

VETRO TIME

MERCATO

La varietà del vetro
per il dolce e il salato

VINO BIOLOGICO

Il piacere del vino
all'insegna della
sostenibilità

FRIENDS OF GLASS

L'evento Vetropack dedicato
ai blogger



- 04 | **STRAVAGANZA** L'arte del vetro
- 06 | **ATTUALITÀ** Vini biologici in armonia con la natura
- 08 | **MERCATO** Senza il vetro, che brunch della domenica é?
- 12 | **SVILUPPO** La nuova vetreria di Boffalora
- 13 | **FRIENDS OF GLASS** Il primo evento Vetropack dedicato ai blogger
- 18 | **NUOVI DESIGN** L'allegria del vetro colorato
- 26 | **FRAMMENTI DI CULTURA** Inaugurazione della Vetropack Hall

Stampa

Revisione e testi:
Comunicazione aziendale
Vetropack Holding Ltd, Bülach

Design: Arnold & Braun
Grafik Design, Lucerne

Stampa: Kalt Medien AG, Zug

Carta: LuxoArt Silk, no risma,
senza legno, rivestita
su entrambi i lati, semi-opaca

Questa edizione di Vetrotime è
stampata su carta certificata
FSC a impatto climatico neutro.



No. 01-19-782878 - www.myclimate.org
© myclimate - The Climate Protection Partnership

Il collegamento diretto con Vetrotime: i nuovi codici QR

Vi siete persi un'edizione di
Vetrotime? Con il seguente
codice QR potrete rivedere
le edizioni precedenti:



Immagine di copertina. Quando si organizza un brunch, ci si può sbizzarrire con la disposizione e la preparazione delle pietanze. I tradizionali contenitori in vetro bianco rispecchiano la varietà dei propri contenuti. Sul tavolo del brunch, tuttavia, si trovano anche contenitori in vetro colorato: verde, blu, ambra, etc. Il vetro è il materiale più adatto a racchiudere prodotti pregiati, dolci o salati che siano. Il vetro assicura una protezione ideale, senza alterare minimamente il sapore del contenuto.



Care lettrici, cari lettori,

Frühstück, Morgenessen, breakfast, prima colazione, petit déjeuner, brunch: il primo pasto della giornata può essere chiamato in mille modi, l'importante è che sia buono! E non ci vuole molto, visto che in queste occasioni la tavola si riempie di succhi e altre prelibatezze in contenitori di vetro. Oltre a essere invitanti e belli da vedere, i prodotti così confezionati mantengono il proprio sapore inalterato, per iniziare la giornata con il piede giusto. Siete curiosi di saperne di più? Leggete lo speciale alle pagine 8 - 11 di questo numero di Vetrotime.



I vantaggi dei contenitori in vetro non si limitano alle prime ore del mattino: per quanto mi riguarda, ad esempio, mi piace concedermi un bicchiere di vino alla fine di una giornata movimentata. E a tal proposito, sono sempre di più i consumatori che apprezzano i vini ottenuti da viti biodinamiche nel rispetto della natura. Alle pagine 6 e 7 avrete l'occasione di conoscere tre famiglie di viticoltori che hanno optato per la vinificazione ecologica. Inutile dire che i loro vini naturali vengono venduti esclusivamente in bottiglie di vetro.

Dai vini biologici all'energia solare il passo è breve: nel nostro stabilimento croato e nella sede austriaca di Pöchlarn sono stati installati diversi pannelli fotovoltaici su alcuni tetti (pagina 14). L'energia rinnovabile è un concetto che ben si addice a un'azienda la cui più importante materia prima secondaria è il vetro riciclato.

Nel momento in cui leggerete questo numero sarà autunno inoltrato e mancherà pochissimo a due grandi fiere del settore: mi riferisco a Brau-Beviale (Norimberga) e SIMEI (Milano). La manifestazione bavarese BrauBeviale (12-14 novembre) è incentrata sulla produzione e sulla distribuzione della birra, mentre l'evento italiano SIMEI (19-22 novembre) è dedicato all'enologia. Il preparatissimo team di Vetropack sarà a disposizione in entrambe le occasioni per presentarvi il nostro vasto assortimento di prodotti (maggiori informazioni a pagina 17). Non vediamo l'ora di incontrarvi!

A tutti quelli che non potranno essere né a Norimberga né a Milano, auguro fin da ora la massima soddisfazione per questi ultimi mesi dell'anno, nonché un sereno Natale e un felice 2020. Spero che questa edizione di Vetrotime sia di vostro gradimento. Per noi è stato un vero piacere scriverla e progettarla per tutti voi!

Cordiali saluti

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding Ltd

IN EVIDENZA



www.centrocasalaurum.com

CAMPO DI LUCE

Suggerimenti mozzafiato

L'artista di fama internazionale Bruce Munro ha realizzato la sua opera più grande di sempre: un'enorme installazione su più

ettari, percorribili a piedi, a Paso Robles, nel sud della California. Si tratta di un campo di luci costituito da una rete di oltre 58.000 sfere di vetro su steli sottili che si illuminano in colori cangianti. All'imbrunire, l'installazione alimentata a energia solare diffonde una luce delicata sul paesaggio collinare e sulle querce che si stagliano all'orizzonte.



© Marta Klonowska

ARTE FRAGILE

Animaletti scolpiti nel vetro

Le sculture dell'artista polacca Marta Klonowska sono di una rara bellezza. La scultrice, con dovizia di particolari, riproduce diverse specie di animali utilizzando frammenti di vetro. I soggetti principali sono i cani immortalati in vecchi dipinti e incisioni. L'artista, che vive tra Düsseldorf e Varsavia, si ispira agli animali ritratti nello sfondo dei dipinti e li trasforma in protagonisti grazie alle sue sculture.

CREAZIONI IN VETRO

Sperimentazioni artistiche



Nel cuore della città di Leopoli, i visitatori del negozio Something Interesting vengono accolti con una tazza di profumato caffè. Il negozio incanta i clienti con la sua vasta offerta di creazioni artigianali, come gli originali gioielli, i vasi realizzati con bottiglie riciclate, le lampade in vetro create in pezzi unici e i tanti oggetti di design. Presto, con l'avvicinarsi delle feste, l'assortimento si arricchirà di singolari decorazioni natalizie in vetro.

