

Parte con Just Eat la prima consegna di “Ristorante solidale”

Pubblicato: Mercoledì 22 Febbraio 2017



Parte oggi dal capoluogo lombardo la prima consegna di “Ristorante Solidale”, l’iniziativa patrocinata dal Comune di Milano, nata grazie alla collaborazione tra **Just Eat, Caritas Ambrosiana e Pony Zero**, per la consegna a domicilio di pasti caldi alle persone in difficoltà. A presentare questa mattina a Palazzo Marino, a stampa e operatori, i contenuti del progetto l’assessore alle Politiche per il Lavoro, Attività produttive e Commercio Cristina Tajani con Luciano Gualzetti, direttore della Caritas Ambrosiana, Daniele Contini, Country Manager di JUST EAT in Italia e Marco Actis fondatore di Pony Zero.

“Grazie a iniziative come questa che vedono coinvolti i principali soggetti impegnati nel settore della somministrazione, Milano conferma la sua volontà di proseguire, dopo la positiva esperienza di Expo, nel percorso di incentivazione e promozione della lotta allo spreco alimentare con un occhio sempre attento alle persone in difficoltà”. Così l’assessore alle Politiche per il Lavoro, Attività produttive e Commercio Cristina Tajani che prosegue: “Come Amministrazione non possiamo che condividere e promuovere quelle azioni che possono contribuire a rendere il sistema alimentare di Milano più equo e sostenibile”.

Il progetto “Ristorante Solidale” nasce dalla volontà di fare qualcosa di concreto nell’ambito delle necessità alimentari e di nutrizione per chi è in difficoltà e di mettere in connessione chi cucina con chi ne ha più bisogno, valorizzando il cibo e le eccedenze provenienti dai ristoranti.

Oggi saranno 38 i pasti preparati dai primi 10 ristoranti aderenti all’iniziativa e destinati a ciascun

ospite delle 3 comunità di accoglienza scelte a Milano: “Pani e Peschi”, una casa per gli adolescenti milanesi che soffrono di disagi psichici – “Casa alloggio Centro Teresa Gabrieli”, casa accoglienza per pazienti affetti da HIV – “La Locomotiva”, comunità a dimensione familiare per minori. Il numero dei pasti e le date di consegna dei pasti verranno di volta in volta definiti a seconda delle esigenze di Caritas Ambrosiana. Tra i piatti che saranno serviti: pasta, riso e fagioli neri, piadine, hamburger, verdure, panini e porzioni di polenta calda. Il tutto consegnato in collaborazione con Pony Zero, società di servizi specializzata nella logistica dell’ultimo miglio e nella distribuzione urbana ecologica.

“Siamo ben lieti di accogliere questa iniziativa che ci consente di implementare ulteriormente la filiera per il recupero del cibo a fini di solidarietà che abbiamo cominciato a realizzare in occasione di Expo Milano 2015, sollecitati dalla riflessione sull’ecologia integrale contenuta nella Laudato si’ di Papa Francesco. Da quell’esperienza è nato, da un’idea di Massimo Bottura e Davide Rampello, il Refettorio Ambrosiano e collegato ad esso una rete di mense, luoghi di accoglienza, empori che ridistribuiscono direttamente a chi ne ha bisogno le eccedenze alimentari prodotte nel territorio della diocesi milanese”, sottolinea Luciano Gualzetti, Direttore di Caritas Ambrosiana.

“La tappa di Milano è infatti la prima di un percorso che speriamo possa coinvolgere altre città come Torino e Roma”, dichiara Daniele Contini, Country Manager di JUST EAT in Italia. “Da quando abbiamo annunciato l’iniziativa, abbiamo ricevuto numerosi riscontri positivi da parte dei ristoranti affiliati a JUST EAT che hanno manifestato la volontà di sostenere attivamente il progetto, apprezzandone la potenzialità nell’essere un veicolo di sensibilizzazione socio-culturale. L’industria della ristorazione rappresenta infatti un ambito che potrebbe contribuire notevolmente alla riduzione del fenomeno degli sprechi in quanto oggi, come stimato dalla FAO, questo settore insieme al consumo domestico genera uno spreco pari a 350 milioni di tonnellate di prodotti alimentari”.

Da un’indagine condotta su un campione di 500 ristoranti affiliati a JUST EAT emerge come per l’83% dei ristoranti la problematica dello spreco sia un tema importante su cui il 77% ritiene di poter contribuire attivamente. Significativo notare come i ristoranti buttino via il cibo, il 24% ogni giorno, il 26% più di una volta alla settimana e il 50% una volta alla settimana, un trend negativo che evidenzia la necessità di sviluppare progetti e azioni concrete a supporto di una nuova cultura a contrasto dello spreco alimentare. Ancora scarsa l’introduzione di misure per ridurre il fenomeno, la family bag è stata adottata solo dal 10% dei ristoranti oggetto dell’indagine nonostante il 53% dei clienti la richieda, l’ottimizzazione della spesa dal 68% e la promozione di donazioni di pasti ai bisognosi dal 20%. In questo scenario l’iniziativa Ristorante Solidale è stata già positivamente accolta dai ristoranti, il 55% avrebbe infatti piacere ad aderire per contribuire a limitare gli sprechi e beneficiare delle agevolazioni previste dalla nuova normativa antispreco. L’87% dichiara di non sapere dell’esistenza di agevolazioni fiscali per chi è attivo nel limitare gli sprechi alimentari, in fine il 35% degli intervistati si dichiara disponibile a ricevere maggiori informazioni sull’argomento segni di una nuova sensibilità alla lotta agli sprechi .

Tutte le informazioni sull’iniziativa, le modalità di adesione e le città attive, sono disponibili sul sito www.ristorantesolidale.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it