

Scarti e avanzi di cucina - il vostro guadagno!

NUMERO 04

DA RIFIUTI A RISORSE PREZIOSE

La rivista VRS



La VRS ha partecipato alla ZAGG a Lucerna in qualità di espositrice



ZAGG, una fiera specialistica nazionale per il settore alberghiero e la gastronomia, ha avuto luogo dal 12 al 16.9.2010 negli spazi fieristici di Lucerna. In cinque giorni sono giunti 27'980 visitatori.

Lo stand della VRS nel padiglione 2 ha attirato numerosi visitatori. La nostra soluzione per il riciclaggio dei rifiuti organici umidi ha riscosso grande interesse ben al di là dei confini del nostro Paese. Il nostro sistema ecologico di riciclaggio è stato apprezzato soprattutto dai nostri vicini della Germania, dell'Austria e dell'Italia, che dall'autunno 2006 conoscono il divieto di "alimentare i maiali con le rimanenze di cibo".

Anche le aziende svizzere del settore gastronomico e gli istituti sono sempre più interessati alla problematica inerente agli scarti e avanzi di cucina, anche perché dall'1.7.2011 sarà definitivamente vietato, anche in Svizzera, alimentare i maiali con resti di cibo. Perciò, in tanti hanno colto l'occasione della fiera ZAGG per trovare idee e soluzioni a questo tema e farsi spiegare i concetti in modo particolareggiato.

Le nostre novità: le VRS – 100 e 150 „Swiss“

Dopo un periodo relativamente lungo di sviluppo, possiamo ora presentare ai consumatori le nostre due grosse macchine. La durata di essiccazione dipende dal contenuto di umidità della merce. Per gli scarti e avanzi di cucina, essa ammonta a +/- 9 ore. Le prime macchine sono state impiegate con successo per il riciclaggio di scarti di pesce.



VRS – 150 «Swiss»



..e la nostra VRS – Génie II

Da ben un anno e mezzo, la **VRS**–Génie II è sul mercato. Dopo le quasi inevitabili malattie infantili, anch'essa è cresciuta ed ora è utilizzata in diverse aziende. E ideale per aziende con 100 – 200 pasti al giorno. Inoltre siamo particolarmente orgogliosi di proporvi un prodotto che è stato costruito al 100% in Svizzera. Il suo sviluppo è opera dei nostri ingegneri e tecnici di Penthaz/VD. Il cliente VRS acquista un prodotto con un altissimo livello qualitativo, sotto tutti i punti di vista.

Grazie alle sue dimensioni compatte e all'allacciamento a una normale presa di corrente, essa può essere posizionata a grandi linee in qualsiasi luogo dell'edificio. Anche la manipolazione è estremamente semplice:

Riempitela, avviatela e svuotatela!

Fatevi consigliare dal nostro team di vendita.

La nostra VRS – Génie II:



Scheda dei dati VRS – Génie II

Allacciamento elettrico:
corrente alternata 230 V, 50 Hz

Consumo di energia:
ca. 1.0 kW / 1 l di acqua vaporizzata

Capacità:
10 - 15 kg / a carica / 7 – 10 ore

Dimensioni:
Larghezza 520 mm
Profondità 740 mm
Altezza 840 mm

Peso:
100 kg

VRS – Piccolo

Da non dimenticare anche il nostro baby (la macchina piccola). Non più grande di una macchina per il caffè, essa riesce a trasformare in 2 ore e mezzo fino a 2 kg di scarti e avanzi di cucina. Il prodotto finale è un granulato. Un concime ideale per il giardino. Un'opzione eccellente per aziende con 20-30 pasti al giorno.

Alimenti secchi per il vostro amico a quattro zampe? Anche questo riesce a fare la nostra macchina e voi ne stabilite i componenti!



La soluzione VRS

Siamo convinti che i rifiuti di cucina e di ristorazione debbano essere smaltiti nel luogo in cui vengono prodotti. Con le nostre idee e il nostro concetto proponiamo una soluzione ecologica mirata a chi produce rifiuti organici umidi. Con il sistema VRS l'utilizzatore ottiene un prodotto che gli dà la possibilità di immettere nuovamente nel ciclo della natura il 100% dei suoi rifiuti.