Leccornie da gustare



Per gli amanti delle prelibatezze bavaresi e dell'alta cucina, il ristorante "Schubecks" dell'aeroporto di Monaco è il luogo ideale per rifocillarsi tra un volo e l'altro. Il ristorante e il negozio annesso, situati al terminal 2, offrono la possibilità di assaggiare i deliziosi piatti di Alfons Schubeck, famoso cuoco della TV e autore di libri. Nel ristorante si respira un'atmosfera piacevole e più che in un aeroporto, i passeggeri hanno la sensazione di trovarsi in centro a Monaco. Come resistere al giardino verticale realizzato con i vasi di erbe aromatiche?

VINI BIOLOGICI

Vini superbi in armonia con la natura

Quando le uve vengono ottenute da vigneti ecocompatibili, basati su metodi agricoli rispettosi dell'ambiente che non impiegano né pesticidi né additivi, si parla di viticoltura biologica. Nel corso degli anni sono nati numerosi vini biologici di alta qualità, capaci di conquistare diversi premi.

Con il loro operato i viticoltori biologici puntano a mantenere una perfetta armonia tra le viti e l'ecosistema in cui si inseriscono. Dalla vinificazione biologica nascono vini pieni di carattere, che riflettono lo stato di salute del terreno e delle piante. Chi acquista vini biologici è attento sia agli aspetti salutistici sia al rispetto della natura nella coltivazione delle uve. Sono lontani i tempi in cui si diceva che i vini biologici avessero un cattivo sapore: i prodotti illustrati di seguito, originari di Austria e Svizzera, rappresentano il connubio perfetto tra gusto raffinato e qualità eccellente.

Quando il terreno fa la differenza

Dalla sala degustazioni si gode di una vista unica sui principali vigneti della Cantina Hirsch, situata nella regione vitivinicola della Kamptal (Bassa Austria): Lamm, Gaisberg, Grub, Renner e Heiligenstein. Lungimiranza, spirito pionieristico e un forte legame con il terreno sono i tratti che distinguono l'operato della famiglia Hirsch. La prima pietra fu posta già nel 1979 dal capofamiglia



Johannes Hirsch, azienda vinicola Hirsch

Josef Hirsch, grazie all'impiego esclusivo di un composto biologico ottenuto da capre e bufali d'acqua: una mossa davvero rivoluzionaria all'epoca. Da decenni padre e figlio seguono una filosofia ben precisa: collaborare con la natura anziché contrastarla. "Nei nostri vini l'impronta del terroir è la caratteristica chiave ai fini della qualità del prodotto, perché è ciò che lo rende riconoscibile" afferma con convinzione Johannes Hirsch. "Affinché il carattere dell'area di produzione emerga in modo chiaro e inequivocabile, i presupposti fondamentali sono uve sane e un terreno intatto". La coltivazione biodinamica permette di effettuare la vendemmia in anticipo, cosa che decreta la leggerezza e la succosità di questi vini del territorio.

L'associazione dei viticoltori biodinamici

Deciso a dare risalto ai vini più ricercati, nel 2007 Johannes Hirsch ha fondato, insieme ad altri dodici viticoltori, l'associazione biodinamica "Respekt": la Cantina Hirsch è certificata secondo le linee guida della stessa associazione. Le attività quotidiane dei membri dell'associazione si distinguono per la ricerca di una qualità impeccabile attraverso l'agricoltura biodinamica, nonché per il mantenimento e lo sviluppo di una pluralità biologica come base per vigneti sani, il rafforzamento dei vitigni tramite preparati biodinamici e la concimazione con composti per favorire la struttura del terreno. Nascono così vini vivaci e intriganti, che ripagano ampiamente la fatica dei produttori.

Cantina Hirsch, Kammern, Kamptal (Bassa Austria)

Superficie di produzione: 30 ettari
100% vini bianchi, Riesling, Grüner Veltliner
Circa 150.000 bottiglie all'anno
Quota di esportazione: 50%

Azienda vinicola dell'anno secondo Falstaff nel 2011



Fred Loimer, azienda vinicola Loimer

Qualità nel vigneto, qualità nel bicchiere

La ricerca di una maggiore individualità - e quindi di una qualità superiore - è ciò che ha spinto Fred Loimer a trasformare la gloriosa Cantina Loimer in un'azienda vinicola biodinamica. "C'è sempre un margine di miglioramento, in tutte le cose" afferma Fred Loimer. Ed è chiaro cosa intenda con "miglioramento": un prodotto più naturale, più ecocompatibile, più autentico, più puro.

Il passaggio al metodo biodinamico è avvenuto gradualmente a partire dal 2003, grazie alla consulenza dell'esperto del settore Andrew C. Lorand. Dal 2006 tutti i vigneti vengono coltivati secondo rigorosi principi biologici, in sintonia con il terreno, la flora, la fauna e l'uomo, seguendo al tempo stesso gli insegnamenti dello scienziato e antroposofa Rudolf Steiner. "Per quanto riguarda il terreno, non acquistiamo nulla da fuori. Ad esempio produciamo autonomamente il fertilizzante, a partire dal nostro composto" spiega Fred Loimer.

In veste di socio fondatore e membro di spicco dell'associazione dei viticoltori "Respekt", Fred Loimer è portavoce di un'ideale che promuove non soltanto la massima qualità del vino in sé, ma anche l'eccellenza dei processi che servono a realizzarlo.

Cantina Loimer, Langenlois, Kamptal, (Bassa Austria)

Superficie di produzione: 70 ettari

80% di vini bianchi, soprattutto Riesling e Grüner Veltliner, ma anche Chardonnay, Pinot noir, Pinot blanc, Pinot gris, Muskateller (moscato), Traminer, Rotgipfler e Zweigelt; il 15% della produzione è rappresentato da spumanti di qualità

Circa 400.000 bottiglie all'anno

Quota di esportazione: 75%



Gli esponenti della terza generazione Rouvinez, circondati dalle loro pecore dal naso nero: Frédéric, Véronique e Philippe (da sinistra).

Nez Noir: il primo vino biologico firmato Domaines Rouvinez

La famiglia Rouvinez ha deciso di passare alla viticoltura ecologica già da qualche anno. Il Nez Noir (letteralmente "naso nero") è il primo vino a vantare l'etichetta con dicitura "In bioconversione". Si tratta di un blend ottenuto da uve Merlot, Syrah e Gamaret. Il nome del prodotto rende omaggio alla pecora dal naso nero del Vallese, che in primavera bruca l'erba tra i filari. La presenza dei greggi mantiene il terreno in condizioni ottimali, in uno stato di perfetta armonia con la natura.

