino alla valutazione dell'efficienza delle prestazioni, durante il loro utilizzo nei punti vendita. In tal senso, i materiali maggiormente utilizzati nei banchi, come acciaio, alluminio e vetro, sono riciclabili, in percentuale diversa. Allo stesso tempo, anche gli stabilimenti sono stati resi più efficienti: ne è un esempio Limana (BI), presso il quale è stato installato un impianto di cogenerazione in grado di soddisfare l'80% del fabbisogno energetico termico ed elettrico dell'intera struttura. Un sistema che, oltre ad abbattere i consumi di circa il 16% per la lavorazione di 22.440 tonnellate di materiale, produce energia pulita ed è in grado di assicurare il funzionamento dei macchinari anche in caso di black out. L'impianto fotovoltaico, implementato successivamente, ha infine consentito al sito bellunese di diventare completamente autonomo, dal punto di vista energetico.

Ritaglio stampa

Testata: www.foodweb.it

Data: 15 Ottobre 2013

Un altro focus importante sono le persone, cuore dell'azienda. Nell'ottica di condividere il proprio know-how con gli operatori del settore e potenziare il proprio capitale umano, Epta promuove ogni anno, corsi di aggiornamento per formare più di 100 professionisti presso il CO2 Training Centre di Epta in Inghilterra. Inoltre, grazie alla piattaforma di e-learning, in uso dal 2009, il Gruppo eroga ai propri dipendenti, annualmente, circa 11 mila ore di training.

Epta ha ottenuto, già a partire dal 1996, numerose certificazioni riconosciute a livello mondiale. Fra le più recenti spiccano, la Ohsas 18001 Occupational Health and Safety Assessment Series, conferita agli stabilimenti di Hendaye in Francia e di Bradford in Inghilterra e la Haccp based Food Safety Programme, per le celle commerciali Serie K1 di Misa, garanzia di massima salubrità ed eccellente conservazione dei prodotti.

"Il Csr report rappresenta un stimolo continuo che ci spinge a confrontarci con le sfide della tecnologia e dei tempi che cambiano – conclude Chiostrì –, ma anche un dovere che ci incoraggia a pretendere sempre di più dal nostro lavoro e da noi stessi. Per questo, abbiamo voluto lanciare il cuore al di là dell'ostacolo e stabilire, sin da ora, quali saranno gli obiettivi per i prossimi tre anni: da un lato, la riduzione del 33%, dell'energia utilizzata nella produzione di banchi refrigerati, dall'altro un incremento, fino al 33%, dei nostri prodotti ad alta efficienza".

15 OTTOBRE 2013 · 0 

CATEGORIA: FREDDO, MARKETING, SERVIZI · IMPRESE: EPTA PERSONE: S. CHIOSTRÌ

Ritaglio stampa
Testata: www.foodweb.it
Data: 15 Ottobre 2013