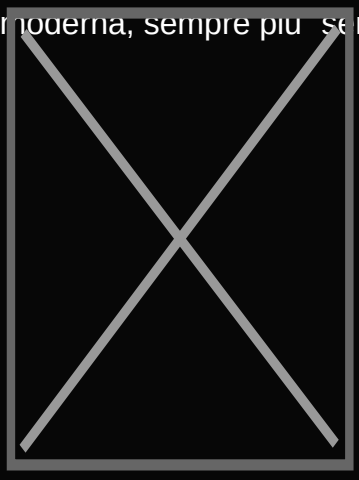
Culligan: acqua di qualità a km 0 per il settore Ho.re.ca.

aquabar-elettronico-2260604e

Rendere migliore l’acqua da bere, a casa e fuori casa: questo è da più di 80 anni l’obiettivo primario di Culligan, azienda di riferimento a livello internazionale nel campo del trattamento acqua presente in più di 90 Paesi nel mondo. Forte di un approccio integrato che copre l'intera filiera, dalla progettazione alla produzione, dalla vendita alla manutenzione di ogni genere di impianto per tutti i settori -dal Domestico al Municipale, dal Commerciale e Industriale all’Ospedaliero, Navale, fino alle Piscine – Culligan porta anche in ambito Ho.re.ca. le competenze più specialistiche ed evolute con soluzioni adatte a bar, ristoranti, mense e grandi alberghi. Coniugando qualità e igiene con economicità, praticità, sostenibilità e gusto, le soluzioni Culligan per l’affinaggio dell’acqua al punto d’uso offrono innumerevoli vantaggi per il gestore di esercizi pubblici oltre a rispondere alle esigenze di una clientela moderna, sempre più sensibile e attenta alla salute e alle problematiche dell’ambiente.



Tra i prodotti di punta per il mondo Ho.re.ca., **AQUABAR** e **SELFIZZ**, da cui è possibile spillare istantaneamente acqua a km 0 adatta a tutti i gusti e le esigenze: a temperatura ambiente o refrigerata, naturale o gassata. Unendo le prestazioni del filtro a carbone Culligan e del sistema di ultrafiltrazione Culligan Pure, testato dall’Università di Bologna, questi sistemi neutralizzano sapori e odori sgradevoli, come il cloro, e rimuovono batteri, virus e sostanze organiche e torbidità, senza eliminare i sali minerali presenti.

Grazie agli elevati standard di qualità e di sostenibilità,gli erogatori di acqua affinata Culligan hanno ottenuto un importante riconoscimento a fronte di severe verifiche tecniche e di impatto ecologico: sono, infatti, gli unici nel settore ad essere consigliati ufficialmente da Legambiente. Inoltre, per preservare al massimo l'identità di ogni locale, valorizzandone lo stile distintivo, Culligan fornisce eleganti bottiglie in vetro completamente personalizzabili su richiesta del gestore.

In linea con gli ultimi trend del momento, Culligan propone al settore Ho.re.ca. anche una gamma di borracce personalizzabili in acciaio inox: un accessorio indispensabile per offrire ai clienti più eco-friendly del proprio locale la possibilità di bere ovunque acqua Culligan a km 0.

I VANTAGGI DELL'ACQUA AFFINATA A KM 0 PER IL MONDO HO.RE.CA.

Servire acqua affinata fresca o a temperatura ambiente, liscia o frizzante, direttamente dal rubinetto è una soluzione che tutti i ristoratori possono scegliere e che offre una serie di vantaggi sia sul piano gestionale che su quello economico:

• minor impatto sull'ambiente
Il consumo di acqua alla spina azzera le emissioni di CO_2 causate dal trasporto su strada delle bottiglie e contrasta l'inquinamento generato dalla produzione e dallo smaltimento della plastica monouso. Gli erogatori Culligan– gli unici consigliati da Legambiente - utilizzano la tecnologia Dry Cooling, che impiega gas refrigeranti totalmente naturali a zero impatto sul riscaldamento globale. Questa scelta ha permesso al produttore del dispositivo di ottenere una menzione speciale all'interno del Cool Technology Report stilato da Greenpeace, riservato alle aziende che si distinguono nell'utilizzo di tecnologie sostenibili.

• acqua più buona
L'acqua trattata Culligan è doppiamente garantita dai controlli dell'acquedotto e da una tecnologia avanzata al punto d'uso. La rete idrica nazionale, infatti, è sottoposta a rigorose analisi che ne attestano la qualità fino al punto di consegna. La filtrazione a carboni attivi e l'ultrafiltrazione Culligan, insieme al servizio di assistenza dell'azienda, rappresentano per il gestore del locale un'ulteriore garanzia della qualità e della salubrità dell'acqua.

• acqua frizzante e fredda alla spina
L'aggiunta di CO_2 all'acqua appena spillata regala un gusto più piacevole rispetto alla maggior parte delle acque in bottiglia che in molti casi rimangono confezionate per molti mesi. Con gli impianti Culligan, inoltre, il livello di gassatura è regolabile e consente di soddisfare ogni esigenza della

clientela.

• risparmio di spazio e tempo
L’acqua affinata a km 0 degli erogatori Culligan solleva il gestore dai problemi di approvvigionamento e stoccaggio di vuoti e pieni. Inoltre, le vetrine refrigerate - che consumano molta più corrente elettrica rispetto ad un frigo gasatore per acqua - non dovranno più contenere decine di bottiglie e potranno, così, essere utilizzate per bibite e vini.

• risparmio economico
Importanti benefici anche per il portafogli: mettendo a paragone i costi sostenuti da un ristorante di 120 coperti giornalieri che, mensilmente, spende circa €375 per l’approvvigionamento dell’acqua in bottiglia, il risparmio di un’attività che utilizza solo acqua del rubinetto erogata tramite le soluzioni Culligan arriva fino al 70%.