

ADDIO AL CLASSICO FILM NON RICICLABILE

Polyretwin vince in sostenibilità

La pellicola monomateriale proposta da Andolfi in polietilene accoppiato è completamente riciclabile e adatta a molteplici impieghi

Tante aziende di prodotti surgelati e non solo, hanno ormai sostituito il tradizionale packaging multimateriale valorizzando la propria immagine a livello di reputazione ambientale e dimostrando impegno per la sostenibilità.

Fino a qualche anno fa la prevalenza dei film utilizzati nella maggior parte delle applicazioni del food era difficilmente riciclabile (come PE+PET), in quanto erano il risultato dell'accoppiamento di film differenti composti da diversi polimeri, ciascuno con le proprie caratteristiche che



rendevano impossibile la separazione nel fine ciclo vita. Proprio sulla tematica della salvaguardia dell'ambiente, la Andolfi & C. ha progettato e realizzato il Polyretwin, un film in polietilene monomate-

riale PE+PE accoppiato completamente riciclabile in quanto costituito da polimeri della stessa classe di appartenenza (PE), diventando in breve tempo una nuova realtà utilizzabile con successo in un

numero sempre crescente di applicazioni. Utilizzato in sostituzione del classico film accoppiato non riciclabile PE-PA per il confezionamento su macchina verticale delle mozzarelle con liquido di governo, è stato recentemente messo a punto con successo anche nella versione PA-FREE. Inoltre, oltre a ridurre il consumo di film abbassando del 30-40% lo spessore del film accoppiato, il nuovo packaging PE-PE monomateriale riduce i costi e aumenta notevolmente la produttività grazie alle più basse temperature delle barre saldanti.

Polyretwin wins in sustainability

Andolfi's single-material polyethylene laminate film is fully recyclable and suitable for multiple uses

nella manutenzione degli impianti esistenti.

Avete in programma nuovi investimenti in tal senso?

In tema di packaging sostenibile l'ultima evoluzione è quella del passaggio al pack a base carta per la nostra linea di biscotti. Con questa transizione ridurremo del 65% la quantità di plastica per singolo pack: 18 tonnellate di materia plastica risparmiate ogni anno.

In ambito di agricoltura siamo nel pieno di Vitamì: un

progetto mirato alla coltivazione di nuove varietà di miglio, più resistenti al cambiamento climatico.



Infine virando sulla riduzione di CO₂, per il biennio 2023-2024 è programmata l'implementazione di 4 si-

stemi fotovoltaici in Germania, Italia e Austria per rafforzare l'approvvigionamento energetico da fonti pulite.

Dr. Schär: strategies for sustainability, from field to transport

The biggest challenge for frozen food is the choice of packaging that ensures safety with less environmental impact