

venticinque edizioni 1991-2015
2015



adnkronos



[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 . [Sostenibilità](#) . [Tendenze](#) . [Lotta allo spreco del cibo con ReFood, contenitore etico e artistico](#)

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

Il progettista: arriveranno anche ReWine e ReTake

TENDENZE

[Mi piace](#) [Condividi](#) [6](#) [Tweet](#) [Condividi](#)



Publicato il: 13/04/2016 15:21

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.

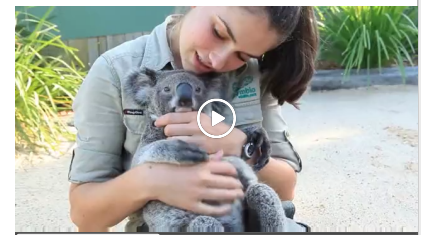
Da qui nasce il **progetto etico e solidale ReBox** che coinvolge un team

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.



Harry, il koala orfano che ama le coccole

Cerca nel sito



Stanco delle solite proposte?

YouBanking

Notizie Più Cliccate

1. [Isola dei Famosi, Simona Ventura eliminata /Video](#)
2. [Malore in diretta per Antonella Clerici durante 'La prova del cuoco' /Guarda](#)
3. [La ricetta di Antonio Razzi per Roma: "Pronti 500mila gatti per la derattizzazione"](#)
4. [E' morto Casaleggio, guru del M5S /Foto - Video](#)
5. [Roma, uccise 23enne con punta ombrello: dopo 9 anni sorridente su Facebook](#)

Stanco delle solite proposte?

YouBanking