

Eureka: la sostenibilità nell'Horeca! #HorecaSostenibile: il concept di Carlsberg Italia nello spazio FIPE a Tuttofood 2017

[8/11 maggio 2017, Fiera Milano – Area FIPE, Pad.2/4]

A Tuttofood 2017 Carlsberg Italia porta il concept #HorecaSostenibile, un esempio di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori. Il locale, ospitato nell'area FIPE, offrirà un'esperienza di qualità e sostenibilità a tutto tondo, grazie anche ai partner Alce Nero, Lessmore, Lucart, e ospiterà workshop e incontri per approfondire la sostenibilità in tutti i suoi aspetti.

Milano, 8 maggio 2017 – **Carlsberg Italia**, 3° produttore di birra sul mercato italiano ed espressione italiana di Carlsberg Group da sempre pioniere dei valori legati alla qualità, all'innovazione e alla sostenibilità, partecipa alla 5ª edizione di **Tuttofood**, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, in programma **dall'8 all'11 maggio** presso gli spazi di **Fiera Milano**.

Durante l'appuntamento, palcoscenico ideale per mostrare idee innovative al mercato nazionale ed internazionale, Carlsberg Italia presenta, all'interno degli spazi **FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, il suo esempio di locale che porta la sostenibilità nella quotidianità del canale Ho.Re.ca. La collaborazione con FIPE, infatti, nasce dalla volontà comune di "incentivare e promuovere la ristorazione sostenibile, estendendo il concetto del "valore del cibo" e della cultura etica a tutti gli operatori dell'Ho.Re.ca".

Il locale #HorecaSostenibile

Lo spazio pensato e realizzato da Carlsberg Italia riproduce un locale Ho.Re.Ca. vero e proprio, dominato da un grande banco di spillatura, dove sarà possibile degustare un vasto assortimento delle birre dell'azienda: **Birrificio Angelo Poretti** (4 Luppoli Originale, 7 Luppoli La Fiorita - la specialità stagionale dedicata alla primavera, 8 Luppoli Gusto Agrumato, 9 Luppoli American IPA e 10 Luppoli Le Bollicine), **Tuborg**, **Carlsberg Elephant**, **Jacobsen Weissbier**, **Brooklyn Lager** e **Grimbergen Triple**.

Tutte le birre 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) e rendicontato in modo trasparente e oggettivo nel **Bilancio di Sostenibilità ResponsiBEERity 2015** (visionabile al link www.carlsbergitalia.it/bds2015).

*"Carlsberg Italia con DraughtMaster™ prima, la nostra più grande innovazione, e ora con #HorecaSostenibile, un esempio concreto di come si possa cambiare il modo di concepire un locale, garantendo qualità di prodotto, sostenibilità e piacevolezza dell'ambiente, si conferma pioniere dell'innovazione sostenibile. Questo risultato è frutto di un impegno di squadra, delle nostre persone e dei nostri partner, che collaborano per perseguire quotidianamente qualità, innovazione e sostenibilità. Sono orgoglioso di aver trovato in FIPE un interlocutore attento che condivide la nostra stessa visione di cultura sostenibile accogliendoci nel suo spazio" - ha dichiarato **Alberto Frausin, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia.***



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

“Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il mondo dell’Ho.Re.Ca sia chiamato ad una nuova responsabilità, sia per quanto riguarda l’utilizzo sostenibile delle risorse che il valore del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood Fipe si propone di trasmettere prima di tutto questi principi, un impegno che trova nel concept #HorecaSostenibile la sua cornice ideale che valorizzerà le nostre iniziative” ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe**.

I partner

Per dare la possibilità agli ospiti del locale di Carlsberg Italia a Tuttofood di vivere un’esperienza di sostenibilità a tutto tondo, perfettamente integrata nella quotidianità, l’Azienda si è avvalsa della collaborazione di 3 eccellenze italiane che hanno fatto della qualità e della sostenibilità gli elementi fondanti della loro attività: **Alce Nero, Lessmore e Lucart**.

Alce Nero, 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, offre una ricca selezione di prodotti biologici in abbinamento alle birre. Tra di essi i taralli al finocchietto selvatico, le olive Bella di Cerignola e anche un originale accoppiamento dolce, grazie ai frollini di farro biologici o a quelli di kamut con gocce di cioccolato.

Lessmore arricchisce lo spazio del locale con gli arredi della Ecodesign Collection, disegnati dall’architetto Giorgio Caporaso e accomunati da un design sostenibile, unico ed elegante, con una funzionalità semplice ma ricercata. I visitatori potranno così apprezzare la versatilità e la bellezza del sistema modulare di elementi MORETTO, realizzati in cartone riciclato che permettono di ottenere soluzioni di arredo di diverse forme, dimensioni e destinazione d’uso, i tavolini TAPPO, con corpo in cartone e cornice in legno con piano in metacrilato di vari colori, e X2Chair, seduta che può dimostrarsi eccentrica poltrona o chaise longue dalla linea esclusiva e raffinata.

