

infoIMPIANTI

NEWS

10 luglio 2016

Refrigerazione commerciale per ridurre sprechi alimentari

Il food waste rappresenta un problema sempre più pressante per l'Europa, con importanti ricadute negative a livello economico, ambientale e sociale. Una recente ricerca di Fusions, progetto finanziato dall'European Commission Framework Programme 7, rivela che lo spreco alimentare annuo degli Stati membri dell'Unione Europea è di circa 88 milioni di tonnellate, per una perdita stimata di 143 miliardi di euro

In linea con gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile adottati dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel settembre scorso, il traguardo fissato dall'UE è dimezzare entro il 2030 i rifiuti alimentari pro capite della Grande Distribuzione e dei nuclei domestici, che insieme generano circa il 60% degli sprechi.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta, Gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, commenta: "La proposta di legge anti-spreco, approvata il 17 Marzo dalla Camera e ora al vaglio del Senato, pone l'Italia tra le Nazioni all'avanguardia in Europa nella gestione delle eccedenze alimentari. Eredità diretta di Expo Milano 2015, la norma incoraggia il recupero dei prodotti a favore della solidarietà sociale, semplifica le procedure per la cessione gratuita dei surplus dei punti vendita alle associazioni di volontariato e prevede incentivi per le catene di distribuzione "virtuose". Le donazioni sono consentite anche oltre la best-before date, purché siano rispettate idonee condizioni di conservazione e i requisiti di igiene e salubrità alimentare. In tal senso Epta contribuisce con le sue soluzioni all'avanguardia nella refrigerazione ad assicurare genuinità e food safety. Un approccio responsabile, che trova piena corrispondenza nel concept "The Epta Way UP: preserving #FoodValue", che attraverso sistemi tecnologicamente avanzati offre una perfetta conservazione ed esposizione degli alimenti, preservandone il valore. Nello specifico, infatti, i costanti investimenti del Gruppo in Ricerca e Sviluppo testimoniano la volontà di Epta di promuovere la centralità della refrigerazione come risorsa indispensabile per salvaguardare il patrimonio agroalimentare e contrastare il food waste. Inoltre, Epta con il suo marchio Costan collabora con il Gruppo Roberto Abate, associato a Selex, che dal 2015 combatte lo spreco alimentare donando tutte le eccedenze ai bisognosi grazie a un accordo con Banco Alimentare. I prodotti, in prevalenza freschi, vengono ritirati nei punti vendita e distribuiti agli assistiti con pasti preparati nelle mense dei poveri e nelle strutture residenziali o offerti alle famiglie in difficoltà.

