



UN MONDO

che

SI RIGENERA

FLAVIO SCINTU

40 anni

Master Instructor
GENTE SUB (Gruppo
Ecologico Natura
e Territorio) e IDEA
(International Diving
Education Association)

“ Amo il colore
trasparente di questa
birra, il suo gusto
secco e rinfrescante
e la sua qualità
riconosciuta in tutto
il mondo. ”

BIRRA
PREFERITA

NASTRO
AZZURRO



“ A = Acqua – la A è la prima lettera dell’alfabeto
che dà inizio a tutto... come l’acqua; così mio
padre iniziò il mio primo corso di sub. Avevo
solo 8 anni e immergermi fu come entrare
in contatto con me stesso. Questo è quello
che cerco di insegnare sempre nei miei corsi:
preservare il mondo marino nel rispetto delle
nostre risorse e della natura che ci circonda. ”

La mia birra è come
me, scopri perché... ➔



IL NOSTRO IMPEGNO PER LA TUTELA DELL'ACQUA

Ogni anno ci impegniamo per fare in modo che l'acqua, risorsa fondamentale sia per noi, come materia prima, sia per la società di oggi, venga utilizzata nei nostri processi in modo efficiente e restituita all'ambiente non inquinata, permettendo agli ecosistemi di aver modo di rigenerarsi e mantenersi nel tempo.

Il nostro obiettivo primario è quello di produrre più birra utilizzando meno acqua.

Investiamo, quindi, in numerosi interventi sugli impianti finalizzati alla riduzione degli sprechi e all'aumento dell'efficienza dei processi e siamo sempre aperti alla collaborazione e alla creazione di partnership finalizzate alla tutela della risorsa idrica con realtà istituzionali, del settore privato e del "non profit".



Cosa significa PER NOI

- Tutelare l'acqua come risorsa
- Gestione del rischio idrico
- Trattamento delle acque di scarico



QUALI GLOBAL GOALS SUPPORTIAMO *

6 Acqua pulita e servizi igienico-sanitari

3,12

ettoltri di acqua utilizzata
per produrre un ettolitro di birra
(-3% rispetto al 2014)

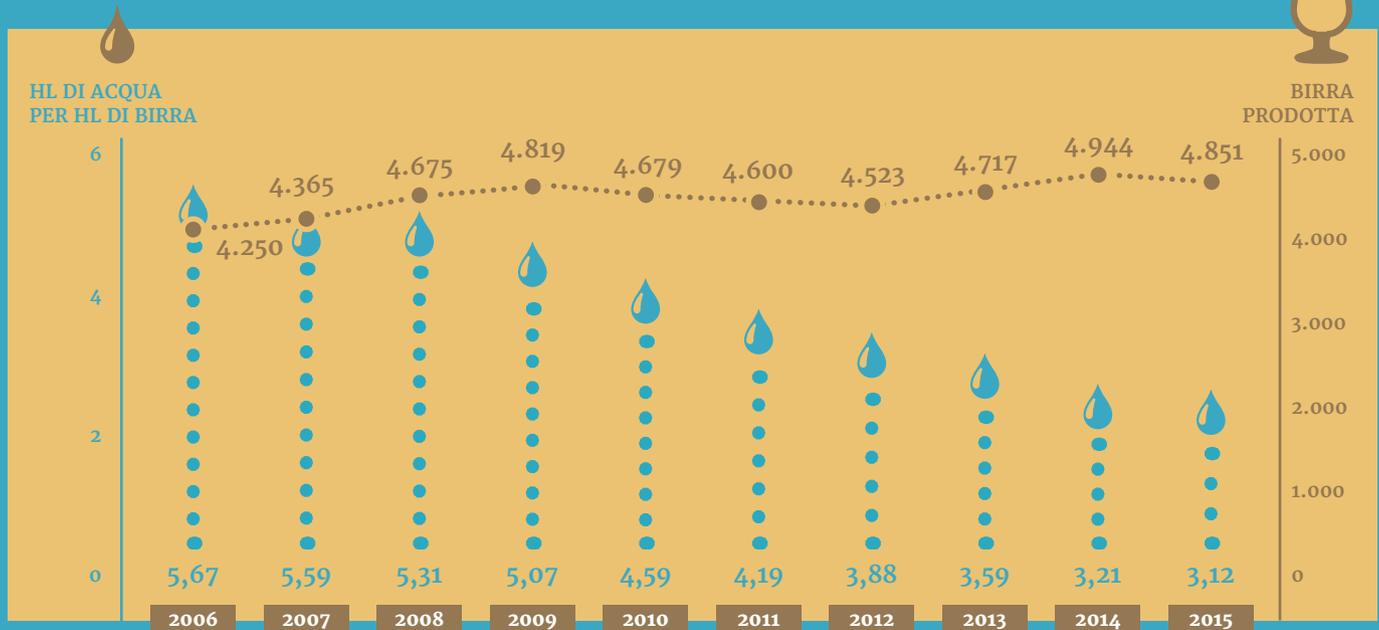


70.000 m³

riduzione dei consumi d'acqua
nell'ultimo anno
(-5% rispetto al 2014)

1,770 mln

di litri di acqua in meno rispetto
a 10 anni fa per produrre la birra
(-45%)



