Old Wild West e Cuki insieme contro lo spreco alimentare

save-bag2-1d29c45f

A quanti di noi capita di andare al ristorante e non avere abbastanza appetito per finire tutto ciò che si è ordinato? A tanti, i numeri lo dicono chiaramente: nel settore della ristorazione (commerciale e collettiva), si stima che il valore annuo dello spreco alimentare si aggiri intorno ai 2,6 miliardi di euro con **185 mila tonnellate di cibo sprecato** (fonte indagine "Surplus Food Management Against Food Waste").

Se hai gli occhi più grandi della pancia usa la testa: è questa l'anima del progetto **Save Bag**, realizzato da **Cuki** in collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Onlus** che da oggi può contare su una nuova preziosa partnership siglata con **Old Wild West**, la burger&steak house numero uno in Italia.

Grazie all'adozione della Save Bag, i ricchi piatti proposti negli oltre 180 Old Wild West d'Italia sono buoni due volte: infatti, d'ora in poi, tutti i clienti potranno portare via ciò che non hanno consumato al ristorante, perfettamente conservato, **rispettandone il valore e la qualità**, per mangiarlo o condividerlo con altri in un secondo momento.

La partnership tra Cuki e Old Wild West oltre ad avere un valore sostanziale ne ha anche uno simbolico, che esprime la volontà di **superare i pregiudizi e la vergogna** nel chiedere al cameriere di poter portare via gli avanzi contribuendo a diffondere un'abitudine peraltro già consolidata nel mondo anglosassone.

Il Progetto Save Bag al quale hanno aderito ad oggi già **oltre 1000 ristoranti** oltre alle Osterie Slowfood e i ristoranti della catena Eataly, è stato presentato alla XX° edizione del **Salone del Gusto** di Torino alla presenza dell' ex Ministro della Politiche Agricole **Maurizio Martina** e del fondatore di Slowfood **Carlo Petrini**.

Carlo Bertolino, Direttore Marketing Divisione Largo Consumo di Cuki Cofresco SpA, ha dichiarato: “Siamo molto contenti che Old Wild West sia al nostro fianco nella lotta allo spreco alimentare contribuendo a diffondere una buona pratica come quella di portarsi a casa il cibo non consumato nei ristoranti. Cuki, inoltre, da tempo è impegnata nell’attività di responsabilità sociale, offrendo i propri contenitori per la protezione, trasporto e conservazione degli alimenti a sostegno del Progetto Siticibo del Banco Alimentare: con il progetto Cuki Save the Food in 7 anni sono state **oltre 3 milioni di porzioni** di cibo non consumato dalle mense aziendali, scolastiche e ospedaliere, unitamente ad alimenti freschi, frutta e pane, destinate agli enti caritativi impegnati a offrire pasti agli indigenti".

Oltre ai ristoranti Old Wild West, format appartenente a **Cigierre, Compagnia Generale Ristorazione SpA**, anche gli altri marchi del Gruppo, **America Graffiti, Wiener Haus, Pizzikotto e Shi’s**, hanno aderito al progetto adottando Save Bag. Sono quindi oltre 300 i ristoranti “targati” Cigierre che da oggi potranno dare ai propri clienti un’opportunità per contribuire a ridurre lo spreco alimentare.

Sul sito www.cukisavethefood.it/savebag **i ristoratori che lo desiderano possono iscriversi per ricevere il Kit Save Bag** e per registrare il proprio ristorante.

Paolo Radi, Direttore Commerciale e Sviluppo Gruppo Cigierre SpA, ha aggiunto: "Nei nostri ristoranti serviamo **oltre 22 milioni di coperti all’anno**, un dato che esprime il successo dell’azienda ma – ahinoi – anche il potenziale spreco che ne consegue. Siamo, quindi, orgogliosi di contribuire alla sensibilizzazione del pubblico su questo importante tema. La nostra clientela è costituita soprattutto da giovani e da famiglie con bambini, perfettamente in target con questa iniziativa: è doveroso responsabilizzare le nuove generazioni sul valore del cibo, soprattutto al ristorante. D’ora in poi, tutte le tovagliette utilizzate nelle catene Old Wild West, America Graffiti, Wiener Haus, Pizzikotto e Shi’s, riporteranno un messaggio che stimola il cliente a portare con sé il cibo non consumato. L’invito giungerà sempre anche dai nostri addetti alla sala che hanno colto con grande entusiasmo questo progetto".

Testimone di questa importante partnership **Marco Lucchini**, Segretario Generale della Fondazione Banco Alimentare, organizzazione che, da quasi 30 anni, recupera alimenti da industria, supermercati, grandi piattaforme distributive, ristorazione collettiva, per donarli ad associazioni caritative che assistono le persone in povertà. “Da tempo siamo convinti della necessità di promuovere iniziative di sensibilizzazione e attivazione del consumatore sulla riduzione degli sprechi alimentari perché ognuno di noi può impegnarsi concretamente nella vita quotidiana per far sì che il cibo non finisca inutilmente nella spazzatura. Per questa ragione plaudiamo all’iniziativa di una catena così diffusa quale Old Wild West e Cuki, partner strategico di Banco Alimentare, che da tanti anni supporta la nostra attività di recupero di eccedenze dalla filiera agroalimentare”.