Pasta Zara rinnova la strategia green con Chep

bodypart3-77527375

Il 14,5% della pasta secca italiana consumata nel mondo è prodotta da Pasta ZARA. L'esportazione di Pasta ZARA raggiunge 106 Paesi: il 51% dell'export interessa le nazioni della Comunità europea, il 14% il resto d'Europa, il 12% i Paesi scandinavi, il 10% il Medio Oriente, il 5% il Far East, il 4% l'Africa, il 3% l'America, l'1% Australia e Oceania. Pasta ZARA nel corso degli ultimi anni ha aumentato la sua presenza in vari mercati ed anche in Italia.

pasta-zaraPasta Zara si è sempre contraddistinta per una produzione aziendale che privilegi la salvaguardia l'ambiente, il territorio e il lavoro. A livello energetico l'azienda, nei suoi 3 impianti, utilizza pannelli fotovoltaici ed autoproduce l'energia elettrica e termica grazie alla cogenerazione ottenuta con motori endotermici turbocompressi ad alto risparmio energetico. Inoltre Pasta Zara da un lato utilizza anche prodotti provenienti da agricoltura biologica, che salvaguardano l'ambiente, e dall'altro è impegnata a migliorare le condizioni di vita degli animali allevati per produrre cibo, in particolare per porre fine all'uso delle gabbie di batterie per l'allevamento delle galline ovaiole favorendone il passaggio ad allevamenti alternativi, cioè a terra e all'aperto.

Anche dal punto di vista della logistica Pasta Zara ha rinnovato la propria collaborazione con CHEP, ribadendo la propria linea green. Grazie al sistema di pooling di CHEP, le aziende che utilizzano pallet, casse e contenitori possono riutilizzare continuamente le loro risorse, con una conseguente riduzione dei consumi e degli sprechi di materie prime. CHEP ritira i pallet vuoti presso i punti di scarico e ripara i pallet danneggiati riciclando il materiale.

I pallet CHEP vantano anche un legno di provenienza certificata, in quanto l'azienda è l'unica ad avere ottenuto le certificazioni rilasciate da due delle organizzazioni per la gestione forestale più rispettate nel mondo. (Forest Stewardship Council –FSC- e Programme for the Endorsement of Forest Certification –PEFC-). CHEP ha fornito un'analisi dell'impatto ambientale stimando che, con il servizio offerto, Pasta Zara ridurrà del 79% le emissioni di CO2, del 89% di rifiuti in discarica e del 86% l'utilizzo del legno.

«Abbiamo fatto dell'attenzione all'eco-sostenibilità il nostro cavallo di battaglia: per noi è fondamentale offrire qualità e siamo consapevoli che in un prodotto come il nostro essa deriva dall'ambiente e da un lavoro organizzato al meglio commenta **Umberto Bragagnolo**, Vice Presidente di Pasta Zara Spa. *La collaborazione con CHEP è stata quindi naturale, perché lavoriamo nella stessa direzione tenendo ben presente che qualità e sostenibilità ambientale vanno di pari passo»*.

«Siamo davvero lieti che Pasta Zara abbia rinnovato la nostra partnership afferma **Paola Floris**, Country General Manager di CHEP Italia. *È apprezzabile che un cliente dal respiro internazionale si affidi a noi per una fetta importante del proprio business: la nostra collaudata capacità di unire efficienza e qualità del servizio all'insegna del rispetto dell'ambiente».*