Sostenibilità a 360°

La bottiglia borgognotta da 75 cl prodotta da Vetropack Svizzera si distingue innanzitutto per la leggerezza. Per produrla è necessaria una minore quantità di materiale, cosa che a sua volta consente di risparmiare energia. Inoltre la breve distanza che separa St-Prex dall'impianto di imbottigliamento permette di ridurre le emissioni di CO₂ durante il trasporto, facendo del Nez Noir uno dei vini più ecologici della Svizzera.

Per la famiglia Rouvinez, l'approccio ecocompatibile si estende all'intero processo produttivo. Così le bottiglie vengono vendute in scatole di cartone leggero, mentre l'energia necessaria per produrre il vino proviene direttamente dai pannelli solari installati sul tetto della struttura.

Premi conquistati dal Nez Noir

- 2017** Medaglia d'oro al Concours Mondial du Merlot
- 2017** Medaglia d'oro al Concorso svizzero per i prodotti biologici, miglior vino nella relativa categoria
- 2018** Medaglia d'oro a Expovina
- 2019** Medaglia d'oro al Concours Mondial du Merlot

DOLCE E SALATO INSIEME

Non è brunch domenicale senza contenitori in vetro

Le umide giornate autunnali invitano a ritrovarsi con familiari e amici per un delizioso brunch. Marmellate e miele, ma anche prodotti spalmabili sul pane e succhi di frutta sono tra gli ingredienti più apprezzati. I contenitori in vetro proteggono al meglio queste prelibatezze garantendo la genuinità di aromi e sapori.

Il brunch, come suggerisce il nome stesso derivante dall'unione delle parole inglesi "breakfast" e "lunch", è un pasto che inizia a tarda mattinata e si protrae fino al primo pomeriggio. Il termine era usato già nel XIX secolo in Inghilterra per indicare un'occasione di socialità. Pur avendo perso questa connotazione formale, il brunch resta tuttora un pasto molto amato. Quello della domenica, poi, è diventato per tante famiglie un appuntamento fisso del week-end.

Varietà per il palato e per gli occhi

Non ci sono limiti all'offerta di pietanze che possono comporre un brunch. L'obiettivo è stare bene insieme e viziare il palato. Sulla tavola non possono di certo mancare pane e panini appena sfornati, marmellate, miele e anche creme spalmabili al cacao e nocciolate, irresistibili per i più piccoli. Dalle scure confetture di mirtilli alle chiare marmellate d'arancia, i colori dei diversi ingredienti rallegrano la tavola. E i diversi contenitori in vetro bianco

"Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei."

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826),
Scrittore, Giurista e Gastronomo



sono perfetti per metterli in risalto. Se una volta l'offerta sugli scaffali si limitava ai contenitori standard, oggi il mercato propone anche vasi sviluppati su specifica richiesta del cliente. Le forme sono variegiate tanto quanto i contenuti: rotonde o squadrate, bombate o slanciate, grandi o piccole.

Qualcosa per tutti i gusti

Sulla tavola del brunch trovano posto anche frutta fresca, formaggi, uova preparate in tanti modi diversi e yogurt. Il termine yogurt, di origine turca, significa "latte fermentato" ed è presente in innumerevoli lingue. Accanto al tradizionale yogurt di latte vaccino esistono yogurt di latte di pecora o capra, yogurt senza lattosio e anche varianti a base di soia, per chi segue un'alimentazione vegana.



I contenitori in vetro si prestano alla perfezione agli yogurt, soprattutto a quelli che hanno sul fondo uno strato di marmellata, da mischiare prima del consumo.

Il brunch sa accontentare i gusti di tutti, anche di chi preferisce piatti caldi a base di wüstel, speck o salmone affumicato, che servito con aneto e mousse al rafano costituisce un vero e proprio classico. Ci sono poi i vari tipi di salse, come la crema spalmabile a base di ravanelli o l'hummus. In alcune regioni compaiono anche insalate di pesce o acciughe sulla tavola imbandita. Quanto alle bevande, caffè, tè e cioccolata fanno posto anche a succhi e spumanti.

"L'uomo è ciò, che mangia."

*Ludwig Feuerbach (1804-1872),
Filosofo*

Per partire col piede giusto

Un müsli con fiocchi di cereali, frutta secca e fresca rappresenta per molti la scelta ottimale per iniziare la giornata. Un contenitore in vetro permette di tenere i fiocchi al riparo da aria e umidità affinché si conservino più a lungo. E che dire delle vitamine? Nei mesi autunnali e invernali non devono assolutamente mancare. Quando non è possibile consumare frutta fresca, vengono in soccorso succhi e frullati. Preparati con l'intero frutto e in alcuni casi anche con la buccia, sono una valida alternativa per assicurarsi il giusto apporto vitaminico.



Miele, nel rispetto della natura

Già gli antichi Egizi usavano il miele come dono da offrire alle divinità o come rimedio curativo. Il miele è ricco di antiossidanti, tra cui fenoli, enzimi e sostanze vegetali. Questa composizione è in grado di esercitare effetti benefici sulla salute del cuore e di ridurre la pressione. Inoltre, grazie alle sue proprietà antibatteriche e antinfiammatorie, il miele favorisce la guarigione delle ferite.

Per produrre un vaso di miele da 500 grammi, una colonia di api deve compiere circa 40.000 viaggi, percorrendo una distanza in volo di 120.000 km. In altre parole, per 500 grammi di miele una singola ape deve compiere tre volte il giro della Terra.

Le api svolgono un ruolo fondamentale per il nostro ecosistema. Sono insetti impollinatori, quindi sono sostanzialmente responsabili della vita e della riproduzione delle specie vegetali. Senza impollinazione non possono avvenire la fecondazione e la successiva formazione dei semi. Le api da miele sono tra le specie impollinatrici più importanti al mondo. Il fenomeno della massiccia perdita di questi insetti, osservato dall'inizio del nuovo millennio, viene indicato con il termine "moria di api". In alcune regioni del pianeta, dove le api sono già del tutto scomparse a causa di catastrofi ambientali, l'uomo interviene con l'impollinazione artificiale, pratica tuttavia molto dispendiosa.



