

Ristorante Solidale: anche Just Eat nel progetto per il recupero del cibo

untitled-ecc75434

Ben tremila tonnellate di eccedenze alimentari recuperate nel solo 2016. Un numero che da solo racconta il buon esito di Ristorante Solidale”, progetto nato dalla collaborazione tra la [Caritas Ambrosiana](#) ed alcune aziende tra cui, si legge sul sito [Repubblica.it](#) - si annoverano importanti nomi della produzione e della distribuzione alimentare. La novità della settimana è l'ingresso nella rete di [Just Eat](#) che sta tentando di coinvolgere nel progetto tutti i suoi ristoranti (circa ottocento). I primi dieci entrati nel circuito hanno già iniziato a consegnare pasti, in collaborazione con [Pony Zero](#), agli ospiti di tre comunità di accoglienza: la casa “[Pani e Peschi](#)”, per gli adolescenti milanesi che soffrono di disturbi psichiatrici, la Casa alloggio Teresa Gabrieli” per i malati di Aids e “La Locomotiva”, comunità familiare per minori. Si tratta di pasti preparati da dieci ristoranti partner usando le eccedenze alimentari, il non venduto e le integrazioni preparate per l'occasione: pasta, riso e fagioli neri, piadine, hamburger, verdure, panini e porzioni di polenta calda.

Nell'aderire al progetto della Caritas Ambrosiana - riporta sempre Repubblica.it -, Just Eat ha condotto un'indagine su 500 ristoranti della propria rete per verificare il possibile impatto dell'iniziativa solidale. Dai risultati, emerge che il 77% dei ristoranti intervistati ritiene di poter contribuire attivamente contro lo spreco alimentare. Sembrano esserci dunque ottime prospettive in vista, per allargare la rete solidale e mettere un freno allo spreco: il 24% dei ristoranti intervistati ha dichiarato di buttare via il cibo ogni giorno, il 26% più di una volta alla settimana e il 50% una volta alla settimana

L'indagine indaga anche le possibili alternative al trend negativo: nonostante l'83% degli intervistati sia pienamente consapevole della problematica, la soluzione della family bag è stata adottata solo dal 10% dei ristoranti (nonostante sia richiesta dal 53% dei clienti). Dati che evidenziano la necessità di sviluppare progetti ed azioni concrete, come sta facendo appunto la Caritas Ambrosiana.

In questo scenario, l'87% dei ristoranti ha dichiarato di non sapere che la legge anti-spreco consenta agevolazioni fiscali. E, su questo punto, chiedono più comunicazione. Il 55% ha manifestato

l'intenzione di aderire al progetto Ristorante Solidale per contribuire a limitare gli sprechi e beneficiare delle agevolazioni previste dalla nuova legge.