



Araven mostrará sus novedades sostenibles para la hostelería en la Host de Milán

19-09-2023

Araven, marca líder en productos para la hostelería de Araven Group, mostrará en la feria especializada en equipamiento hostelero, Host Milano, cómo su amplio catálogo de más de 700 referencias ayuda a reducir el impacto ambiental en el sector horeca. En una edición que destaca la sostenibilidad entre las claves de futuro del sector, la empresa participará con un renovado stand, que resalta su compromiso con la innovación, la excelencia profesional y el cuidado del planeta, como señas de identidad, y presentará sus nuevos contenedores cuadrados y otras novedades de su catálogo.

La 43ª edición de Host Milano se celebrará del 13 al 17 de octubre en el pabellón ferial de la ciudad italiana y contará con 1.345 expositores de 43 países. El evento espera más de 110.000 visitantes profesionales de todo el mundo, como una cita obligatoria para conocer las últimas innovaciones y tendencias de futuro en maquinaria, equipamiento, mobiliario y tecnología para la hostelería. Así, Host 2023 resalta dos aspectos fundamentales: el crecimiento de las TIC y cómo la restauración está empezando a adoptar prácticas de sostenibilidad para reducir su impacto medioambiental, por ello concederá el premio a la innovación sostenible 'Smart Label-Host'.

En este importante marco, Araven estará presente en el pabellón 2P, stand E65-F66, con todas sus soluciones profesionales para la manipulación, conservación, transporte y servicio de alimentos. El espacio mostrará, con un atractivo diseño, cómo las soluciones de Araven garantizan la seguridad higiénico-alimentaria y responden a las necesidades de trabajo más exigentes. Los productos son duraderos, reutilizables y reciclables, por lo que ayudan a reducir el desperdicio alimentario y minimizar la generación de emisiones y residuos.

La gama de contenedores sigue creciendo

Como novedad destacada, Araven llevará a Milán sus nuevos contenedores para alimentos en formato cuadrado, que mantienen todas las características exclusivas del artículo estrella de la firma y, además, optimizan el espacio en el almacenamiento, sin desperdiciar huecos.

Desde su lanzamiento en 1990, los contenedores con cierre hermético de Araven se han convertido en una herramienta insustituible en la cocina profesional porque permiten conservar mejor y más tiempo los alimentos, crudos o elaborados, en óptimas condiciones. También, suman prestaciones exclusivas para facilitar el trabajo, como el sistema de identificación 'ColorClip', y garantizan una larga vida útil. Por su "calidad, innovación y cuidado estético" han recibido recientemente el 'Premio Aragón diseño y empresa'.

El catálogo de Araven ofrece más de 200 tipos de contenedores, con distintos materiales, capacidades y diseños para atender las necesidades en las cámaras y cocinas de todo tipo de establecimientos. El nuevo formato cuadrado ofrece 14 referencias, idóneas para la conservación de alimentos secos a granel (legumbres, cereales, frutos secos...), sin que la humedad entre en ellos y los deteriore; evitan también el deterioro de los alimentos sensibles a la oxidación o la pérdida de aromas como galletas, *snacks*, deshidratados, especias...; e igualmente su hermeticidad permite la adecuada conservación y transporte de salsas, cremas y otros líquidos.

Hueveras y dosificadores entre las novedades

Otro ejemplo de apoyo a la sostenibilidad es la nueva gama de cubos de basura 3R: reutilizables, reciclados y reciclables, que están fabricados completamente con las mermas de los procesos de producción, lo que supone reducir un 65% las emisiones de CO₂ y su impacto sobre el calentamiento global. Se presentan en tres tamaños (22, 25 y 49 litros) y tapas en cinco colores, y son la opción perfecta para clasificar y segregar residuos para su tratamiento.

Por su parte, los nuevos portahuevos de Araven son una solución reutilizable para el transporte y conservación de este producto, que ayuda a la prevención de la salmonella. Su base calada está diseñada para conservar los huevos en las mejores condiciones y responder a las necesidades de los profesionales de hostelería, al facilitar la trazabilidad del contenido, el transporte y la limpieza. Otra novedad son los biberones minidosificadores, para servir de forma precisa las salsas concentradas, y biberones de tres puntas, para la decoración ágil y homogénea de los platos. De esta forma, llevan las ventajas de Araven a la conservación y servicio de toda clase de aderezos.

Los visitantes de la feria italiana también podrán comprobar todas las ventajas que ofrece la completa gama de soluciones exclusivas de Araven para cualquier necesidad del trabajo profesional. La empresa de origen aragonés, integrada en Araven Group, ya ha participado este año en la feria internacional 'Sirha', en Lyon (Francia), y en 'HIP Madrid', dos de los encuentros más importantes de Europa. También estará presente en octubre (del 24 al 27) en 'Iberhoreca' en Ibiza, y del 12 al 14 de noviembre en 'Mediterránea Gastrónoma', en Valencia.

Contacta con **Araven** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Aragón reconoce la apuesta de Araven por la sostenibilidad con el sello 'Aragón circular'
- Los nuevos portahuevos de Araven refuerzan la seguridad contra la salmonela en la cocina
- Araven amplía su gama de herméticos con un formato cuadrado de diversas capacidades
- Los herméticos Araven premiados por su calidad, innovación y cuidado estético