Pausa pranzo, 5 soluzioni accessibili e sostenibili per risparmiare in modo green

20230314112128pausapranzo-8414d603

Dopo la fine dell’emergenza pandemica, moltissimi lavoratori sono tornati in presenza in ufficio e, complici i rincari dovuti all’aumento dell’inflazione e dei costi delle principali materie prime ed energetiche, **milioni di impiegati si stanno ritrovando ad affrontare la necessità di dover mangiare in pausa pranzo cercando il miglior compromesso qualità-prezzo, non senza difficoltà.**

Secondo un sondaggio condotto da ACmakers per Altroconsumo su mille lavoratori dipendenti, infatti, **il costo medio di un pasto in pausa pranzo è pari a 9,40 euro al giorno - +0,90 euro rispetto al 2021** - un vero e proprio salasso che può arrivare a **pesare oltre 2.100 euro sullo stipendio annuale di ogni lavoratore**. Più di un intervistato ha dichiarato di spendere dai 6 ai 9 euro, ma tra chi ha risposto sono molti coloro che hanno dichiarato di spendere dai 9 ai 12 euro e uno su quattro addirittura tra i 12 e i 20 euro.

Si tratta di **prezzi proibitivi per moltissimi lavoratori** che, oltre a dover affrontare questi rincari, devono riuscire a far quadrare i conti a fine mese contando su uno stipendio fisso che ha un potere d’acquisto inferiore rispetto al passato e che deve assorbire anche gli aumenti delle bollette di luce e gas.
Per far fronte a questo problema, sul mercato italiano sono approdate una serie di **start-up che offrono soluzioni economiche ed equilibrate** che permettono ai lavoratori di poter pranzare in maniera sana, sostenibile e a prezzi calmierati. Eccone alcune:

Planeat.eco è una start-up contro lo spreco alimentare fondata nel 2020 da Nicola Lamberti. La particolarità? Offre piatti pronti, sani e bilanciati a prezzi democratici. Lamberti, infatti, promuove un modello di imprenditorialità che si fonda sul sacrificare il proprio margine di guadagno per andare incontro al bene comune e cercare di sensibilizzare la comunità su temi centrali come sostenibilità ambientale e sociale e food saving.

Proprio a questo scopo, Planeat.eco ha lanciato sul mercato **un'offerta di piatti pronti, sostenibili e di qualità a prezzi accessibili e democratici ideali per la pausa pranzo**. Nella stessa ottica si possono acquistare kit di ricette con ingredienti porzionati, lavati e dosati pronti da cucinare, realizzati entro le 18 ore precedenti in ottica zero waste.
Grazie al modello Planeat, un buono pasto da 7 euro consente di ricevere in ufficio un piatto di riso venere con verdure e una tartare di gamberi o una lasagna fatta in casa e una porzione di arrosto. Inoltre, grazie al misuratore di nutrienti e calorie, è sempre possibile monitorare in maniera costante il reale apporto nutrizionale dei pasti consumati.

Foorban è una start-up attiva in Lombardia e a Roma che non ha uno spazio aperto ad eventuali avventori ma permette alle aziende di acquistare un servizio sostitutivo alla classica mensa. In poche parole, Foorban **elabora menu sani e di stagione**, capaci di soddisfare le diverse esigenze alimentari e porta direttamente i suoi piatti pronti sui luoghi di lavoro.
Esiste anche la versione **Foorban Fridge**, un frigorifero che può essere installato in azienda attraverso il quale è possibile acquistare prodotti a qualsiasi ora della giornata attraverso un'app, che serve anche a verificare i piatti disponibili, pagando tutto tramite smartphone.

Babaco Market è un e-grocery che vende frutta e verdura dall'aspetto non perfetto, ma dalla qualità ottima. Anche questa start-up è focalizzata sulla lotta allo **spreco alimentare** promuovendo il **consumo di frutta e verdura "brutta ma buona"** venduta a prezzi molto più contenuti della media di mercato, salvando dal cestino degli alimenti che finirebbero per essere sprecati e buttati.
Con Babaco è possibile acquistare delle box con frutta e verdura di stagione in **abbonamento settimanale o quindicinale** e portarle direttamente a casa. Una scelta sostenibile che aiuta a mangiare più frutta e verdura, aiutando il fisico a depurarsi.

ToGoodToGo è forse una delle start-up più conosciute in Italia per la lotta allo spreco alimentare. Il funzionamento è molto semplice: supermercati, bar, ristoranti, hotel e forni iscrivendosi possono **vendere tramite la app** di TooGoodToGo delle **box realizzate con una selezione di prodotti rimasti invenduti**, salvandoli dall'essere inesorabilmente buttati a fine giornata.
Gli utenti possono monitorare queste offerte e acquistare le box a prezzi ridotti e ritirarli direttamente in negozio ad un orario prestabilito.

Nutribees è una start-up che permette di ideare e acquistare piatti sani e bilanciati basati su un test nutrizionale personalizzato.

Una volta compilato il test, uno **chef elabora le proposte più adatte al cliente** e un menù settimanale completo che può essere acquistato in blocco e che verrà consegnato direttamente a casa propria o in ufficio.