Indagine di clima aziendale per i dipendenti del Gruppo Vetropack

Tra il 28 maggio e il 18 giugno 2019 è stato condotto per la prima volta un'indagine di clima aziendale tra i dipendenti del Gruppo Vetropack.



Sono 2590 i dipendenti del Gruppo che hanno preso parte al sondaggio: in pratica, il 76% di tutti i collaboratori ha espresso la propria opinione compilando il questionario elettronico. Per il CEO Johann Reiter, una tale adesione dimostra il desiderio e la volontà di costruire insieme il futuro dell'azienda.

Nel frattempo, il sondaggio è stato analizzato dall'istituto indipendente di ricerca e consulenza Great Place to Work® e i dipendenti sono stati informati dei primi risultati. I vertici di Vetropack sono impegnati ad elaborare proposte su come e in quali ambiti migliorare l'azienda.

INVESTIMENTI

Vetropack Italia: interventi per l'ottimizzazione delle attività

A Boffalora sopra Ticino, in Italia, è in costruzione una nuova e moderna vetreria in sostituzione di quella esistente a Trezzano. I numerosi interventi di ottimizzazione eseguiti sull'impianto esistente garantiranno ai clienti una produzione impeccabile fino alla chiusura.



Parallelamente al primo progetto greenfield di Vetropack, nello stabilimento esistente di Trezzano sul Naviglio sono state apportate svariate migliorie in termini di capacità, qualità e sicurezza. L'obiettivo è quello di soddisfare i clienti con la consueta efficienza e un'imbattibile qualità del prodotto.

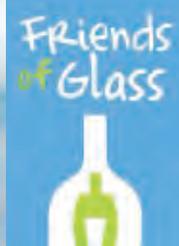
Aumento della capacità e maggiore sicurezza sul lavoro

Durante un'interruzione delle attività nel periodo estivo, due linee di produzione nella zona fredda sono state rimodernate, mentre nella zona calda la macchina IS a 8 sezioni è stata rimpiazzata con una a 10. Anche in tutte le altre linee sono stati eseguiti importanti interventi di manutenzione, volti a migliorare la qualità e le prestazioni.

I working end sono stati sostituiti, contribuendo a migliorare in modo significativo la qualità del prodotto (evitando infusi refrattari e altre inclusioni) e a prolungare la durata del forno del vetro colorato. Al tempo stesso occorre aumentare la produzione di oltre 20 tonnellate al giorno (nette), obiettivo che è stato raggiunto grazie all'aumento delle sezioni, alla revisione degli impianti e all'ottimizzazione dei metodi di controllo e imballaggio.

Sia nella zona calda che in quella fredda sono stati eseguiti interventi di manutenzione e ottimizzazione. Nella zona calda, oltre alla macchina IS, è stato installato un nuovo forno di ricottura con relativi impianti di trasporto. Nella zona fredda, invece, le linee di trasporto sono state ottimizzate o sostituite, sia in una linea del forno cuvée, sia in una del forno bianco; inoltre sono stati installati due nuovi pallettizzatori. La disposizione delle linee è stata effettuata secondo la configurazione standard di Vetropack. A seguito di tutti questi interventi, Vetropack Italia è in grado di raggiungere gli obiettivi prefissati in termini di qualità del prodotto e sicurezza sul lavoro, oltre ad incrementare la capacità annua del 10%.

La riaccensione del forno per la produzione del vetro bianco ha rappresentato un momento decisivo. Sergio Antoci, Direttore Generale di Vetropack Italia, era visibilmente entusiasta quando il vetro ha ripreso a fluire nel working end, cosa che ha decretato la corretta conclusione del progetto (v. foto). Secondo Antoci, le conoscenze acquisite negli ultimi mesi potranno essere applicate in maniera proficua anche nel nuovo stabilimento di Boffalora sopra Ticino.



© Daniel Willinger Photographie

UN EVENTO A MISURA DI BLOGGER

Scoprire il vetro con i cinque sensi

Nell'ambito di Friends of Glass, Vetropack ha organizzato a ottobre il primo evento per blogger a livello di Gruppo. Tra gli invitati spiccavano blogger provenienti dai Paesi europei in cui sorgono gli stabilimenti Vetropack, che hanno intrapreso un viaggio sensoriale nel mondo dei contenitori in vetro.

Il programma Friends of Glass è stato istituito nel 2008 dalla FEVE (European Container Glass Federation). La community di Friends of Glass riunisce diversi soggetti provenienti da varie nazioni europee. Il denominatore comune è la convinzione che i contenitori in vetro siano nettamente superiori rispetto agli imballaggi in altri materiali, dati gli innegabili vantaggi ecologici e finanziari. Aderendo alla FEVE, i Paesi europei in cui opera Vetropack fanno parte della famiglia di Friends of Glass.

In collaborazione con Friends of Glass, Vetropack ha organizzato quest'autunno il primo evento per blogger a livello di Gruppo. L'evento è nato dallo sforzo congiunto di Austria, Repubblica Ceca, Slovacchia, Croazia, Italia e Svizzera, i Paesi in cui si trovano gli stabilimenti Vetropack. Tra gli ospiti spiccavano blogger dediti a tematiche quali sostenibilità, cibo, famiglia e benessere. L'obiettivo della campagna di sensibilizzazione è quello di invitare i blogger a illustrare i vantaggi delle confezioni in vetro sui propri canali social. Questo tipo di comunicazione raggiunge istantaneamente un pubblico molto vasto, un risultato impossibile da ottenere con i mezzi analogici.

Vista, udito, gusto, olfatto, tatto

Gli ospiti hanno scoperto insieme le innumerevoli declina-

zioni del vetro: cinque postazioni diverse suddivise per caratteristiche - da "puro/naturale" a "ecologico/riciclabile", passando per "inerte/salutare", "di qualità/esteticamente accattivante" e "innovativo" - hanno permesso di mostrare tutte le sfaccettature di questo affascinante materiale. Capitulati in un viaggio sensoriale, gli invitati hanno potuto toccare, annusare, assaporare, sentire e vedere, abbandonandosi all'incantesimo dei vari mondi del vetro.

A fare da apripista per questa manifestazione itinerante è stata l'Austria. Le foto qui proposte sono state scattate durante l'evento organizzato da Vetropack Austria: in una location panoramica sopra ai tetti di Vienna, i blogger hanno avuto un assaggio dell'affascinante universo del vetro. I post condivisi in tutta Europa testimoniano il successo del primo evento social voluto dal Gruppo.





