

Può una birra alla spina contribuire a salvare il mondo?

Scopritelo a Ecomondo 2016 grazie al locale Ho.Re.Ca. di Carlsberg Italia e Celli Group che rispetta l'ambiente, i consumatori e la birra.

[8/11 novembre 2016, Rimini Fiera - Padiglione B7, Stand 089 – "Città Sostenibile"]

Milano, 7 novembre 2016 - **Carlsberg Italia**, 3^a produttrice di birra sul mercato italiano ed espressione italiana di Carlsberg Group, e **Celli Group**, azienda italiana punto di riferimento mondiale nella progettazione e produzione d'impianti per la spillatura di bevande e di sistemi di refrigerazione, raccontano la loro collaborazione partecipando insieme a **Ecomondo 2016**, la fiera internazionale del recupero di materia ed energia e dello sviluppo sostenibile in programma **dall'8 all'11 novembre** presso gli spazi di **Rimini Fiera**.

Le due aziende hanno deciso di valorizzare, davanti al grande pubblico, il loro impegno sulle tematiche d'innovazione e sostenibilità creando un esempio di locale che porta la sostenibilità nella quotidianità del canale Ho.Re.ca.

Lo spazio sarà all'interno di "Città Sostenibile", una scelta non casuale. "Città Sostenibile" è, infatti, l'area della manifestazione in cui le aziende portano soluzioni, tecnologie e progetti che consentono di migliorare la qualità di vita dei cittadini e di favorire lo sviluppo dei territori in chiave sostenibile.

Il locale sostenibile

Lo stand pensato e realizzato da Carlsberg Italia e Celli Group riproduce un locale Ho.Re.Ca, dominato da un grande banco di spillatura, dove, partecipando agli eventi organizzati durante la giornata, sarà possibile degustare alcune delle birre di Carlsberg Italia e l'acqua alla spina Celli della divisione Alma, nonché scoprire tutti i benefici della spillatura di bevande.

Birrificio Angelo Poretti 7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia e 10 Luppoli Le Bollicine, Tuborg e Carlsberg Elephant verranno "spillate" senza CO₂ aggiunta grazie a **DraughtMaster™** Modular 20, l'innovativo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e il cui ridotto impatto ambientale è certificato dall'analisi LCA (Life Cycle Assessment). **DraughtMaster™** Modular 20 si avvale, inoltre, della tecnologia realizzata da Celli Group. Gli impianti Geo Green di Celli, infatti, permettono prestazioni altissime con una riduzione dei consumi energetici fino al 79% grazie a componenti completamente energy-saving e all'utilizzo del gas refrigerante ecologico R290 dal bassissimo indice di GWP. Gli erogatori d'acqua sono la soluzione di una sentita esigenza, quella di attingere dalla rete idrica acqua di qualità a "km 0" e sono progettati per valorizzarla e averla sempre pura e fresca, sposando una filosofia di cura delle risorse comuni potendo contare su efficienza, sostenibilità e risparmio.

"DraughtMaster™ si conferma la nostra più grande innovazione: ha rivoluzionato il segmento della birra alla spina, ha avuto un impatto dirompente sul mercato ed è l'elemento accelerante del nostro impegno verso l'ambiente. Questo risultato è frutto dell'impegno delle nostre persone e dei nostri partner che credono nella qualità, nell'innovazione e nella sostenibilità. Sono molto felice di aver potuto tradurre tutto questo in modo concreto anche in questa esperienza a Ecomondo insieme a Celli Group, con cui possiamo raccontare al meglio l'eccellenza della birra alla spina" ha dichiarato **Alberto Frausin, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia**.

Mauro Gallavotti, Amministratore Delegato di Celli Group, ha aggiunto: *"Il Gruppo Celli da più di 40 anni produce impianti per la spillatura di bevande con una forte attenzione all'innovazione e all'eccellenza e con una grande consapevolezza della superiorità della spillatura verso altre forme di consumo (bottiglia, lattina). La spillatura ha, infatti, un impatto ambientale ridotto dell'80%, garantisce un'esperienza di consumo migliore, una maggiore efficienza nella gestione dei punti vendita e una valorizzazione dei locali e della professionalità dei baristi attraverso la teatralizzazione del servizio. Siamo orgogliosi di essere partner di Carlsberg Italia che con DraughtMaster ha portato ancora più in alto la tradizione della spillatura e felici di poter raccontare questa storia a Ecomondo."*

Il locale è stato studiato per coinvolgere e incuriosire il consumatore a 360°, anche grazie alla collaborazione con 3 eccellenze italiane che hanno fatto della qualità e della sostenibilità gli elementi fondanti della loro attività: **Alce Nero**, **LessMore** e **Lucart** (vedi box sotto) che con i loro prodotti contribuiranno a far vivere un'esperienza di sostenibilità a tutto tondo, perfettamente integrata nella quotidianità.

