

Giornata Mondiale dell'Ambiente 2023: il rispetto per l'ambiente passa per la cucina

Per la Giornata Mondiale dell'ambiente Zerica, Sabaf Group e InSinkErator presentano prodotti per una maggiore sostenibilità in cucina e una riduzione dell'uso della plastica

In occasione della **Giornata Mondiale dell'Ambiente** (5 giugno), evento promosso dall'UNEP (Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente) che con lo slogan **#BeatPlasticPollution** ("Sconfiggi l'inquinamento da plastica") quest'anno promuove l'importanza di eliminare l'inquinamento da plastica, la cucina diventa protagonista ritagliandosi un ruolo di primo piano in questa lotta.

Marchi come **Zerica**, **Sabaf Group** e **InSinkErator** presentano prodotti e iniziative che vanno in questa direzione ricordando che la difesa del pianeta inizia tra i fornelli dove, più che in altri ambienti, si possono controllare i consumi limitando sprechi e l'utilizzo di materiali dannosi per l'eco-sistema.

Zerica e il Dossier H2O, l'acqua prima di tutto

Per rafforzare il messaggio della Giornata Mondiale dell'ambiente, l'azienda siciliana **ZERICA**, brand di riferimento nella progettazione e realizzazione di macchinari per la gestione intelligente e high tech dell'acqua, ha presentato il **DOSSIER H2O**. Si tratta di un documento composito dove, oltre a sottolineare le qualità di questa risorsa così preziosa, l'azienda approfondisce tematiche e suggerisce strumenti per evitare inutili sprechi e salvaguardare l'ambiente. Dall'utilizzo in casa e quello in azienda o al ristorante, ciascuno può dare il proprio contributo con l'acqua che diventa una risorsa a 360 gradi utile sotto punti di vista insoliti. Utilizzare acqua filtrata in casa, in azienda o in un ristorante, rappresenta numerosi vantaggi: nessun magazzinaggio e movimentazione di bottiglie, né di quelle piene né dei vuoti a rendere, una semplificazione che si unisce ad un vantaggio economico non trascurabile soprattutto in una fase in cui i trasporti sono incerti e costosi. Inoltre, alimenta un approccio rispettoso del pianeta riducendo le emissioni e contribuendo alla transizione ecologica. Una gestione possibile anche in remoto attraverso l'innovativa **app Auxilia**, un avanzato sistema di telemetria interamente sviluppato da **Zerica** per la gestione a distanza in tempo reale dei parametri di utilizzo degli impianti e per eseguire diagnosi e assistenza tecnica a distanza. In questo modo, il livello e la qualità dell'acqua erogata sono sempre sotto controllo. Dalla temperatura alla purezza fino alla quantità di gas, Auxilia monitora tutto senza lasciare spazio al caso e trasformando i suoi macchinari in moderni strumenti per rendere la cucina un'oasi d'efficienza.

