**Sistema WasteStar CC – la nuova soluzione compatta di MEIKO**

Smaltimento dei residui alimentari per una maggiore igiene nell'area di lavaggio
e un utilizzo più razionale di preziose materie prime

Insieme alla "Food and Agriculture Organization" delle Nazioni Unite (FAO), in tutto il mondo è stata dichiarata guerra agli sprechi alimentari. I dati continuano tuttavia a confermare che il 30% della produzione mondiale di alimenti finisce nel bidone delle spazzature. La ristorazione fuori casa e le mense si sforzano di gestire questo problema ma la strada da percorrere verso una netta riduzione degli sprechi è ancora molto lunga. "Viviamo attualmente con l'incubo di queste statistiche mostruose", afferma anche il Dott. Ing. Stefan Scheringer, amministratore delegato di MEIKO. "Ma ciò non significa che dobbiamo per forza conviverci!". Il nuovo sistema WasteStar CC (Compact Configuration) integra la gamma di impianti di smaltimento di residui alimentari del noto produttore di lavastoviglie e aiuta a configurare in modo più oculato e razionale la gestione degli scarti e avanzi di cibo. Chi finora non poteva permettersi un impianto di tale tipo per problemi di spazio può ora optare per la nuova classe compatta WasteStar CC.

Questo sistema a circuito chiuso di MEIKO assicura sempre una gestione dei residui di alimenti a regola d'arte. Ciò significa peraltro che tutto ciò che deve essere eliminato dal piatto prima dell'operazione di lavaggio deve essere considerato come una materia prima. "Gli avanzi di cibo sono preziosi, sono energia pura e, quando non servono più al loro scopo, ovvero all'alimentazione dell'uomo, permettono di ridurre al minimo gli sprechi se utilizzati per generare energia in impianti a biogas", aggiunge Thomas Loos, responsabile della gestione prodotti presso MEIKO. Qui Loos intravede una chiara opportunità di incrementare la creazione di valore aggiunto grazie alla tecnologia MEIKO: "Siamo a favore della salvaguardia delle risorse e di un rapporto sensibile con l'ambiente. In quanto azienda high-tech, è per noi logico voler aggiornare la tecnologia di lavaggio ai massimi livelli mediante un impianto integrato di smaltimento dei residui alimentari", prosegue Loos.

Tale impianto brilla soprattutto per il ridotto ingombro grazie alla modalità costruttiva compatta, oltre al fatto di evitare in modo affidabile la formazione di odori, il tutto senza alcun allacciamento all'acqua di scarico e all'acqua sanitaria e senza sistema di raffreddamento. "Abbiamo creato una soluzione stand-alone che si integra in qualsiasi infrastruttura preesistente", afferma Thomas Loos. I residui alimentari vengono immessi direttamente nella WasteStar CC. Un trituratore ad alte prestazioni sminuzza perfino conchiglie, gusci di crostacei o resti di ossa riducendoli a una massa omogenea. Questo substrato viene convogliato, grazie a una pompa, in un serbatoio di raccolta, dove viene stoccato in attesa del trasporto. L'intera realizzazione in acciaio inox nasce dall'attenzione per l'igiene del costruttore del Baden-Württemberg, così come l'accesso diretto a tutti i componenti della macchina per una perfetta pulizia dell'impianto e l'ottimale design dell'interfaccia per un azionamento estremamente facilitato, anche nella classe compatta.

"In tal modo, nel nostro piccolo, possiamo influire positivamente sugli effetti della lotta ai giganteschi sprechi alimentari", riassume il Dott. Ing. Stefan Scheringer, che tra gli ulteriori vantaggi della tecnologia WasteStar, sviluppata in collaborazione con l'azienda alpS GmbH e con il supporto scientifico dell'Università di Innsbruck, cita inoltre "i bassi costi di esercizio e gli altissimi standard di igiene".

**Didascalia dell’immagine**