Ed anche i gestori di locali più attenti all'ambiente e ai bisogni dei nuovi consumatori avranno modo di trovare molti spunti interessanti e utili per le loro attività.

Il locale-laboratorio

Confrontarsi, condividere, imparare, conoscere, coinvolgere: presso lo stand di Carlsberg Italia e Celli Group - **Padiglione B7, Stand 089** - sarà possibile vivere tutto ciò.

Il locale sarà, infatti, animato da una serie di attività che permetteranno di approfondire varie tematiche legate alla sostenibilità e che avranno luogo durante la giornata:

- **Workshop:** coerentemente con l'approccio improntato alla collaborazione e al dialogo delle due aziende, ogni giorno il locale offrirà momenti di confronto sulle tematiche di sostenibilità più vicine al mercato e ai consumatori. Di seguito il programma:

Martedì 8/11	16.30-16.45	«Carlsberg Italia e Celli Group: benvenuto e presentazione del Locale Sostenibile.»	A.Frausin (Carlsberg Italia), A.Pizzi (Celli Group) a cui si aggiungeranno
	16.45-17.45	«La sostenibilità questa (s)conosciuta? Cosa dice il mercato.»	Alce Nero, F.Iraldo (Uni.Bocconi - IEFE), R.Muroni (Legambiente)
Mercoledì 9/11	12.30-13.30	«Insieme si può! La collaborazione tra istituzioni e Ho.Re.Ca. per l'innovazione green nei punti vendita.»	V.Troia (ANCI), A.Frausin (Carlsberg Italia), S.Marinaccio (Mercatino srl), F.Iraldo (Uni.Bocconi - IEFE)
	16.30-17.30	«Mission impossible? Comunicare (e far capire!) la sostenibilità dei prodotti.»	R.Taverna (AIDA Partners), A.Frausin (Carlsberg Italia), A.Pizzi (Celli Group), M.Galatola (UE), F.Iraldo (Uni.Bocconi - IEFE)
Giovedì 10/11	12.30-13.30	«Eureka: la sostenibilità nell'Horeca! Idee, soluzioni tecnologiche e approcci gestionali nei locali di ristorazione.»	A.Frausin (Carlsberg Italia), M.Di Geronimo (Celli Group), G.Caporaso (LessMore), T. De Luca (Lucart), F.Iraldo (Uni.Bocconi - IEFE)
	16.30-17.30	«Circular Economy. Un nuovo approccio nel settore dell'alimentazione, in particolare nella ristorazione.»	A.Frausin (Carlsberg Italia), sen. S.Vaccari (Senato della Repubblica), S.Ciafani (Legambiente), F.Iraldo (Uni.Bocconi - IEFE)
Venerdì 11/11	12.30-13.15	«DraughtManifesto. Il trionfo dell'arte della spillatura.»	L.Marchini (Carlsberg Italia), M.Gallavotti (Celli Group), F.Iraldo (Uni.Bocconi - IEFE)

- **Conosciamo la PEF:** la sostenibilità è sempre più un elemento concreto dei prodotti di largo consumo. A tal fine l'Unione Europea sta sperimentando la **PEF (Product Environmental Footprint)**, che dal 2017/18 si tradurrà anche in un'etichettatura, destinata a divenire di uso comune in tutti i Paesi UE, contenente le informazioni sull'impronta ambientale del prodotto lungo tutto il suo ciclo di vita. Grazie alla collaborazione con **IEFE Bocconi** (Istituto di Economia e Politica dell'Energia e dell'Ambiente) sarà possibile partecipare a laboratori dedicati in cui dare la propria opinione sulle possibili scelte e contribuire così a dare forma al futuro che vogliamo.
- **“Una birra per un'idea”:** troppo spesso la sostenibilità parla una lingua per addetti ai lavori. I consumatori saranno, quindi, invitati a dare la loro idea di sostenibilità e la loro opinione su come vorrebbero fosse comunicata. Tutto questo sorseggiando una birra alla spina!

Qualità e sostenibilità = eccellenza alla spina

La presenza di Carlsberg Italia a Ecomondo 2016 è un approdo naturale nel percorso d'innovazione e crescita sostenibili intrapreso dall'azienda, in particolare negli ultimi anni, e rendicontato in modo trasparente e oggettivo nel **Bilancio di Sostenibilità ResponsiBEERity 2015** (visionabile al link www.carlsbergitalia.it/bds2015).



