

5/2/2019

affaritaliani.it 

JUST EAT E CUKI INSIEME CONTRO LO SPRECO

Nei ristoranti partner di Just Eat arriva Cuki Save Bag, la vaschetta antispreco per portare a casa quello che "non finisci"

Online



In occasione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare che ricorre il 5 febbraio, Just Eat insieme a Cuki e Banco Alimentare lancia il progetto #iononsprecoconSaveBag con l'obiettivo di sensibilizzare clienti e ristoranti contro lo spreco alimentare in Italia.

Save Bag, nasce dal progetto Cuki Save the Food - l'iniziativa di Cuki e Fondazione Banco Alimentare per recuperare il cibo in eccedenza nelle mense aziendali. Si tratta di una la vaschetta antispreco distribuita da Cuki dal 2016, per combattere gli sprechi al ristorante, e che oggi grazie a Just Eat, con progetto Ristorante Solidale, è disponibile in edizione speciale anche per i ristoranti partner

dell'app per ordinare online cibo a domicilio in tutta Italia e nel mondo.

L'iniziativa parte con i primi 50 ristoranti che dal 5 febbraio avranno a disposizione Save Bag a Milano, Torino e Roma, per poi diffondersi in tutta Italia grazie alla possibilità, per oltre 10.000 ristoranti partner di Just Eat, di richiedere gratuitamente Save Bag sullo shop dedicato, www.justeatshop.it.

Il progetto nasce con l'obiettivo di contribuire a sensibilizzare il mondo della ristorazione e i clienti rendendoli più consapevoli del valore del cibo, così da non sprecarlo, e spingerli a sfruttare gli strumenti a loro disposizione per promuovere comportamenti positivi e abilitare nuove abitudini che oggi purtroppo non sono ancora parte integrante del quotidiano di molti italiani. Lotta allo spreco alimentare quindi non solo a casa, ma anche al ristorante!

Secondo una ricerca* condotta da Just Eat presso i propri Ristoranti Partner infatti, oltre la metà dei ristoranti intervistati, offre la possibilità ai propri clienti di portare via il cibo non consumato durante il pasto, mentre sono ancora pochi i clienti che usufruiscono di questa opportunità e chiedono di incartare e portare a casa il cibo avanzato: solo il 12% lo fa quasi sempre, il 10% una volta su due, il 28% raramente e quasi il 50% quasi mai.

"C'è bisogno di più informazione sul tema" dichiara oltre il 35% dei ristoranti intervistati, al fine di aumentare l'attenzione sul tema sia dei ristoratori stessi che delle persone. Un esempio è sicuramente la scarsa conoscenza dei ristoranti della cosiddetta Legge Gadda 116/2016, introdotta per favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà, e che più della metà dichiara di non conoscere, rispetto al 16% che sa di cosa si tratta.

Ma quanto spesso succede ai ristoranti di avere cibo in eccedenza o in scadenza? Complessivamente oltre il 50% dichiara di avere delle eccedenze, il 32% una volta alla settimana, il 20% più di una volta. Cresce invece, rispetto alla ricerca effettuata da Just Eat sul tema nel 2016, la percentuale di coloro che rispondono di non avere mai eccedenze (40%), dichiarando di ottimizzare la spesa giornaliera (75%) e di utilizzare le "save bag" per i clienti (40%) come azioni quotidiane per non aggravare la problematica dello spreco di cibo, mentre quasi il 18% dona pasti a chi ne ha bisogno a fine giornata. Dalla ricerca emerge inoltre che le tipologie di cibo maggiormente in eccedenza per i ristoranti sono frutta e verdura (34%) e piatti pronti come panini, insalate, tramezzini e piatti unici composti (24%), seguiti da pane (20%), uova e latticini (8%), carne e pesce (7%).

Just Eat e Cuki propongono quindi una vera e propria azione educativa a ristoranti e consumatori con l'obiettivo, grazie anche all'uso dei social network, di abbattere il muro di vergogna nel richiedere di portare a casa gli avanzi dal ristorante, al motto "Perché a noi lo spreco non piace, neanche al ristorante!"

Per ogni vaschetta richiesta al ristorante, e utilizzata per portare a casa con sé il cibo avanzato, Just Eat donerà infatti 1 pasto a favore di Banco Alimentare, organizzazione che dal 1989 ogni giorno

5/2/2019

affaritaliani.it 

La ristorazione si mobilita contro lo spreco alimentare

Con il progetto #iononsprecoconSaveBag, Just Eat e Cuki uniscono le forze per incentivare il recupero del cibo non consumato

Online

sostiene circa 8.000 associazioni che accolgono più di 1.500.000 persone in grave deprivazione. Sarà sufficiente scattare una foto della propria Save Bag e condividere lo scatto su Instagram usando #iononsprecoconsavebag e il tag alla pagina @justeat_it. Just Eat premierà inoltre il cliente, per la prima vaschetta postata, con uno sconto del 15% utilizzabile per ordinare a domicilio dal proprio ristorante preferito. Per i ristoranti partner di Just Eat, il kit Save Bag sarà disponibile gratuitamente sullo shop dedicato, www.justeatshop.it, con all'interno le vaschette antispreco e il materiale informativo per far conoscere ai clienti l'iniziativa e incentivare l'utilizzo della Save Bag.