



COVER  
STORY

29

# La sostenibilità **AL CENTRO**

*Oltre a essere un imperativo etico, per le aziende investire in sostenibilità, è anche un acceleratore economico che incentiva i ricavi, migliora la propria reputazione e favorisce un vantaggio competitivo rispetto ai concorrenti*

in Arianna Sorbara

PROGETTO CUCINA • MARZO 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074078

**P**untare sulla sostenibilità, non è solo etico, è un business a lungo termine che dà anche importanti ritorni economici. Ad affermarlo è l'Osservatorio CleanTech dal titolo *Sostenibilità Ambientale, Economia Circolare ed Efficienza Energetica nelle PMI e nelle Grandi Imprese*. La ricerca è stata realizzata intervistando un campione rappresentativo di 450 PMI e grandi imprese italiane con l'obiettivo di restituire una fotografia del percorso intrapreso, degli investimenti green avviati e degli obiettivi futuri in materia di sostenibilità ed economia circolare.

### ESSERE GREEN CONVIENE

Dai risultati emerge che sempre più aziende italiane e il loro management conoscono le applicazioni dell'economia circolare e si dimostrano molto sensibili a riguardo (il 62%, in crescita rispetto al 41% del 2022). Gli intervistati dichiarano inoltre di aver acquisito una maggiore consapevolezza sui vantaggi concreti che gli investimenti in progetti di sostenibilità possono portare, anche dal punto di vista industriale. Come emerge dai dati dell'indagine infatti, quasi 2 aziende su 3 dichiarano che gli investimenti nella sostenibilità e nell'economia circolare hanno generato un maggiore ritorno economico. Non solo: il 50% dichiara di aver migliorato la propria reputazione e il 33% aggiunge

di aver ottenuto anche un vantaggio competitivo rispetto ai concorrenti. Un impegno crescente negli ultimi anni quello sui temi dell'economia circolare che, il tessuto industriale italiano, non vuole diminuire in futuro: quasi la metà delle aziende italiane (il 44%), ha infatti intenzione di investire ancora di più in progetti di sostenibilità nei prossimi anni, mentre il 37% dichiara che investirà di più in progetti di economia circolare.

Raddoppiano in un anno le imprese italiane che hanno investito nell'economia circolare, ma il dato resta ancora basso (16% delle imprese nel 2023, rispetto al 9% del 2022). Il dato è significativamente più alto nelle grandi imprese che nel 40% dei casi – dunque quasi la metà – ha realizzato investimenti per diventare più circolare. L'Osservatorio però si focalizza anche sulle barriere che bloccano gli investimenti. Per quasi la metà delle imprese intervistate (47%) è la mancanza di competenze in azienda a ostacolare l'impegno verso la sostenibilità e il dato risulta in crescita rispetto al 36% rilevato lo scorso anno. Per il 41% delle imprese la normativa è ancora troppo complicata (nel 2022 lo dichiarava il 16% delle imprese), a maggior ragione sui temi della circolarità. La tecnologia non sembra invece essere un problema: ne lamenta la mancanza solo il 12% del campione.

30

## LEGNO-ARREDO: A CHE PUNTO È LA FILIERA?

La survey realizzata da FederLegnoArredo con la Fondazione **Symbola** dà un ritratto interessante del comparto e delle strategie messe in campo dalle aziende. Qui i dati più importanti.

Il 96% delle aziende della filiera legno-arredo adotta materiali sostenibili nei processi; il 60% si approvvigiona in qualche misura da fonti energetiche rinnovabili nella produzione. Inoltre quasi tutte le imprese considerano almeno un criterio circolare nella progettazione di prodotto e oltre la metà ha implementato modelli di business orientati alla circolarità. La maggior parte delle imprese si è concentrata sulla riciclabilità (58,2%), la disassemblabilità (37,5%), il riuso (29,3%) del prodotto, sulla riduzione degli imballaggi (44%) e dei consumi energetici (54,9%). Sempre più aziende offrono servizi utili a migliorare la gestione del ciclo di vita del prodotto.

### I PROCESSI PRODUTTIVI

Ponendo l'attenzione sui processi produttivi si evidenzia come questi siano sempre più efficienti e competitivi: circa il 70% delle imprese ha realizzato investimenti in efficientamento negli ultimi tre anni, ottimizzando i processi produttivi (64% nel 2021), per ridurre l'impatto ambientale. In particolare si evidenzia che più della metà delle imprese recupera scarti di produzione per il riutilizzo interno. Non solo: il 55% delle imprese sono coinvolte in accordi, programmi e progetti per l'implementazione di misure e soluzioni di sostenibilità e circolarità di processi e prodotti, il 17,9% ha attivato programmi di rigenerazione degli habitat naturali direttamente, o vi partecipa e il 50% ha intenzione di farlo in un prossimo futuro.

