

15/11/2016

Online

**Con Save Bag prosegue il progetto di Responsabilità Sociale di Cuki Save the Food**

## Con Save Bag prosegue il progetto di Responsabilità Sociale di Cuki Save the Food

by PANORAMA CHEF on Nov 15, 2016 - 18:54



Lo scorso 2 Agosto 2016 è stata approvata la **Legge Antisprechi**, un provvedimento che, per la prima volta in Italia, definisce i termini di eccedenza e spreco alimentare, introducendo alcune importanti semplificazioni tese a facilitare la raccolta e donazione di prodotti agricoli ed alimentari. E ridurre gli sprechi alimentari

nel settore della ristorazione, permettendo ai clienti l'asporto dei propri avanzi.

**Cuki Save Bag: la vaschetta antispreco per una nuova cultura del consumo responsabile.**

Dai presupposti della Legge Antisprechi nasce il progetto **Save Bag**, realizzato in collaborazione con **Banco Alimentare** e con il contributo del **Politecnico di Torino**.

Cuki da tempo offre la propria esperienza nella **protezione, trasporto e conservazione** degli alimenti a sostegno di attività di **Responsabilità Sociale**: con il progetto Cuki Save the Food, nato nel 2011 in collaborazione con il Banco Alimentare, Cuki ha permesso, con il contributo delle proprie



CUKI

SAVE BAG

15/11/2016



Online

## Con Save Bag prosegue il progetto di Responsabilità Sociale di Cuki Save the Food

vaschette in alluminio e dei propri contenitori, il recupero di due milioni e mezzo di porzioni di cibo non consumato da mense aziendali, ospedaliere e dai banchi della Grande Distribuzione. Ammonta infatti a 76 kg la quantità di cibo annualmente sprecato in media da ogni italiano, con un valore economico che in Italia supera i 12 miliardi di euro, di cui il 21% riconducibili all'ambito della ristorazione (fonte Coldiretti, 2014). Creata con l'obiettivo di consentire la **riduzione gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione**, Cuki Save Bag permetterà ai consumatori l'asporto dei propri avanzi in modo agevole e funzionale, per un successivo impiego a casa propria.

Il design di Save Bag è pensato per essere funzionale e riconoscibile, oltre che riciclabile e a contenuto impatto ambientale.

La progettazione e il design di Save Bag è il risultato di un'operazione didattica attivata da Cuki con il Politecnico di Torino sul tema del recupero e della valorizzazione degli alimenti in eccesso.



**A partire dal 26 settembre, in occasione della presentazione della guida Slow Food Osteria d'Italia 2017, Cuki distribuirà gratuitamente i primi trecento Cuki Save Bag Kit ad altrettanti ristoratori.**

Dal giorno successivo sul sito [www.cukisavethefood.it/savebag](http://www.cukisavethefood.it/savebag), sarà disponibile l'elenco completo dei ristoranti che hanno aderito al progetto, con la possibilità per gli altri ristoratori di iscriversi e ricevere il gratuitamente il primo kit.

**Consegnati i primi 1.000 kit, Cuki continuerà a fornire gratuitamente le fascette in cartoncino Save Bag da applicare alle vaschette in alluminio con coperchio a disposizione nei principali punti vendita Cash & Carry di tutta Italia.**

Per maggiori informazioni consultare [www.cukisavethefood.it](http://www.cukisavethefood.it)

CUKI

SAVE BAG