

5/2/2019

IL GIORNO

Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: nei ristoranti di Milano arriva Save Bag

Just Eat e Cuki uniscono le forze per favorire lo sviluppo di una nuova cultura contro lo spreco alimentare in Italia

Online



Milano, 5 febbraio 2019 - In occasione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare che ricorre oggi, 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 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 da oggi avranno a disposizione Save Bag a Milano, Torino e Roma, per poi diffondersi in tutta Italia grazie alla possibilità, per oltre 10mila 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" ha detto oltre il 35% dei ristoranti intervistati, al fine di aumentare l'attenzione sul tema sia dei ristoratori stessi che delle persone. 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 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

| | |
|--|--|
| 5/2/2019 | IL GIORNO |
| | Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: nei ristoranti di Milano arriva Save Bag |
| Online | <i>Just Eat e Cuki uniscono le forze per favorire lo sviluppo di una nuova cultura contro lo spreco alimentare in Italia</i> |
| <p>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.</p> <p>“La scelta di collaborare con due realtà di valore come Cuki e Banco Alimentare nasce dalla volontà di continuare a sostenere la missione iniziata più di due anni fa con Ristorante Solidale, promuovendo sempre nuove iniziative legate al tema dello spreco e alimentando azioni virtuose per i nostri ristoranti e i consumatori, sostenendo al contempo concretamente chi ne ha più bisogno”, ha spiegato Daniele Contini, Country Manager di Just Eat in Italia. “Insieme a Just Eat abbiamo compiuto un altro importante passo nella lotta allo spreco alimentare contribuendo anche a diffondere una buona pratica come quella di portarsi a casa il cibo non consumato nei ristoranti”, ha aggiunto Carlo Bertolino, Direttore Marketing Divisione Largo Consumo di Cuki Cofresco S.r.l. Andrea Giussani, Presidente della Fondazione Banco Alimentare Onlus, ha poi concluso: “Siamo davvero felici di essere sostenuti nella nostra quotidiana battaglia contro lo spreco alimentare da Just Eat e Cuki. Riteniamo fondamentale impegnarsi nella diffusione di comportamenti virtuosi, sensibilizzando anche ristoratori e consumatori finali che possono diventare alleati importanti. Ci auguriamo che in tanti scelgano di aderire all'iniziativa, regalando un sorriso a chi è in difficoltà.”</p> | |
| | |