### IL WELFARE

Le aziende del legno-arredo risultano inoltre impegnate nel garantire l'accrescimento di competenze in materia di sostenibilità per un modello di welfare sempre più efficace. Sul fronte delle risorse aziendali il 41,3% delle imprese ha programmi di formazione, o informazione continua. Il 27,2% ha individuato un responsabile, o manager per la sostenibilità e il 43,5% ha in programma di inserirlo in organico. Per quanto riguarda la scelta dei fornitori, il 76% delle imprese ha definito dei criteri di valutazione che tengono conto degli aspetti ambientali (56% nel 2021).

Il 47,5% delle aziende dell'area arredo si approvvigiona di materie prime, o semilavorati locali (entro 100 km) e nell'area legno tre imprese su quattro acquistano legno certificato (FSC, PEFC). A oggi più del 60% delle imprese ha almeno una certificazione di sistema, di cui il 31% del tipo ISO 14001.



## ECODESIGN ED ECONOMIA CIRCOLARE BINOMIO PERFETTO

Ecodesign ed economia circolare sono due elementi cardine di un modello economico sostenibile. Una progettazione basata sull'impiego efficiente di risorse e materiali, permette infatti di ridurre l'impatto ambientale legato alla produzione, ma contribuisce anche a ridurre la quantità di rifiuti generati, intervenendo su durabilità, riparabilità, possibilità di aggiornamento e riciclabilità dei prodotti stessi. Una buona progettazione, per essere davvero tale, mette quindi al centro i principi dell'economia circolare.

## MA COS'È ESATTAMENTE?

I principi dell'Ecodesign si applicano a tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto, con l'intento di ridurre l'impatto ambientale complessivo: dall'approvvigionamento e impiego delle materie prime, che devono essere riutilizzabili, biodegradabili, riciclabili e non tossiche, alla loro lavorazione nel processo produttivo e alla distribuzione, che devono rispettare la direttiva dell'UE sull'ecodesign (Direttiva 2009/125/CE), in termini di efficienza energetica (ridotto consumo energetico nella fasi produttive) e di ridotto impatto ambientale. Anche il consumo del prodotto e la possibilità di riutilizzo concorrono nel definirlo eco e sostenibile: il ciclo di vita del prodotto deve poter essere allungato il più possibile, attraverso il riciclo e/o il riutilizzo dei suoi componenti. In alternativa il prodotto dovrà risultare biodegradabile al 100%, in modo da rientrare completamente nel ciclo naturale.

L'ecodesign rappresenta, quindi, la nuova frontiera del design: in futuro sarà impossibile progettare senza tenere conto del ciclo di vita completo dei prodotti. Grazie alla metodologia LCA (Life Cycle Assessment), potrà essere valutato l'intero ciclo di

## LE AZIONI CONCRETE DELLE IMPRESE

96%

ADOTTA MATERIALI SOSTENIBILI  
NEI PROCESSI

60%

SI APPROVVIGIONA DA FONTI  
ENERGETICHE RINNOVABILI  
NELLA PRODUZIONE

70%

HA REALIZZATO INVESTIMENTI IN  
EFFICIENTAMENTO NEGLI ULTIMI 3 ANNI

55%

È COINVOLTO IN PROGETTI PER  
L'IMPLEMENTARE DI SOLUZIONI DI  
SOSTENIBILITÀ E CIRCOLARITÀ DI  
PROCESSI E PRODOTTI

27,2%

HA INDIVIDUATO UN RESPONSABILE  
SOSTENIBILITÀ

43,5%

HA IN PROGRAMMA DI INSERIRLO  
IN ORGANICO

Fonte: Osservatorio CleanTech

*L'ecodesign rappresenta la nuova frontiera del design: in futuro sarà impossibile progettare senza tenere conto del ciclo di vita completo dei prodotti*

