

Questo sito utilizza cookie analitici e di profilazione, propri e di altri siti, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie fai riferimento all'informativa. Se fai click sul bottone "Acconsento" o accedi a qualunque elemento sottostante a questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

Acconsento Informativa

SALUTE DOLCE VITA GUSTO TURISMO HIT PARADE MOTORI FINANZA VIAGGI METEO

ILTEMPO.it



POLITICA CRONACHE ESTERI ECONOMIA SPORT CULTURA & SPETTACOLI ROMA CAPITALE MULTIMEDIA HITECH & GAMES

13/04/2016 15:40

Tweet 0 G+ 0 Consiglia Mi piace 0

Lotta allo spreco del cibo con ReFood, contenitore etico e artistico

Il progettista: arriveranno anche ReWine e ReTake

Roma, 13 apr. (AdnKronos) - Riciclabile e riutilizzabile, colorato e pratico. Si può conservare in frigo e mettere direttamente nel microonde. Si chiama ReFood, contenitore per portare a casa il cibo avanzato al ristorante che mette una marcia in più al concetto classico di doggy bag. Obiettivo: contribuire alla lotta contro lo spreco alimentare e in particolare a quello collegato alla ristorazione. Da qui nasce il progetto etico e solidale ReBox che coinvolge un team di quattro persone da cui ha preso forma ReFood. Non una semplice doggy bag perché "c'è un progetto intorno al contenitore", spiega all'Adnkronos il progettista Marco Lei. "Parte del ricavato è devoluto a all'associazione umanitaria internazionale 'Azione contro la fame onlus' - dice - Poi c'è l'elemento artistico perché ogni ristampa della fascia verrà disegnata da un giovane artista emergente. Ancora: sia la scatola che la vaschetta interna sono riutilizzabili e riciclabili ed entrambe possono essere messe nel microonde". Il progetto prevede agevolazioni, in termini di pubblicità e marketing, per i ristoranti che aderiscono. Poi partiremo con una 'gamification': una raccolta punti rivolta ai clienti dei ristoranti con dei premi in palio. Svilupperemo anche un'app per dispositivi mobili in modo che sia possibile caricare i punti direttamente sullo smartphone. Il tutto per creare una vera e propria community contro lo spreco del cibo", continua il progettista. "Al momento hanno aderito 33 ristoranti principalmente su Torino e Trento ma anche a Milano, Varese, Bologna, Reggio Emilia", dice. E altre iniziative sono in cantiere. "A breve, entro un mese e mezzo, uscirà ReWine, scatola per portare a casa la bottiglia di vino non terminata. E in futuro, non prima della fine dell'anno, arriverà ReTake, contenitore per il take away, oggetto modulare con la possibilità di mettere fino a 4 piatti". Parte del progetto Great! Laboratorio del gusto, ReFood è da poco su Eppela per una campagna di crowdfunding che durerà fino al 14 maggio e servirà a far ripartire la fabbricazione. "Siamo partiti con una produzione piccola per capire la risposta del mercato. Le scatole stanno per finire e facciamo la campagna per partire con la produzione vera e propria del prodotto", conclude.

Adnkronos

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE



La profezia: un attentato oggi a Roma



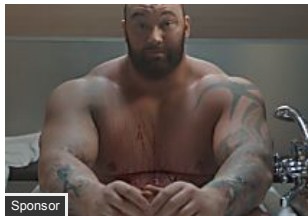
Corruzione, 4 mila euro per una patente: 20...



Diabete, morbo di Crohn e colite ulcerosa? Colpa...



Gli investimenti più sicuri per i propri risparmi (MoneyFarm Blog)



Estremamente virale: SodaStream e The Mountain... (Notizie IN)



Il «quartierino romano» puntava al Quirinale

Raccomandato da Outbrain

Articoli sullo stesso argomento:

+ Expo: Doggy bag per legge, da giovani europei la sfida contro lo spreco - Adn-kronos ...

ACQUISTA EDIZIONE LEGGI L'EDIZIONE