



## Heineken® Greener Bar, il primo bar sostenibile ispirato al mondo dei motori, alla Milano Design Week 2021

*Dal 4 al 12 settembre a Palazzo Serbelloni Heineken® darà vita al suo concetto di sostenibilità attraverso la realizzazione dell'innovativo "Greener Bar" che farà da palcoscenico per incontri a tema green per tutta la settimana del FuoriSalone*

- **HEINEKEN presenta il suo ideale di sostenibilità con il design innovativo del suo "Greener Bar"**
- **Un bar ispirato al settore delle macchine da corsa per aiutare gli eventi dal vivo a diventare più sostenibile**
- **Sarà teatro di conversazioni a tema green con il CEO di Formula 1®, Stefano Domenicali, e la leggenda delle corse Nico Rosberg.**
- **L' Heineken® Greener Bar trasmetterà anche il Gran Premio d'Olanda e il Gran Premio d'Italia**
- **Ospiterà ogni sera per tutta la settimana dj set con artisti locali**

Milano, 2 settembre 2021 – Heineken® sarà presente alla Milano Design Week, nello storico **Palazzo Serbelloni**, per presentare in esclusiva il suo **Greener Bar, il primo concept- bar sostenibile**. Il bar è stato realizzato avvalendosi delle più avanzate innovazioni ispirate al settore degli sport motoristici e non solo, grazie all'impiego di nuovi metodi di costruzione, materiali e tecnologie studiate per minimizzare l'impatto sull'ambiente.

Il Greener Bar è stato progettato da Heineken® come esperimento concreto volto a mostrare che, attraverso l'innovazione e la collaborazione, è possibile riusare, ridurre, riciclare e vivere l'esperienza di un vero bar che però ha un minimo impatto sull'ambiente.

Tutto quello che è presente all'Heineken® Greener Bar è stato concepito per azzerare gli sprechi, secondo una logica di **utilizzo circolare dei materiali**. L'Heineken® Greener Bar rappresenta quindi il primo bar per eventi fisici sostenibile che adotta azioni reali per ridurre i rifiuti, l'acqua, le emissioni e l'uso di energia e che fungerà da modello per tutti i futuri eventi, i bar e le esperienze Heineken® in tutto il mondo.

Per ogni singolo evento si stima che Heineken® Greener Bar risparmi in media 6.539 kg di rifiuti, 5.335 kilowattora di energia, 21.128 kg di emissioni di CO2e e 25.108 litri di acqua\*.

Il Greener Bar è un progetto unico nel suo genere, **ogni singolo elemento del bar è stato concepito per migliorare l'impatto sull'ambiente**: dalle divise del personale, alle zavorre di terra e piante che stabilizzano il bar, ai sottobicchieri realizzati con i chicchi d'orzo già utilizzato durante il processo di birrificazione, fino all'utilizzo di bicchieri riutilizzabili e riciclabili, tutto è studiato per creare un ambiente che si basa sui principi dell'economia circolare.

Durante la Milano Design Week il Heineken® Greener Bar ospiterà un ricco **calendario di appuntamenti** che include una serie di **"conversazioni intorno ad una birra"**, ogni giorno **tra le 18.00 e le 19.00**, alle quali prenderanno parte ospiti, esperti e opinion leader.

**Dal 4 al 12 settembre** gli incontri saranno dedicati ai temi della **sostenibilità e del consumo responsabile** dove saranno presenti anche personalità del mondo degli sport motoristici, tra cui il presidente e AD del Formula One Group **Stefano Domenicali** e il pilota di Formula 1 **Nico Rosberg**. Infine, **domenica 5 settembre** sarà possibile vedere il Gran Premio di Olanda presso il Greener Bar, così come si potrà avere un posto d'onore **domenica 12 settembre**



alle 15.00, per vedere in diretta su un maxischermo la gara della Formula 1 Gran Premio d'Italia 2021 che si terrà all'Autodromo di Monza.

Il calendario completo e aggiornato sarà disponibile direttamente sul sito Heineken®.

