Kentucky Fried Chicken: lotta allo spreco alimentare non è aria fritta

bucket-ambientata-659da479

Partito a fine 2017, **Harvest** è il progetto col quale **KFC – Kentucky Fried Chicken** recupera e dona le **eccedenze alimentari** dei suoi ristoranti. Nel suo primo anno di attività, Harvest ha consentito di **donare 5300 pasti** coinvolgendo 7 ristoranti e altrettante organizzazioni caritative sul territorio italiano.

KFC è stata la prima azienda della ristorazione veloce in Italia a intraprendere un'iniziativa di recupero e donazione delle eccedenze alimentari: un impegno che si inserisce nel percorso indicato dalla legge Gadda 166 del 2016 ed è realizzato in collaborazione con la **Fondazione Banco Alimentare**.
L'iniziativa è partita con i ristoranti KFC di Arese (MI) e Milano Bicocca. A questi si sono aggiunti fino ad ora i locali di Oriocenter e Curno, in provincia di Bergamo, quello di Pompei e due ristoranti dell'area di Roma: i KFC dei Centri Commerciali Happio ed Aura.
Le organizzazioni destinatarie delle donazioni sono la Caritas di Rho (MI), l'Associazione Gruppo di Betania Onlus di Milano, l'Associazione Exodus di Sònico (BG), l'Opera Diocesana Patronato S. Vincenzo di Bergamo, la mensa dei poveri Papa Francesco di Pompei, gestita dal Sovrano Militare Ordine di Malta, la Parrocchia Ognissanti di via Appia Nuova a Roma e l'Ipab – Istituto Sacra Famiglia sempre a Roma.

"I risultati di un anno di Harvest sono fra le nostre maggiori soddisfazioni e ripagano dell'impegno che le nostre persone dedicano quotidianamente a questa attività. Realizzarla richiede un po' di organizzazione in più nelle cucine ma consente di gestire consapevolente gli sprechi, riducendoli, e soprattutto di aiutare chi è in difficoltà – afferma **Corrado Cagnola**, amministratore delegato di KFC Italia –. Siamo stati la prima azienda del fast food a realizzare in Italia un progetto di recupero e donazione delle eccedenze alimentari: un primato che ci rende orgogliosi. Il nostro obiettivo è coinvolgere entro la fine del 2019 tutti i ristoranti del sistema KFC Italia: oggi sono 30 e sono distribuiti in 11 regioni".

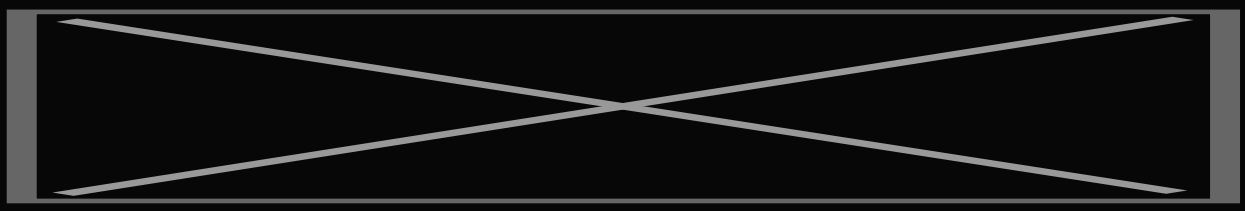
A ROMA IL POLLO KFC DONATO ALLA PARROCCHIA OGNISSANTI E ALL'IPAB – ISTITUTO SACRA FAMIGLIA - I ristoranti che più recentemente hanno avviato il progetto Harvest sono quelli di Roma gestiti dalla Augusta srl di Francesco Fuga: i locali KFC dei Centri Commerciali Happio e Aura. A beneficiarne sono rispettivamente la Parrocchia Ognissanti di via Appia Nuova e l'Ipab – Istituto Sacra Famiglia.

"Ridurre gli sprechi è un elemento fondamentale per rendere sostenibile il business in cui operiamo – commenta **Francesco Fuga**, amministratore delegato della Augusta srl – e mettere questo impegno al servizio delle persone in difficoltà aggiunge valore ad un lavoro che tutti noi nei nostri ristoranti facciamo con convinzione e passione, recuperando il pollo fritto in eccedenza per donarlo attraverso il Banco Alimentare a strutture caritative attive sul territorio nel quale operiamo. Insieme alla gestione dei nostri locali, quella del progetto Harvest è diventata una parte fondamentale dell'attività nostra e dei nostri team e ne siamo orgogliosi".

Don Walter Groppello, parroco della Parrocchia di Ognissanti in via Appia Nuova, aggiunge: "Ringraziamo il Banco Alimentare per l'opportunità data alla Parrocchia di Ognissanti di entrare a far parte del programma Siticibo. I prodotti alimentari ritirati settimanalmente dal ristorante KFC situato nel Centro Commerciale Happio e distribuiti nei giorni di mercoledì e venerdì alle persone indigenti che gravitano nei pressi delle stazioni ferroviarie di Tuscolana e Ostiense, sono stati molto graditi oltre che per l'ottima qualità anche per il fatto che trattandosi di pollo possono essere consumati indifferentemente da tutti".

BANCO ALIMENTARE: L'IMPORTANZA DELLA PARTNERSHIP CON LE IMPRESE - "È per noi un onore e un privilegio collaborare con KFC, un'azienda leader nel settore della ristorazione veloce – commenta **Giuliano Visconti**, presidente del Banco Alimentare del Lazio Onlus – nella comune lotta alla riduzione degli sprechi alimentari. Grazie al loro supporto sarà possibile portare avanti la nostra missione di recuperare cibo per poi redistribuirlo ai più bisognosi: un atto davvero di grande altruismo e sensibilità da parte di KFC verso i più poveri e verso l'ambiente".

UN PROGETTO MONDIALE DAL 1992 - 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 **Yum! Brands Inc.** ha lanciato a livello mondiale nel 1992 e al quale KFC ha aderito nel 1999, recuperando e donando fino ad ora oltre 80 milioni di pasti e coinvolgendo oltre 2700 organizzazioni non profit in 22 Paesi.



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 appositi sacchetti ad uso alimentare ed 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 poi distribuito ancora congelato e confezionato alle persone assistite dalle organizzazioni caritative oppure riutilizzato dalle strutture stesse per preparare i pasti nelle loro mense.