Dai numeri in esso contenuti proviene una quantificazione delle performance ambientali del sistema **DraughtMaster™**, l'innovazione tecnologica che ha rivoluzionato il segmento della birra alla spina diventando l'elemento accelerante dell'impegno sostenibile dell'azienda.

Un approccio che, grazie ai risultati vincenti dimostrati anche dall'analisi **LCA (Life Cycle Assessment)** della birra distribuita nei fusti in PET rispetto ad altre forme come la bottiglia in vetro (vedi infografica qui a fianco), ha "contagiato" partner e clienti tanto che oltre l'80% della birra in fusto dell'azienda è distribuita nel formato in PET.

Un risultato che, come dimostrano i

	Draught Master	Bottiglie
Emissioni CO ₂	36 Kg.	131 kg.
Rifiuti prodotti	5 kg.	29 kg.
Consumo acqua	609 lt.	1.150 lt.
Consumo Energia	635 Mj.	2.044 Mj.

dati, è in continua crescita anno dopo anno.

Differenza tra PET e vetro per hl. di birra prodotto

Le partnership

La collaborazione tra Carlsberg Italia e Celli Group è una concretizzazione della filosofia di "Città Sostenibile", che propone l'unione di eccellenze ed expertise differenti per dare vita a idee e progetti innovativi che concorrono a sviluppare un progetto di sostenibilità ambientale ed economica condiviso.

Proprio in quest'ottica di collaborazione, le due aziende hanno scelto di ospitare all'interno del proprio stand, affidando loro un ruolo attivo all'interno della loro proposta, altre realtà aziendali che sposano lo stesso approccio alla sostenibilità:



Alce Nero è il marchio di agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità. Più di 1.000 produttori in Italia, 14.000 nel mondo. Da più di 30 anni Alce Nero percorre la strada del biologico: si dedica alla produzione di un cibo proveniente da campagne libere da chimica e pesticidi, custodite e coltivate ogni giorno con rispetto. Un'agricoltura di tradizioni immutate e di innovazione, in equilibrio tra nuove tecnologie, sperimentazione di ricette ed ingredienti, e i rigorosi disciplinari che il biologico autentico impone. I prodotti biologici Alce Nero, quasi trecento, sono semplici e quotidiani: pasta, riso, passata e polpa di pomodoro, verdure, legumi e vellutate, frollini e succhi di frutta, composte e mieli, ancora bevande vegetali ed una linea baby completamente dedicata alla prima infanzia. Sono prodotti che non hanno dimenticato il gusto, il piacere di riunirsi attorno alla stessa tavola, di essere divisi e condivisi.

All'interno del Locale "Ecomondo" sarà offerta a coloro che parteciperanno alle attività all'interno del locale una selezione dei prodotti biologici di Alce Nero in abbinamento alle birre.



www.alcenero.com



[Alcenerobiologico](https://www.facebook.com/Alcenerobiologico)



[Alcenero](https://twitter.com/Alcenero)



[Alcenerobiologico](https://www.instagram.com/Alcenerobiologico)



www.lessmore.it Il brand Lessmore nasce dallo studio di una linea di prodotti d'arredo concepiti secondo i criteri del design sostenibile, ideata e disegnata da Giorgio Caporaso. Questo paziente e coraggioso lavoro di elaborazione continua lo ha portato anni fa a realizzare i primi prodotti della "Giorgio Caporaso Ecodesign Collection" sfociata in un brand di arredo capace di identificarsi con i principi del design sostenibile di ultima generazione. Non come punto di arrivo ma come punto di partenza di un processo in continua evoluzione.

Lessmore è diventato oggi una realtà sempre più solida e in crescita, con l'obiettivo di continuare a migliorare la qualità realizzativa dei prodotti - sempre più apprezzati per il loro design - e a migliorare l'interpretazione delle esigenze reali attraverso il confronto osmotico tra aspetti progettuali e produttivi. Attualmente Lessmore è un brand emergente del settore arredo e i suoi prodotti, oltre ad avere ricevuto numero premi e riconoscimenti, sono presenti nei maggiori eventi espositivi nazionali e internazionali dedicati al design e all'ecodesign.


All'interno del Locale "Ecomondo" i visitatori potranno apprezzare la versatilità e la bellezza del sistema modulare di elementi contenitori MORETTO, realizzati in cartone resistentissimo, perfetti per arredare angoli diversi del locale.

 www.lessmore.it  [LessmoreLiving](https://www.facebook.com/LessmoreLiving)  [LessmoreLiving](https://twitter.com/LessmoreLiving)  [Lessmore](https://www.pinterest.com/Lessmore)



La storia del Gruppo, nasce per iniziativa della Famiglia Pasquini nel 1953. Oggi, il Gruppo Lucart rappresenta il principale produttore europeo di carte monolucide sottili per imballaggi flessibili e rientra tra i primi produttori europei di carte e prodotti tissue e airlaid. L'innovazione è l'attitudine che contraddistingue il Gruppo dalle origini e oggi si traduce in prodotti d'avanguardia attraverso la creazione di soluzioni innovative per vivere meglio il futuro e rispondere alle nuove sfide del mercato. La strategia di sviluppo di Lucart Group si basa su una Mission che pone come obiettivi prioritari la qualità dei prodotti e l'attenzione verso i clienti e l'ambiente, perseguendo dei sani valori etici ed imprenditoriali che accompagnano il Gruppo in tutte le scelte strategiche.

