KFC vara il progetto Harvest per il recupero delle eccedenze alimentari

kfc-harvest-20171020-01-8897a1e0

Pochi giorni fa KFC – Kentucky Fried Chicken ha presentato a Milano il progetto Harvest per il recupero delle eccedenze alimentari e la donazione alle organizzazioni che aiutano sul territorio le persone in difficoltà. KFC è la prima azienda della ristorazione veloce in Italia intraprendere un'iniziativa di questo tipo, che si inserisce nel percorso indicato dalla legge Gadda 166 del 2016 e che viene realizzata in partnership col Banco Alimentare.

"Il progetto Harvest ci permette di recuperare il pollo fritto in eccedenza e di donarlo a chi ne ha bisogno. Siamo orgogliosi di farlo partire nel nostro Paese con un partner così autorevole come il Banco Alimentare che ci consente di collegarci in modo capillare con le organizzazioni di assistenza sul territorio – afferma **Corrado Cagnola**, amministratore delegato di KFC Italia – *Ci auguriamo che il nostro pollo fritto possa non solo contribuire a sfamare chi ne ha bisogno con un cibo gustoso e di importante contenuto proteico, ma che possa anche portare a coloro che lo ricevono un senso di festa e un po' di allegria, come è nello spirito del nostro marchio e del nostro prodotto".*

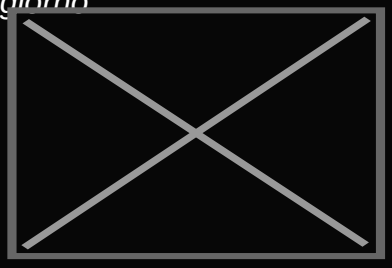


"L'impegno di una grande azienda come KFC, che ringrazio per avere promosso questo progetto e per avere creduto nelle potenzialità della legge 166/16, conosciuta come Legge Anti Sprechi, dimostra come il mondo delle imprese possa realmente dialogare con quello del sociale, in una logica di reale sussidiarietà - afferma **Maria Chiara Gadda**, proponente e relatrice della legge - *La definizione di un quadro normativo chiaro, la semplificazione delle procedure e le agevolazioni fiscali - sottolinea - hanno incoraggiato molte iniziative e stanno producendo risultati oltre le aspettative, e sono convinta che sia questa la strada giusta da percorrere. Sprecare non ha senso,*

recuperare e donare fa bene a tutti: alle famiglie in situazione di bisogno che grazie al progetto Harvest potranno ricevere un cibo buono e gustoso, ai dipendenti che non vedranno sprecato il loro lavoro, e a ciascuno di noi, per il messaggio positivo dal punto di vista culturale che questi progetti sono in grado di stimolare".

Nel nostro Paese, il primo locale KFC coinvolto nell'iniziativa è quello di Arese (presso Il Centro): l'obiettivo è coinvolgere progressivamente tutti i ristoranti della catena sul territorio nazionale. *"Aver concluso un accordo con un player internazionale così importante è per noi motivo di grande soddisfazione* – dichiara **Andrea Giussani**, Presidente di Fondazione Banco Alimentare onlus - *perché ci permette di migliorare e variare la gamma di alimenti che noi distribuiamo, offrendo un cibo particolarmente gradito a un target giovanile spesso afflitto da problemi di povertà oggi nella nostra società".*

Filippo Caravatti, che gestisce in franchising i ristoranti KFC di Arese Il Centro, Milano Bicocca, Brescia Freccia Rossa e Oriocenter aggiunge: *"Ci fa molto piacere essere pionieri di questo progetto in Italia, con il nostro ristorante di Arese al quale sta per aggiungersi quello di Milano Bicocca. È un impegno che ci siamo assunti con grande convinzione, e al quale si dedicano tutte le persone che lavorano nel ristorante. Sono loro i veri protagonisti di questa iniziativa ed è loro che voglio ringraziare, non solo per la cura che mettono nel gestire tutti i passaggi di raccolta e conservazione del prodotto da donare, ma soprattutto per l'entusiasmo con cui hanno aderito all'iniziativa e la realizzano ogni giorno".*



UN PROGETTO MONDIALE DAL 1992, ORA ANCHE IN ITALIA

Nel mondo sono circa 800 milioni le persone che soffrono la fame e ogni anno si spreca un terzo del cibo prodotto a livello globale: un quarto del cibo sprecato basterebbe a sfamare tutti coloro che ne hanno bisogno. Harvest è un progetto che KFC ha lanciato a livello mondiale nel 1992 e che ha consentito fino ad ora di recuperare e donare oltre 76,7 milioni di pasti coinvolgendo oltre 3000 organizzazioni non profit, nei diversi Paesi del mondo
il progetto Harvest è attivo ovvero Stati Uniti, Canada, Gran Bretagna e Puerto Rico e da oggi anche l'Italia. Nel nostro Paese è la Caritas Cittadina di Rho la prima associazione a ricevere il prodotto KFC, che verrà distribuito alle oltre 400 famiglie assistite dal progetto NutriRho: un'iniziativa nata nel 2015 che fornisce una spesa completa alla settimana e nelle altre giornate distribuisce frutta, verdura, pane

e da ora anche il pollo fritto KFC.

COME FUNZIONA?

Harvest è un sistema semplice e molto rigoroso. Il pollo fritto di KFC che non viene venduto nell’arco della giornata viene raccolto in apposite buste ad uso alimentare, etichettato con le informazioni relative a quantità, tipologia del prodotto e data di scadenza. Il pollo così confezionato viene quindi congelato e conservato nelle celle frigorifere all’interno del ristorante, fino al ritiro da parte del Banco Alimentare che provvede a trasportarlo, in apposite borse termiche, e a consegnarlo alla struttura destinataria della donazione sul territorio. Il pollo viene distribuito alle persone congelato e confezionato per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.