CONSAPEVOLEZZA AMBIENTALE

I primi impianti a energia solare dello stabilimento Vetropack di Straža

Vetropack sposa i principi della sostenibilità: oltre a produrre contenitori in vetro, ecologici al 100%, tutti gli stabilimenti si adoperano per ridurre al minimo il loro impatto sull'ambiente. L'ultimo contributo è quello implementato dallo stabilimento Vetropack di Straža, dove, a settembre, sono entrati in funzione due impianti a energia solare.

Sono già diversi anni che Vetropack si impegna ad adottare misure di tutela ambientale, tra cui progetti di risparmio energetico e, in tempi più recenti, anche l'utilizzo di energie rinnovabili. L'attività più recente in questo ambito viene perseguita dallo stabilimento Vetropack in Croazia, a Hum na Sutli. L'anno scorso, Vetropack Straža ha ricevuto una sovvenzione dal Ministero dell'Ambiente e dell'Energia per cofinanziare, grazie ai fondi UE, progetti relativi all'efficienza energetica e all'installazione di fonti di energia rinnovabile.

Tra i vari progetti implementati, il più interessante è la realizzazione di due impianti fotovoltaici con una potenza complessiva di 828 kW. Sul tetto del magazzino dei prodotti finiti sono stati collocati 3.400 pannelli e 23 inverter, per una superficie totale di 5.565 metri quadrati, la cui installazione è durata quattro mesi. I due impianti a energia solare sono stati messi in funzione il 19 settembre. La produzione di energia annua prevista è pari a 1 GWh. L'elettricità prodotta viene utilizzata solo all'interno della fabbrica per azionare il compressore che genera aria compressa.

Mario Berc (vicedirettore tecnico) e il suo team hanno la responsabilità di attuare questo progetto in modo efficace. "L'entrata in funzione dei due impianti a energia solare, i primi in assoluto nella storia di Vetropack Straža, rappresenta un successo speciale per il team tecnico. Grazie a

questo progetto, infatti, si aprono nuovi orizzonti. Credo che questo sia solo l'inizio e che nel prossimo futuro le energie rinnovabili diventeranno parte integrante dell'intero Gruppo Vetropack".

Entro la fine dell'anno, a Straža verranno implementate altre sei iniziative finalizzate alla riduzione del consumo energetico, oltre all'installazione degli impianti a energia solare. Queste misure avranno come risultato un risparmio energetico pari a 3,6 GWh e la riduzione di 861 tonnellate all'anno di emissioni di CO₂.

La svolta ecologica dei tetti dei capannoni di Pöchlarn

Nell'estate 2017, sui tetti degli stabilimenti produttivi di Pöchlarn sono stati installati impianti fotovoltaici per una superficie complessiva pari a 17.500 kmq. Ogni anno, l'impianto produce elettricità pari a circa 2800 MWh. Questa energia, neutra al 100% in termini di CO₂, corrisponde al fabbisogno annuo di 700 famiglie.

La superficie dei tetti viene data in affitto da Vetropack Austria alla società HHB Energie GmbH, che si rivolge alle aziende austriache per prenderne in affitto i tetti attrezzati con pannelli fotovoltaici, mentre sui tetti normalmente privi di pannelli, HHB Energie GmbH gestisce gli impianti fotovoltaici sviluppati autonomamente.



EDIZIONE SPECIALE

Etichette creative

In occasione del 60° anniversario di Vegeta, un condimento conosciuto in tutto il mondo, l'azienda croata Podravka ha lanciato un concorso a premi con il nome "Vegeta – 100% originale, 100% mio!". I consumatori sono stati invitati a presentare, tramite una relativa app, delle proposte per la creazione di un'etichetta celebrativa. Le idee inviate sono state oltre 32.000.



Era il 1959 quando Vegeta venne lanciato sul mercato. Di colore giallognolo, l'insaporitore in polvere a base di sale, aromi e spezie è venduto in vasetti in vetro bianco da 475 ml prodotti nello stabilimento di Vetropack a Straža. Oggi, Vegeta viene distribuito in oltre 60 paesi come insaporitore per piatti a base di carne, zuppe e salse. Molti croati associano Vegeta all'infanzia – tra questi il celebre cantautore Petar Grašo: "Purtroppo, per via dei miei tanti

impegni, non ho più tempo per cucinare. Ma quando mi capita l'occasione utilizzo volentieri Vegeta perché so con certezza che è un modo per tornare ai sapori di quando ero bambino."

In un concorso a premi lanciato per il 60° anniversario di questo classico della cucina croata, l'azienda produttrice ha invitato i propri clienti a proporre delle idee per la creazione di un'etichetta celebrativa. Per Krunoslav Bešvir, Direttore della business unit culinaria di Podravka, i 60 anni di Vegeta sono l'occasione ideale per rinnovare il look del prodotto. "Proprio come Vegeta stimola la creatività in cucina, il nostro desiderio era quello di coinvolgere i clienti nell'ideazione creativa dell'etichetta." Il feedback è stato travolgente, con oltre 32.000 idee provenienti dalla Croazia e dall'estero, persino da Stati Uniti e Australia.

A Spalato sono stati selezionati i 60 vincitori, le cui proposte per le etichette sleeve sono state stampate in digitale. A partire da ottobre 2019, i vasetti d'anniversario saranno disponibili nei supermercati in Croazia, Serbia, Bosnia ed Erzegovina, Macedonia del Nord e Montenegro.



FIERE

I contenitori in vetro incontrano grande interesse

La scorsa estate, Vetropack Gostomel ha presentato il suo vasto assortimento di contenitori in vetro nel corso di varie fiere di settore, a livello nazionale e internazionale. La tendenza di utilizzare contenitori in vetro per conservare cibi e bevande ha suscitato notevole interesse tra i visitatori.

L'Ucraina, nel mese di giugno, ha ospitato due importanti manifestazioni nel settore delle bevande. Una è Kyiv Wine 2019 e l'altra è il 7° Forum internazionale della Birra Artigianale e della Gastronomia a Leopoli. Vetropack Gostomel era presente a entrambe le fiere per far conoscere gli innumerevoli vantaggi dei contenitori in vetro.

