

17/3/2019

Progetto Cuki Save the Food supera i 14 milioni porzioni salvate

Online

Oltre 3.500 tonnellate di cibo recuperato in favore dei bisognosi



SOCIETÀ Mercoledì 17 aprile 2019 - 15:06
Progetto Cuki Save the Food supera i 14 milioni porzioni salvate
Oltre 3.500 tonnellate di cibo recuperato in favore dei bisognosi
Progetto Cuki Save the Food supera i 14 milioni porzioni salvate
Roma, 17 apr. (askanews) - Cuki Save the Food, il progetto di Corporate Social Responsibility di Cuki, azienda leader nella produzione di packaging alimentari, nato nell'ambito di una collaborazione con Fondazione Banco Alimentare Onlus, raggiunge un traguardo storico: oltre 14 milioni di porzioni di cibo salvate dalle mense aziendali, scolastiche e ospedaliere. Il progetto Cuki Save the Food è una delle prime operazioni di charity a lungo termine

in Italia. Avviato nel 2011, può contare ad oggi sulla disponibilità di 200 mense aziendali (tra cui Bulgari, Iveco, Barilla, Poste Italiane, Bayer, Banca Intesa, D&G, Gucci, Malpensa, Google, Nestlé, Lindt, Scavolini) su tutto il territorio italiano, che hanno aderito all'iniziativa, avviando, in questo modo, un circolo virtuoso per cui le eccedenze alimentare vengono raccolte quotidianamente dai 170 volontari di Siticibo e donati a oltre 8.000 enti caritativi. Attraverso una complessa rete logistica e nel rispetto delle procedure per la sicurezza alimentare le porzioni di alimenti freschi, come ad esempio pane, frutta, dolci e il cibo cucinato ma non servito, vengono recuperate dalle mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, alberghiere, e consegnate entro poche ore agli enti e ai centri di solidarietà. Nel solo 2018 sono oltre 1,3 milioni le porzioni di cibo recuperate. Se Fondazione Banco Alimentare Onlus mette a disposizione la sua rete di volontari e mezzi di trasporto, Cuki - oltre a intervenire con un contributo economico volto a coprire parte dei costi legati all'attività quotidiana di Siticibo - fornisce il packaging necessario: oltre 300.000 vaschette in alluminio per gli alimenti e 10.000 termobox che consentono di trasportare il cibo in totale igiene e sicurezza, mantenendone l'integrità e l'appetibilità.