

FAMILY BAG

NON SPRECARE, IL NUOVO STILE DI VITA



Giovedì 10 DICEMBRE ore 11:30
Sala del Consiglio PROVINCIA di Padova

UNA PICCOLA RIVOLUZIONE NELLE ABITUDINI DEGLI ITALIANI AL RISTORANTE

“In un mondo di abbondanza, nessuno, non una singola persona, dovrebbe soffrire la fame. Voglio vedere la fine della fame nel mondo nell’arco della mia vita”. **E’ Ban Ki-moon a dichiararlo ad Expo.** L’eredità che questa esposizione universale ci lascia sul tema dell’alimentazione è importante. Molti sono stati i momenti nei quali il Ministero dell’Ambiente ha fatto opera di sensibilizzazione su questo tema e su quello dello spreco alimentare durante l’Esposizione Universale.

I dati sono sotto gli occhi di tutti: su questa Terra una persona su 8 soffre la fame, 2 miliardi di persone sono malnutrite mentre un terzo del cibo prodotto, pari a 1,3 miliardi di tonnellate viene sprecato. I costi ambientali associati allo spreco corrispondono a circa 250.000 miliardi di litri d’acqua, 1,4 miliardi di ettari di terra e sono responsabili per l’emissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di Co2.

Il **Sottosegretario Ministero dell’Ambiente Barbara Degani**, che aveva la delega ad Expo, ha deciso di non far passare troppo tempo per porre in essere azioni concrete con un immediato impatto sulle abitudini e lo stile di vita degli italiani. “E’ nostro dovere, come ci ricorda anche il Papa con la sua Enciclica, agire per migliorare il nostro rapporto con l’ambiente che ci circonda. Noi abbiamo intrapreso un’importante iniziativa occupandoci di rivedere le Linee Guida dell’Educazione Ambientale assieme al Miur perché riteniamo che sia fondamentale formare gli uomini del futuro con una coscienza ambientale molto forte. Il tema dell’alimentazione e dello spreco è uno dei pilastri imprescindibili di questo percorso. L’introduzione dei Family Bag nei ristoranti è un passaggio culturalmente importante. Il Family Bag è l’upgrade semantico del più noto doggy bag, e permette non solo di svecchiare il termine e ma anche di affrancare il concetto dal ghetto del nostro immaginario e dal pudore di richiederlo a fine pasto. Non sprecare deve essere il nuovo stile di vita, e dunque richiedere una FB connoterà un comportamento virtuoso”.

“E’ fondamentale che i consumatori adottino comportamenti sostenibili nella vita di tutti i giorni per la riduzione dello spreco di risorse e per questa ragione bisogna riuscire a fare un passo in avanti anche nella lotta agli sprechi alimentari, ha dichiarato **Roberto De Santis, Presidente di CONAI** – Consorzio Nazionale Imballaggi. CONAI è pronto a fare la sua parte incrementando le attività in tema di prevenzione dell’impatto ambientale degli imballaggi e nella produzione di rifiuti, offrendo alle Istituzioni la massima collaborazione nella realizzazione di iniziative come questa, in linea con quella che è la nostra mission, ovvero l’avvio a riciclo degli imballaggi in acciaio, alluminio, carta, legno, plastica e vetro. Un impegno che in 15 anni ha portato al recupero di 3 imballaggi su 4 di quelli immessi sul territorio nazionale e alla costruzione di un modello di economia circolare in grado di creare sviluppo e occupazione sul territorio”

DICHIARAZIONE DI INTENTI UNION CAMERE VENETO E IMPEGNO CONAI

La Conferenza stampa del 10 Dicembre sarà anche il momento in cui il Ministero dell’Ambiente e Unioncamere Veneto firmeranno una dichiarazione di intenti nella quale si impegnano mutuamente a portare a termine il progetto nel miglior modo possibile. “L’esperienza maturata da Unioncamere Veneto ad Expo Milano sul tema del cibo, non poteva che farci accogliere con sensibilità e determinazione questa opportunità.- **dichiara il Presidente di Unioncamere Veneto Fernando Zilio** - Unioncamere Veneto è infatti fortemente motivata a diffondere il nuovo stile di vita promosso dal Ministero dell’Ambiente: la presa di coscienza del valore del cibo al suo massimo utilizzo e la valenza positiva del riciclo e riuso. Concorriamo quindi a promuovere uno stile di vita che non ostenta e non spreca, partendo dal cibo. I ringraziamenti vanno in primis al Ministero dell’Ambiente che ci ha coinvolto nell’iniziativa e alla grande sensibilità al tema del Sottosegretario di Stato, Barbara Degani; a Conai che ha reso accessibili le “family bag” in vari materiali (acciaio, alluminio, carta, legno e plastica), per il trasporto del cibo avanzato al termine di un pasto fuori casa”.

Unioncamere Veneto ha individuato 100 ristoranti appartenenti alle tre Associazioni dei Ristoratori ai quali verrà recapitata da parte di Conai una prima fornitura di Family bag realizzata con i materiali dei Consorzi ad esso aderenti. I ristoranti aderenti al progetto pilota che parte dal Veneto, riceveranno un centinaio di Family Bag in plastica (Corepla), alluminio (Cial), carta (Comieco), legno (Rilegno) e acciaio (Ricrea).

SURVEY OSSERVATORIO WASTE WATCHER/SVG

Nel corso dell’incontro saranno presentati i dati della nuova survey dell’Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher (Last Minute Market / Swg), focalizzati anche sullo spreco nei luoghi di ristorazione. La ricerca è a cura di Maurizio Pessato e Loredana Ferenaz.

FAMILY BAG – UN NUOVO MARCHIO E UN NUOVO CONCEPT

Il marchio delle Family Bag è stato realizzato con l’obiettivo di rendere il riutilizzo del cibo avanzato al ristorante un’abitudine socialmente condivisa e non più imbarazzante. Per farlo, era necessario appropinquare il logo e la grafica della Family Bag come se fosse un brand di moda. Sono così state associate le iniziali del naming a elementi grafici che rappresentassero in modo sintetico e iconico avanzi di cibo mangiucchiati. Il risultato è una texture elegante e pulita, che fa sembrare la Family Bag quasi una pochette di un brand di alta moda. D’ora in poi, portare a casa gli avanzi della cena al ristorante sarà davvero chic. Per meglio chiarire questo concetto espresso visivamente dal solo marchio, sono state apposte delle informazioni sul retro del Pack

che portano la seguente scritta.

“Da oggi, grazie alla Family Bag, avanzare il cibo al ristorante non sarà più un problema.

Non dovrai più sentirti in colpa né per aver sprecato del cibo ancora potenzialmente buono, né dovrai aver paura di offendere il ristoratore.

Portando a casa il tuo cibo, infatti, aiuterai a evitare gli sprechi e lusingherai il cuoco portando le sue ricette anche a casa tua, magari condividendole con la tua famiglia o con i tuoi amici. Ma non solo, farai la tua parte nell'economia circolare, l'economia che si basa sulla valorizzazione delle risorse e sulla prevenzione degli sprechi.

E in più, grazie all'esclusivo design della Family Bag, lo potrai fare con stile.

Da oggi non sprecare il cibo sarà qualcosa di più di una buona azione: sarà un nuovo stile di vita.”

Per ulteriori informazioni:

Ludovica Casellati – Ufficio Stampa Sottosegretario Barabara Degani 335 7682244

Daniele Rurale – daniele.rurale@hkstrategies.com; 02. 3191.4269 – 346.5011546