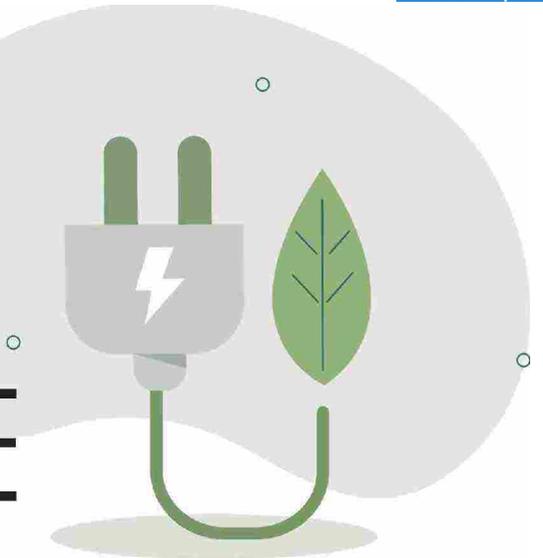
vita dei prodotti e come questi 'interagiscono' con l'ambiente, comprendendo le fasi di pre-produzione (origine dei materiali), produzione, distribuzione, uso e riuso, smaltimento finale. Si tratta di una procedura standardizzata a livello internazionale secondo le norme ISO 14040 e 14044. Alla base della logica LCA c'è l'ottica di sistema che consente di comprendere e gestire la complessità della filiera, a monte e a valle del processo di produzione. Vengono quindi individuate le criticità nell'intero ciclo di vita del prodotto, per ipotizzare soluzioni volte al risparmio e al recupero di energia e materiali.

Nelle pagine a seguire vi proponiamo sei case history di aziende del bianco e di mobili da cucina che raccontano obiettivi, progetti e azioni concrete che mettono in atto per costruire un futuro migliore e sostenibile. **D**

COVER  
STORY

ELECTROLUX

# GREEN per VOCAZIONE



Sostenibilità, innovazione e costante attenzione alle richieste dei rivenditori e dei consumatori: Electrolux Group porta avanti progetti all'avanguardia con l'obiettivo di costruire un futuro migliore e più sostenibile per tutti. Al centro della mission aziendale, 'Shape Living for the Better', c'è la volontà di guidare le persone verso il rispetto dell'ambiente nella loro vita quotidiana, facilitandole attraverso tecnologie avanzate.

Oltre a lavorare di continuo per la riduzione dell'impatto ambientale nella fase di produzione degli elettrodomestici, quindi, il Gruppo si impegna per mettere a punto soluzioni in grado di ridurre i consumi energetici, idrici e gli spre-

chi alimentari; strumenti fondamentali per rendere gli utenti sempre più consapevoli e partecipi delle scelte sostenibili che possono attuare nella vita di ogni giorno facendo concretamente la differenza.

In questo contesto il ruolo del rivenditore di cucine assume un'importanza fondamentale in quanto viene chiamato a vestire il ruolo di un vero e proprio consulente, in grado di indirizzare la clientela verso elettrodomestici tecnologicamente avanzati, intuitivi e altamente efficienti: in questo modo, diversamente da quanto i consumatori potrebbero aspettarsi, agire nel rispetto del Pianeta diventa un'opzione a portata di mano e alla portata di tutti.

32



*Lavoriamo incessantemente nella direzione dell'innovazione, con un focus particolare sulla tutela dell'ambiente, portando avanti gli impegni presi per diminuire le emissioni inquinanti e migliorare la qualità della vita di tutti. Attraverso la progettazione di elettrodomestici intuitivi, miriamo a offrire esperienze di utilizzo uniche e accessibili, che fanno del rispetto nei confronti del Pianeta, una scelta semplice e quotidiana.*

*Stefano Pasini, GM e Head of Sales di  
Electrolux Appliances Italy*

## ECOLINE LA SELEZIONE MIGLIORE PER I RIVENDITORI

Per svolgere al meglio il loro compito i rivenditori possono ora fare affidamento su un'iniziativa di Electrolux che li facilita ulteriormente: la selezione Ecoline, che comprende una serie di elettrodomestici per tutta la casa dotati delle più avanzate tecnologie per ottimizzare l'uso delle risorse. In questo modo si ha la certezza di indirizzare i consumatori verso modelli che sposano, senza compromessi, performance, efficienza e semplicità d'uso, ponendo solide basi per una relazione di fiducia. Ogni categoria di elettrodomestici si distingue in modo chiaro per specifiche caratteristiche che ne assicurano la massima efficienza.



