Lotta allo spreco, da 10mila locali pasti in dono al Banco Alimentare

save-bag-8aad5958

Ha preso il via il 5 febbraio, in occasione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare, il progetto **#iononsprecoconSaveBag**. L'iniziativa, promossa da **Fondazione Banco Alimentare** per il recupero delle eccedenze alimentari, dall'operatore di food delivery **Just Eat** e dall'azienda di settore per la conservazione e la cottura degli alimenti **Cuki**, prevede la distribuzione di una vaschetta antispreco a **50 ristoranti di Milano, Torino e Roma** per poi estendersi ad altri **10mila esercizi in tutta Italia** aderenti.

Il progetto Save Bag - spiegano gli ideatori - è finalizzato a **donare un pasto a Banco Alimentare per ogni vaschetta antispreco richiesta al ristorante**. Attualmente secondo una ricerca condotta dagli organizzatori presso i ristoranti partner **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: solo il 12% lo fa quasi sempre, il 10% una volta su due, il 28% raramente e circa il 50% quasi mai. Dall'analisi emerge inoltre che oltre il 50% dichiara di avere delle eccedenze: il 32% una volta alla settimana, il 20% più di una volta.

Aumenta invece la percentuale di coloro che rispondono di non avere mai eccedenze (40%), mentre il 75% afferma invece di ottimizzare la spesa giornaliera e il 40% di utilizzare le "save bag" per i clienti. Il 18% dona pasti a chi ne ha bisogno a fine giornata. Infine dall'indagine risulta 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%).