Ikea: nuova vita agli avanzi

ikea2-mixerplanet-i1c2a898-f1bad5ed

Sprecare non conviene. E non solo alle nostre tasche. Anche all’ambiente.

Perché ogni cibo per essere prodotto, confezionato e distribuito ha un costo anche ecologico. In termini di emissioni di gas, di consumo di suolo e di utilizzo di acqua.

Serve il contributo di tutti, a casa, in ufficio, ma anche al ristorante. Per questo Ikea, in collaborazione con il WWF, ha appena lanciato una nuova vaschetta d’asporto per il cibo che i clienti non riescono a consumare tutto il cibo ordinato, nei ristoranti dei suoi 20 punti vendita in Italia.

La vaschetta, biodegradabile e prodotta con cartoncino FSC, veicola anche il messaggio contro lo spreco alimentare a casa come fuori.

Infatti ill messaggio “Compra solo quello che mangi, Conserva bene quello che compri, Non buttare quello che avanza” invita ad un impegno concreto nella vita quotidiana, per far sì che il cibo non finisca nella spazzatura.

Non basta: nell’ambito del progetto di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare IKEA ha coinvolto anche i propri collaboratori IKEA Food mettendo in campo alcune azioni per ridurre lo spreco alimentare nei ristoranti dei 20 punti vendita in Italia:

• la revisione delle schede di produzione, al fine di aumentare l’efficienza dell’utilizzo delle risorse alimentari e ridurre al minimo gli avanzi e gli sprechi a fine giornata;

• il “KPI Waste”, un indice che relaziona il quantitativo di cibo eliminato giornalmente in ogni negozio rispetto a quello acquistato, grazie al quale è possibile monitorare l’andamento degli “sprechi alimentari”;

• il catalogo di ricettazione, ovvero il disciplinare di produzione dove vengono accuratamente descritte tutte le grammature, le procedure di lavorazione e i porzionamenti del cibo, dal locale di produzione al piatto del cliente.