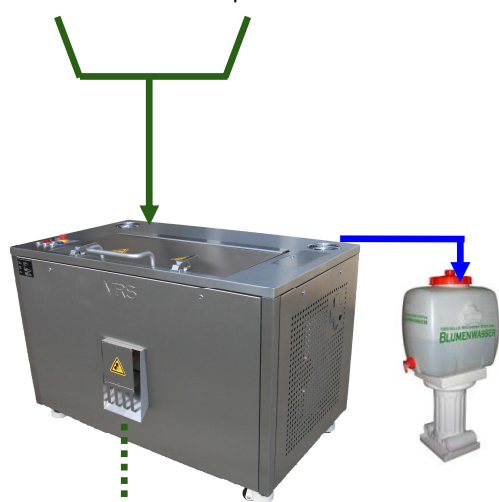
Dai rifiuti . . .



Rimanezze di cucina



Scarti della lavorazione del pesce



Principio di funzionamento:

- Caricamento dei rifiuti umidi
- Aggiunta del 5 - 10 % di eccipienti
- Aggiunta di 25 - 50 g di neutralizzatore
- Messa in funzione
 - Vaporizzazione dell'acqua
 - Sterilizzazione
 - Macinazione
- A seconda del quantitativo e della macchina:
 - 7 - 11 ore di funzionamento per carico
- Risultati finali:
 - Farina / Granulato
 - H₂O per l'irrigazione di piante

. . . a risorse preziose!

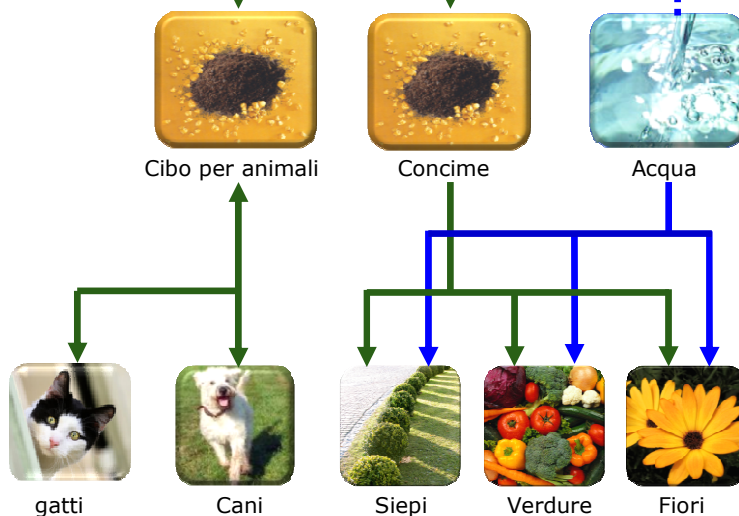
I campi di applicazione attuali::

Concime

- Coltivazioni biologiche
- Orti
- Giardinaggio
- Giardini di casa
- Istituzioni

Mangime

- Animali domestici



In perfetta sintonia con la natura!

L'ordinanza europea CE n. 1774/2002

Ogni anno, i ristoranti, i servizi di catering e le cucine industriali della Svizzera producono circa 300'000 tonnellate di scarti di cucina e rimanenze di cibo. Circa 200'000 tonnellate vengono sottoposte a cottura prima di essere utilizzate per alimentare i suini. Le analisi dei rischi dell'Ufficio federale di veterinaria hanno mostrato che il riciclaggio di rifiuti di cucina e di ristorazione continua a rappresentare un rischio di epidemie da non sottovalutare. Più volte, gli scoppi di epidemie sono proprio stati attribuiti all'utilizzazione di rifiuti di cucina e di ristorazione – come l'afte epizootica del 2001 in Gran Bretagna o la peste suina del 1993 in Svizzera. Per questa ragione, nell'autunno del 2006 l'Unione Europea ha vietato in tutti gli Stati Membri la broda per maiali.