## I FORNI

Per i forni è centrale l'uso del vapore, che permette di conservare i nutrienti di ogni alimento e abbattere il consumo energetico fino al 20%, offrendo anche una particolare funzione di pulizia che permette un risparmio di energia fino al 95% rispetto ai metodi pirolitici. Grazie al vapore, per esempio, il forno multifunzione combinato 800 SteamBoost (KOBBS39WX) preserva il gusto e la consistenza degli alimenti e conferisce a ogni piatto una qualità nutrizionale superiore, minimizzando ogni spreco. Questo modello è dotato di ben 22 funzioni di cui 5 a vapore, che conservano fino al 50% in più di vitamine e sali minerali rispetto ad altre modalità di preparazione. In più, con l'intuitiva tecnologia Steamify® il forno abbina in maniera automatica la corretta percentuale di vapore al grado di calore per ottenere preparazioni sempre perfette. Anche monitorare gli stadi della cottura diventa un'operazione semplice grazie alla Termosonda FoodProbe, che misura la temperatura al cuore degli alimenti e interrompe la cottura una volta terminata, emettendo un segnale acustico. ▶

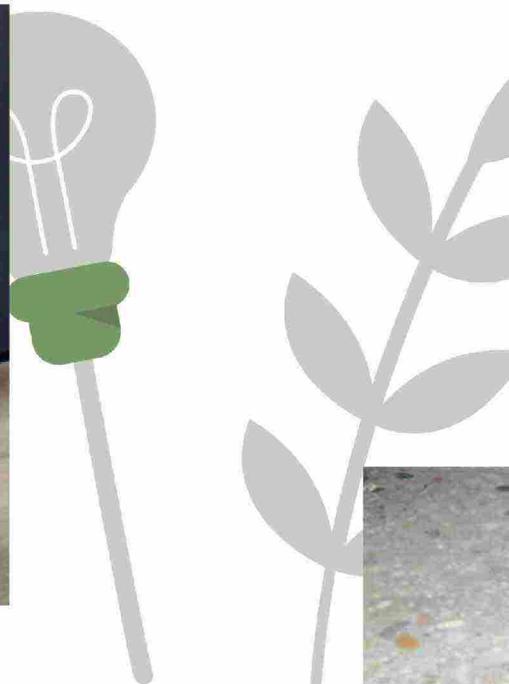
PROGETTO CUCINA • MARZO 2024

COVER  
STORY

# ELECTROLUX



34



## I FRIGOCONGELATORI

Il Frigocongelatore 700 GreenZone (KNP7MD18S) ridefinisce l'equilibrio perfetto tra efficienza, tecnologia avanzata e massima freschezza. A queste caratteristiche sposano un design eco-friendly senza precedenti, grazie ai rivestimenti interni realizzati fino al 70% in plastica riciclata, che contribuiscono attivamente alla riduzione dei rifiuti non solo perché realizzati secondo una logica di circolarità, ma anche perché dotati di soluzioni per diminuire gli sprechi: come il cassetto GreenZone+, l'apice dell'innovazione nel settore degli elettrodomestici, che conserva fino al 95% delle vitamine, mantenendo a lungo la freschezza di frutta

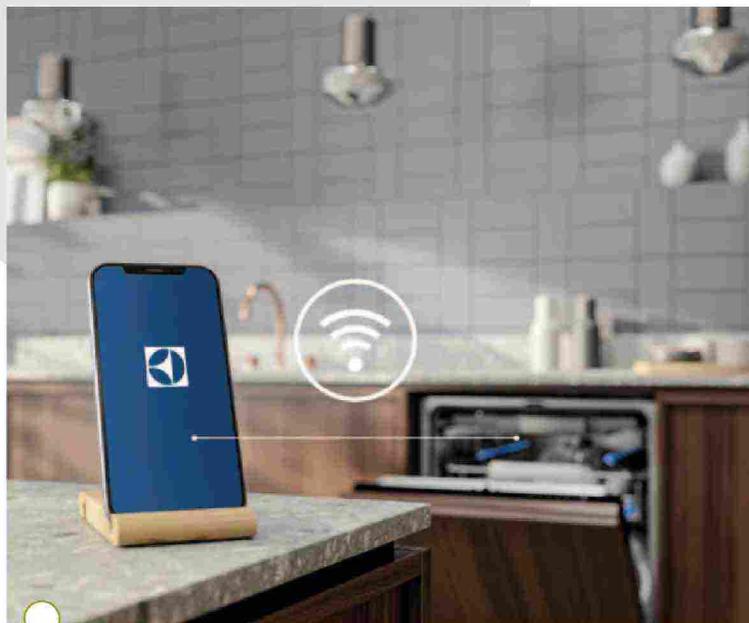
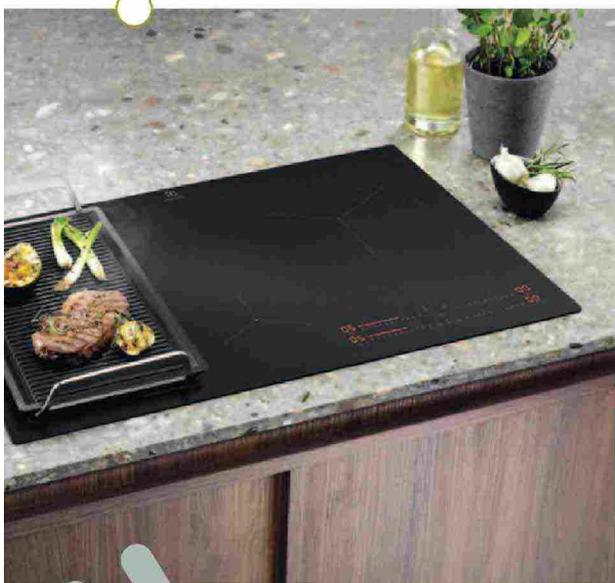
e verdura anche dopo 11 giorni; e il cassetto Extra Chill, pensato per proteggere la qualità, il gusto e la freschezza di salumi e formaggi, mantenendo una temperatura inferiore rispetto al resto del frigorifero grazie a una circolazione attiva di aria fredda. La tecnologia TwinTech® Total No Frost rivoluziona l'esperienza di utilizzo, eliminando la necessità di sbrinare il frigorifero e preservando fino al 60% in più di idratazione rispetto ai modelli convenzionali. La tecnologia MultiFlow assicura infine temperature sempre stabili all'interno del frigorifero, evitando sbalzi che potrebbero compromettere la freschezza degli ingredienti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074078

