

Ticket Restaurant con Banco Alimentare contro lo spreco alimentare

ticket-evidenza-480ee47b



Da oggi gli oltre 120.000 partner commerciali affiliati al network Ticket Restaurant di Edenred potranno donare le loro eccedenze alimentari a enti benefici grazie al programma Siticibo, frutto della collaborazione tra Edenred e Banco Alimentare Onlus, organizzazione impegnata nella quotidiana attività di recupero delle eccedenze alimentari e nell'organizzazione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, che ha raggiunto nell'edizione del 2013 oltre 9.000 tonnellate di alimenti donati.

Il programma Siticibo è nato a Milano nel 2003, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" che ha lo scopo di recuperare il cibo nella ristorazione organizzata. L'iniziativa permette di recuperare il cibo già cucinato e non consumato e di consegnarlo in poche ore a diversi enti benefici, laddove il bisogno è più urgente, grazie al lavoro di volontari. Già nel 2012 il progetto ha raggiunto risultati considerevoli arrivando a recuperare e poi distribuire 295 tonnellate di pane e frutta ed un totale di 659.817 piatti pronti, ossia cibo cotto.

«Edenred in Italia è il principale crocevia tra domanda ed offerta in pausa pranzo: oltre 120.000 affiliati e 1,2 milioni di persone pranzano, ogni giorno, con i nostri Ticket Restaurant. Riteniamo doveroso agire da cassa di risonanza affinché il fenomeno dello spreco di cibo, se non eliminato, possa diventare una risorsa. Per questo motivo ci siamo rivolti a Banco Alimentare, mettendo a sua completa disposizione tutti i nostri canali di comunicazione per promuovere il programma Siticibo da un lato, e la raccolta di fondi a favore di Fondazione Banco Alimentare Onlus dall'altro - ha dichiarato Sabrina Citterio, responsabile corporate social responsibility di Edenred Italia -. La nostra attività di responsabilità sociale d'impresa è incentrata proprio sul tema della sana alimentazione e della sostenibilità a essa legata. Il nostro approccio a questo tema si riassume, infatti, in due parole chiave: "Ideal Meal", poiché il pasto ideale deve essere sia sano ed equilibrato che sostenibile, quindi

