Irinox: l’abbattitore 100% made in Italy conquista gli USA

linkedin-a-mountain-view-5c75cbe7

Dalla Inox Valley alla Silicon Valley. La tecnologia tutta italiana di Irinox conquista i colossi dell'hi-tech e di internet, che hanno infatti scelto per le loro cucine gli abbattitori professionali 100% made in Italy dell’azienda veneta.

In ordine di tempo, l’ultima significativa commessa è stata acquisita da AmazonFresh, il servizio a domicilio per la vendita di frutta, verdura e piatti precotti della più grande piattaforma di e-commerce al mondo: l’azienda ha introdotto nelle sue cucine di Boston gli abbattitori Irinox per raffreddare rapidamente i cibi cotti che verranno poi consegnati ai clienti in tempi rapidissimi.

In precedenza sono state Google, Yahoo e LinkedIn le aziende che hanno dotato le loro cucine all’avanguardia delle tecnologie made in Italy di Irinox; dalle sedi di New York, Chicago e San Francisco di Google e Yahoo, fino alla cucina di LinkedIn a Mountain View, nella quale gli abbattitori Irinox contribuiscono a fornire 17.000 pasti al giorno.

Questi sono soltanto alcuni dei successi raggiunti negli Stati Uniti, dove Irinox ha recentemente acquisito il 100% di Irinox USA, filiale americana del gruppo con sede a Miami. Nei primi sei mesi dell’anno, nel mercato americano, è stata registrata una crescita del fatturato del 54%, un dato che conferma il rafforzamento a livello internazionale dell’azienda veneta che ha l’obiettivo di diventare leader in tutto il mondo.

katia-da-ros“*Siamo da sempre orientati all’export e presenti in 80 Paesi, dove ci siamo affermati come un punto di riferimento per gli abbattitori rapidi di temperatura, che permettono di ridurre gli scarti alimentari, mantenendo le qualità nutrizionali ed organolettiche dei prodotti più a lungo* - ha dichiarato **Katia Da Ros**, Amministratore Delegato e Vicepresidente dell’azienda. *Il fatto che proprio gli Stati Uniti, uno tra i Paesi meno attenti agli sprechi alimentari (qui, secondo lo studio Global Food Losses and Food Waste della FAO, finisce nella spazzatura il 40% della spesa), stia accogliendo in maniera*

più massiccia l’uso degli abbattitori, è il segno di una coscienza che cambia e, auspicabilmente, di una rivoluzione culturale in corso. Il nostro impegno per il futuro è quello di portare in tutte le case una tecnologia che ci permetta di “allungare la vita del cibo”, triplicandone la durata e riducendo così lo spreco alimentare".

www.irinox.com