

RISULTATI 2006

- ▶ Consumiamo meno elettricità prodotta con petrolio e carbone **-10%**
- ▶ Gestiamo l'acqua ottimizzando i cicli e riducendo gli sprechi **-10%**
- ▶ Riutilizziamo tutti i resti di produzione **100%**
- ▶ Usiamo impianti efficaci e detersivi biodegradabili **-90%**
- ▶ Riduciamo l'uso del cartone per gli imballi **-30%**
- ▶ Recuperiamo e riutilizziamo le bottiglie **-20%**



linea G Pinerolo

PIANO DI INTERVENTO 2007

- ▶ Recupero anidride carbonica e suo riutilizzo **40%**
- ▶ Riduzione di cartone per le consergne **50%**
- ▶ Recupero e riutilizzo delle bottiglie di vetro **50%**
- ▶ Utilizzo di energia prodotta da fonti rinnovabili **25%**

L'ambizione è quella di voler dare il proprio contributo alla salvaguardia dell'ambiente perseguendo progetti attuabili di "sostenibilità, rispetto e tutela ambientale".



Produttori
con annessa birreria
per degustazione
di prodotti tipici e gofri

www.birrabeba.it

BEBA srl Produzione Birra
Viale Italia 11
10069 VILLAR PEROSA (TO)
Tel. e Fax 0121/315755



La Beba produce birra,
rispetta l'ambiente
e guarda al futuro



Capitoli di intervento

La Beba produce dal 1996 birra integrale: birre chiare, ambrate e scure, mono e doppio malto, tutte in "bassa fermentazione", non filtrate, non pastorizzate, senza conservanti chimici. Materie prime selezionate, "ricette" consolidate ma anche "sperimentali" per poter offrire ai propri Clienti interessanti birre di qualità.

Da sempre Beba è molto sensibile ai problemi di impatto ambientale, e fin dagli esordi ha dedicato la massima attenzione alle politiche aziendali in grado di rispettare "l'ambiente": apparecchiature, strumenti, materie prime, rifiuti, consumi energetici, inquinamento atmosferico, procedure, ecc., sono stati ponderati anche tenendo in considerazione questo importante aspetto.

Per produrre birra servono:

- acqua, tanta e buona
- energia elettrica per pompe, gruppi frigoriferi, compressori, illuminazione, ecc.
- gas metano per scaldare l'acqua
- malto d'orzo, lieviti

Per poter vendere la birra servono:

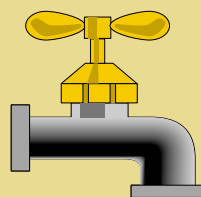
- bottiglie di vetro
- imballi e scatole
- fusti in acciaio inox

Per consegnare la birra servono:

- furgoni

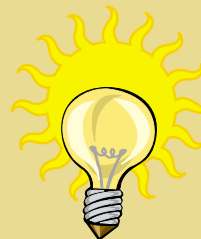
Inoltre:

- detersivi e sanificanti
- procedure di produzione



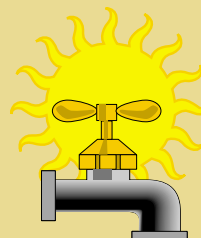
ACQUA

L'acqua pura e di eccellente qualità è una delle ragioni che ha spinto Beba ad installarsi in un contesto montano. Attrezzature e procedure ottimizzate ci permettono di eliminare gli sprechi.



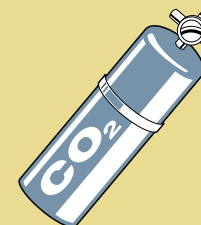
ENERGIA ELETTRICA

Beba ha un impianto solare fotovoltaico che concorre al fabbisogno energetico.



ACQUA CALDA

Beba installerà nel 2007 un impianto solare termico per la produzione di acqua calda, necessaria nelle varie fasi di lavorazione.



ANIDRIDE CARBONICA

Beba installerà nel 2007 un impianto che consente di recuperare e riutilizzare l'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione.



RESTI DI PRODUZIONE

Nulla diventa "immondizia". Le trebbie (derivate dal malto d'orzo a fine produzione), le proteine vegetali e i lieviti esausti vengono ceduti ad agricoltori e allevatori che li trasformano in compost (concime naturale) e mangimi.



LAVAGGI E DETERGENTI

Beba utilizza detersivi e sanificanti biodegradabili al 90% abbinati a processi di controllo efficaci. L'utilizzo di due impianti collegati consente un notevole risparmio di detersivi e acqua.



BOTTIGLIE E CASSETTE

Le bottiglie che Beba adotta possono essere riutilizzate (lavate e sterilizzate). Il progetto "Vuoto a rendere" è attivo dal 2006. Beba utilizza per le consegne una cassetta in plastica riciclata, evitando di usare le scatole di cartone.



CONSEGNE

Il furgone che Beba utilizza per le consegne sarà alimentato a metano.



PROCEDURE

Beba utilizza procedure di controllo e gestione ottimizzate, a lungo sperimentate per realizzare un prodotto di alta qualità, rispettando le norme igienico-sanitarie e l'ambiente.

