

Lotta allo spreco alimentare: a Roma parte la nuova App “Regusto”

giovedì 16 maggio 2019

Un servizio che mette in contatto ristoratori e consumatori: per i primi è un canale di vendita per il cibo che altrimenti andrebbe sprecato e per i secondi è un utile strumento per mangiare a prezzi scontati e contribuire alla lotta allo spreco alimentare.

È questa l'idea alla base del Regusto, app e piattaforma tecnologica per il foodsharing, presentata al Tuttofood 2019. La prima città ad aderire all'iniziativa è Roma dove hanno aderito già 16 locali capitale – tra ristoranti, street food, bar e pasticcerie. La maggior parte si trova nel centro della capitale, o nei pressi della stazione Termini. Svariate le specialità proposte: dalle insalate alla pasta, dai panini alle centrifughe, dagli yogurt alle zuppe di stagione e anche piatti asiatici, vegane dolci, con un occhio di riguardo anche al gluten free.

Spesso, infatti, le cucine preparano i piatti e i condimenti in base all'affluenza media del giorno e può capitare che vengano consumate meno pietanze rispetto a quelle previste, costringendo gli operatori del settore Ho.Re.Ca. a buttare i piatti pronti che a fine giornata rimangono invenduti.

Come funziona il meccanismo? Innanzitutto bisogna scaricare l'App sul proprio smartphone e geolocalizzandosi. A questo punto sarà possibile visualizzare tutti i locali aderenti e le offerte pubblicate per acquistare in pochi click sull'applicazione i piatti preferiti a prezzi scontati. Le offerte hanno un limite di tempo entro cui poterle ordinare, dopo aver deciso cosa acquistare gli utenti possono procedere al pagamento attraverso carta di credito direttamente sull'app e scegliere l'orario in cui ritirare il prodotto.

I ristoranti applicano uno sconto dal 20 al 50% rispetto al prezzo intero e a Regusto corrispondono solo una percentuale sulla transazione. L'asporto, poi, sarà facilitato dalle pratiche Regusto Bag, contenitori di design ecosostenibili realizzati in partnership con Minimo Impatto con materiale compostabile certificato e idoneo al contatto con gli alimenti.

Ma Regusto non è solo un'app. È anche un'innovativa piattaforma che consente alle istituzioni della Pubblica Amministrazione, come ad esempio i Comuni, di monitorare e digitalizzare i flussi di donazioni e il recupero delle eccedenze alimentari di supermercati, mense, aziende agricole e ristoranti verso gli Enti No-Profit del territorio, con un triplice vantaggio: aiuta i bisognosi, riduce l'impatto ambientale e produce un effetto positivo per le casse delle pubbliche amministrazioni.

“L'idea di creare Regusto ci è venuta a partire da un dato sconvolgente: solo in Italia ogni anno si spreca cibo per un valore pari a 15 miliardi di euro. E oltre all'impatto economico c'è anche quello ambientale e sociale, che non può lasciare nessuno indifferente”, ha commentato Marco Raspati, Ceo e co-founder di Regusto. “Regusto è nata proprio per dare più valore al cibo, sia perché selezioniamo solo locali con un'offerta di qualità alta, sia perché la finalità del progetto è quella del recupero e della lotta allo spreco alimentare. Il nostro obiettivo è applicare al business un modello etico, unendo l'attenzione alla sostenibilità e all'economicità”.