



Novembre 2013

Pag. 14

COM.PACK

SOSTENIBILITÀ COMPATIBILE

GLI AVANZI AVANZANO

Il sottovuoto crea vantaggi per il bilancio economico ed ecologico della famiglia: estende da 3 a 5 volte i tempi di conservazione, riduce gli sprechi alimentari, mantiene inalterati nel tempo aromi e sapori di ogni cibo. Tre Spade, specialista in elettrodomestici e robot professionali e famiglia per la cucina, ha presentato a Host (Fiera Milano, ottobre 2013) il sistema Takaje: tramite la valvolina denominata Takaje VacuumSeal si può trasformare qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo, nuovo o già utilizzato, in un



barattolo per il sottovuoto. L'uso della valvola Takaje consente di dare nuova vita ai contenitori in vetro, in un'ottica di ri-uso e di contenimento dell'impiego di materie prime. Vasi e bottiglie in vetro di qualsiasi dimensione e provenienza acquisiscono un nuovo valore aggiunto, estendono il proprio ciclo di vita e contribuiscono a diminuire il flusso dei rifiuti domestici. Takaje è un prodotto Made in Italy al 100%, con un concept "design etico a km 0", versatile e funzionale, secondo i criteri di efficienza, efficacia e innovatività che le hanno valso il titolo del premio Smart Product 2013.

INFO | TECNOLOGIE

ACETATO DI CELLULOSA

Equilibrato e progettato tra alta resistenza meccanica e alta elasticità, l'acetato di cellulosa è un materiale innovativo che assicura la chiusura meccanica ed è idoneo per un ampio gamma di applicazioni. È un materiale biodegradabile e riciclabile, con un ciclo di vita che si chiude con la sua naturale degradazione in acqua e CO₂. Prodotto in Europa in impianti completamente integrati e altamente automatizzati, il nuovo acetato di cellulosa è disponibile in commercio a partire dagli inizi del 2014.



GLI AVANZI AVANZANO

Il sottovuoto crea vantaggi per il bilancio economico ed ecologico della famiglia: estende da 3 a 5 volte i tempi di conservazione, riduce gli sprechi alimentari, mantiene inalterati nel tempo aromi e sapori di ogni cibo. Tre Spade, specialista in elettrodomestici e robot professionali e famiglia per la cucina, ha presentato a Host (Fiera Milano, ottobre 2013) il sistema Takaje: tramite la valvolina denominata Takaje VacuumSeal si può trasformare qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo, nuovo o già utilizzato, in un



barattolo per il sottovuoto. L'uso della valvola Takaje consente di dare nuova vita ai contenitori in vetro, in un'ottica di ri-uso e di contenimento dell'impiego di materie prime. Vasi e bottiglie in vetro di qualsiasi dimensione e provenienza acquisiscono un nuovo valore aggiunto, estendono il proprio ciclo di vita e contribuiscono a diminuire il flusso dei rifiuti domestici. Takaje è un prodotto Made in Italy al 100%, con un concept "design etico a km 0", versatile e funzionale, secondo i criteri di efficienza, efficacia e innovatività che le hanno valso il titolo del premio Smart Product 2013.

REPORT AMBIENTALE

È disponibile sul sito del Gruppo e sul link www.ima.it il documento "Corporate Social Responsibility Report 2012" che descrive l'impegno del Gruppo IMA e delle sue società controllate e partecipate nel campo della sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Per ulteriori informazioni, visitate il sito www.ima.it.



Rassegna Stampa proposte

TRE SPADE_FACEM_2013