In passato, i produttori svizzeri della broda per maiali applicavano le norme di sicurezza in modo assai vario. Questo ha portato all'inasprimento delle norme, adeguandole all'Ordinanza dell'Unione Europea. Questa decisione è stata resa necessaria per agevolare il commercio di animali vivi e di prodotti a base di carne e latte con l'Unione Europea. Inoltre, il Governo Elvetico non vuole compromettere l'apertura del mercato dell'agricoltura nei confronti dell'UE.

In Svizzera, questo tradizionale metodo di smaltimento attraverso la broda per maiali sarà ancora ammesso fino al **30 giugno 2011**.
Fonte: Dipartimento federale dell'economia pubblica

Opzione impianto di biogas

Una nuova e decisamente sensata modalità di smaltimento è, oltre al sistema VRS, il riutilizzo per la produzione di energia elettrica tramite impianti di biogas. Lo svantaggio, invece, è costituito dall'esigua sostanza secca degli scarti e avanzi di cucina, ciò che a sua volta comporta volumi di trasporto 4-5 volte superiori rispetto alla merce essiccata sul posto. Il rendimento di 180–220 Kw/h per ogni 1'000 kg di resti e avanzi di cucina, lascia aperte domande per quanto concerne la redditività. Riguardo alla sicurezza: in Germania, si sono registrati negli ultimi anni 34 incidenti e avarie, come pure 28 esplosioni e incendi. (www.buergerinitiative-kreuzkrug.de).

. . . . e le macchine VRS nelle montagne

Saas Fee

Gletscherpost März 2011

Küchenabfälle sinnvoll entsorgen

Restaurant Morenia schliesst die letzte Lücke in seinem Entsorgungskonzept

Das «Morenia» mit Pächter Sepp Manser ist eines der grössten Bergrestaurants im Saastal. Die Mengen Abfall, die während des ganzen Jahres entstehen, sind gewaltig und stellen solche Betriebe vor nicht einfach zu lösende Probleme. Nun hat das «Morenia» seine letzte Lücke in seinem Abfallkonzept geschlossen.

Nach der getrennten Entsorgung von PET, Kehrlicht, Glas usw. ist nun die ökologisch und ökonomisch sinnvolle Verwertung der Speiseresten und Rüstabfälle an der Reihe. Zudem tritt ab dem 1. Juli 2011 das eidgenössische Gesetz in Kraft, welches die Verfütterung solcher Speisen und Rüstabfälle an Tiere verbietet. Das heisst, die Abgabe an den Schweinemäster, auch wenn

pasteurisiert wird, ist nicht mehr möglich. Für diese Problemlösung hat nun das «Morenia» eine sogenannte VRS – 100 «Swiss»-Anlage installiert, welche die Speise- und Rüstabfälle in Dünger oder Futter für den Haustierbereich verwandelt. Sepp Manser und den «Morenia»-Betreibern ist es sehr wichtig, nachdem vor sechs Jahren eine solch moderne, zweckmässige Anlage gebaut wurde, dass auch das Entsorgungsproblem sinnvoll gelöst wird. Das «Morenia» mit bis 1000 Mahlzeiten in der Hochsaison kann man heute als ein Konzept von Bergrestaurant bezeichnen, das in der ganzen Schweiz grosse Beachtung findet. Es wird somit ein weiteres wegweisendes Aushängeschild für eine ganze Skiregion.



Sepp Manser vom Bergrestaurant Morenia mit der Maschine, die organische Abfälle in Dünger verwandeln kann.

VRS – PRO VERDE® diventa un **M** migliore

Il nostro concime per giardini, VRS – PRO VERDE®, è proposto in 40 punti vendita Migros DO IT + GARDEN. La Migros ha deciso di inserire nell'assortimento Migros il nostro promettente prodotto per una fase di test.

Siamo certi che il nostro concime per giardini saprà convincere i clienti della Migros. Il VRS – PRO VERDE® non solo è un prodotto ecologico, ma è anche un concime per giardini che dà risultati straordinari nelle aiuole da giardino e in quelle floreali.

