



Home

Rispetto dell'ambiente, il Team Venezia Chef al fianco di Assofornitori

Milano, 6 maggio 2014 - Se per un anno nella sola Firenze tutte le attività della ristorazione utilizzassero solo tovagliato in tessuto, da lavare e riutilizzare, il risparmio in termini di riscaldamento globale sarebbe di 3.600 tonnellate di emissioni dovute al riciclo del monouso, equivalente a 36 ore senza circolazione dei mezzi di trasporto (ricerca di Ambiente Italia).

Nasce da questa considerazione “Notate la differenza?”, un’ iniziativa di **Assofornitori**, l’associazione che riunisce i fabbricanti di macchinari, attrezzature, accessori per il lavaggio ad acqua e a secco, e per la stiratura, ed **EXPOdetergo**, la fiera mondiale delle macchine e dei prodotti per la lavanderia, la cui diciassettesima edizione si terrà dal 3 al prossimo 6 ottobre 2014 alla Fiera di Milano.

Anche il **Team Venezia Chef**, da sempre promotrice nel mondo delle eccellenze enogastronomiche della regione, **sostiene la campagna di sensibilizzazione “Notate la differenza?”**. «Al di là delle abilità culinarie, organizzative ed espositive, nei concorsi internazionali ai quali partecipiamo un aspetto che la giuria tiene molto in considerazione è anche quello del rispetto ambientale e dell’uso di materiali non inquinanti - spiega **Alessandro Silvestri, team manager del Team Venezia Chef** -. Come Team Venezia non possiamo quindi non appoggiare la campagna di Assofornitori sui comportamenti risparmiatori anche perché siamo convinti che il mangiar bene, oltre che al cibo, vada legato all’uso di tovagliame tessile riciclabile rispetto a prodotti monouso che, se non smaltiti correttamente, generano rifiuti inquinanti per l’ambiente».

[Il comunicato stampa integrale Assofornitori](#)

[Il comunicato stampa integrale Team Venezia Chef](#)

Like  4