Progetto Harvest: il KFC di Reggio Emilia dona eccedenze alla Caritas

kfc-reggio-emilia-caritas-harvest-f78062a6

KFC è la prima azienda della ristorazione veloce in Italia a intraprendere un'iniziativa di recupero e donazione delle eccedenze alimentari. È il programma **Harvest**, che si inserisce nel percorso indicato dalla legge Gadda 166 del 2016 ed è realizzato in collaborazione con la **Fondazione Banco Alimentare**. Fra i protagonisti del progetto c'è il **ristorante Kentucky Fried Chicken di Reggio Emilia**, presso il Centro Commerciale I Petali, che, attraverso il Banco Alimentare dell'Emilia Romagna, **dona il pollo fritto in eccedenza alla Caritas Diocesana** di Reggio Emilia.

"Abbiamo accolto con entusiasmo il coinvolgimento nel progetto Harvest, che ci consente di recuperare e donare il pollo in eccedenza del ristorante di Reggio Emilia – dichiara **Cristina Mattarella**, Direttrice del ristorante KFC di Reggio Emilia - CC I Petali –. Tutti i nostri collaboratori sono orgogliosi dell'iniziativa e partecipano alla sua realizzazione gestendo ogni giorno con cura tutti i passaggi di raccolta e conservazione del prodotto da donare. Siamo appena partiti e ci auguriamo di poter dare un contributo concreto alle persone in difficoltà del nostro territorio".

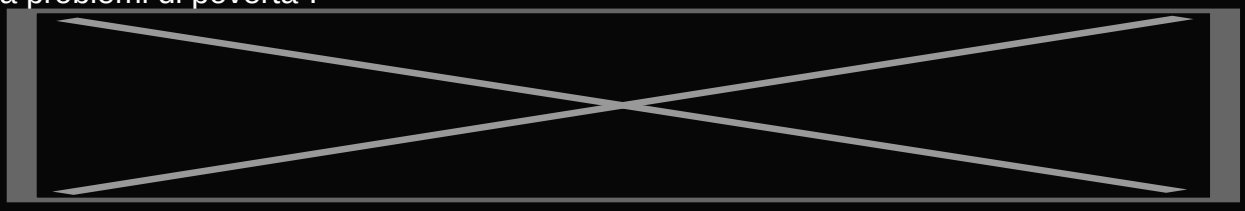
Il progetto Harvest è stato avviato in Italia a ottobre 2017 e, al 18 aprile 2019, coinvolge 10 ristoranti dei 31 presenti sul territorio e altrettante organizzazioni caritative, alle quali sono stati **donati circa 9000 pasti fino a oggi**. "Siamo orgogliosi di realizzare il progetto Harvest nel nostro Paese con un partner autorevole come la Fondazione Banco Alimentare che, attraverso le sue sedi locali, ci consente entrare in contatto in modo capillare con le organizzazioni di assistenza sul territorio – aggiunge **Corrado Cagnola**, Amministratore Delegato di KFC Italia –. Ci auguriamo che il nostro pollo fritto possa non solo contribuire a nutrire chi ne ha bisogno con un prodotto gustoso e di importante contenuto proteico, ma anche portare a coloro che lo ricevono un senso di festa e un po' di allegria, come è nello spirito del nostro marchio e del nostro prodotto".

UN AIUTO CONCRETO PER LE PERSONE IN DIFFICOLTÀ - Le donazioni del ristorante KFC di Reggio Emilia sono destinate alla Caritas Diocesana di Reggio Emilia, che si occupa di molteplici

attività legate all’assistenza e all’accompagnamento delle persone in difficoltà: orientamento, ascolto, accoglienza, inserimenti lavorativi, prestazioni sanitarie, sostegno alimentare. Proprio sul sostegno alimentare lavora la mensa della Caritas Diocesana, a cui è destinato il pollo in eccedenza del ristorante KFC di Reggio Emilia. Sono oltre 3000 i volontari che si alternano per la preparazione dei pasti e per il servizio nella mensa, e provengono da parrocchie, associazioni laiche e scolaresche. Durante le aperture della mensa, i volontari preparano il pasto per circa 135 persone al giorno, per una media di 235 pasti giornalieri fra pranzo e cena ed un totale di circa 47.000 all’anno.

“Sono ancora molte le persone che nel nostro Paese e nel nostro territorio necessitano di un sostegno alimentare: sostenerle e accompagnarle non è una responsabilità esclusiva della Caritas o della Chiesa ma richiama tutta la comunità ad un senso di solidarietà – dichiara **Isacco Rinaldi**, Direttore Caritas Diocesana di Reggio Emilia -. Quanto più siamo solidali e tanti più soggetti, pubblici, privati, aziende, associazione e cittadini, si attiveranno, tanto più le nostre comunità saranno forti e vive e capaci non solo di contrastare la povertà ma anche di prevenirla. Cogliamo l’occasione per ringraziare il Banco Alimentare per il suo sostegno indispensabile e KFC che ha deciso di contribuire e sostenere l’impegno della Mensa Caritas e diventare parte attiva della nostra comunità”.

“La collaborazione con un player internazionale così importante è per noi motivo di grande soddisfazione – dichiara **Stefano Dalmonte**, Presidente di Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna –. Il recupero del pollo fritto in eccedenza, iniziato il 2 aprile presso il locale KFC a Reggio Emilia, ci permette di migliorare e variare la gamma di alimenti che distribuiamo, offrendo un cibo particolarmente gradito a un target giovanile, che purtroppo spesso oggi nella nostra società è afflitto da problemi di povertà”.



UN

PROGETTO MONDIALE DAL 1992 - Nel mondo sono circa 800 milioni le persone che soffrono la fame e ogni anno si spreca un terzo del cibo prodotto a livello globale: un quarto del cibo sprecato basterebbe a sfamare tutti coloro che ne hanno bisogno. Harvest è un progetto che **Yum! Brands Inc.** ha lanciato a livello mondiale nel 1992 e al quale KFC ha aderito nel 1999, recuperando e donando fino a ora oltre 78 milioni di pasti e coinvolgendo oltre 2700 organizzazioni non profit in 20 Paesi.

COME FUNZIONA? - Harvest è un sistema semplice e molto rigoroso. Il pollo fritto di KFC che non viene venduto nell’arco della giornata viene raccolto in appositi sacchetti a uso alimentare ed etichettato con le informazioni relative a quantità, tipologia del prodotto e data di scadenza. Il pollo

così confezionato viene quindi **congelato e conservato nelle celle negative all’interno del ristorante**, fino al ritiro da parte del Banco Alimentare che provvede a trasportarlo, in apposite borse termiche, e a consegnarlo alla struttura destinataria della donazione sul territorio. Il pollo viene poi distribuito ancora congelato e confezionato alle persone assistite dalle organizzazioni caritative oppure riutilizzato dalle strutture stesse per preparare i pasti nelle loro mense.