All'interno del Locale "Ecomondo" ha arredato la tavola e il bancone con i tovaglioli Natural, tovaglioli 100% ecologici in carta Fiberpack®, realizzata recuperando i cartoni per bevande tipo Tetra Pak®. *"Siamo molto contenti di essere stati scelti da Carlsberg Italia per contribuire all'allestimento di uno stand e di un prototipo di locale ecologico. I nostri prodotti in carta riciclata sono l'ideale per comunicare, anche agli utilizzatori finali, le scelte ecologiche dei gestori dei locali e dei più grandi brand della ristorazione collettiva"* dichiara Tommaso De Luca, Responsabile Comunicazione di Lucart Group.

 www.lucartgroup.com

Carlsberg entra nella storia della **birra italiana** quando, nel **1975**, sigla un accordo con uno dei maggiori produttori nazionali, **Industrie Poretti**, per la produzione e commercializzazione dei due marchi Tuborg e Carlsberg (storiche aziende danesi che si uniscono nel 1970). Negli anni il gruppo Carlsberg acquisisce quote dell'azienda Poretti sino ad arrivare al 1998 quando il nome dell'azienda italiana viene cambiato in **Carlsberg Italia** e nel 2002 diviene di proprietà totalmente danese.

Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre **1,3 milioni di ettolitri** di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen e Brooklyn.

Nel 2011 Carlsberg Italia ha avviato una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando **DraughtMaster™ Modular 20**, il nuovo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ aggiunta. Sulla spinta di questo progetto Carlsberg Italia ha ottenuto la certificazione ambientale EPD (Environmental Product Declaration) per le sue birre, PRIMA unica azienda birraria al mondo.

Nel 2015 **Birrificio Angelo Poretti** è stato scelto da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di **"Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015"** dove ha accolto più di **1.000.000 di visitatori** totali e **spillato oltre 350.000 birre**.

 www.carlsbergitalia.it  [CarlsbergItalia](https://twitter.com/CarlsbergItalia)

#ResponsiBEERity2015 #innovazione #bilanciodisostenibilità #DraughtMaster #OrologioDegliAlberi #CO2 #LCA

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito www.beviresponsabile.it

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it



Celli Group, fondato nel **1974** a Rimini, è **leader nel settore della produzione di impianti e accessori per la spillatura di bevande**. Il gruppo, a seguito **dell'ingresso nel 2013 da parte del fondo di private equity indipendente Consilium Sgr**, che ne ha sostenuto la crescita e l'espansione anche a livello internazionale, ha sensibilmente incrementato il proprio fatturato, fino a triplicarlo negli ultimi 4 anni, e il numero dei dipendenti, che **oggi si aggira intorno a 300**.

Il percorso di crescita di Celli è stato caratterizzato poi **dall'acquisizione nel giugno 2015 del gruppo inglese ADS2**, specializzato nella progettazione di colonne personalizzate e di design per la spillatura della birra, e **dall'acquisizione a ottobre 2016 del 100% di Cosmetal**, società leader in Italia e in Europa nella produzione di soluzioni per l'erogazione di acqua da bere.

Il Gruppo Celli inoltre è attivo nel mondo dell'acqua anche con la sua **divisione Alma**, che con le **"case dell'acqua"** fornisce soluzioni di erogazione pubblica dell'**acqua potabile in modo efficiente e sostenibile** e che, con il marchio **FonteAlma**, è leader in questo settore.

Celli Group è dunque un player globale cresciuto organicamente intorno ad un progetto dedicato integralmente al beverage dispensing e promuove il trionfo dell'arte della spillatura. Per scoprire la miglior drinking experience visita il sito www.celli.com

Ufficio Stampa Celli Group

SEC and Partners

Via Panfilo Castaldi 11, Milano

Matteo Steinbach: steinbach@segrp.com Tel. +39 346.1063989

Ludovica Di Paolo: dipaolo@segrp.com Tel. +39 335.6251825

Celli Group

Via Casino Albini 605, San Giovanni in Marignano (RN), Tel. 0541.755211

Giorgia Ottaviani: g.ottaviani@celli.co