



## ALCE NERO & MIELIZIA È LA PRIMA AZIENDA ITALIANA CERTIFICATA “SPRECO ZERO” Dagli uffici alla mensa, tutta l’attività si ispira ai principi di rispetto delle risorse

Tra la fine del 2010 e l’inizio anno 2011 inauguravano a Cesena e in centro a Bologna due “Alce Nero Caffè”, che tra le molte novità erano anche i primi esercizi pubblici a spreco zero. Oggi l’intera azienda Alce Nero e Mielizia, dalla mensa agli uffici, è certificata con il marchio di Last Minute Market, ed è la prima realtà italiana a fregiarsi di questo riconoscimento. “Spreco zero” significa mettere in atto diversi comportamenti volti a **non generare spreco e a minimizzare l’impatto di un’attività sull’ambiente**.

«Per noi è molto importante aver raggiunto questo primo risultato – sottolinea Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero e Mielizia – che rappresenta solo un punto di partenza, non certo un traguardo, di un percorso di sostenibilità, ambientale e sociale, che abbiamo intrapreso e che porteremo avanti con diverse iniziative.»

La certificazione prevede il rispetto di una serie di **buone pratiche per rendere un’impresa sostenibile**, che vengono condivise e rispettate da tutti i dipendenti. Alce Nero e Mielizia ha provveduto ad interventi strutturali volti all’impiego di **energia da fonti rinnovabili**, che derivano in parte dai pannelli solari installati sulle coperture degli edifici della sede, in parte da fornitori esterni che offrono energia certificata RECS (Renewable Energy Certificate System). **Ma vivere a “spreco zero” significa anche mettere in atto una serie di comportamenti virtuosi che permettono di ottimizzare l’uso di ogni risorsa**. Per questo in azienda si fa prevenzione rispetto la produzione dei rifiuti, dando la precedenza a materiali riutilizzabili o riciclati, e diminuendo al minimo i prodotti monouso; e si effettua la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti. Un’attenzione particolare è dedicata all’**acqua**: il classico “boccione” degli uffici, che ha un elevato impatto ambientale, è stato sostituito con un distributore d’acqua collegato alla rete idrica comunale. Anche in mensa l’acqua servita è quella dell’acquedotto, opportunamente filtrata e purificata, e la cucina privilegia prodotti del territorio, orientati al Km zero. In generale, le forniture di materiali per l’igiene e la cancelleria sono “green”.

Analoghe buone pratiche sono impiegate nei negozi “Alce Nero Caffè”, dove tra le altre, si serve gratuitamente solo acqua dell’acquedotto comunale, opportunamente filtrata, naturale o addizionata di anidride carbonica, che viene servita ai tavoli in caraffe di vetro. Nell’anno della lotta allo spreco di acqua, si calcola che il punto vendita di Bologna aperto 350 giorni l’anno con una media di 130 coperti al giorno **permetterà di risparmiare lo smaltimento all’incirca di 45.500 bottigliette di plastica l’anno**. Per il locale di Cesena, con 60 coperti al giorno per 269 giorni di apertura, si arrivano a **risparmiare all’ambiente circa 15.000 bottigliette di plastica l’anno**.

### Per informazioni:

Alce Nero, via Idice 299 – 40050 Monterenzio (BO) - tel. 051 6540211 [www.alcenero.com](http://www.alcenero.com)

---

### UFFICIO STAMPA

Koiné Comunicazione

tel. 0445 1888703

Mariagrazia Bonollo

mob. 348 2202662

Anna Baldo

mob. 338 9855360

[koine1@koinecomunicazione.it](mailto:koine1@koinecomunicazione.it)