



PRESS KIT

SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONI, LA RICETTA GREEN DI LOISON

Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti sono valori imprescindibili per Loison, che ha sempre avuto un occhio di riguardo nei confronti dell'Ambiente, dell'Energia e della Sicurezza Alimentare.

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE: UNA GARANZIA SENZA COMPROMESSI

L'obiettivo di Loison, sin dalla sua nascita, è quello di produrre pasticceria pregiata e inconfondibile, appoggiandosi ad un sistema produttivo collaudato e implementato da quattro generazioni. Allo stesso tempo promuove e sviluppa la cultura della Qualità, garantendo una corretta gestione ambientale.

BRC: DA 15 ANNI UNA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

La "Loison Pasticceri dal 1938", con l'implementazione di un Sistema per la Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare conforme allo Standard BRC dal 2007 ad oggi, si propone di produrre pasticceria di alta qualità e di gusto eccellente, nonché alimenti sani ed in conformità con le leggi vigenti in Italia, Europa e nei Paesi extra CE.

Sottoporsi a tale certificazione, tra le più dure e rigorose, è stata una scelta volontaria fortemente voluta da Dario Loison: questo protocollo è un alto standard di riferimento che riempie d'orgoglio l'Azienda, perché è stato raggiunto e mantenuto nel tempo il più alto punteggio assegnabile da parte dell'Ente Certificatore ovvero AA.

La qualità dei prodotti Loison è basata sulla ricerca di fattori indispensabili: in primo luogo il rispetto delle antiche ricette della tradizione pasticceria; in secondo luogo una scrupolosa cura nella selezione delle materie prime - possibilmente italiane - uniche, rare e di provenienza certificata; infine, un processo produttivo non forzato, che mantiene ancora oggi tutte le delicate fasi della lavorazione artigiana, sposandosi con la tecnologia moderna.

QUALITÀ ED AMBIENTE, IL BINOMIO VINCENTE DI UNA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Alla costante ricerca della qualità alla base del *Sistema Loison* è sempre stata affiancata una gestione ambientale quanto più ecologica e solidale possibile.

Sostenibilità ambientale, territorio ed energia infatti sono da sempre tematiche di fondamentale interesse per l'Azienda, che già da diversi anni testimonia il proprio impegno con fatti concreti, di seguito i principali.

Dal 2006 si esegue in loco il trattamento dei reflui acquiferi tramite **un impianto di depurazione interno**, costruito appositamente per scaricare acque di scarto della produzione, **senza** creare alcun **impatto** a livello **ambientale**. Tramite questo impianto vengono trattati all'incirca **1.300m3** d'acqua all'anno, che permettono di abbattere oltre il 98% del fattore inquinante allo scarico

Nel 2010 sono stati installati **pannelli fotovoltaici** sul tetto della sezione produttiva dell'azienda, generando così energia rinnovabile e pulita; dal 2017 l'impianto fotovoltaico è stato esteso anche sul tetto della sezione logistica.

Loison in questo modo è passata da una produzione di 99,36 kWh nel 2011 ad una produzione di 144 kWh nel 2017, facendo fronte ad **un'auto-produzione di più del 50% del fabbisogno energetico** di tutta l'Azienda.

Dal 2020, inoltre, tutte le **shopper** che contengono i prodotti sono prodotte in **TNT riciclato** da **bottiglie di plastica**.

LA SOSTENIBILITÀ IN OGNI PRODOTTO, DAGLI INGREDIENTI AL PACKAGING

La strategia ambientale Loison non è circoscritta solo all'interno dell'azienda, ma si ritrova in ogni prodotto acquistato, dai singoli ingredienti al packaging finale.

AGRICOLTURA SOSTENIBILE (DAL 1995)

Dal 1995 Loison aderisce alla realtà Slow Food con l'obiettivo di salvaguardare le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione. Da 20 anni utilizza nelle sue ricette una selezione di ingredienti Presidio Slow Food, come il Mandarino tardivo di Ciaculli, le Mandorle di Bari e di Avola o la Vaniglia Mananara del Madagascar, per citarne qualcuno.

DAL RICICLO AL RIUTILIZZO

L'arte del riutilizzo è una pratica che Loison ha fortemente a cuore e che porta avanti con confezioni e accessori studiati per avere un secondo destino.

Tutti i packaging vengono curati da Sonia Design, che con dedizione ed attenzione al dettaglio crea confezioni eleganti e riutilizzabili:

- Le shopper, realizzate in TNT riciclato da bottiglie di plastica, sono facilmente riutilizzabili e versatili;
- Le latte che contengono Veneziane, Biscotti, Panettoni e Mignon sono pensate per poter essere a loro volta dei contenitori, grazie alla raffinatezza e alla cura con cui sono create, risultano di forte impatto visivo qualunque sia la loro destinazione finale;
- L'incarto stesso di Colombe, Pandori e Panettoni è riutilizzabile in vari modi: come copertine per i libri, come buste od origami o semplicemente come segnalibri.