KFC: 50% in meno di cannucce in plastica usa e getta nei 31 ristoranti in Italia

vassoio-con-prodotti-91b5c418

Nei ristoranti KFC in Italia si consuma il 50% in meno di cannucce in plastica usa e getta. Dallo scorso mese di ottobre, infatti, le cannucce non vengono più distribuite insieme alle bibite e non vengono messe a libero servizio dei clienti, che possono sí richiederle ma che vengono invitati a non utilizzarle per limitare il consumo di plastica monouso.

Un impegno concreto per la riduzione della plastica nell'ambiente, che vede Kentucky Fried Chicken coinvolta in Italia e nel mondo. È di oggi l'annuncio di KFC a livello globale: entro il 2025 la più famosa catena al mondo di ristoranti che servono pollo fritto impiegherà solo packaging riutilizzabile o riciclabile e lavorerà per eliminare completamente gli oggetti in plastica usa e getta dai suoi ristoranti.

"Come brand multinazionale che opera in piú di 135 Paesi e con piú di 22.000 ristoranti, KFC può avere un impatto significativo sull'intero comparto per quanto riguarda l'approccio alla gestione dei rifiuti e del packaging – dichiara **Tony Lowings**, Chief Executive Officer di KFC – La sostenibilità ambientale è un aspetto centrale del nostro business. L'impegno che comunichiamo oggi mostra che affrontiamo concretamente questa tematica così rilevante".



"Siamo orgogliosi di poter dire che con i nostri 31 ristoranti in Italia stiamo già dando un contributo concreto e misurabile per la riduzione del consumo di plastica usa e getta, a cominciare dalle cannucce per le bibite: da ottobre il loro utilizzo é diminuito del 50% – commenta **Corrado Cagnola**, Amministratore Delegato di KFC Italia - *Un risultato che si realizza grazie al*

contributo e al lavoro dei nostri franchisee e di tutte le persone che operano nei ristoranti KFC. È a loro che spetta il compito non facile di informare i clienti e invitarli a compiere un gesto piccolo ma importante per ridurre l'impatto ambientale dei nostri comportamenti quotidiani".

Questo impegno si aggiunge a quello già assunto da Yum! Brands Inc. e che riguarda gli imballaggi a base di fibre: dal 2020 tali imballaggi saranno realizzati solo con materie prime certificate o riciclate. Per questo KFC ha stretto una partnership con NextGen Consortium (un consorzio multisettoriale che studia packaging alternativi dedicati al food), che aiuterà l'azienda a individuare soluzioni per il packaging realizzate con materie prime a base di fibre e che siano riciclabili, compostabili o biodegradabili su scala globale. KFC lavorerà inoltre con i maggiori fornitori e con i suoi franchisee per diminuire complessivamente i rifiuti in plastica promuovendo la riduzione, il riuso e il riciclo dei materiali.