Just Eat annuncia l’arrivo a Torino di Ristorante Solidale

sito-ristorante-solidaleit-41fdcb93

Just Eat, azienda leader nel mercato dei servizi per ordinare pranzo e cena a domicilio, annuncia l’arrivo a Torino di Ristorante Solidale, il primo progetto di food delivery solidale a fini sociali, nato per sensibilizzare e contribuire a ridurre il fenomeno dello spreco alimentare, redistribuendo le eccedenze di cibo e le donazioni dei ristoranti attraverso la consegna a domicilio a nuclei di persone bisognose.Realizzato da Just Eat in collaborazione con 11 dei suoi Ristoranti Partner, Ponyzero,e Patrocinato dalla Città di Torino, con il supporto di Caritas Diocesana- l’organismo pastorale della Diocesi di Torino istituito per la promozione e la testimonianza della carità nel territorio torinese - il progetto viene presentato ufficialmente oggi nella sede istituzionale di Palazzo Civico.

L’iniziativa, partita da Milano con la prima consegna a febbraio di quest’anno,viene annunciata alla presenza dell’Assessore al Commercio e Turismo della città di Torino Alberto Sacco, del Direttore di Caritas Diocesana Torino Pierluigi Dovis,il Country Manager di Just Eat in Italia Daniele Contini e Marco Actis, fondatore e CEO di Pony Zero. Con la prima consegna sul territorio torinese, Ristorante Solidale conferma la propria missione di continuare a contribuire alla riduzione del fenomeno dello spreco alimentare e sensibilizzare cittadini e ristoranti sul tema riportato all’attenzione dell’opinione pubblica grazie alla legge 166/2016.



“Ristorante Solidale è un’idea che può inserirsi perfettamente nel contesto della nostra città, dato che, da una parte, negli ultimi anni il settore della ristorazione ha vissuto un vero e proprio boom, mentre dall’altra la perdurante crisi economica ha impoverito molte famiglie,

impedendo a molti addirittura di mangiare sufficientemente. La difficile situazione che stiamo vivendo può almeno aumentare la nostra consapevolezza circa i benefici che i nostri concittadini possono trarre dall'evitare gli sprechi alimentari" - commenta **Alberto Sacco**, Assessore al Commercio e Turismo della Città di Torino.

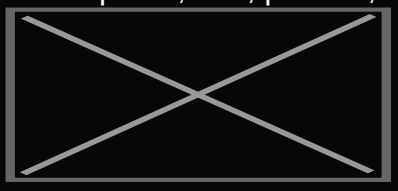
Con Ristorante Solidale Just Eat sceglie, accanto ai propri partner, di agire attivamente nell'ambito delle necessità alimentari e di nutrizione in città per chi è più in difficoltà, mettendo in comunicazione chi prepara il cibo con chi ne ha più bisogno, e per farlo ha chiesto ai suoi Ristoranti Partner di unirsi al progetto, supportandola in questa missione. Il loro impegno è infatti quello di preparare - questa sera per la prima consegna e nei prossimi mesi in corrispondenza di un calendario di appuntamenti prefissati - eccedenze alimentari di prodotti freschi, pane, prodotti integri non utilizzati e donazioni dirette cucinate per l'occasione,pronti per essere ritirati con il supporto logistico di Ponyzero, società di servizi specializzata nella logistica dell'ultimo miglio e nella distribuzione urbana ecologica, e consegnati per la cena, come vere e proprie consegne di food delivery, a nuclei di persone bisognose residenti in città.

La tappa di Torino di Ristorante Solidale permetterà di donare,nella prima consegna, 40 pasti caldi a 4 nuclei - composte dalle 5 alle 12 persone - grazie ai Ristoranti Partner di Just Eat che sono entrati nel progetto.Una flotta di veicoli a zero emissioni di Ponyzero, composta da due bici e un furgoncino elettrico,inizierà infatti oggi - 12 ottobre- l'attività di ritiro presso i ristoranti, consegnando i piatti destinati ai 4 gruppi identificati da Caritas.

"L'ormai lungo periodo di crisi in cui ci troviamo ha portato alla luce la bontà di un welfare che non sia più delegato a qualcuno ma che sappia attivare le energie positive di singoli e gruppi che sentono la responsabilità sociale come orizzonte etico del loro stare nella società. L'iniziativa proposta da Just Eat entra in questo quadro e si pone come occasione per togliere la povertà dall'angolo buio del disinteresse, per ridonare dignità a chi vive in povertà, per suscitare un interesse non buonistico ma fraterno. Le azioni proposte non sono la soluzione del problema alimentare delle persone, ma contribuisco a creare comunità attive e coscienti, cosa che sta nella linea della nostra Costituzione e nella strada indicata nel Vangelo di Gesù Cristo" - dichiara **Pierluigi Dovis** Direttore di Caritas Diocesana Torino.