Kyiv Wine 2019



Ai primi di giugno la capitale ucraina ha ospitato il Kyiv Wine 2019, un Festival dedicato all'eno-gastronomia che gode di grande fama in Ucraina e in tutta l'Europa Orientale. Durante i due giorni di fiera, i 10.000 ospiti hanno avuto modo di assaggiare circa 500 varietà di vino provenienti da tutto il mondo.

Lo stabilimento Vetropack di Gostomel ha tenuto fede al proprio impegno ecologico. In collaborazione con Zero Waste Alliance Ukraine, tutte le bottiglie in vetro vuote utilizzate durante la fiera sono state raccolte e riciclate presso lo stabilimento Vetropack.

7. Forum internazionale della birra artigianale

Sempre a giugno, a Leopoli, in Ucraina, si è svolto il 7° Forum internazionale della Birra Artigianale e della Gastronomia. Lo stabilimento Vetropack di Gostomel era l'unico produttore di contenitori in vetro a rappresentare questo settore in fiera.



In Ucraina, la produzione di birra, e in particolare di quella artigianale, ha un grande potenziale. Il team commerciale di Vetropack Gostomel ha presentato al pubblico presente la vasta gamma di bottiglie in vetro di alta qualità, destinate a contenere birre altrettanto ricercate. È stata una preziosa occasione per allacciare contatti diretti con i birrifici artigianali locali. Grazie a una crescita delle vendite costante nel mercato della birra artigianale, Vetropack sarà in grado di mantenere la sua posizione leader in questo segmento.

Riga Food 2019



La fiera più importante dell'industria alimentare dei paesi baltici ha avuto luogo a inizio settembre a Riga, la capitale della Lettonia. Lo stabilimento Vetropack Gostomel, responsabile in particolare dell'area del Baltico, ha preso parte alla fiera per la quinta volta. Da ormai vent'anni, Riga Food è il punto di riferimento dei più importanti protagonisti nel settore alimentare e ogni anno presenta i progressi e le innovazioni di questo settore. Quest'anno si sono date appuntamento 720 aziende, provenienti da 35 paesi. Con il suo stand, Vetropack Gostomel era l'unico a rappresen-

tare i produttori di contenitori in vetro, attirando così su di sé l'attenzione non solo degli operatori di food&beverage locali, ma anche dei visitatori dalla Comunità degli Stati Indipendenti, che hanno espresso grande apprezzamento.

"Riga Food rappresenta un evento qualitativamente importante e di grande richiamo per questa regione. Grazie alla fiera, i visitatori entrano in contatto con aziende e marchi di cui possono veramente fidarsi. Inoltre, la fiera è una buona occasione per incontrare di persona clienti e partner con cui già collaboriamo", conclude Viktor Zavadskyy, Export Sales Manager di Vetropack Gostomel.

ANTEPRIMA

Due appuntamenti da non perdere

A novembre il Gruppo Vetropack sarà presente con un ampio stand sia alla fiera BrauBeviale di Norimberga sia al SIMEI di Milano. Venite a trovarci per scoprire il nostro vasto assortimento di prodotti.

BrauBeviale2019

BrauBeviale 2019: 12-14 novembre

Gli addetti ai lavori del settore beverage internazionale si danno nuovamente appuntamento a Norimberga dal 12 al 14 novembre. BrauBeviale è una delle principali manifestazioni fieristiche in Europa per chi produce e commercializza birra e bevande alcoliche. Con oltre 40.000 visitatori all'edizione dello scorso anno, la fiera ha dimostrato di essere la più importante a livello internazionale per i beni capitali utilizzati nella filiera del settore bevande.

Venite a scoprire la nostra variegata gamma di prodotti: vi aspettiamo **nel padiglione 4A, stand 319**.



SIMEI 2019: 19-22 novembre

La prossima edizione del SIMEI, il Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento, si terrà dal 19 al 22 novembre 2019 presso il polo fieristico milanese di Rho. Profondamente rinnovata, la manifestazione di quest'anno diventa una vera e propria fiera globale di tecnologie, prodotti e accessori per il settore enologico. L'apertura a categorie merceologiche affini al vino, quali olio, birra e liquori, rappresenta una svolta nella lunga storia del SIMEI.

Il Gruppo Vetropack sarà presente allo stand **D11E12 nel padiglione 15** con il suo ricco assortimento di bottiglie: dai diversi articoli standard, a quelli sviluppati e personalizzati ad-hoc per i clienti.



VIVACITÀ CROMATICA

Dissetarsi con l'acqua termale

L'acqua termale delle sorgenti di Thalheimer viene non solo bevuta pura, ma anche utilizzata come ingrediente nella produzione di birra e limonate. Vetropack Austria produce per Thalheimer Heilwasser GmbH le bottiglie in vetro bianco, verde e ambra.

La bottiglia in vetro ambra da 0,33 litri assicura alla birra Thalheimer una protezione dalla luce ottimale. Il retro del collo è decorato da un rilievo che riproduce il logo del marchio, dettaglio non solo estetico ma anche funzionale, poiché utile all'orientamento delle bottiglie in fase di riempimento ed etichettatura. Nelle etichette sul lato anteriore e posteriore e anche sul collo predomina il verde, il colore del Land Stiria.

Anche le diverse varianti di limonata Thalheimer vantano l'alto contenuto di minerali della preziosa acqua termale. Vetropack Austria produce le bottiglie in vetro da 0,33 litri nei colori bianco, verde e ambra. La forma della bottiglia è caratterizzata da un corpo allungato e spalle pronunciate. La bottiglia in vetro bianco utilizzata per le limonate è la stessa con cui viene imbottigliata l'acqua termale bevuta sin dall'epoca dei Celti, con l'unica differenza che per l'acqua è disponibile, oltre al formato da 0,33 litri, anche quello da 0,75 litri.

UNO SCINTILLIO CHE CONQUISTA

Preziosa come i diamanti

La nota marca di bevande alcoliche Khortytza ha voluto regalare alla sua vodka premium un'immagine ancora più ricercata, impreziosendo con un motivo a diamanti le bottiglie in vetro da 700 ml prodotte presso lo stabilimento Vetropack di Gostomel.

La pregiata vodka firmata Khortytza meritava un abito appropriato. È stato per rispondere a questo desiderio dei consumatori che l'azienda produttrice ha rivisitato il design della bottiglia originaria. L'elegante forma in vetro bianco, rimasta invariata, sfoggia adesso un'incisione a rombi che si estende sull'intero corpo della bottiglia, richiamando inequivocabilmente la preziosità dei diamanti. La finitura pregiata prosegue con il logo dorato e la scritta sofisticata. Completa il look il tappo a vite, anch'esso dorato.

