



UNC
CONSUMATORI.IT

Prodotte migliaia di save bag per ridurre gli sprechi

30 Aprile 2021



Saranno diffuse migliaia di save bag ai ristoratori per portare a casa il cibo che non si finisce al ristorante. Prosegue con questa iniziativa il nostro impegno per la promozione dei comportamenti virtuosi contro lo spreco alimentare, nell'ambito del progetto **"All you need is food"** - realizzato da **Unc** in partenariato con **U.Di.Con.** e finanziato dal **Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali** (ai sensi dell'art. 72 DL del 03/07/2017 n.117 e S.M.I., annualità 2018).

Niente vergogna a chiedere la save bag al ristorante

L'ultima iniziativa riguarda una delle abitudini che i consumatori stanno riconquistando con la riapertura dei locali in zona gialla: **mangiare fuori casa**. Anche questo momento di condivisione, da vivere naturalmente nel rispetto delle regole per evitare rischio contagi, se vissuto consapevolmente può rappresentare un tassello importante nella **lotta agli sprechi**.

Grazie quindi alla diffusione di migliaia di **save bag** prodotte per il progetto sarà possibile chiedere ai ristoratori di portare a casa gli **avanzi** del proprio pasto. Se quindi avete

esagerato nell'ordinare più di quello che riuscite a mangiare oppure il piatto di pasta si è rivelato più abbondante del previsto o vostro figlio ha lasciato metà della pizza ordinata, non vergognatevi a chiedere di **finire a casa il vostro pasto...** d'altra parte lo avete pagato!

Il primo ostacolo è sicuramente culturale perché non è un'abitudine diffusa quella di chiedere la **doggy bag al ristorante**, ma per superare l'imbarazzo basti pensare a quanto cibo contribuiremo a non sprecare sia per i ristoratori che per le famiglie.

Le save bag

Le save bag con il logo di **"All you need is food"** sono state progettate e realizzate in collaborazione con **Cuki Cofresco spa**, azienda leader nel settore della produzione di materiali in alluminio riciclati, che ha nella propria mission il tema degli sprechi alimentari. Hanno contribuito alle SAVE-BAG anche il **Banco Alimentare** e il **Politecnico di Torino**.

Sono stati realizzati 5000 kit, (ognuno contiene 25 save bag personalizzate, la vetrofania che gli esercenti possono esporre e le tre brochure realizzate nell'ambito del progetto); tutte le save bag sono prodotte con materiale riciclato e sono riciclabili al 100%.

I kit saranno distribuiti su tutto il territorio nazionale attraverso gli sportelli informativi UNC a ristoratori, enti, consumatori etc.

Il video

Quante volte al **ristorante** o in **pizzeria**, avete pensato di portare a casa parte della pietanza, vista la porzione più che abbondante, ma avete desistito per paura di fare una "magra" figura? Quel cibo rimasto è diventato un **rifiuto** ed è stato sprecato trasformandosi in un danno per il portafoglio e per la collettività (sia per lo smaltimento che per lo spreco). A questo è dedicato il video realizzato con I Due & Mezzo Stazione 38 sulle save bag contro gli sprechi alimentari.

Guarda il video

Autore: Simona Volpe

Data: 30 aprile 2021