

CON IRIS CERAMICA GROUP E BIBENDUM LA CONVIVIALITÀ È SOSTENIBILE

Nei nostri showroom, eventi di “Convivialità Sostenibile” in collaborazione con Bibendum Group

Da anni siamo impegnati in un grande programma d’azione che prevede il raggiungimento di SDGs (Sustainable Development Goals) ben precisi. Sono infatti 11 gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile ai quali stiamo contribuendo: dalla gestione rispettosa di risorse idriche, legno, plastica e rifiuti, alla promozione di azioni per combattere il cambiamento climatico. Fino al contributo nel rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. (<https://csr.irisceramicagroup.it/sdgs>). In questo contesto, è nato il nostro primo esempio di “Convivialità Sostenibile” in occasione dell’evento diffuso nei tre principali showroom del Gruppo. Il progetto, creato in collaborazione con **Bibendum Group Società Benefit** (<https://www.bibendumgroup.it/it>), è dedicato ai momenti di convivialità, resi tutti a minimo impatto ambientale.

Quando convivialità fa rima con sostenibilità

Vogliamo dare un contributo all’Agenda ONU 2030 intraprendendo azioni concrete per raggiungere gli SDGs prioritari. Per questo il denominatore comune dell’evento diffuso nelle varie sale espositive dei nostri Brand, è la **sostenibilità**. Abbiamo infatti previsto di recuperare i materiali impiegati, scegliendoli **principalmente riutilizzabili e riciclabili**. Grazie alla partnership con Bibendum Group che si occuperà di mettere in atto i processi circolari, l’approccio sostenibile coinvolge tutti gli ambiti: dal food al beverage fino alla scelta degli elementi decorativi per l’allestimento. **Bibendum Group Società Benefit** si impegna, nella somministrazione Food, Beverage e allestimenti presso le nostre location, ad effettuare un’attività di verifica da parte dell’Ente di Certificazione SGS Italia con il fine di raggiungere la certificazione ISO 20121 per il Sistema di Gestione Sostenibile degli Eventi.

LE AZIONI PER UNA CONVIVIALITÀ SOSTENIBILE A CURA DI BIBENDUM GROUP

FOOD

La circolarità del Food

Ariosteaa, Fiandre, Iris Ceramica e FMG: ogni menù giornaliero è definito con criteri di economia circolare e sociale. I fornitori sono stati selezionati da Bibendum Group sulla base di:

- **TERRITORIALITÀ**, per favorire l’economia locale e offrire prodotti a km0, riducendo così l’impatto dei trasporti;
- **STAGIONALITÀ**, per offrire prodotti le cui proprietà nutritive siano ottimali senza l’aggiunta di prodotti chimici per influenzarne la maturazione;
- **ETICA**, per valorizzare il profilo di sostenibilità sociale delle aziende fornitrici e i loro impatti positivi. Inoltre, il cibo non consumato verrà donato in beneficenza alla Associazione di Volontariato Porta Aperta di Modena con cui Bibendum Group collabora da anni.

BEVERAGE

L'acqua si versa solo da brick ecosostenibili, con packaging derivante al 76% da fonti di origine vegetale. Si tratta di brick carbon neutral, che compensano l'emissione di CO₂ con la piantumazione di alberi e - più leggeri perché realizzati in cartone - permettono un'ottimizzazione del peso nei trasporti, con il conseguente risparmio di carburante e relative emissioni. Il brick è riciclabile al 100% (compreso il tappo) nella carta: il suo ciclo di vita è completo.

L'acqua per il servizio placée è in vetro e, per ogni bottiglia consumata vengono donati 100 litri a comunità che non hanno accesso all'acqua, mentre il vetro è, ovviamente, a rendere.

Il vino (non consumato) diventa aceto

Nel nostro esempio di **"Convivialità Sostenibile"** persino il vino (selezionato su principi di territorialità Regionale e produzione biologica) non consumato viene recuperato: trasferito all'interno di apposite *bouille* in vetro, inizierà il suo percorso per diventare aceto, in un progetto realizzato in collaborazione con Bibendum Group e un'azienda agricola sua partner. E quando la convivialità si unisce al design, nascono dei porta calici sostenibili, proprio come quelli che utilizzeremo: minor numero di bicchieri utilizzati che comporta una diminuzione delle emissioni prodotte dal trasporto e una diminuzione del consumo di acqua e detersivi per il lavaggio. È un prodotto a rendere che permette di evitare il consumo di bicchieri e consente agli ospiti - che li potranno restituire dopo l'utilizzo - di avere sempre un appoggio.

Anche caffè e zucchero sono circolari

Il caffè scelto è un prodotto biologico e da agricoltura sostenibile. Le capsule sono prodotte a zero impatto CO₂, con compensazione delle emissioni residue sostenendo più di 900 produttori con corsi di formazione su pratiche sostenibili per migliorare la qualità del caffè e la piantumazione di varietà più resistenti, al fine di incrementare la produttività delle piantagioni e la loro resilienza agli effetti dei cambiamenti climatici.

Lo zucchero residuo delle bustine verrà raccolto in un apposito contenitore presente al bar dei nostri showroom e, una volta recuperato, verrà impiegato per la realizzazione dei dolci artigianali presenti in caffetteria.

MATERIALI

Per i materiali abbiamo scelto vetro, alluminio e acciaio, riutilizzabili e riciclabili al 100%. Le decorazioni delle nostre postazioni buffet non prevedono fiori recisi, ma piante vive, in idrocoltura in grado di diminuire fino al 90% i consumi idrici.

Gli oggetti di design, realizzati tailor made per l'evento, non sono a perdere ma verranno customizzati per eventi successivi.

Quali obiettivi?

La **"Convivialità sostenibile"** è un'altra azione concreta che abbiamo scelto di intraprendere in collaborazione con Bibendum Group perché il rispetto dell'ambiente e delle sue risorse è un valore cardine che fa parte del nostro DNA da sempre.

Attraverso questo primo evento di **"Convivialità sostenibile"** desideriamo farci portavoce di un nuovo modo di concepire **"lo stare insieme"** con l'auspicio di poter divenire un esempio di riferimento.