



Rimpiattino, il progetto per combattere lo spreco Alimentare nei ristoranti arriva a Cosenza

Nella lotta contro lo spreco alimentare, ora i ristoratori di Cosenza hanno un alleato in più: il “Rimpiattino”, cioè la Doggy bag all’italiana. La presentazione del progetto, promosso dalla Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi di Confcommercio in collaborazione con Comieco, Consorzio per il riciclo e il recupero di carta e cartone e attivo da circa un anno in 22 città italiane, è avvenuta oggi presso la Sala Conferenze “Maria Coccio” di Confcommercio Cosenza alla presenza di Laura Barbieri, Presidente Fipe Confcommercio Cosenza, Maria Santagada, Direttore di Confcommercio Cosenza e Loredana Pastore, Assessore alla Crescita Economica Urbana della Città di Cosenza

Da ora in poi anche nei ristoranti della provincia sarà possibile portare a casa cibi e bevande ordinati e non consumati. Per contrastare lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa è necessario coinvolgere di-rettamente il mondo della ristorazione per rendere il “Rimpiattino” una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

Il lancio ufficiale dell’iniziativa in provincia di Cosenza è stato anche l’occasione per fare il punto sull’impegno e l’attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani e per diffondere il messaggio SI al #Rimpiattino NO allo #SprecoAlimentare. Secondo i dati dell’ufficio studi Fipe, infatti, emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell’opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

*“L’obiettivo primario - spiega **Laura Barbieri** - è quello di coinvolgere nella*

lotta allo spreco alimentare i principali attori della catena, ovvero i ristoranti. Lanciamo il progetto Rimpiattino a Cosenza con il massimo entusiasmo, certi che anche qui riusciremo a raggiungere gli ottimi risultati ottenuti nel resto d'Italia. Ciò che più conta sarà lo spirito con cui i ristoratori si stanno avvicinando a questa iniziativa”

“I ristoratori non dovranno limitarsi ad esporre i contenitori, ma dovranno sensibilizzare tutti i dipendenti e poi i clienti, aiutandoli a vincere quell'imbarazzo che, come confermano le ricerche su questo argomento, rappresenta il principale freno alla diffusione della cultura della doggy bag. Questa iniziativa ha come principale obiettivo instaurare un processo virtuoso e come Fipe Confcommercio Cosenza saremo al fianco dei ristoratori supportandoli in questo” ha dichiarato **Maria Santagada**, Direttore di Confcommercio Cosenza.

“Quello del rimpiattino – ha poi dichiarato l'Assessore Pastore – è un progetto molto importante per il quale faccio il plauso alla Confcommercio Cosenza per l'impegno che ogni giorno profonde per sensibilizzare gli imprenditori della provincia alle tematiche della tutela ambientale ed oggi dello spreco alimentare”.

Al termine della Conferenza Stampa sono stati consegnati alle imprese aderenti i rimpiattino e una targa da esporre nelle proprie attività che certifica l'adesione al progetto.

Scopri l'elenco dei e se vuoi adereire anche tu contatta i nostri uffici:

Tel. 0984 77181

email federazioni@confcommercio.cs.it

