VAR, primo progetto di vuoto a rendere per le birre in Campania

vuoto-a-rendere-164f7bc1

Var – vuoto a rendere - è il nuovo progetto di **Loco for Drink**, l’azienda campana leader nell’importazione e distribuzione di birra che mira al **recupero e riutilizzo delle bottiglie di birra**. Una sfida nuova, specie per il mercato e la distribuzione della birra, fortemente voluta da **Fabio Ditto**, general manager di Loco for Drink.

"L'idea – spiega Ditto - mi è venuta in Germania, dove il vuoto a rendere è legge dal 1992. I prodotti su cui lavoriamo sono tutte **birre tedesche di altissima gamma** che seguono il 'Disciplinare della purezza', l'editto bavarese del 1516 voluto dal Duca Guglielmo IV. Da qui la sfida di importare in Italia anche questa pratica virtuosa". Le birre su cui sarà testato il progetto Var – Vuoto a Rendere sono la **Hacker Pschorr** e la **Auerbrau**, osservati del Disciplinare storico. Ma la sfida è quella di estendere il progetto a gran parte delle birre importate e distribuite da Loco for Drink.

Il vuoto a rendere non è soltanto una buona pratica rispettosa dell’ambiente, ma vuol essere una **strategia commerciale a tutto vantaggio del cliente**. Il vuoto a rendere permette infatti il riutilizzo delle confezioni con un concreto **risparmio economico**. Il vetro e il tappo non andranno dispersi in discarica, ma recuperati e riutilizzati. L’impatto ambientale è chiaro: una bottiglia di vetro, con il sistema del vuoto a rendere, può essere **riutilizzata fino a 40 volte** consentendo un risparmio energetico connesso alla produzione di bottiglie nuove.