Lucart, azienda leader in Europa nella produzione di carte monolucide, prodotti tissue (articoli in carta destinati al consumo quotidiano quali carta igienica, carta per cucina, tovaglioli, tovaglie, fazzoletti etc.) ed airlaid, da sempre si contraddistingue per la capacità di proporre prodotti d’avanguardia attraverso la creazione di soluzioni innovative per vivere meglio il futuro e rispondere alle nuove sfide del mercato, offrendo un perfetto connubio di innovazione e sostenibilità. All’interno del locale #HorecaSostenibile a Tuttofood, Lucart ha arredato la tavola e il bancone con i tovaglioli Natural, 100% ecologici realizzati in carta Fiberpack®, ottenuta attraverso il recupero dei cartoni per bevande tipo Tetra Pak®. *“Siamo molto contenti di essere stati scelti da Carlsberg Italia per contribuire all’allestimento di uno spazio e di un esempio di locale sostenibile. 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.

Un laboratorio di idee, confronti e sperimentazioni

Il concept #HorecaSostenibile vuole essere un luogo dove condividere, imparare, conoscere e coinvolgere tutti gli attori della filiera, perché imparare a collaborare e a confrontarsi è alla base del cambiamento. Istituzioni, gestori dei locali e consumatori troveranno nello spazio una serie di spunti e suggestioni da portare nella loro quotidianità.

Il locale, proprio come un vero bar, offrirà innanzitutto la possibilità di degustare le birre alla spina in assortimento. Inoltre, darà ai visitatori la possibilità di partecipare ad una serie di attività durante la giornata per approfondire le tematiche legate alla sostenibilità:

- **Workshop:** momenti di confronto sulle tematiche di sostenibilità più vicine al mercato e ai consumatori. Di seguito il programma.

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

Lunedì 8/5	12.30- 13.30	Brindisi di benvenuto	A.Frausin (Carlsberg Italia), L.Stoppani (FIPE)
Martedì 9/5	16.30- 17.15	«1 + 1 fa molto più di 2. Collaborazione, qualità, innovazione e sostenibilità nella filiera»	R.Calugi (FIPE), G.Caporaso (LessMore), T. De Luca (Lucart), A.Frausin (Carlsberg Italia), C. Marzaduri (Alce Nero)
Mercoledì 10/5	16.30- 17.15	«Insieme si può! La collaborazione tra istituzioni e Ho.Re.Ca. per l'innovazione green nei punti vendita.»	R.Citterio (FIPE), M.T. Brogginì Moretto (FIPE), D. De Simone (Comune di Varese), A.Frausin (Carlsberg Italia), Fabio Iraldo (IEFE - Bocconi), S.Marinaccio (Mercatino srl),

- **“Una birra per un’idea”**: i visitatori saranno invitati a dare la loro idea di sostenibilità e la loro opinione su come vorrebbero fosse comunicata, per evitare di fare della sostenibilità un argomento solo per addetti ai lavori. Tutto questo sorseggiando una birra alla spina!



Carlsberg Italia 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.



www.carlsbergitalia.it



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

#HorecaSostenibile #innovazione #DraughtMaster #CO2 #LCA #ResponsiBEERity2015

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



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. Oltre ai nuovi yogurt, l’ortofrutta fresca e la linea fairtrade. Sono prodotti che non hanno dimenticato il gusto, il piacere di riunirsi attorno alla stessa tavola, di essere divisi e condivisi.



www.alcenero.com



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



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



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



La **Ecodesign Collection** del brand italiano **Lessmore** è una **linea di arredi** che comprende sedute, tavoli, sistemi modulari e complementi di arredo, espressione di una vera e propria **filosofia “green”**, rispettosa dell’ambiente che si basa sui principi della componibilità, personalizzazione, trasformabilità, riparabilità, separazione e disassemblabilità, riciclabilità. Tutti i suoi prodotti – disegnati dall’architetto Giorgio Caporaso - sono accomunati da un design sostenibile, unico ed elegante, con una funzionalità semplice ma ricercata.

Una concreta ricerca rivolta alla **sostenibilità ambientale**, pensata per esplorare un nuovo modo di arredare spazi abitativi e di lavoro, hotel, bar, pub, fiere, negozi e vetrine assecondando le esigenze sempre più fluide del vivere quotidiano ha permesso alla collezione di distinguersi all’edizione 2013 del Premio Sviluppo Sostenibile come una delle dieci migliori realtà imprenditoriali italiane operanti nel campo dell’ecodesign, ricevendo il relativo premio di riconoscimento.

I prodotti della Ecodesign Collection e il brand Lessmore sono stati insigniti di altri numerosi premi e riconoscimenti internazionali e sono presenti nei maggiori eventi espositivi dedicati al design.



www.lessmore.it



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



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



[Lessmore](https://www.pinterest.com/Lessmore)

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



Il Gruppo nasce per iniziativa della **Famiglia Pasquini** nel 1953. Oggi, **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 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.



www.lucartgroup.com



[Lucart](#)



[Lucart](#)

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