## I PIANI COTTURA

Per Electrolux il risparmio energetico è un focus centrale nella progettazione dei piani di cottura. Grazie allo speciale sensore presente nelle zone cottura Infinite, per esempio, il piano Induzione 800 SenseBoil (EIS82453), percepisce le vibrazioni della bollitura dell'acqua e permette al piano di regolare in maniera automatica il livello di calore per farla sobbollire, evitando fuoriuscite dalla pentola e garantendo il pieno controllo sui consumi. Con un'ampiezza di 80 cm, lavora in perfetta armonia con l'utente, assicurando risultati eccezionali. Le 4 zone di cui si compone sono dotate nella parte di sinistra della funzione Bridge, che permette di collegarne due creandone una unica, per cuocere, grigliare e friggere nello stesso momento con la massima flessibilità. Per lasciare la cucina sempre fresca e priva di odori, infine, questo modello è dotato della funzione Hob2Hood®, che collega la cappa e il piano tramite connessione wireless e regola automaticamente la potenza dell'aspirazione in base alla cottura.



## LE LAVASTOVIGLIE

35

Sul fronte della cura di piatti, pentole e bicchieri, la lavastoviglie integrata totale connessa (KEZB8500W) in classe energetica B assicura risultati impeccabili a ogni ciclo di lavaggio consentendo, al contempo, di ottimizzare l'uso dell'acqua. Questo modello è infatti dotato di tecnologie, opzioni e programmi all'avanguardia, che assicurano una pulizia impeccabile delle stoviglie. Tra questi, SprayZone rimuove anche i residui più ostinati da pentole e teglie mediante un potente getto circoscritto a una determinata area del vano inferiore. Il vassoio MaxiFlex, con divisori flessibili, accoglie invece posate e utensili di diverse dimensioni per non ricorrere a più lavaggi. Dieci minuti prima della conclusione del ciclo, la tecnologia AirDry fa sì che lo sportello si apra automaticamente, permettendo all'aria di circolare nel vano: le stoviglie vengono asciugate senza la necessità di passare alcun panno, con un'ulteriore riduzione degli sprechi. Questo modello si avvale inoltre dell'innovativo indicatore Time on Beam che, tramite una luce rossa proiettata sul pavimento, informa l'utente che il ciclo è ancora in corso. Una volta terminato, la luce diventa verde. La connessione WiFi, infine, collega la lavastoviglie all'app My Electrolux Kitchen per monitorare anche a distanza la pulizia delle stoviglie e ricevere preziosi consigli anti sprechi.



Michela  
Lucchesini,  
marketing  
manager di  
Beko Italy

## BEKO

### Nuova generazione

“Beko si posiziona come leader nella trasformazione verso l’efficienza energetica con oltre il 50% delle lavatrici vendute nel 2023 in classe A e oltre. Siamo stati tra i primi a proporre le lavastoviglie in classe A, mentre ora siamo in distribuzione con i modelli in A-10% sia nel Built-in, sia nel libero posizionamento. Nel comparto frigoriferi raggiungiamo livelli di efficienza energetica alti, fino alle classi C e D. Nel mondo più stretto dell’incasso offriamo la classe A-10% sulla gamma medio-alta dei forni Beyond con tecnologia Aeroperfect e abbiamo completamente rinnovato la piattaforma dell’induzione, con nuovi modelli più performanti e meno energivori.

