

26/09/2016

Italia a Tavola

Online

Save Bag, la vaschetta firmata Cuki contro lo spreco alimentare

Save Bag, la vaschetta firmata Cuki contro lo spreco alimentare

Pubblicato il 26 Settembre 2016 | 10:02

Una vaschetta in alluminio funzionale e riciclabile, creata per combattere lo spreco di cibo, un problema che costa all'Italia oltre 12 miliardi di euro l'anno. Sono già 300 i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa

Lo scorso 2 agosto 2016 è stata approvata la **Legge antisprechi**, un provvedimento che, per la prima volta in Italia, definisce i termini di eccedenza e spreco alimentare, introducendo alcune importanti semplificazioni tese a facilitare la raccolta e donazione di prodotti agricoli ed alimentari. E ridurre gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione, permettendo ai clienti l'asporto dei propri avanzi.



Da questi presupposti nasce il progetto **Save Bag**, realizzato in collaborazione con **Banco Alimentare** e con il contributo del Politecnico di Torino. Cuki da tempo offre la propria esperienza nella protezione, trasporto e conservazione degli alimenti a sostegno di attività di responsabilità sociale: con il progetto **Cuki Save the Food**, nato nel 2011 in collaborazione con il Banco Alimentare, Cuki ha permesso, con il contributo delle proprie vaschette in alluminio e dei propri contenitori, il recupero di due milioni e mezzo di porzioni di cibo non consumato da mense aziendali, ospedaliere e dai banchi della grande distribuzione.

CUKI

SAVE BAG

26/09/2016	Italia a Tavola
Online	Save Bag, la vaschetta firmata Cuki contro lo spreco alimentare
Ammonta infatti a 76 kg la quantità di cibo annualmente sprecato in media da ogni italiano, con un valore economico che in Italia supera i 12 miliardi di euro, di cui il 21% riconducibili all'ambito della ristorazione (fonte Coldiretti, 2014). Con il progetto Save Bag e la relativa campagna di sensibilizzazione, Cuki incentiva i clienti a non sprecare il cibo consumato all'interno delle attività di ristoro, consentendone un facile e corretto confezionamento per l'asporto e il successivo consumo a casa propria. Una buona abitudine molto diffusa in Europa e nel mondo, da diffondere maggiormente nel nostro Paese. A partire da oggi, 26 settembre, in occasione della presentazione della guida Slow Food Osteria d'Italia 2017, Cuki distribuisce gratuitamente i primi trecento Cuki Save Bag Kit ad altrettanti ristoratori. Da domani sul sito www.cukisavethefood.it/savebag, sarà disponibile l'elenco completo dei ristoranti che hanno aderito al progetto, con la possibilità per gli altri ristoratori di iscriversi e ricevere il gratuitamente il primo kit. Consegnati i primi mille kit, Cuki continuerà a fornire gratuitamente le fascette in cartoncino Save Bag da applicare alle vaschette in alluminio con coperchio a disposizione nei principali punti vendita cash & carry di tutta Italia. Cuki Save Bag Il design di Save Bag è pensato per essere funzionale e riconoscibile, oltre che riciclabile e a contenuto impatto ambientale. La progettazione e il design di Save Bag è il risultato di un'operazione didattica attivata da Cuki con il Politecnico di Torino sul tema del recupero e della valorizzazione degli alimenti in eccesso. Oltre 200 studenti universitari del laboratorio di Concept design del corso di laurea in Design e comunicazione visiva sono stati impegnati per tre mesi nell'indagine e sviluppo di prodotti per il confezionamento e trasporto degli avanzi alimentari dai locali adibiti al consumo del pasto. Il progetto finale è stato selezionato fra 50 modelli che saranno esposti presso i MagazziniOz di Torino per tutta la durata di Terra Madre Salone del Gusto. Per informazioni: www.cukisavethefood.it	
CUKI	SAVE BAG