

Anche la mensa Whirlpool nella “rete antispreco”

Pubblicato: Giovedì 16 Maggio 2013



Da questa settimana i volontari dell'**Associazione Banco alimentare della Lombardia (ABAL)** sono al lavoro **nella mensa del sito Whirlpool** di Cassinetta di Biandronno per raccogliere le eccedenze di prodotti alimentari e consegnarle ai centri che, sul territorio varesino, gestiscono la distribuzione di pasti a persone bisognose. A rendere possibile la collaborazione fra ABAL e la multinazionale leader mondiale degli elettrodomestici, regolata da apposita convenzione, la comune sensibilità verso il sociale e la consapevolezza di un fenomeno, quello degli sprechi alimentari, che in Italia, nel 2011, è stato quantificato in circa 18 miliardi di euro da Waste Watcher (l'Osservatorio internazionale attivato nell'Università di Bologna). ABAL si occupa da anni dell'organizzazione del ritiro di avanzi da mense aziendali e scolastiche del territorio, da lì immediatamente portati ai due centri di Varese (**quello dei Frati cappuccini della Brunella e l'Istituto "Addolorata"**) che gestiscono la distribuzione di cibo a persone bisognose. Il personale della mensa del sito Whirlpool di Cassinetta di Biandronno, struttura che ogni giorno serve oltre duemila pasti, è in grado di gestire in modo corretto il processo raccogliendo le pietanze non distribuite, sottoponendole (con un abbattitore di temperatura) alle procedure di legge previste per la conservazione dei cibi e predisponendole per il trasporto entro contenitori appositi.

«Nella nostra mensa abbiamo sempre posto grande attenzione a evitare lo spreco di cibi commisurando la preparazione ai consumi -nota **Umberto Vanotti**, membro del Comitato di Corporate Social Responsibility di Whirlpool EMEA-. Ma anche se l'eccedenza di pasti, che quantifichiamo in una quindicina al giorno, è fisiologica, data cioè dalla normale oscillazione di presenze in mensa, collaborare con una realtà come ABAL, da sempre attenta a chi è nel bisogno, ci sembra un segnale importante. La lotta contro gli sprechi alimentari, infatti, è ritenuta strategica da Whirlpool che, come azienda di elettrodomestici inserita nel food stream, ha lanciato nuove funzionalità e tecnologie per conservare meglio il cibo nei frigoriferi, allungandone quindi la vita e diminuendo le possibilità che finisca nei rifiuti».

Nel 2013, la multinazionale, tramite la società Whirlpool R&D, è diventata partner di "Un anno contro lo spreco", **la campagna europea lanciata da Last Minute Market e ideata da Andrea Segrè**, professore di Politica Agraria Internazionale e Comparata all'Università di Bologna. Un coinvolgimento, quello di Whirlpool, in un'iniziativa scientifica, sociale e culturale ad ampio spettro, che completa e arricchisce un impegno contro il food waste giocato su più fronti, fra cui il cluster tecnologico nazionale Agrifood, progetto di ricerca avanzata per ridurre gli sprechi alimentari, e SiFood progetto che aggrega sedici soggetti attorno ai temi della tracciabilità del cibo e della riduzione degli sprechi alimentari in ambito domestico.

Whirlpool EMEA e Whirlpool Corporation Con circa 10.400 dipendenti, una presenza sui mercati di oltre 30 paesi europei e siti produttivi in sette paesi, Whirlpool Europe, Middle East & Africa (EMEA), n. 1 al mondo nella vendita di grandi elettrodomestici*, è una società interamente controllata da Whirlpool Corporation. L'azienda leader a livello mondiale nella produzione e commercializzazione di grandi elettrodomestici ha avuto nel 2012 un fatturato annuale di 18,1 miliardi di dollari, 68.000 dipendenti e 65 centri di produzione e di ricerca tecnologica in tutto il mondo. L'azienda commercializza i marchi Whirlpool, Maytag, KitchenAid, Jenn-Air, Amana, Brastemp, Bauknecht e altri importanti brand quasi in ogni paese del mondo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it