DO IT+GARDEN
MIGROS



I vostri vantaggi

Il **sistema VRS** personalizza lo smaltimento moderno di rifiuti organici umidi. Esso offre i seguenti vantaggi:

1. Nessuna tassa di smaltimento

Invece di pagare consistenti tasse per il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti di cucina e di ristorazione, accanto all'acquisto dell'apparecchio pagate solo i costi relativi al consumo di energia elettrica. Questi ultimi dipendono dalla percentuale di acqua del materiale e dal prezzo dell'energia a livello locale. In funzione dei costi di smaltimento risparmiati, la macchina può essere ammortizzata in 3 - 5 anni.

2. Conveniente bilancio energetico

Poiché è possibile risparmiare fino all'80% del volume di trasporto, l'immediata essiccazione sul posto comporta un vantaggioso bilancio energetico. Esso può essere ulteriormente ottimizzato, poiché né i rifiuti, né il prodotto finale devono essere sottoposti a raffreddamento e viene eliminato anche il trasporto dei contenitori.

3. Migliore igiene

Grazie all'eliminazione delle operazioni di trasporto e scambio di contenitori, si impedisce la contaminazione di germi o batteri dall'esterno. Questo migliora in maniera decisiva il grado di igiene, cosa che riveste una grande importanza soprattutto per strutture ospedaliere, case di riposo e aziende con cucine industriali in generale.

4. Poco spazio richiesto

Poiché i rifiuti vengono trattati immediatamente, non si occupa alcuno spazio per il loro stoccaggio; il peso e il volume del prodotto finale si riducono in modo drastico, permettendo così di ottenere circa il 20 - 30 % del materiale di partenza. E per l'apparecchio in sé si occupano solo pochi metri quadri.

5. Riciclaggio di preziose sostanze

Le sostanze preziose contenute nei rifiuti non vengono semplicemente bruciate, ma recuperate per essere poi riutilizzate in modo razionale. Il prodotto finale essiccato è sterile, emette pochissimo odore e può essere utilizzato come concime non appena esce dalla macchina.

6. Lavoro per centri di riadattamento

La sostanza essiccata raccolta viene confezionata in sacchi in centri di riadattamento e venduta come concime. Il concime per giardini VRS – PRO VERDE® è certificato dall'Istituto di ricerca per l'agricoltura biologica FiBL di Frick per l'uso nelle coltivazioni biologiche. Così, il sistema VRS contribuisce a un riciclaggio razionale ed è particolarmente sostenibile a livello sociale e ambientale.

7. Contributo ecologico

Il tema della protezione dell'ambiente acquista sempre più significato. Le materie prime scarseggiano, i prezzi continuano ad aumentare, la sostenibilità in relazione con la natura è diventata imprescindibile. Con il concetto di riciclaggio VRS vengono rimesse nel ciclo della natura preziose risorse con poche spese. In questo modo, il sistema VRS contribuisce a un sensato riciclaggio, in modo sopportabile dal punto di vista sociale e rispettoso dell'ambiente.

Il nostro stabilimento di produzione a Penthaz VD

Nel 2009 abbiamo acquistato un nuovo terreno per la nostra fabbrica che risponde alle nostre molteplici esigenze. E situata nella zona industriale La Rippe a Penthaz/VD. La nostra sede si trova nelle vicinanze dell'Autostrada A1. Losanna è raggiungibile in meno di 10 minuti d'auto.



Il nostro centro di produzione a Penthaz

Su una superficie di oltre 5'000 m² progettiamo e produciamo, dall'autunno del 2009, le nostre macchine **VRS**.



montaggio delle macchine



Impianto di miscelazione del concime VRS – PRO VERDE®



Segreteria



Marketing Office

VRS – Value Recovery Systems, Inc.
Alpenstrasse 4
CH – 6004 Lucerna
Tel. +41 (0)41 618 08 20
Fax +41 (0)41 618 08 29
vrs-valuables@bluewin.ch

Ufficio tecnico

VRS – Value Recovery Systems, Inc.
Chemin de la Rippe 8, Case postale 24
CH – 1303 Penthaz
Tel. +41 (0)21 862 28 20
Fax +41 (0)21 862 28 22
vrs.penthaz@bluewin.ch

**Maggiori informazioni sono disponibili sul sito web
all'indirizzo: www.vrs-valuables.net**

Da rifiuti a risorse preziose