#### COME SCEGLIERE UN PRODOTTO

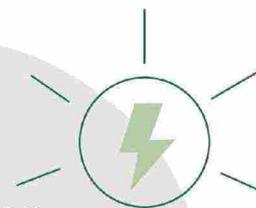
La principale leva da utilizzare con gli addetti alla vendita può essere sintetizzata con l’espressione ‘nuova generazione’. Chi acquista un elettrodomestico (unica eccezione il pri-

mo impianto), sostituisce un prodotto che ha almeno 10 anni di vita, talvolta anche 15 o 20. Il solo cambio generazionale si porta dietro un significativo upgrade sui consumi grazie all’innovazione continua e alle nuove tecnologie, che sono i motori di sviluppo dell’elettronica di consumo. Da questo primo passo viene gran parte del risparmio: per esempio, una lavatrice nuova di classe A consuma in media oltre il 60% in meno di un prodotto con più di 10 anni di vita. Non va dimenticato che agli elettrodomestici è imputabile il 58% dei consumi elettrici delle abitazioni e, anche solo uno o due prodotti nuovi, possono fare una grande differenza in bolletta. Per questo, quando si sceglie un prodotto, suggerirei di pensare al lungo periodo, prediligendo l’elettrodomestico che tra 10 anni si avvicinerà il più possibile a quelli di nuova generazione e che per definizione saranno più performanti. Rispetto all’Eldom, nel Kitchen è più difficile informare i consumatori sul risparmio energetico, così come sulle altre prestazioni e tecnologie, poiché gli elettrodomestici sono venduti in set insieme alla cucina e nei punti vendita si preferisce una esposizione molto pulita. In questo canale infatti il catalogo rimane tradizionalmente la fonte principale di tutte le informazioni sui prodotti. Beko investe molto nella formazione specializzata ai rivenditori e agli altri operatori per trasferire gli argomenti di vendita e gli elementi distintivi su ciascuna categoria”.



Frigorifero  
da Incasso  
Combinato  
Montabianco 75  
cm di Beko

*Dal 2023 Beko è partner della piattaforma YourEko che effettua un conteggio automatico del risparmio energetico (poi convertito in denaro), tra elettrodomestici della stessa categoria e con caratteristiche simili presenti online, includendo sia i siti proprietari, sia quelli degli operatori del web affinché il consumatore possa fare confronti puntali*



## MASTER KITCHEN

# Contribuiamo alla conservazione del pianeta con l'innovazione

"Master Kitchen, brand di Midea nel Built-in, coniuga innovazione tecnologica e design Made in Italy e si integra perfettamente con la visione della nostra azienda di creare un ambiente domestico accogliente, dotato di soluzioni all'avanguardia ed eco-sostenibili, come risulta evidente dagli oltre quattro miliardi investiti in ricerca e sviluppo negli ultimi cinque anni.

La perfetta armonia tra estetica e funzionalità, che da sempre caratterizza questo brand, offre innumerevoli vantaggi ai consumatori che trovano nell'ampio assortimento di prodotto risposte concrete alle esigenze delle case contemporanee. I forni da incasso con classe energetica A, le lavastoviglie con programmi dedicati alla riduzione dei consumi e i frigoriferi con la migliore classe di efficienza E sono prodotti dedicati a famiglie dinamiche e a giovani coppie alle prese con ristrutturazioni, o case nuove da arredare. Il marchio Master Kitchen propone soluzioni eccellenti e di alta qualità, capaci di integrarsi perfettamente in un ambiente cucina dal design raffinato.

### PERCHÉ SCEGLIERE MASTER KITCHEN

La partnership con Master Kitchen offre ai rivenditori di cucine l'opportunità unica di proporre ai propri clienti prodotti sostenibili e dalle prestazioni avanzate, arricchendo così la loro offerta e attirando una clientela sempre più esigente. D'altronde, per noi la creazione di solide collaborazioni in tutto il territorio nazionale ha un vero e proprio valore strategico, perché ci ha permesso di raggiungere in tempi brevi una buona capillarità e una crescente notorietà di un marchio oggi posizionato nella fascia media di mercato e con un catalogo prodotto accattivante e innovativo.

Per tutto questo, la partnership con Master Kitchen non solo amplia l'offerta dei rivenditori con prodotti all'avanguardia, ma rafforza anche la loro posizione nel mercato grazie alla crescente efficienza energetica e alla riduzione degli sprechi, contribuendo positivamente all'ambiente".



