# Velier presenta Ecotote: l’erogatore tecnologico anti-vetro e costi

20230824121358-33-abe229fa

Un erogatore che funziona ed evita lo spreco del vuoto a perdere, riducendo emissione gas e accumulo rifiuto da packaging. Quasi fosse un rispolverato concetto di antica damigiana, rivisto oggi in chiave moderna e tecnologica. Stiamo parlando dell’innovativo sistema Ecospirits presentato da **Velier** ad hoc per il canale on-trade. Uno strumento creato e brevettato nel 2018 a Singapore, già distribuito in 20 paesi a cui ora si aggiunge anche l’Italia.

Artefice di questo ingresso la società genovese che si occupa di distribuirlo presso locali selezionati per poi, valutato il reale riscontro in termini di business, allargarne la cerchia. In questa prima fase, sono stati coinvolti 17 bar di diversa dimensione e format, comunque altovendenti, con l’obiettivo entro fine anno di **distribuire il prodotto in oltre 100 punti vendita** sparsi lungo la Penisola italiana.

Si parla quindi sistema altamente tecnologico, con alla base del suo funzionamento l’**Ecotote**, recipiente in plastica stampata a iniezione con capacità di contenere 4 litri e mezzo di distillati. Si parla per il momento solo di spirits, perché non è possibile conservare il vino a causa del rischio di ossidarne la consistenza, mentre nel quartier generale di Singapore si sta studiando la possibilità di rendere Ecotote idoneo sia per liquori che vini fortificati.

L’erogatore, dunque, una volta svuotato, intraprende **un percorso circolare**: viene sanificato presso speciali impianti semiautomatizzati e riconsegnato in uso gratuito al titolare del locale. Un processo che permette all’esercente di evitare che, nel suo locale, venga accatastato un eccessivo numero di bottiglie vuote di vetro, spesso ingombranti e finendo per produrre un’oggettiva mole di rifiuti.

A tale proposito, Velier presentando il prodotto ha fornito anche numeri: grazie all’uso di un singolo Ecotote (facilmente ricaricabile con Usb), per ogni bottiglia eliminata (o meglio, non utilizzata) si ottiene un risparmio di 550 grammi di Co2 e di 150 grammi per ogni cocktail preparato. In generale, è stato stimato che **il sistema permette di ridurre il 91% circa del carbon footprint legato al**

**packaging e alla distribuzione**. Inoltre, il minor utilizzo di packaging favorisce un calo della spesa a carico del titolare del locale, considerando per di più che, il sistema, non subisce a quel punto l’incidenza negativa di fattori esterni, come un eventuale innalzamento dell’inflazione e del costo delle materie prime. La società ligure ha poi ha deciso di aderire a un programma di riforestazione che possa compensare l’impatto di carbonio della propria produzione di hardware legata all’Ecotote. Buona notizia per l’ambiente, oltre che per le tasche dei professionisti del fuori casa.