

12/12/2016

**affaritaliani.it**  
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

Online

**Eataly lancia la bag per portare a casa gli avanzi.  
Addio sprechi al ristorante**

Lunedì, 12 dicembre 2016 - 11:48:00

## Eataly lancia la bag per portare a casa gli avanzi. Addio sprechi al ristorante

Ecco la bag per portare a casa quel che resta dopo i pranzi al ristorante: Oscar Farinetti lancia l'idea in collaborazione con Cuki



[Guarda la gallery](#)

*Sprechi alimentari addio. Oscar Farinetti lancia l'idea di una bag per portarsi a casa gli avanzi dal ristorante. Si chiama **Cuki Save Bag** e la adotteranno **tutti i punti di ristoro Eataly d'Italia**. Ad annunciarlo è lo stesso Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, insieme a Carlo Bertolino (Direttore Marketing e Comunicazione di Cuki), Marco Lucchini (Direttore generale di Banco Alimentare) e Maria Chiara Gadda (prima firmataria delle legge antispreco approvata lo scorso 2 agosto)*

**Combattere lo spreco alimentare significa capire il valore del cibo** non solo nell'ambito domestico, ma anche al ristorante: con Save Bag è più semplice portare a casa ciò che non si è consumato per condividerlo con altri in un secondo momento, rispettandone il valore e la qualità.

Se hai gli occhi più grandi della pancia usa la testa: è questa l'anima del **progetto Save Bag**, realizzato da Cuki in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare Onlus in occasione di Terra Madre Salone del Gusto di Torino, che oggi ottiene un impulso significativo dalla decisione di Eataly di dotare di Save Bag Kit i suoi ristoranti in Italia.

È un'ulteriore importante collaborazione tra Cuki ed Eataly, che intende superare il muro dell'imbarazzo e diffondere l'abitudine, consolidata nel mondo anglosassone, di richiedere al ristorante l'asporto a casa delle portate non completamente consumate. Insieme a Banco Alimentare, Eataly e Cuki sostengono il rispetto del cibo anche attraverso un consumo responsabile dei pasti fuori casa, per una consapevole cultura alimentare e una maggiore attenzione agli sprechi.

Il Progetto Save Bag, in coerenza con la food experience che caratterizza gli store Eataly, intende contribuire alla diffusione di buone abitudini fuori casa che possano generare un circolo virtuoso anche nei consumi domestici. Nel settore della

CUKI

SAVE BAG

12/12/2016

**affaritaliani.it**  
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

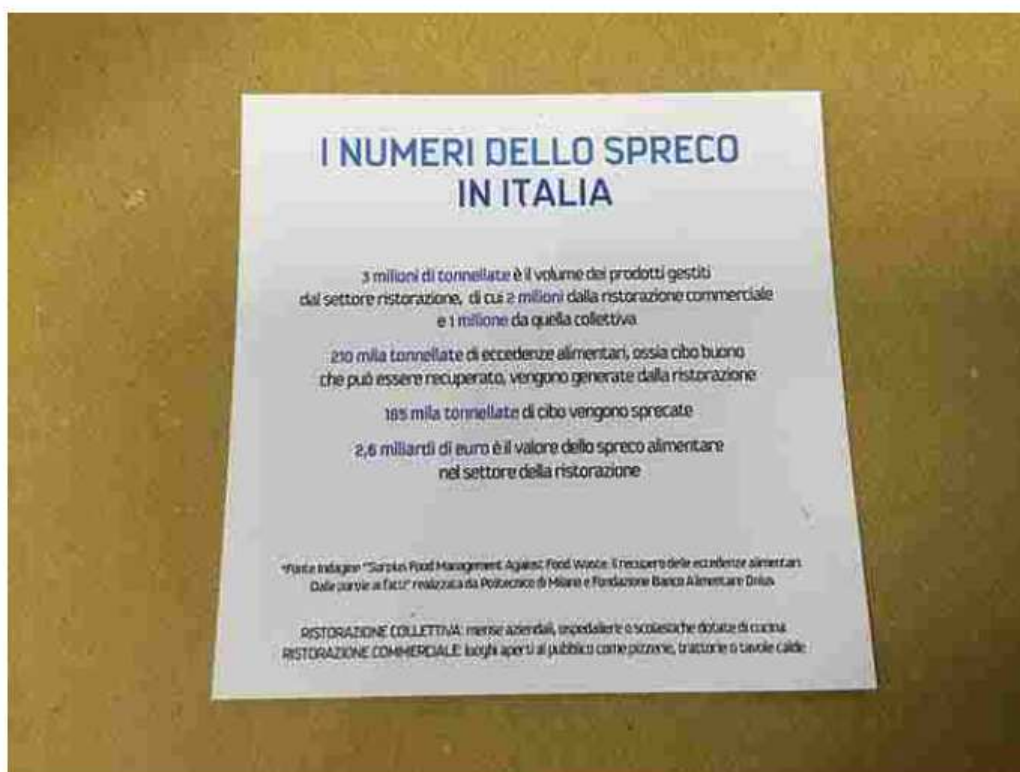
Online

**Eataly lancia la bag per portare a casa gli avanzi.  
Addio sprechi al ristorante**

ristorazione, sia commerciale sia collettiva, si stima che il valore annuo dello spreco alimentare si aggiri intorno ai 2,6 miliardi di euro con 185 mila tonnellate di cibo sprecato. (\*Fonte Indagine "Surplus Food Management Against Food Waste . Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti" realizzata da Politecnico di Milano e Fondazione Banco Alimentare Onlus).

Cuki da tempo è impegnata nell'attività di responsabilità sociale, offrendo i propri contenitori per la protezione, trasporto e conservazione degli alimenti a sostegno del Progetto Siticibo del Banco Alimentare: con il progetto Cuki Save the Food in 5 anni sono state recuperate di 2,5 milioni di porzioni di cibo cucinato non consumato dalle mense aziendali, scolastiche e ospedaliere, unitamente ad alimenti freschi, frutta e pane, destinate agli enti caritativi impegnati a offrire pasti agli indigenti.

Sul sito [www.cukisavethefood.it/savebag](http://www.cukisavethefood.it/savebag) è disponibile l'elenco aggiornato dei locali che hanno aderito al Progetto e per i ristoratori è possibile iscriversi e ricevere il gratuitamente il Save Bag Kit.



CUKI

SAVE BAG