

Irinox vince il premio Radical Green



Irinox Spa è tra i dieci premiati nell'ambito del Premio Radical Green 2016, ospitato nel corso di un evento speciale della Green Week, la manifestazione-laboratorio sulla green economy. Il riconoscimento, che seleziona ogni anno i migliori esempi di imprenditorialità sostenibile, è stato consegnato a Katia Da Ros, Vicepresidente e Amministratore Delegato di Irinox Spa, venerdì sera a Trento.

Irinox Spa - azienda specializzata in tecnologie innovative per la ristorazione e la cucina, con stabilimenti a Corbanese di Tarzo e Scomigo in provincia di Treviso - si è distinta per il suo impegno nel contrastare il fenomeno dello spreco alimentare: gli abbattitori rapidi di temperatura, infatti, permettono di ridurre a zero gli scarti alimentari perché mantengono le qualità nutrizionali ed organolettiche dei prodotti più a lungo, rendendo più efficiente e sostenibile la conservazione e il consumo degli ingredienti e delle pietanze.

[Fresco](#) L'ultimo rapporto Waste Watchers rileva che in un anno una famiglia italiana ha un costo medio legato agli scarti alimentari di circa 316 euro. Ogni anno 5 milioni di tonnellate di prodotti alimentari finiscono nella spazzatura, per un valore di circa 8 miliardi di euro.

L'impegno di Irinox per il futuro è quello di portare in tutte le case - grazie a Fresco, l'abbattitore domestico - una tecnologia che ci permetta di "allungare la vita del cibo", triplicandone la durata e riducendo così lo spreco alimentare.

www.irinox.com