Csr: Banco alimentare e Cuki insieme contro lo spreco di cibo

Fondazione Banco Alimentare_e Cuki_hanno presentato il nuovo progetto "Save the food" che vede alleate la onlus che lotta contro gli sprechi di cibo, ridistribuendo le eccedenze alimentari provenienti da mense e grande distribuzione, e l'azienda che ha come mission la conservazione ed il mantenimento del cibo.

In Italia, secondo stime della **Coldiretti**, finisce nella spazzatura circa il 30 per cento del cibo acquistato. Si tratta di oltre **10 milioni di tonnellate** sprecate, per un valore di **37 miliardi di euro**. Ma glisprechi non avvengono solo in casa. Nei supermercati, ad esempio, ad essere gettati via fine giornata sono, oltre ai prodotti scaduti, anche tutti quelli con etichette rovinate o con confezioni ammaccate, insomma che non rispondono agli standard previsti dalla catena di distribuzione. Anche nelle mense aziendali o scolastiche, nei refettori o negli ospedali numerosi sono i pasti cucinati ma non serviti e destinati a divenire rifiuti.

Banco alimentare grazie al supporto di oltre 1300 volontari riesce a recuperare circa 80 mila tonnellate all'anno di alimenti che una volta redistribuiti nelle mense di strutture caritative sono in grado di fornire un aiuto concreto a circa un milione e mezzo di persone. Grazie al progetto "Save the food" Cuki, impresa leader nella produzione di contenitori per conservare e trasportare il cibo, offrirà al Banco Alimentare una dotazione iniziale di 15.000 vaschettein alluminio con coperchio su cui è riportato il logo dell'iniziativa e di 600 termibox. Le prime verranno utilizzate per l'immediato confezionamento dei prodotti alimentari recuperati, mentre i box termici permetteranno di mantenere costante la temperatura degli alimenti deperibili durante il trasporto dagli

ipermercati alle sedi delle strutture caritative beneficiarie. La possibilità di gestire una catena del freddo senza rotture è molto importante per l'efficacia e la qualità della successiva redistribuzione.

In più Cuki sosterrà il costo annuale di uno dei furgoni utilizzati per il programma Siticibo, il programma di Banco Alimentare specifico per il recupero del fresco, ovvero degli alimenti cucinati e non serviti e degli alimenti freschi invenduti o inutilizzati. Grazie alla collaborazione di Cuki, Siticibo potrà ampliare il suo raggio di azione: in questi giorni il progetto è stato infatti avviato in Umbria ed entro la fine del mese sarà esteso anche a Sicilia, Puglia e Campania.