



<https://www.facebook.com/greenweekvenezie/>

<https://twitter.com/VenezieGreen>

<mailto:info@goodnet.it>

<http://veneziegreen.it/feed/>

[Chi siamo](#) [Info & Contatti](#) [Rassegna Stampa](#) [News](#)

PROMOSSO DA

veneziepost



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI TRENTO



FONDAZIONE
EDMUND
MACH

MUSE

TRENTINOSVILUPPO
IMPRESA INNOVAZIONE MARKETING TERRITORIALE



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE DI TRENTO

Green Week

1>3 MARZO 2016 | LE VENEZIE
LE FABBRICHE
DELLA SOSTENIBILITÀ

4>6 MARZO 2016 | TRENTO
IO NON SPRECO

[Home](#) » A Trento anche reFood: dove trovare la "doggy bag" della Green Week

A Trento anche reFood: dove trovare la "doggy bag" della Green Week



- Ristorante alla Mostra, piazza Mostra 13
- Bar dei Cavai, via S. Martino 90
- Bar Caffè latte, via Mancini 20
- Ristorante Old, via Roggia Grande 8
- Gusto Giusto – Cibo di strada, piazza Vittoria

Arriva alla Green Week di Trento **reBOX**, il progetto che trasforma il cibo avanzato in una buona abitudine!

In occasione della GreenWeek, il progetto re BOX sbarca anche a Trento: una partnership importante per combattere

insieme una cattiva abitudine, **lo spreco del cibo nella ristorazione**. Ecco l'elenco dei ristoranti e dei bar dove potrete richiedere reFOOD da venerdì 4 a domenica 6 marzo:

- Aquila d'Oro, via Belenzani 76
- Forst, via Paolo Oss Mazzurana 38
- La vie en rose, via S. Marco 6
- Ristorante al Vò, vicolo del Vò 11

Il progetto re BOX

Attualmente in Italia lo spreco di cibo ammonta a 5,1 milioni di tonnellate, dato che emerge dalla recente indagine illustrata ad Expo2015. Di questa quantità, 185 mila tonnellate provengono dagli alimenti buttati via nella ristorazione*.

Negli ultimi anni, però, è cresciuta la percentuale di recupero alimentare, dovuta ad una maggiore consapevolezza sociale e al moltiplicarsi degli atteggiamenti virtuosi.

Il progetto re BOX nasce da questa tendenza positiva, per aumentare l'attenzione verso lo spreco, diminuendo velocemente l'impatto che la ristorazione ha su questi numeri. Come? Creando il contenitore re FOOD. re FOOD ci libera dal preconcetto che portare a casa il cibo avanzato al ristorante sia un gesto poco elegante. E ci fa cambiare in buona abitudine quello che oggi si trasforma in spreco.

re FOOD non è la classica "doggy bag". È un contenitore riciclabile, prodotto in Italia, che ti consente di portare a casa tua, in modo pratico ed originale, quello che non hai terminato di mangiare e che potrai conservare in frigo e

mettere direttamente nel microonde, dato che la composizione della vaschetta interna di re FOOD lo permette. Prossimamente verrà anche proposto il contenitore re WINE per non lasciare al ristorante la bottiglia di vino aperta e non consumata. Riduci lo spreco alimentare chiedendo re FOOD quando vai al ristorante.

Fare le cose per bene per fare del bene

re FOOD è un modo per recuperare il cibo con intelligenza e fare del bene! Infatti, oltre a prevenire lo spreco alimentare aiuta chi ha bisogno. Per ogni contenitore re FOOD acquistato dai Ristoratori, re BOX devolve una parte del ricavato a

"AZIONE CONTRO LA FAME", associazione umanitaria internazionale impegnata in 47 paesi del mondo contro fame e malnutrizione infantile. Chiedi re FOOD al tuo ristorante: aiuterai così a ridurre lo spreco alimentare e combattere la fame nel mondo. E lo farai senza spendere nulla, perché per te il contenitore re FOOD è gratuito!

Per informazioni

www.re-box.it (<http://www.re-box.it/>)

Servizio Clienti 800 62 81 44

Solo da rete fissa, dalle 9 alle 18