

15/11/2016

Online

Con Save Bag prosegue il progetto di Responsabilità Sociale di Cuki Save the Food

Con Save Bag prosegue il progetto di Responsabilità Sociale di Cuki Save the Food

by PANORAMA CHEF on Nov 15, 2016 - 18:54



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.

Cuki Save Bag: la vaschetta antispreco per una nuova cultura del consumo responsabile.

Dai presupposti della Legge Antisprechi 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



CUKI

SAVE BAG

15/11/2016

Online

Con Save Bag prosegue il progetto di Responsabilità Sociale di Cuki Save the Food

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. 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). Creata con l'obiettivo di consentire la **riduzione gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione**, Cuki Save Bag permetterà ai consumatori l'asporto dei propri avanzi in modo agevole e funzionale, per un successivo impiego a casa propria.

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.



A partire dal 26 settembre, in occasione della presentazione della guida Slow Food Osteria d'Italia 2017, Cuki distribuirà gratuitamente i primi trecento Cuki Save Bag Kit ad altrettanti ristoratori.

Dal giorno successivo 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 1.000 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.

Per maggiori informazioni consultare www.cukisavethefood.it

CUKI

SAVE BAG