



Home > Aziende > Lotta allo spreco alimentare, la risposta di Epta

Aziende

Lotta allo spreco alimentare, la risposta di Epta

redazione ZZ 28 giugno 2016

27 0

Condividi su Facebook

Tweet su Twitter

G+

P



Lo **spreco alimentare** rappresenta un problema sempre più pressante per l'Europa, con importanti ricadute negative a livello economico, ambientale e sociale. In dettaglio, infatti, 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 (QUI)**. 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 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, oltre che ad una presentazione impeccabile anche un'eccellente freschezza, genuinità e food safety per garantire **"un cibo sano, sicuro e disponibile a tutti"**.

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*.

In Italia, ad esempio, spicca la collaborazione tra **Epta con il suo marchio Costan** e il **Gruppo Roberto Abate**, associato a **Selex**, che dal 2015 combatte lo spreco alimentare donando tutte le eccedenze ai bisognosi grazie ad 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. Nel 2016 Roberto Abate ha incrementato il numero di supermercati coinvolti, includendo anche il nuovo superstore **Famila di Siracusa, realizzato insieme a Costan**. Un punto vendita dove efficienza e solidarietà si incontrano grazie alla scelta di banchi refrigerati all'avanguardia, che migliorano la *shelf life* delle referenze, mantenendo inalterate le proprietà nutritive e le qualità organolettiche dei cibi.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta commenta: *"Siamo molto orgogliosi di aver partecipato a questo importante progetto, che ci permette di dimostrare la nostra capacità di offrire sistemi di refrigerazione integrati in grado di soddisfare ogni esigenza della committenza, rispondendo, al contempo, agli obiettivi comunitari di lotta agli sprechi, in linea con la nostra strategia di **diffondere una cultura del valore del cibo** e della sua corretta conservazione, nel pieno rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare"*.

Condividi:



TAG #FoodValue Costan Epta Spreco alimentare