L'Heineken® Greener Bar riflette l'impegno concreto dell'azienda in ambito sostenibilità, che negli ultimi dieci anni ha portato a risultati importanti e tangibili: in Italia, dal **2010** in produzione si è registrata una **diminuzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> del 60%**, un **risparmio idrico di oltre il 42%** e l'utilizzo in produzione **di energia elettrica al 100%** proveniente da **fonti rinnovabili**.

Costruito sulle fondamenta dei risultati ottenuti nel decennio precedente, è stato annunciato quest'anno **"Brew a Better World 2030"**, il nuovo programma globale di sostenibilità che sancisce l'impegno dell'azienda per il prossimo decennio basato su tre pilasti: **sostenibilità ambientale, impatto positivo sulla società e promozione del consumo responsabile**.

Primo birrificio al mondo a porsi un simile obiettivo, HEINEKEN ha annunciato di voler salvaguardare l'ambiente impegnandosi a raggiungere la carbon neutrality in produzione entro il 2030 e di estendere questo impegno lungo tutta la catena del valore entro il 2040. Per HEINEKEN essere sostenibili non significa solo rispettare l'ambiente e le persone, ma anche **determinare cambiamenti positivi nella società**, per questo uno dei temi su cui l'azienda investe in modo sempre più importante è la promozione del **consumo responsabile**, tema per cui ogni anno Heineken® si impegna in campagne e iniziative dedicate.

Il piano **"Brew a Better Word 2030"**, con i nuovi ambiziosi obiettivi per il prossimo decennio, si inserisce in una strategia a lungo termine dell'azienda, dove la sostenibilità è parte integrante del business. Con il coinvolgimento di tutte le parti che costituiscono l'ecosistema interno ed esterno, inclusi partner, fornitori, comunità locali e stakeholder, il progetto coinvolge tutte le funzioni aziendali. Una collaborazione sinergica che ha l'obiettivo di creare piani concreti volti ad attuare sul territorio nazionale le strategie globali e contribuire così al raggiungimento dei traguardi prefissati.

**Il Greener Bar** è un esempio di come HEINEKEN onori il suo impegno verso la sostenibilità rendendo gli eventi e lo spazio di sponsorizzazione un po' più green ogni giorno e assicurando che tutti noi possiamo continuare a condividere bei momenti, godendo responsabilmente di una Heineken®.

## **Heineken® Greener Bar: le 10 caratteristiche che lo rendono unico**

### **1. SEDUTE E BANCONE**

Le panche presenti nel bar un tempo erano un olmo caduto naturalmente vicino al birrificio di Amsterdam, riducendo le emissioni di produzione dell'86%. Il bancone del bar è realizzato con casse Heineken® riciclate.

### **2. CUSCINI REALIZZATI CON MATERIALE RICICLATO AL 100%**

Tutto ciò su cui ci si siede è stato riutilizzato. I cuscini sono realizzati con divise Heineken®.

### **3. TETTO A RISPARMIO ENERGETICO**

Il tetto ricorda qualcosa... forse la schiuma di una Heineken® appena versata! Questo non è l'unico motivo per cui è progettato in questo modo: è anche leggero



per i viaggi e traslucido in modo che si possa godere il sole per tenere le luci spente e ridurre il consumo di energia.

#### **4. PRINCIPALI SUPPORTI COSTRUTTIVI A ZERO WASTE DESIGN**

Il bar è stato progettato per adattarsi ai materiali, non viceversa. In questo modo sono stati ridotti gli sprechi e creato il design accattivante che ha oggi. Tutte le travi sono di dimensioni standard, quindi possono essere facilmente restituite alla catena di approvvigionamento.

#### **5. BICCHIERI RIUTILIZZABILI**

I bicchieri sono riutilizzabili e quando si è finito di consumare la propria Heineken® è possibile riporli in uno dei punti di raccolta in modo che possano essere puliti e riutilizzati.

#### **6. BOTTIGLIE WOBO**

La bottiglia "WOBO" è una parte iconica della storia di Heineken®. Progettata dallo stesso Freddy Heineken negli anni '60, sono bottiglie riutilizzabili che possono essere riciclate in blocchi da costruzione, come è possibile vedere dal muro WOBO presente nel bar.