Antonello Giustozzi, direttore commerciale Built-in di Midea Italia

37



Piano a induzione con cappa integrata Master Kitchen

*Il gruppo ha investito in soluzioni a impatto ridotto per migliorare l'efficienza di ogni prodotto ottenendo riconoscimenti importanti a livello mondiale, come quello da parte dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale (Unido) nel 2020, che ha premiato il contributo alla protezione ambientale*

PROGETTO CUCINA • MARZO 2024



Rossano  
Frapiccini,  
Home  
Appliances  
Built-in Head  
of Samsung  
Electronics  
Italia

38

Nuova gamma  
di lavastoviglie  
Serie 7 JetClean  
di Samsung

## SAMSUNG

### Connettività e AI per anticipare le richieste di risparmio energetico

"Oggi è fondamentale lavorare e adoperarsi per una maggiore sensibilizzazione su tematiche cruciali come l'efficienza energetica. Per questa ragione Samsung ha puntato sulla connettività e l'Artificial Intelligence creando un ecosistema di elettrodomestici smart che rispondono e anticipano le richieste di risparmio energetico.

#### LE NOVITÀ NEL BUILT-IN

Nel Built-in, l'ultima novità è la gamma di lavastoviglie Serie 7 JetClean, con performance e connettività avanzate. La gamma vanta infatti un'importante efficienza, con modelli fino alla classe energetica A-10%<sup>1</sup> dalle prestazioni impeccabili. Inoltre, con AI Energy Mode è possibile ottimizzare le impostazioni e ottenere un risparmio energetico fino al 23%<sup>2</sup>. AI Energy Mode si estende fino ai frigoriferi da incasso e con la gamma First Monoporta, in occasione di EuroCucina, anche nei combinati da incasso con un risparmio aggiuntivo fino al 10%<sup>3</sup>.

Anche la cottura, che da sempre preoccupa i consumatori in termini di risparmio energetico, ci vede protagonisti in tema di aiuto al risparmio energetico. Il forno Samsung Dual Cook Flex™ per esempio non solo arriva fino alla classe energetica A+, ma consente anche di preparare contemporaneamente due piatti con tempi, temperature e impostazioni diverse, offrendo al consumatore la possibilità di usare solo la cavità superiore risparmiando fino al 25% di energia<sup>4</sup>."

*Samsung ha puntato sulla connettività e l'Artificial Intelligence, creando un ecosistema di elettrodomestici smart che rispondono e anticipano le richieste di risparmio energetico*



<sup>1</sup> DW60CG880I00ET

<sup>2</sup> Risparmio energetico riferito al modello DW60B-G850I00ET

<sup>3</sup> Consumo totale di energia ridotto del 25,3% e tempo di cottura ridotto del 22,7%, in base ai risultati di test condotti secondo il protocollo IEC-60350 (piccole torte, convezione a 165°C, in confronto all'intera cavità del forno). I risparmi effettivi variano a seconda dell'elemento di cottura, dell'uso e di altri fattori.

<sup>4</sup> Disponibile su specifici modelli WiFi da giugno 2023 attraverso un aggiornamento online. Test Intertek n. 230100124SEL001 di gennaio 2023, condotto su RB38A7B6CS9, comparando le impostazioni di fabbrica con/senza AI Energy Mode. I risultati possono cambiare con le condizioni e le impostazioni di utilizzo.

## SIGNATURE KITCHEN SUITE

### Maggiore educazione ai consumi e agli sprechi

“Essere sostenibili per Signature Kitchen Suite significa in primo luogo lavorare affinché ci sia una maggiore educazione ai consumi e agli sprechi. Lo facciamo portando avanti un messaggio ben preciso attraverso la nostra filosofia True to Food che ruota attorno a un più ampio tema di rispetto delle materie prime.

#### TECNOLOGIA E DESIGN SMART

A livello pratico, questo rispetto si traduce nella proposta di elettrodomestici che lavorano con i più alti livelli di precisione e lo fanno grazie all'integrazione dei più elevati standard tecnologici ed elementi di design 'smart', che sono funzionali quanto esteticamente piacevoli.

Gli elettrodomestici della gamma refrigerazione, realizzati con materiali pregiati, consentono di conservare più a lungo e meglio i cibi e le bevande. Dispongono di spazi capienti, ben organizzati e flessibili per collocare gli alimenti nel

posto corretto e preservarne il gusto e i principi nutrienti. I nostri congelatori, garantiscono solo 1°C di variazione tra la temperatura impostata e quella effettiva, offrendo un controllo preciso della temperatura e un trasferimento del freddo estremamente rapido, per una maggiore efficienza generale, sia dal punto di vista della classificazione energetica, sia per la garanzia di conservazione ottimale.

