

**Il Gruppo aderisce al progetto “Pasto Buono”**

## **CREMONINI E QUI FOUNDATION INSIEME CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

***Parte la raccolta delle eccedenze alimentari nei locali di Roma  
del Gruppo Cremonini con la collaborazione dei volontari della Croce Rossa***

Roma, 7 maggio 2015. Il **Gruppo Cremonini**, azienda leader in Italia nel settore alimentare, ha scelto di affiancare **QUI Foundation** nella battaglia per il recupero delle eccedenze alimentari da destinare alle persone in difficoltà. Il progetto prevede un lavoro di squadra, che vede impegnati appunto gli esercizi di ristorazione del Gruppo Cremonini e la *Onlus* di Qui! Group, **QUI Foundation**, con la sua iniziativa **“Pasto Buono”**.

A partire da questi giorni, le eccedenze alimentari invendute presso i locali romani nella **Stazione Termini della Chef Express** (la controllata di Cremonini nel settore della ristorazione) vengono ritirate dai **volontari**. Il progetto prende vita nella città grazie appunto alla collaborazione dei **volontari della Croce Rossa di Roma**, che si stanno occupando dei ritiri delle eccedenze alimentari tre volte la settimana - martedì sabato e domenica. Le eccedenze vengono consegnate al **Centro Richiedenti Asilo**, gestito appunto dalla Croce Rossa di Roma, e ai senza fissa dimora. In questo modo, oltre ad assicurare pasti in più alle strutture che accolgono le persone in difficoltà facendo una buona azione, si aggiunge un piccolo tassello alla lotta contro gli sprechi alimentari.

*“Lo spreco di cibo è uno dei principali problemi moderni, oltre che un paradosso in momenti di crisi come quello attuale – spiega **Valentino Fabbian**, AD Chef Express – e questo progetto concreto nasce proprio con l’impegno di fare ogni giorno qualcosa di più per contrastarlo. Abbiamo iniziato da Roma, ma contiamo di partire al più presto anche in altre città italiane in cui siamo presenti. La lotta allo spreco è un tassello importante del nostro impegno complessivo nel campo della sostenibilità, che negli oltre 400 punti vendita nel settore della ristorazione ci rende particolarmente virtuosi nei temi del risparmio energetico e del riciclo”.*

*“Nel 2014 Pasto Buono ha recuperato e donato quasi 200 mila pasti, che vanno ad aggiungersi ai 500 mila distribuiti negli scorsi anni – precisa **Gregorio Fogliani**, Presidente di QUI! Group. – Le potenzialità sono notevoli e a portata di mano. Se tutti i pubblici esercizi (solo quelli convenzionati QUI Group sono **150 mila in Italia**) seguissero l’esempio di Cremonini, mettendo a disposizione il cibo invenduto, con una media di 20 pasti al giorno, si potrebbero distribuire oltre **7 milioni di pasti quotidianamente”.***

Il progetto Pasto Buono è attivo a Genova, Roma, Palermo, Cagliari, Firenze, Civitavecchia, Napoli e Firenze. Entro il 2015 arriverà a Bari, Olbia e Trieste. Nel 2014 è stata inoltre stretta una partnership a livello nazionale per la raccolta dei pasti sui ristoranti delle navi Tirrenia oltre a un'importante collaborazione con Croce Rossa Italiana a Genova e Civitavecchia.

La forza di Pasto Buono sta nella capillarità della rete di oltre 150 mila esercizi di ristorazione, con la quale è in contatto quotidiano il gruppo che fa da cappello alla fondazione, QUI!Group, la prima società italiana attiva nel settore dei buoni pasto.

Puntando la lente d'ingrandimento sul valore dello spreco alimentare in Italia, si comprende quanto ancora la strada sia in salita, soprattutto se si considera che la cattiva gestione costa a ogni italiano 500 euro annuali di alimenti non consumati.

Con l'avvio dell'Expo di Milano, in prima linea sui temi della nutrizione e della sana alimentazione, ben vengano dunque iniziative di grande impatto sociale come questa.

---

**Secondo i più recenti dati disponibili pubblicati dal Rapporto 2014 Waste Watcher - Knowledge for Expo**, più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. "Non sprecare" è l'appello che il 63% degli italiani rivolge al proprio Paese, l'auspicio per un'Italia futura più parsimoniosa soprattutto in campo alimentare. L'impronta di carbonio del cibo prodotto ma non mangiato, e quindi sprecato ogni anno, viene stimata in 3,3 miliardi di tonnellate di Co2, una cifra complessiva che inserisce questo sconcertante dato di emissioni di prodotti che non vengono neanche utilizzati al terzo posto nella classifica dei maggiori emettitori di Co2 a livello mondiale dopo Cina e Stati Uniti.

*Pasto Buono è un progetto di recupero del cibo sano invenduto dal settore ristorazione rappresenta il principale progetto sostenuto sinora da QUI Foundation. Il progetto è nato a Genova nel 2007. Chiunque voglia aderire può andare sul sito [www.pastobuono.it](http://www.pastobuono.it) o mandare una mail a [stampa@quifoundation.it](mailto:stampa@quifoundation.it) oppure telefonare allo 0105767492.*

*Cremonini, con oltre 9.000 dipendenti, e un fatturato complessivo nel 2014 di 3,3 miliardi di Euro, di cui oltre 34% realizzato all'estero, è uno dei più importanti gruppi alimentari in Europa ed opera in tre aree di business: **produzione, distribuzione e ristorazione**. Il Gruppo è leader in Italia nella produzione di carni bovine, prodotti trasformati a base di carne e Salumi & snack (**Inalca e Montana e Italia Alimentari**) e nella commercializzazione e distribuzione al food service di prodotti alimentari (**MARR**). È leader in Italia nei buffet delle stazioni ferroviarie, vanta una presenza rilevante nei principali scali aeroportuali italiani e nella ristorazione autostradale ed è il primo operatore in Europa nella gestione delle attività di ristorazione a bordo treno (**Chef Express**). È infine presente nella ristorazione commerciale con la catena di steakhouse a marchio **Roadhouse Grill**.*

Ufficio Stampa Cremonini  
Luca Macario, +39 059754627  
[luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)

Ufficio Stampa QUI Foundation  
Cristina Affanni, 329 5958186  
[cristina@affanni.it](mailto:cristina@affanni.it)