#### **7. CASSE HEINEKEN® RICICLATE**

Le casse Heineken® sono state utilizzate nella costruzione del bar, essendo riciclabili al 100% e circolari. Hanno una durata infinita e possono essere riposte nell'inventario Heineken® dopo l'uso.

#### **8. ENERGIA RINNOVABILE AL 100%**

Il bar è alimentato da energia rinnovabile. Per tutto il 2021, si prevede che le emissioni risparmiate dall'utilizzo di energia rinnovabile saranno l'equivalente del carbonio utilizzato da 75 alberi medi coltivati per 10 anni.

#### **9. FRIGORIFERI: UN MODO PIÙ VERDE PER RAFFREDDARE**

Heineken® ha stretto una partnership con Red Bull Advanced Technologies per trasferire la tecnologia legata all'aerodinamica del motorsport al Greener Bar. Il frigorifero riduce il tempo di raffreddamento fino al 20%, senza alcun aumento del consumo energetico.

#### **10. FUSTI DI BIRRA RIUTILIZZABILI**

La birra sarà servita in Barili e Fusti in acciaio Heineken®, che hanno una durata di oltre 300 utilizzi e saranno riposte nell'inventario Heineken® per il riutilizzo dopo l'evento.

**HEINEKEN** produce birra in Italia da oltre 45 anni, è presente sul territorio con i 4 birrifici di Comun Nuovo (BG), Assemini (CA), Massafra (TA) e Pollein (AO) e con un network distributivo - Partesa - specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca che opera con centri logistici su tutto il territorio.

Con più di 2.000 dipendenti, HEINEKEN è oggi il primo produttore di birra nel nostro Paese, dove produce e commercializza più di 6 milioni di ettolitri di birra, investendo in innovazione e sviluppo.

Attraverso il piano "Brew a Better World" HEINEKEN integra la Sostenibilità al business, creando valore per l'azienda, la società e l'intero pianeta.

Il Gruppo HEINEKEN in Italia: <https://www.heinekenitalia.it>

Twitter: HEINEKEN Incontra @GruppoHeineken <https://twitter.com/GruppoHeineken>

Facebook: HEINEKEN Incontra <https://www.facebook.com/GruppoHEINEKENItalia>

YouTube: HEINEKEN Incontra <https://youtube.com/c/HEINEKENIncontra>

Instagram: HEINEKEN Incontra <https://www.instagram.com/heinekenincontra>



## Heineken®

Il marchio Heineken®, che porta il nome della famiglia del fondatore, è presente in 192 Paesi diversi e rappresenta il brand di birra premium più amato al mondo. Nata più di 140 anni fa, Heineken® è realizzata ovunque nel mondo con la stessa ricetta che unisce l'esperienza dei mastri birrai a ingredienti di alta qualità: orzo, luppolo, acqua e l'esclusivo Lievito A®, responsabile del ricco gusto equilibrato e delle leggere note fruttate. Il lungo processo produttivo di 28 giorni consente di ottenere un'equilibrata ricchezza del gusto, una rinfrescante limpidezza e un bel colore giallo dorato. La fermentazione in tini orizzontali assicura la giusta pressione per valorizzare il prezioso Lievito A®.

Per maggiori informazioni visita il sito o i canali Social:

[www.Heineken@italia.it](http://www.Heineken@italia.it)

[www.Heineken@.com/it](http://www.Heineken@.com/it)

[www.facebook.com/Heineken®](https://www.facebook.com/Heineken®)

[https://twitter.com/Heineken®\\_IT](https://twitter.com/Heineken®_IT)

[https://www.instagram.com/Heineken®\\_it/](https://www.instagram.com/Heineken®_it/)

[www.youtube.com/Heineken®](http://www.youtube.com/Heineken®)

### BCW

Alessandra Bettelli

[Alessandra.bettelli@bcw-global.com](mailto:Alessandra.bettelli@bcw-global.com)

Tel 346.7008540

Alberta Cangiano

[Alberta.cangiano@bcw-global.com](mailto:Alberta.cangiano@bcw-global.com)

Tel. 345.1191909

### HEINEKEN® Italia

Alfredo Pratolongo

Nicolò Lupo

Fiammetta Ventura

[ufficio\\_stampa@Heineken@italia.it](mailto:ufficio_stampa@Heineken@italia.it)