Expo, i ristoranti Eataly più green grazie a Cami

expo-eataly-novamont-bioplsatiche-cfa024e2

Il traguardo del milione di pasti serviti si avvicina velocemente per i 20 ristoranti Eataly di Expo 2015. Un obiettivo accompagnato da un altro dato incoraggiante: il bilancio di sostenibilità dei locali è altamente positivo grazie alle stoviglie monouso in Mater-Bi, che possono essere raccolte con i rifiuti di cucina e avviate al compostaggio, garantendo così la riduzione della produzione di rifiuti indifferenziati e dell'emissione di gas a effetto serra dei ristoranti Eataly.

Prodotti da Cami, azienda piemontese leader nel settore della ristorazione collettiva, in particolare scolastica, i piatti e le ciotole in Mater-Bi assicurano compostabilità in conformità allo standard internazionale EN13432, assenza di odore, eccellenti caratteristiche meccaniche ed estetiche e termoresistenza fino a 85°. La funzionalità di questi manufatti, che garantiscono prestazioni in alcuni casi superiori al monouso tradizionale (per esempio relativamente alla rigidità dei prodotti,) consente di poter scegliere l'opzione ambientalmente più compatibile, senza rinunciare alle massime performance.

La linea della famiglia di bioplastiche Mater-Bi per il settore della ristorazione che comprende piatti, bicchieri, posate, ciotole, contenitori monoporzione, cannucce, coppette e palette gelato realizzati con l'ultima generazione di biopolimeri, si conferma una scelta adatta a tutte quelle applicazioni d'uso come i grandi eventi di pubblico, la refezione scolastica o la ristorazione fast in cui la necessità di limitare la produzione di rifiuti indifferenziati è sempre più pressante.

«Optare per stoviglie monouso compostabili significa ridurre l'impatto ambientale dei servizi di ristorazione, assicurando uno smaltimento del rifiuto organico comodo e veloce, con grandissimi benefici per l'ambiente e per la salute delle persone. La partnership di Novamont con Cami e Eataly a Expo 2015 ha dimostrato che 3 eccellenze possono dare un grande contributo alla soluzione del tema del fine vita degli oggetti di uso comune, rendendo disponibili soluzioni e prassi virtuose di sostenibilità - ha commentato Alessandro Ferlito, responsabile commerciale di Novamont -. In virtù del successo di questa operazione per l'Esposizione Universale, Novamont e Cami proseguiranno nello sviluppo del prodotto al fine di poter soddisfare la crescente domanda di monouso compostabile certificato e

funzionale della ristorazione collettiva».

Il gruppo Novamont è specializzato nello sviluppo e nella produzione di materiali e biochemicals attraverso l'integrazione di chimica, ambiente e agricoltura. Con 412 addetti, ha chiuso il 2014 con un turnover di 145 milioni di euro ed investimenti costanti in attività ricerca e sviluppo (7,2% sul fatturato 2014); detiene un portafoglio di circa 1.000 brevetti. Ha sede a Novara, stabilimento produttivo a Terni e laboratori di ricerca a Novara, Terni e Piana di Monte Verna (CE). Opera tramite sue consociate a Porto Torres (SS), Bottrighe (RO), Terni e Patrica (FR). È presente attraverso sedi commerciali in Germania, Francia e Stati Uniti e attraverso propri distributori in Benelux, Scandinavia, Danimarca, Regno Unito, Cina, Giappone, Canada, Australia e Nuova Zelanda.