Un altro esempio virtuoso è il frigorifero convertibile sottopiano, con un cassetto frigorifero e uno convertibile in sei modalità di temperatura differenti, da un minimo di -23°C a un massimo di +10°C: un prodotto compatto, versatile e capiente, studiato per chi desidera un piccolo spazio per la conservazione, senza rinunciare alla qualità. Un altro elemento interessante è la funzionalità 'self close' dei vani che garantisce la chiusura automatica degli stessi in modo che non si verifichi alcun tipo di problema che possa compromettere la qualità e la conservazione.

Inoltre, tutti i dispositivi sono WiFi Ready e si possono connettere all'app ThinQ di LG per gestire le funzionalità e, all'occorrenza, anche l'accensione e lo spegnimento dell'apparecchio, evitando gli sprechi energetici. Merita una menzione anche il sistema di Smart Diagnosis: avvicinando il dispositivo mobile all'apparecchio, consente di rilevare tempestivamente eventuali problematiche e intervenire prontamente per garantire sempre i più alti standard di conservazione”.



Manuela Ricci,  
Marketing  
Manager di  
Signature  
Kitchen Suite

39



Congelatore a  
colonna di Signature  
Kitchen Suite

*True to Food significa passione e rispetto per il cibo e tutta la filiera. Per questo creiamo elettrodomestici versatili e dall'alto contenuto tecnologico, che valorizzano le cucine di design, le materie prime di qualità e i cibi che prepariamo*





David Sani,  
direttore  
commerciale  
e marketing di  
Stosa Cucine

## STOSA CUCINE

### Pronti a fare la differenza

“Stosa ha abbracciato il tema della sostenibilità nel 2010, quando abbiamo percepito una crescente attenzione al tema da parte della collettività e dalle aziende partner con le quali collaboriamo. Insieme a loro, abbiamo compreso l’opportunità di avviare un percorso che avrebbe arricchito il valore e la qualità dei nostri prodotti. Nel 2012, abbiamo stretto una partnership con FSC®, diventando così i pionieri nel settore dell’arredo cucina a produrre cucine di serie con legno certificato proveniente da filiere impegnate nella gestione forestale responsabile. Da quel momento, Stosa ha trasformato la propria visione imprenditoriale, focalizzandosi sulla creazione di prodotti innovativi nel pieno rispetto dell’ambiente e delle persone in ogni fase cruciale del processo di realizzazione dell’arredo. Negli ultimi due anni abbiamo introdotto nuovi modelli e restyling realizzati interamente con mobili FSC® di serie. L’impegno di Stosa Cucine è attualmente volto a ridefinire forniture e linee di produzione, con l’obiettivo di convertire quanto prima tutti i modelli presenti in gamma in sistemi di cucina realizzati con legno certificato proveniente da filiere che sostengono la gestione forestale responsabile. L’interesse dei consumatori verso la sostenibilità è indubbiamente in crescita ma abbiamo notato che questa tendenza non sempre si tra-

duce in decisioni di acquisto effettive, spesso a causa di vincoli economici. A conferma del nostro impegno, abbiamo scelto di assorbire i costi legati alla transizione verso la sostenibilità, evitando di incrementare il prezzo dei nostri prodotti.

#### PERCHÉ SCEGLIERE STOSA CUCINE

Questo approccio rappresenta un plus significativo per i nostri rivenditori partner che possono offrire cucine made in Italy, certificate al 100% e incoraggiare i consumatori a compiere scelte eticamente responsabili anche nell’arredamento. Nel 2022 Stosa ha pubblicato il suo primo bilancio di sostenibilità distinguendosi come la prima azienda italiana del settore arredo a pubblicare informazioni sulla sostenibilità attraverso la metodologia GRI Standards, ampiamente utilizzata nella reportistica sugli impatti ESG. L’azienda ha anticipato di un anno la pubblicazione del report rispetto all’entrata in vigore della legge che imporrà alle imprese di grandi dimensioni e alle PMI quotate di rendicontare dati e contenuti relativi alla sostenibilità. Un’azione concreta, fortemente voluta dalla famiglia fondatrice Sani, che rappresenta per Stosa un traguardo significativo e coerente con i propri valori di autenticità, rispetto delle persone e profondo legame con il territorio”.

40

Metropolis di  
Stosa Cucine



*Nel 2012 Stosa Cucine ha stretto una partnership con FSC®, diventando così pioniera nel settore dell’arredo cucina nel produrre cucine di serie con legno certificato proveniente da filiere impegnate nella gestione forestale responsabile*