



Ristorante Solidale

JUST EAT

22 febbraio 2017

PALAZZO MARINO - JUST EAT PARTE DA MILANO LA PRIMA CONSEGNA DI "RISTORANTE SOLIDALE"

**38 pasti caldi consegnati oggi a tre comunità milanesi di Caritas
e 100 pizze donate al Refettorio Ambrosiano**

A Palazzo Marino l'annuncio del via ufficiale al progetto, che ha l'obiettivo di contribuire alla gestione degli sprechi, supportando il mondo della ristorazione da cui emerge, secondo un'indagine JUST EAT, la consapevolezza della problematica per l'**83%** e la volontà di contribuire attivamente a progetti come Ristorante Solidale nel **55%** dei casi

JUST EAT (www.justeait.it), azienda leader nel mercato dei servizi per ordinare pranzo e cena a domicilio, dà il via oggi, nella sede istituzionale di **Palazzo Marino a Milano, alla prima consegna di Ristorante Solidale**, il progetto di food delivery solidale patrocinato dal Comune di Milano e sviluppato in collaborazione con **Caritas Ambrosiana**, l'organismo pastorale della Diocesi di Milano istituito per la promozione e la testimonianza della carità nel territorio ambrosiano, e il partner logistico **Pony Zero**. L'iniziativa, che parte oggi da Milano con la prima consegna per raggiungere nell'arco del 2017 altre città, ha l'obiettivo di contribuire alla riduzione del fenomeno dello spreco alimentare e sensibilizzare cittadini e ristoranti sul tema, generando ulteriori azioni virtuose.

Alla presenza dell'**Assessore alle Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse umane, Cristina Tajani**, del direttore di **Caritas Ambrosiana Luciano Gualzetti**, il Country Manager di JUST EAT in Italia **Daniele Contini** e **Marco Actis**, fondatore e CEO di Pony Zero, si è aperto il confronto tra pubblico e privato per porre l'attenzione sulla problematica al centro della **legge anti-spreco 166/2016** e definire insieme azioni socialmente utili volte a salvaguardare una risorsa dal valore inestimabile come il cibo, promuovere una cultura sostenibile e supportare la nutrizione delle comunità bisognose.

"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"*.

Nato dalla volontà di fare qualcosa di concreto nell'ambito delle necessità alimentari e di nutrizione in città per chi è più in difficoltà e di mettere in comunicazione chi prepara il cibo con chi ne ha più bisogno, **Ristorante Solidale** permette di valorizzare cibo ed eccedenze provenienti dai ristoranti e, grazie al servizio di delivery operato da Pony Zero, ritirarli per trasportarli a domicilio in alcune comunità identificate insieme a Caritas Ambrosiana sulla città di Milano. Una flotta di veicoli a zero emissioni di Pony Zero inizierà infatti oggi - 22 febbraio - l'attività di ritiro presso i primi 10 ristoranti aderenti di cibi e piatti da destinare a ciascun ospite delle 3 comunità di accoglienza a Milano: "**Pani e Peschi**", di via Consolini - nuova casa per gli adolescenti milanesi che soffrono di disturbi psichici, "**Casa alloggio Centro Teresa Gabrieli**" - casa di accoglienza di malati di Aids - e "**La Locomotiva**" in Via Copernico - comunità a dimensione familiare per minori.

38 pasti preparati di ristoranti partner di JUST con eccedenze alimentari, non venduto e integrazioni preparate per l'occasione, al fine di soddisfare completamente la numerica identificata nei 3 luoghi caldi. 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. Per la prima tappa del progetto saranno inoltre donate da JUST EAT, con una consegna speciale, **100 pizze per la cena del Refettorio Ambrosiano di oggi 22 febbraio.**

"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.**

Il progetto Ristorante Solidale si inserisce all'interno di un **contesto legislativo italiano** che proprio quest'anno ha messo in cima alle priorità governative la gestione della problematica degli sprechi, approvando la **legge anti-spreco 166/2016** del 03 agosto 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 prevede 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 indecenti. In questa direzione Ristorante Solidale vuole essere una nuova modalità a disposizione della ristorazione italiana per guidarla verso un'ottimizzazione delle eccedenze, 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.

*"È con molto piacere che siamo qui oggi, in questa cornice istituzionale, per parlare di un progetto dal forte impatto sociale in cui crediamo profondamente e che desideriamo quest'anno possa diventare una leva importante di sensibilizzazione sul territorio nazionale. 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'industry 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 da **JUST EAT** (campione: 500 ristoranti della rete del brand sul nostro territorio) emerge che per l'**83%** dei ristoranti la problematica dello spreco è un tema importante su cui il 77% ritiene di poter contribuire attivamente. Dai dati emerge purtroppo che i ristoranti buttano 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 dei ristoranti 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, 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 legge. L'87% dichiara infatti di non sapere che la legge anti-spreco consente agevolazioni fiscali a chi è attivo nel limitare gli sprechi, delineando l'importanza per il 35% di ricevere maggiori informazioni sull'argomento.

Hanno già aderito al progetto per supportare la prima consegna nella città di Milano **10 ristoranti partner di JUST EAT** - il giapponese Kombu, C'era una volta una Piada, Lapa Milano - Ristorante brasiliano, due ristoranti de Il bue e la Patata, l'Hamburgeria di Eataly, I Mangiapolenta e la catena Panini Crocetta con due negozi – donando una quantità di alimenti in base alle proprie eccedenze quotidiane e alle esigenze delle persone presenti nelle comunità coinvolte.

“Questo progetto si fonda su principi che condividiamo da sempre e che aderiscono appieno alla filosofia di Pony Zero, che per definizione si distingue per la sostenibilità di tutti i servizi erogati.” spiega Marco Actis, Co-founder e CEO di Pony Zero “Quando JUST EAT ci ha coinvolto nel progetto Ristorante Solidale abbiamo colto immediatamente l'opportunità di poter mettere a disposizione la nostra forte esperienza nel last mile delivering per una finalità socialmente utile attraverso un intervento solidale dedicato che rientra nella direttrice di una logistica urbana sostenibile”.

Tutte le informazioni sull'iniziativa sono disponibili sul sito www.ristorantesolidale.it.

A proposito di JUST EAT:

JUST EAT (www.justeat.it), azienda leader nel mercato dei servizi per ordinare pranzo e cena a domicilio, è presente in Italia dal 2011 e oggi opera in oltre 500 comuni italiani contando oltre 5.300 ristoranti affiliati. JUST EAT è accessibile da pc e da mobile tramite l'applicazione dedicata o la versione mobile del sito per garantire a tutte le persone affamate un'ampia varietà di cucine tra cui scegliere. JUST EAT plc, con sede a Londra, usa una tecnologia proprietaria per offrire un servizio per ordinare online velocemente e in modo efficiente a oltre 13 milioni di utenti e oltre 64.000 ristoranti takeaway. JUST EAT fa parte del FTSE 250 Index.

PRESS OFFICE JUST EAT

Burson Marsteller

Cinzia Trezzi

Ilaria Burgassi

+39 02 721431

cinzia.trezzi@bm.com

ilaria.burgassi@bm.com

JUST EAT ITALIA - PR MANAGER

Viviana Marino

viviana.marino@justeat.it