* Questi 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile, promossi dalle Nazioni Unite e sottoscritti da 193 leader mondiali hanno lo scopo di porre fine alla povertà estrema, combattere la disuguaglianza e l'ingiustizia e porre rimedio al cambiamento climatico entro il 2030. Scopri di più al sito www.globalgoals.org/it/



La differenza si fa attraverso

LE PICCOLE COSE

Ricordarsi di chiudere il rubinetto evitando gli sprechi, fare la doccia invece che il bagno, riutilizzare l'acqua per innaffiare le piante. Questi sono solo alcuni dei

“ Grazie a piccoli impegni continui si possono ottenere grandi miglioramenti.

tipici consigli che spesso vengono rivolti alle singole persone quando si parla di acqua come risorsa, elemento vitale per la vita, bene prezioso da tutelare. Se tutti seguissimo questi consigli, facendo quanto richiesto, con continuità, anno dopo anno, probabilmente saremmo stupiti dei risultati che si possono ottenere.

Da piccoli impegni si ottengono grandi miglioramenti.

È proprio questa la mentalità con cui, in Birra Peroni, affrontiamo questo tema, non come singoli ma come azienda.

In un contesto come quello italiano, infatti, dove la risorsa idrica è già tutelata da un buon sistema di normative e la tecnologia è già molto avanzata è importante concentrarsi in modo continuativo sui dettagli, su tanti “piccoli” accorgimenti e interventi mirati sugli stabilimenti che ci permettono, ormai da più di dieci anni, di migliorare sempre e comunque la nostra performance facendo sì che, passo dopo passo, il cambiamento risulti comunque determinante e significativo.

Solamente 10 anni fa utilizzavamo circa 24 milioni di ettolitri di acqua per produrre circa 4.3 milioni di ettolitri di birra. In pratica ci serviva l'equivalente di quasi 1.000 piscine olimpiche di acqua per produrre l'equivalente di 170 “piscine di birra”. Oggi, grazie ad un impegno costante e mirato, ci servono circa 600 piscine d'acqua per produrne praticamente 200 di birra.

Tutto questo si può vedere in numeri molto più semplici, ma fondamentali.

Rispetto a dieci anni fa abbiamo fatto in modo di risparmiare circa il 45% dell'acqua utilizzata per produrre birra. Per descrivere il tutto in una dimensione più concreta, reale, sono 2,55 litri risparmiati per la produzione di ogni litro di birra.

Solo nell'ultimo anno, abbiamo ridotto i consumi di circa 70.000 metri cubi d'acqua, praticamente 30 piscine olimpiche, per rimanere nel confronto di prima.

Ma quali sono i metodi che utilizziamo per ottenere questi risultati? Come facciamo, come azienda Birra Peroni, a "chiudere il rubinetto evitando gli sprechi"? È fondamentale identificare gli ambiti maggiormente rilevanti e su cui è importante concentrare il nostro impegno di riduzione e miglioramento.

Alcuni sono strettamente correlati alla produzione, come la spinta del mosto e della birra attraverso le tubazioni, la pastorizzazione o l'imbottigliamento. Inoltre ci sono altri aspetti "lateralmente" al processo produttivo come, ad esempio, il lavaggio delle tubazioni degli impianti su cui dobbiamo e possiamo agire recuperando e riutilizzando l'acqua quanto più possibile.



Parliamo quasi sempre di interventi tecnici sui macchinari dei nostri impianti, ma si possono descrivere in sintesi attraverso parole chiave come "ottimizzazione" e "razionalizzazione".

Vogliamo descrivere un progetto, un caso pratico che possa rappresentare, come esempio, il nostro modo di impegnarci in questo importante ambito.

L'intervento riguarda il sistema di raffreddamento dei compressori frigoriferi presso lo stabilimento Birra Peroni di Bari dove, in passato, veniva utilizzata acqua raccolta direttamente dall'acquedotto pugliese con un consumo medio annuo di circa 37.000 metri cubi.

Per mantenere sempre lo stesso metro di paragone e quantificare meglio il quantitativo in questione, stiamo parlando di circa 16 piscine olimpiche. Oggi, l'acqua che raffredda i compressori non è raccolta direttamente dall'acquedotto, ma è l'acqua che, in precedenza, viene utilizzata per il lavaggio delle bottiglie. Inoltre, dopo che l'acqua passa nel sistema di raffreddamento, non viene smaltita, ma rimane in un circuito chiuso pronta a essere nuovamente riutilizzata, tutto all'interno di un sistema che utilizza solo refrigerazione naturale, senza alcun tipo di supporto "artificiale".

Come è cambiata, quindi, la situazione grazie a questo intervento? Il risultato è significativo e i consumi attuali di acqua per il raffreddamento dei compressori sono passati a circa 5300 mc/anno, con una riduzione del consumo pari all'85,7%. Da 16 piscine, siamo passati a poco più di 2.

È importante per noi continuare in questo percorso di miglioramento ed è necessario mantenere alto il livello di guardia investendo in attività di controllo e monitoraggio dei consumi e confrontando le performance dei diversi stabilimenti, in modo tale da essere allineati sulle migliori tecnologie disponibili e garantire il miglior risultato, sempre.