Zini Prodotti Alimentari, sostenibilità e risparmio di costi energetici

zini-prodotti-alimentari-c4dd3bd4

I mercati sempre più incerti stanno esercitando un'intensa pressione sui produttori del settore alimentare. I costi delle materie prime, dell'energia e della manodopera sono in aumento, mentre la diminuzione del potere d'acquisto dei consumatori e la spinta dei retailer rendono le opzioni di prezzo sempre più limitate.

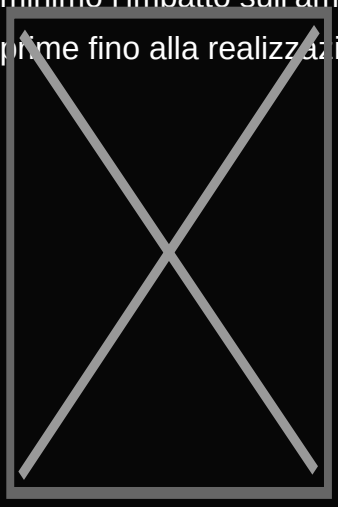
Oggi, nel settore Food & Beverage, **ottenere margini soddisfacenti è un'impresa sempre più ardua e l'energia può svolgere un ruolo essenziale nell'aiutare il comparto a superare queste sfide**. L'ampio utilizzo di refrigerazione, riscaldamento, compressori d'aria e altre attrezzature che richiedono una grande quantità di energia nei diversi processi di produzione, hanno un impatto considerevole sui costi energetici.

Zini Prodotti Alimentari è un esempio di azienda del settore Food che ha intrapreso con successo **un percorso di efficientamento energetico e di sostenibilità ambientale**, con l’adozione di soluzioni che stanno generando un risparmio nei costi energetici e una contemporanea riduzione delle emissioni di CO2.

Zini è un pastificio che porta avanti la tradizione emiliana, rispettando le ricette di una volta e **rifiutando di usare ingredienti non naturali come coloranti e additivi**. Per la conservazione dei suoi prodotti ricorre a un solo elemento naturale: il freddo. Nel moderno pastificio di Milano, **i prodotti appena realizzati vengono cotti e surgelati in tempi rapidissimi, in modo da preservarne a lungo il gusto e la naturalità.** Con un fatturato di oltre 20 milioni di euro, di cui il 60% all’estero, l’azienda ha come mercato principale quello della ristorazione, ma una quota importante è rappresentata anche dal settore industriale, che a sua volta serve il mercato retail.

Anche quando non si parlava così tanto di impatto ambientale come oggi, Zini aveva già a cuore il tema della sostenibilità. **La riduzione dei consumi idrici e delle emissioni di CO2 sono sempre**

stati associati all’attenzione alla sostenibilità sociale, con progetti di affiancamento ad alcune Associazioni No Profit, operanti sia in Italia sia all’estero. Da sempre l’azienda cerca di ridurre al minimo l’impatto sull’ambiente in ogni fase del processo produttivo: a partire dalla ricerca delle materie prime fino alla realizzazione degli imballi.



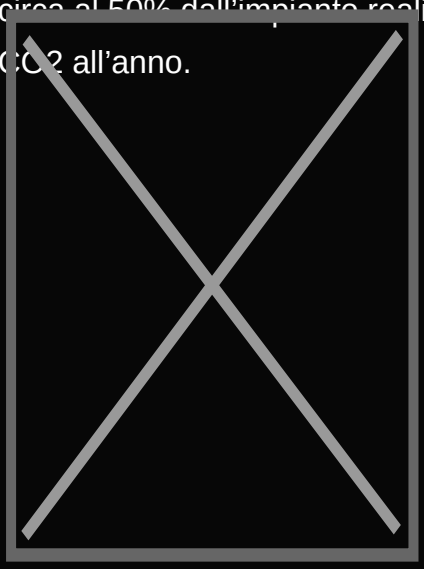
“Come azienda abbiamo sempre posto molta attenzione all’ambiente e in questo contesto si inserisce l’inizio della collaborazione con Centrica Business Solutions, iniziata nel 2018 con l’installazione di rilevatori su una linea produttiva per monitorare il consumo di energia. Questo ci ha consentito di razionalizzare i consumi” dichiara **Tiziano Pallavicini**, Operation Manager, Zini Prodotti Alimentari. *“Siamo rimasti molto soddisfatti sia dai risultati ottenuti sia dall’approccio di Centrica e per questo motivo abbiamo deciso di proseguire, insieme, nella ricerca di una maggiore sostenibilità per l’azienda”.*

Con l’obiettivo di **avvicinarsi all’autoproduzione dell’energia**, Pasta Zini ha installato un impianto di cogenerazione da 375 kWe, affidandosi totalmente a Centrica Business Solutions tramite una soluzione finanziata (la formulaDEP, Discount Energy Purchase), con un contratto della durata di 12 anni. Sviluppo e gestione dell’impianto sono a carico di Centrica che ha realizzato anche tutti i lavori strutturali, **allestendo un container silenziato per ospitare il cogeneratore e tutti gli impianti di servizio**, il tutto finanziato e gestito da Centrica Business Solutions, comprese le fasi di ingegneria e “permitting”.

Zini, oggi, utilizza il calore in due differenti modalità: recuperando i fumi attraverso uno scambiatore è in grado di pre-riscaldare l’olio diatermico che viene utilizzato in varie fasi della produzione della pasta, mentre recuperando l’acqua di raffreddamento del cogeneratore riscalda l’acqua sanitaria dello stabilimento utilizzata di notte per i lavaggi e di giorno nei cuocitori. **La cottura avviene a 90 gradi e l'azienda riesce a utilizzare l’acqua di raffreddamento che esce già a 70 gradi, risparmiando così notevoli quantità di energia**. Come molte imprese del settore alimentare, Zini è un’azienda

molto energivora, in quanto, oltre alla realizzazione della pasta, effettua anche la fase di surgelamento dei prodotti.

I vantaggi della cogenerazione, quindi, sono stati **particolarmente significativi per loro**: una riduzione di circa il 20% sul costo del kilowatt/ora, un fabbisogno della quantità di energia coperto circa al 50% dall'impianto realizzato e gestito da Centrica e un taglio alle emissioni di 300 tonnellate di CO_2 all'anno.



"Siamo orgogliosi di aiutare le aziende di tutto il mondo nel loro percorso verso il Net Zero e di assisterle nell'ottenimento di un business sempre più sostenibile", afferma **Christian Stella**, Managing Director di Centrica Business Solutions Italia. *"Attraverso la nostra esperienza, la strategia commerciale, le tecnologie di autoproduzione di energia, di monitoraggio dei consumi e le fonti rinnovabili, supportiamo le aziende durante le loro attività di decarbonizzazione per garantire la loro crescita futura, bilanciando le esigenze di profitto e quelle del Pianeta".*

Il percorso di Zini verso la sostenibilità non è finito. Dopo aver **rinnovato anche gli impianti frigoriferi** (riducendo la quantità di gas freon, che è clima-alterante), l'azienda ha in progetto di **affiancare alla cogenerazione anche il fotovoltaico**. In questo modo, Pasta Zini, avrà la possibilità di ridurre ulteriormente l'impatto ambientale e di avvicinarsi all'obiettivo di copertura del 100% del fabbisogno con energia autoprodotta, che già oggi si attesta al 60%.