Per la prima consegna hanno aderito all'iniziativa 11 ristoranti partner di Just Eat, i veri protagonisti di Ristorante Solidale grazie al cibo che doneranno: il giapponese KOMBU, m2p pasta & pizza, Piadineria Cuslè, Boccadillo, Rizzelli la vera pasta italiana, Crushi e Crushimi, T-Bone Station, Mister Rooster, Hamburgerie di Eataly, Flower Burger eTaco Bang – che si sono impegnati a prendersi cura

delle famiglie identificate preparando porzioni e alimenti cucinati in base alle proprie eccedenze quotidiane, alle necessità numeriche e alle esigenze delle persone coinvolte. Tra i piatti che saranno serviti: pasta, riso, piadine, hamburger, panini, piatti di carne, verdure e pane.



Il progetto Ristorante Solidale si inserisce all'interno del contesto legislativo italiano che ha messo in cima alle priorità governative la gestione della problematica degli sprechi, approvando la legge anti-spreco 166/2016 in vigore dal 14 settembre 2016, con lo scopo di favorire, a fini di solidarietà sociale, il recupero e la donazione di beni alimentari. La legge favorisce infatti la cessione a titolo gratuito delle eccedenze alimentari a favore di enti pubblici e privati senza scopo di lucro al fine di destinare le eccedenze ricevute a soggetti indigenti. In questa direzione Ristorante Solidale vuole essere una nuova modalità a disposizione della ristorazione in grado di supportare le attività verso una nuova destinazione dei cibi, una maggiore consapevolezza dell'impatto di interventi concreti e un ruolo attivo nel raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma Nazionale di Prevenzione dei rifiuti e dello spreco.

"Sono molto orgoglioso di annunciare l'arrivo di Ristorante Solidale nella città di Torino, un progetto a cui teniamo molto e su cui abbiamo iniziato a lavorare quasi unannofa con l'obiettivo di agire responsabilmente,mettendo il nostro core business a disposizione della comunità" dichiara **Daniele Contini**, Country Manager di Just Eat in Italia. *"I protagonisti del progetto sono soprattutto i nostri ristoranti che ci supportano nella preparazione delle porzioni da consegnare, e insieme a loro vogliamo valorizzare il ruolo del cibo nella vita delle persone, rendendo i singoli maggiormente consapevoli della sua importanza. I risultati raggiunti in questi 9 mesi nella città di Milano con 900 pasti caldi consegnati in 386 consegne solidali, aiutando ogni volta circa 60 persone di 4 comunità, ci permettono di guardare con ottimismo al futuro del progetto e alla sua diffusione."*



"È un piacere per noi poter partecipare attivamente a questa bella iniziativa anche qui in quella che sentiamo come la nostra casa. Torino infatti è la città dove Pony Zero

è nata e che è stata per noi un territorio fertile sia per lo sviluppo locale che per la crescita nazionale. Da qui, tramite un forte sviluppo tecnologico e una flotta a zero emissioni, abbiamo portato avanti la nostra idea di innovazione per quel che riguarda la distribuzione urbana, tema che avvertiamo come estremamente urgente, secondo i principi di efficienza e sostenibilità. Proprio la parola sostenibilità credo che oggi sia il minimo comun denominatore in quanto è una parola che rappresenta un approccio più che un mestiere. Sostenibilità è la strada che riduce gli sprechi e li trasforma in risorse. Il nostro mestiere è percorrerla inquinando il meno possibile e siamo qui per questo a dare il nostro contributo" commenta **Marco Actis**, Co-founder e CEO di Pony Zero.

Da un'indagine condotta da Just Eat (campione: 1000 ristoranti della rete del brand sul nostro territorio) emerge che per l'83% dei ristoranti la problematica dello spreco è un tema importante. Dai dati emerge purtroppo che i ristoranti si ritrovano eccedenze alimentari (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 nella gestione della problematica.Ad oggi l'introduzione di alcuni accorgimenti è ancora scarsa, in primis la soluzione della "family bag" è stata adottata solo dal 10% dei ristoranti nonostante il 53% dei clienti la richieda; più diffusa l'ottimizzazione della spesa con il 68% e la promozione di donazioni di pasti ai bisognosi 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 legge.

www.ristorantesolidale.it