



[Fatti](#) [Soldi](#) [Lavoro](#) [Salute](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Intrattenimento](#) [Magazine](#) **Sostenibilità** [Immediapress](#) [Multimedia](#) [AKI](#)

[Risorse](#) [World in Progress](#) [Tendenze](#) [Csr](#) [In Pubblico](#) [In Privato](#) [Best Practices](#) [Appuntamenti](#) [Normativa](#) [Dalla A alla Z](#) [Focus](#)
[Professioni](#) [Prometeo TV](#)

Home . [Sostenibilita](#) . [Best Practices](#) . [Foody bag d'autore contro lo spreco nel network Ticket Restaurant](#)

Foody bag d'autore contro lo spreco nel network Ticket Restaurant

Prende il via l'iniziativa di Edenred. Si parte con una fase pilota di 60 locali

BEST PRACTICES

Mi piace [Condividi](#) 2 [Tweet](#) [Condividi](#)



Publicato il: 03/02/2017 13:06

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 ristoranti 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

La videocamera si aggancia alla montatura degli occhiali

Cerca nel sito

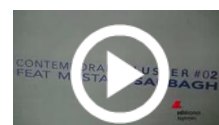
sky BET
Vivi l'esperienza di gioco online più fluida di sempre
10€ subito + 50€ sul primo deposito
[Registrati Ora](#)

Episodi a rischio di minori e può causare dipendenza patologica. Per regolamenti e probabilità di vincita visita [www.ams.gov.it](#) [www.skybet.it](#) Concessione n°12248

Notizie Più Cliccate

1. L'ex grillino: "Ecco come funziona il giochino delle polizze"
2. "Ma 'ndo l'avete trovata?", base M5S in rivolta contro Raggi
3. Costanzo intervista Maria De Filippi: "Se quella sera..."
4. 'Mai più corna': WhatsApp ora ti localizza il partner
5. Emma nella vasca da bagno, l'acqua non c'è: fan in visibilio

Video



Mustafa Sabbagh espone al Cohouse Contemporary Cluster a Roma



"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.**

Mi piace Condividi 2 Tweet Condividi

TAG: [reBox](#), [Endered Italia](#), [Ticket Restaurant](#), [spreco alimentare](#), [reFood](#), [Iescum](#)

Potrebbe interessarti



Da due anni vive senza mettere piede in un supermercato, ecco



I trucchi per pulire il bagno velocemente (desiderimagazine.it)



Trasferisci il tuo vecchio mutuo da noi: TAN da 1,00% e TAEG (UBI Banca)



Il 'mago' si spara in bocca e il trucco non riesce /Video



La rivelazione di Kristen Stewart: "Donald Trump era



Michelle Hunziker a 20 anni, ecco lo scatto



Tumori, dove abiti segna il destino: la mappa della mortalità



Berlusconi 'insolvente', decreto ingiuntivo per oltre 1 milione di euro

Raccomandato da

Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: [ACCEDI](#) oppure [REGISTRATI](#)

installazioni



La videocamera si aggancia alla montatura degli occhiali

In Evidenza



Ricerca personale Sviluppo Business - Settore medico-scientifico



Vino e olio? Sì ma soltanto in bottiglie di vetro



Boccia: "Aziende di nicchia sono eccellenza nazionale"



A Torino il convegno 'Essere dirigenti oggi, ruolo e responsabilità'



Corsi per pasticceri-panettieri e cuochi di bordo sulle navi Costa Crociere



Intesa Sp, finanziamenti ad hoc per il rilancio del comparto metallurgico a Brescia /Video



'Cuore green' per il Data Center delle Camere di Commercio /Video



Sci, tappa a Cortina per Jacuzzi con la World Sky Cup /Video



Design, a Milano sfida in bianco tra archistar con White in the City



Viaggi, cresce la voglia di crociere



Tlc, Open Fiber: cablato in fibra ottica ultraveloce il 50% di Perugia /Video