La vodka a base di frumento del maggiore produttore ucraino è particolarmente apprezzata per il sapore fresco e delicato, una qualità che si deve alla purezza naturale dell'acqua utilizzata e alla scelta di ingredienti esclusivamente biologici, come esige l'eccellente processo produttivo della bevanda.

Siete alla ricerca di un contenitore in vetro per alimenti o di una bottiglia? Nel nostro catalogo online potrete trovare più di 900 articoli. Lo si può sfogliare comodamente con questo QR-Code!





ECCELLENZA

Carattere deciso

L'Azienda Agricola Quintarelli rappresenta una delle tenute vitivinicole più rinomate in Italia. Per il suo Amaronone vengono utilizzate le bottiglie Bordolese Golia da 1,5 l, prodotte nello stabilimento Vetropack di Trezzano sul Naviglio.

La bottiglia Cuvée, con un peso pari a 1,3 kg, è caratterizzata dal corpo slanciato, spalle possenti e collo altrettanto robusto. A completare l'opera ci pensa il tappo in sughero. La semplicità della forma nasconde tuttavia un carattere deciso e allo stesso tempo una grande eleganza. L'etichetta, scritta a mano, sottolinea inoltre l'unicità del prodotto.

In vita, Giuseppe Quintarelli fu un punto di riferimento per la zona, grazie alla sua smisurata conoscenza del vino. Dopo la sua morte, è stato fonte di ispirazione per gli altri produttori. Al fine di preservarne la peculiarità, il vino non prevede alcuna aggiunta di additivi, né viene sottoposto al processo di filtrazione. Il lavoro manuale e la cura dei dettagli assicurano la massima qualità di questo vino, depositario di tradizioni di lunga data.

LE TANTE VARIANTI DELLA NATURA

Bellezza e semplicità

Vetropack Kyjov produce le nuove bottiglie da 0,33 litri per le note bibite Bohemsca. Le linee semplici e pulite rispecchiano gli ingredienti naturali del prodotto.

La bottiglia in vetro bianco colpisce per la forma semplice e ben definita. La percentuale di rottame nella produzione è del 50%, che si traduce in una netta riduzione delle emissioni di CO₂. Un aspetto ecologico, questo, che ben si sposa con le bibite Bohemsca, prodotte esclusivamente con ingredienti naturali e di provenienza locale. Le materie prime impiegate sono raffigurate anche sulle etichette, mentre il tappo a vite rende le bibite pratiche da consumare nella vita di tutti i giorni e nel tempo libero.

Sia la variante cola che la limonata e l'acqua tonica sono prive di additivi, conservanti e coloranti artificiali. Adatte a tutti, grandi e piccoli, oltre che a vegani e intolleranti al glutine, sono espressione dello stile di vita moderno, ma con un tocco di nostalgia.



UNA BEVANDA DA RE

Il gusto rinfrescante del gin

Amatissima in Ucraina, la bevanda King's Bridge™ si rifà il look. Si tratta di un prodotto leggermente alcolico a base di gin, che da quest'anno è disponibile anche nella bottiglia di vetro da 0,33 ml prodotta nello stabilimento Vetropack di Gostomel.

Quest'anno il produttore ucraino King's Bridge™ ha riesaminato la propria gamma di prodotti, apportando una serie di modifiche. Finora la bevanda mista a base di gin proposta dal marchio era disponibile solo in lattina, ma di recente è stato raggiunto un accordo con lo stabilimento Vetropack di Gostomel per la produzione di bottiglie di vetro da 0,33 ml. L'elegante bottiglietta dal collo lungo sfoggia un look in linea con il mood urbano. L'etichetta trasparente esalta ulteriormente la leggerezza della bottiglia, chiusa da un tappo a corona girevole di tipo "Twist-Off".

Tutti e tre i gusti contengono lo speciale gin King's Bridge prodotto appositamente per l'azienda. Nasce così una bevanda frizzante leggermente alcolica, con un gusto rinfrescante e incomparabile, contraddistinta dalla nota di ginepro tipica del gin.

UN AROMA INTENSO

L'espressione del piacere

Questa nuova bottiglia cuveé da 0,75 l viene prodotta da Vetropack per Recchia, un'azienda vitivinicola a conduzione familiare. Il design della bottiglia è stato concepito da Vetropack Italia in collaborazione con Recchia ed Euroglass. L'eleganza della bottiglia avvolge perfettamente la corposità di questo rosso, prodotto nel cuore del Valpolicella Classico.

La bottiglia da 0,75l è caratterizzata dal vetro cuveé, dalla rifinitura del tappo e dal collo slanciato che, con linee sinuose, si apre verso le spalle e il corpo della bottiglia, regalando così un aspetto elegante. Alla raffinatezza della forma contribuiscono anche le incisioni: sull'imboccatura e sul fondo della bottiglia si distingue il nome Recchia, mentre sulla spalla è riportato il logo aziendale.

A pochi km di distanza da Verona, la famiglia produce vino da oltre un secolo. I vigneti occupano 90 ettari, dai quali provengono le uve per produrre Valpolicella Classico, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso Amarone e Recioto della Valpolicella. Quest'anno, alla 67° edizione del Palio del Recioto, l'azienda vitivinicola Recchia ha vinto il primo premio, in segno di riconoscimento del proprio lavoro.





NOVITÀ D'IMPATTO

Restyling completo

Badel 1862, con sede a Zagabria, è il più grande e antico produttore di vino e liquori della Croazia. Di recente ha rinnovato radicalmente due dei suoi brand, Vigor Vodka e Sax Gin, e a produrre le nuove bottiglie è Vetropack Straža.

Per rispondere al meglio alle esigenze del mercato, i prodotti Vigor Vodka e Sax Gin sono stati oggetto di un radicale rinnovamento a partire dalla composizione degli ingredienti, modificata grazie alle consulenze di barman e mixologist professionisti. Parallelamente è stata rivista anche l'estetica delle bottiglie, sempre nel segno delle tendenze in atto a livello globale.

