

GIULIETTA DIESEL 1.6 120CV  
TUA A 18.950€



RICHIEDI PREVENTIVO

JSPENDED 04 feb 11:01 - ALGERIA, SOSPENSIONE CREDITI PER IMPORT AGRUMI E ORTAGGI

NEWS



Ingroia: "Cassazione, nessuna corruzione"

## Alimenti: foody bag d'autore contro lo spreco nel network Ticket Restaurant

0 Ultim'ora 03 febbraio 2017 - 01:06 di REDAZIONE

PRINT EMAIL A- A+

Condividi 0

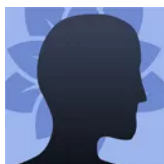


Fonte: [adnkronos.com](http://adnkronos.com)

Nel network Ticket Restaurant arrivano le prime foody bag d'autore per combattere lo spreco alimentare. In occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare Edenred, inventore del Ticket Restaurant, ha stretto un accordo con Malvida, la startup italiana che ha ideato il progetto reBox e immesso sul mercato reFood, il contenitore per alimenti riciclabile che consente di portare a casa il cibo avanzato al ristorante in modo originale. La prossima settimana un panel di 60 ristoranti su tutto il territorio nazionale verrà coinvolto nella prima fase del progetto che mira a mettere le foody bag reFood a disposizione degli oltre 150.000 locali aderenti al circuito Ticket Restaurant. Partner accademico del progetto è l'Iescum, Istituto Europeo per lo Studio del Comportamento Umano, che si occupa di esperimenti di nudging e architettura delle scelte e studia tutte quelle soluzioni che convincono in modo dolce, ognuno di noi, a fare qualcosa cui non è abituato. I titolari dei 60 locali scelti per questa fase di test aiuteranno i responsabili del

progetto a capire il livello d'imbarazzo dei consumatori quando devono richiedere una doggy bag e a monitorarlo nel tempo rispondendo a diversi questionari per un periodo di sei settimane. Una volta compresi al meglio i bisogni e potenzialità, il progetto si allargherà anche agli altri locali che accettano buoni pasto Ticket Restaurant. "Con questo progetto miriamo a trasformare una buona azione in una buona abitudine puntando su un'idea innovativa e su un prodotto comodo, pratico, colorato, ecologico, etico che mira a trasformare i beneficiari dei nostri Ticket Restaurant in attori del cambiamento", spiega Sabrina Citterio, responsabile Corporate Social Responsibility di Edenred Italia. "Gli obiettivi sono molteplici – racconta Marco Lei, Ceo e co-founder del progetto reBox

– sensibilizzare i ristoratori facendogli anche capire l'utilità che un servizio del genere dato ai propri clienti può generare, creare una community reale di persone che nel loro piccolo diano un contributo a diminuire i numeri dello spreco alimentare. Dalla partenza del progetto gli utilizzatori di Ticket Restaurant potranno reperire sul nostro sito ([www.re-box.it](http://www.re-box.it)) i ristoranti presso i quali poter andare a mangiare e reperire le nostre reFood". "La 'forza dell'abitudine' ci spinge a compiere ogni giorno delle scelte che, in realtà, sono molto distanti dai nostri valori: vorremmo evitare gli sprechi, ma prevale la pigrizia. Ecco che allora ci viene in soccorso la scienza: gli interventi di nudging sono delle spinte gentili, dei pungoli, con cui l'ambiente, opportunamente progettato, può aiutarci a compiere scelte migliori", conclude Francesco Pozzi, docente di Behavioral Economics alla Iulm di Milano e responsabile della nudge unit Nudge Italia presso Iescum.



DI REDAZIONE