

giovedì, Febbraio 29, 2024

Ultimo: [A Jesi la Polizia ha intensificato i](#)

L'Altro giornale

L'informazione per il territorio e la sua gente - direttore Elpidio Stortini



ECONOMIA

IN PRIMO PIANO

MONDOLFO

Innovazione sostenibile, la visione di Moretti Forni a CARE's

www.laltrogiornale.it 26 Febbraio 2024

Innovazione sostenibile, la visione di Moretti Forni a CARE's

MAROTTA – Per Moretti Forni, **non può esserci innovazione, senza sostenibilità**. Un elemento essenziale capace di creare valore per sé stessi e per gli altri, quando per “altri” si intendono le persone del proprio team, i professionisti che scelgono le tecnologie che l'azienda produce, i territori e gli eco-sistemi di cui tutti noi facciamo parte.

Si percepisce una forte urgenza di concretezza sui temi della sostenibilità ed è per questo che **Moretti Forni** sostiene il progetto **CARE's – The ethical Chef Days**, nato da un'idea di **Norbert Niederkofler** e **Paolo Ferretti** nel 2016, che unisce etica, gastronomia, territori e innovazione al fine di preservare un mondo che richiede sempre più attenzione e responsabilità.

Durante l'evento in **Alto Adige, dal 29 febbraio al 3 marzo**, il tema della sostenibilità sarà al centro, con particolare attenzione rivolta alla cucina: rispetto per la natura e la stagionalità, riduzione degli sprechi, riutilizzo degli scarti, il tutto sotto la guida del principio morale del fare.

I partecipanti si impegnano verso pratiche etiche, verificando costantemente tali comportamenti e diffondendo questa mentalità alle generazioni future. **L'obiettivo è contribuire a un mondo più sano e sostenibile**, con azioni quotidiane, educazione ambientale e collaborazione tra professionisti a livello nazionale ed internazionale.

Moretti Forni regolarmente analizza e cerca di comprendere, in ogni sua fase produttiva e nelle tecnologie che fornisce, dove sia possibile perfezionare processi e innovazioni che consentono di migliorare continuamente la propria sostenibilità.

Già da anni, vi è a monte un'attenta selezione dei fornitori e delle materie prime certificate che permettono un'eliminazione del packaging grazie a sistemi di **imballaggi riutilizzabili** e l'impiego di **materiali riciclati** per le spedizioni che riducono significativamente l'impatto ambientale legato alla catena di approvvigionamento.

Inoltre, l'utilizzo di **fonti di energia rinnovabili**, la riorganizzazione dei processi produttivi per **ridurre gli scarti** di lavorazione e l'adozione di una **mobilità aziendale elettrica**, completano il quadro di un impegno concreto lungo tutta la filiera.

Il 90% dei forni venduti è a emissioni zero, con alimentazione completamente elettrica. Le tecnologie sono coperte da brevetti che minimizzano l'impatto ambientale e l'utilizzo energetico che arriva fino al **-45% sui forni serieX**.

Come afferma il **CEO Mario Moretti**: *"Moretti Forni investe da anni in innovazione funzionale per creare condizioni di lavoro più sostenibili: l'uomo è al centro, la macchina ne è al servizio."*

La sostenibilità, dunque, deve ricoprire un ruolo globale, non solo a livello ambientale, ma altresì nel **miglioramento delle condizioni lavorative** dei professionisti che utilizzano tali tecnologie. Questo impegno si traduce in una significativa riduzione dei tempi di lavoro, un aumento del comfort e una semplificazione delle operazioni.

L'obiettivo futuro per Mario Moretti è chiaro: *"Spingersi ancora oltre: pensare e progettare tecnologie di cottura che migliorino anche il prodotto in uscita dal forno. Quindi una sostenibilità allargata al miglioramento della qualità del profilo nutrizionale e salutare dei prodotti cotti nei forni che la nostra azienda produce."*

Una determinazione che permette di contribuire attivamente ad una ristorazione più sostenibile e responsabile, in linea con gli obiettivi di CARE's.



Ag – RIPRODUZIONE RISERVATA - www.laltrogiornale.it

← Bella boxe e matches equilibrati: ottima manifestazione ad Ancona

Bilò (Lega): "La Guardia di finanza presidio di legalità e credibilità" →

I VIDEO