Il design del packaging ha un forte impatto visivo, dalle linee al tappo fino all'etichetta. Sia la bottiglia della vodka che quella del gin sono prodotte in vetro bianco e in due formati: da 700 e 1000 ml. La bottiglia del gin colpisce per la forma massiccia e squadrata. Gli specialisti dello stabilimento Vetropack di Straža hanno investito tempo ed energia nelle attività di sviluppo e test allo scopo di garantire una superficie in vetro perfetta, requisito fondamentale per le etichette trasparenti (il cosiddetto "no label look").

I nuovi prodotti sono frutto di scrupolosi interventi di ottimizzazione, studiati per offrire al mercato proposte moderne, accattivanti e di prima qualità. Vigor Vodka è la prima scelta dei consumatori croati da oltre 28 anni. Badel 1862 applica standard internazionali alle fasi di produzione, distillazione e filtrazione con cristalli di ghiaccio. Accanto a Vigor Vodka Original sono state lanciate due nuove varianti a base di frutta: Vigor Citrus e Vigor Wild Berry, entrambe senza zuccheri aggiunti per rispondere a un mercato sempre più attento alla naturalità di cibi e bevande.



Su richiesta progettiamo e realizziamo un genitore in vetro su misura perfetto per le vostre esigenze: colorato e raffinato - a voi la scelta.



UN NOME ALTISONANTE

All'insegna del buon vicinato

Da oltre 100 anni, Vetropack e Bülach sono unite da un legame indissolubile. Ecco perché Vetropack ha accettato di sponsorizzare la nuova sala concerti della scuola di musica Zürcher Unterland. A settembre è stata quindi inaugurata la Vetropack Hall, con un concerto a suon di bottiglie del gruppo musicale GlasBlasSing.

Nelle immediate vicinanze dello stabilimento Vetropack di Bülach è sorto il nuovo quartiere "Im Guss", che occupa l'area dell'ex fonderia. Già a settembre hanno fatto il loro ingresso i primi inquilini e all'interno della nuova realizzazione si trovano anche gli spazi della scuola di musica Zürcher Unterland. Oltre alle aule dove si svolgono i corsi, la scuola offre agli appassionati di musica una sala concerti, con una capienza di circa 200 posti. La nuova Vetropack Hall rappresenta il legame di Vetropack al territorio di Bülach e ai nuovi vicini.

Festa di inaugurazione

Da oltre 100 anni, Vetropack e Bülach sono unite da un legame indissolubile. Molti dipendenti di Vetropack risiedono a Bülach o hanno persino svolto il tirocinio presso la vetreria. Vetropack non solo si sente parte integrante di Bülach, ma si considera anche un vicino di casa. Ecco

perché, quando il Consiglio di Amministrazione della scuola ha chiesto a Vetropack di sponsorizzare la nuova sala concerti, l'azienda non ha avuto dubbi. La nuova Vetropack Hall è il simbolo di un buon vicinato che si vede e si sente. Si vede dal nome e si sente grazie alla musica.

La scuola di musica ha aperto le porte il penultimo fine settimana di settembre, invitando il pubblico interessato a scoprire la nuova sede e a festeggiare insieme. La sera, in presenza di Claude R. Cornaz e Johann Reiter, rispettivamente Presidente del Consiglio di Amministrazione e CEO di Vetropack, la Vetropack Hall è stata inaugurata con una grande festa. Johann Reiter ha consegnato al direttore della scuola, Urban Frey, un diapason in vetro, come simbolo dei numerosi eventi di successo che d'ora in poi si terranno nella sala. Nel suo discorso conclusivo, Johann Reiter ha affermato: "Sono davvero emozionato perché da oggi potremo apprezzare un vasto repertorio musicale. Mi auguro che la Vetropack Hall della scuola di musica Zürcher Unterland diventi un punto di riferimento per gli insegnanti, gli studenti, i musicisti locali e i grandi artisti, ma anche per gli spettatori vicini e lontani".

Dopo il taglio congiunto del nastro, in una sala gremita, il gruppo musicale tedesco GlasBlasSing ha intrattenuto il pubblico con la sua musica a suon di bottiglie.





PATRIMONIO MONDIALE UNESCO

Importante riconoscimento per le colline del Prosecco

La regione d'origine del Prosecco italiano è entrata a far parte del patrimonio mondiale dell'umanità UNESCO.

Il paesaggio della regione Veneto è caratterizzato da colline, boschi, villaggi e coltivazioni: un territorio aspro che nel corso dei secoli l'uomo ha saputo plasmare e adattare. I cosiddetti ciglioni, costituiti da filari di viti paralleli e verticali alle pendenze, disegnano un paesaggio a scacchiera che contraddistingue le colline del Prosecco.

L'UNESCO conferisce il titolo di patrimonio dell'umanità a quei siti e luoghi che per particolarità e autenticità rivestono un'importanza eccezionale per il mondo intero. L'Italia aveva candidato al titolo le cosiddette colline del Prosecco. Il Comitato ha preso in esame la candidatura e in occasione della sessione estiva ha approvato l'iscrizione delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, dove vengono coltivate le viti impiegate per la produzione del celebre vino bianco, nella lista dei patrimoni mondiali UNESCO, portando così a compimento un iter durato dieci anni.

Il primato dell'Italia

Con quest'ultimo riconoscimento sale a 55 il numero dei siti italiani inseriti nella lista dei patrimoni dell'umanità, un record a livello mondiale. Tra questi figurano altre tre regioni che devono le proprie caratteristiche alla viticoltura: il territorio delle Langhe-Roero e Monferrato in Piemonte, la Val d'Orcia in Toscana e il paesaggio viticolo dell'isola di Pantelleria.



**Contatti ufficio vendite****Svizzera**

Telefono +41 44 863 34 34
Fax +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Austria

Telefono +43 2757 7541
Fax +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

Repubblica Ceca

Telefono +420 518 733 111
Fax +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Repubblica Slovacca

Telefono +421 32 6557 111
Fax +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

**Croazia, Slovenia,
Bosnia ed Erzegovina,
Serbia, Montenegro,
Macedonia del Nord, Kosovo**

Telefono +385 49 326 326
Fax +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Ucraina

Telefono +380 4439 241 00
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italia

Telefono +39 02 458771
Fax +39 02 4587714
sales.it@vetropack.com

Altri paesi dell'Europa occidentale

Telefono +43 7583 5361
Fax +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Altri paesi dell'Europa orientale

Telefono +420 518 733 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com