Arriva ReFood: agevolazioni per i ristoranti che l'adottano

rebox-ufs-kwzb-1280x960-at-produzione-257e9ed0

Contribuire alla lotta contro lo spreco alimentare e in particolare a quello collegato alla ristorazione. Questo l’obiettivo di ReFood, contenitore per portare a casa il cibo avanzato al ristorante. Riciclabile e riutilizzabile, colorato e pratico, si può conservare in frigo e mettere direttamente nel microonde, si propone come l’evoluzione della tradizionale doggy bag.

ReFood è però anche un progetto solidale: “Parte del ricavato - spiega all'Adnkronos il progettista Marco Lei - è devoluto a all'associazione umanitaria internazionale Azione contro la fame onlus” Ma c’è di più. "Il progetto - racconta sempre all’Adnkronos Marco Lei - prevede agevolazioni, in termini di pubblicità e marketing, per i ristoranti che aderiscono. Poi partiremo con una gamification: una raccolta punti rivolta ai clienti dei ristoranti con premi in palio. Svilupperemo anche un'app per dispositivi mobili in modo che sia possibile caricare i punti direttamente sullo smartphone. Al momento hanno aderito 33 ristoranti principalmente a Torino e Trento, ma anche a Milano, Varese, Bologna, Reggio Emilia".

La portata del progetto però non si esaurisce qui. A breve - racconta sempre Lei - uscirà ReWine, scatola per portare a casa la bottiglia di vino non terminata. E in futuro, non prima della fine dell'anno, arriverà ReTake, contenitore per il take away, oggetto modulare con la possibilità di contenere fino a 4 piatti.

Regood è parte del progetto Great! Laboratorio del gusto, nato dalla collaborazione tra Eppela e lo chef Cristiano Tomei con l’obiettivo di premiare, attraverso il voto e il finanziamento della Rete, progetti legati al mondo del food.