

Caro pausa-pranzo? 5 soluzioni accessibili e sostenibili per risparmiare in modo green

Secondo una ricerca condotta da Altroconsumo, il costo medio di un pasto in pausa pranzo è di 9,4€ e può arrivare a pesare oltre 2.100 euro sul bilancio annuale. Sul mercato, però, sono presenti numerose realtà che offrono un servizio per poter mangiare in maniera equilibrata e bilanciata spendendo molto meno.

Milano, 14 marzo 2023 – Dopo la fine dell'emergenza pandemica, moltissimi lavoratori sono tornati in presenza in ufficio e, complici i rincari dovuti all'aumento dell'inflazione e dei costi delle principali materie prime ed energetiche, milioni di impiegati si stanno ritrovando ad affrontare la necessità di dover mangiare in pausa pranzo cercando il miglior compromesso qualità-prezzo, non senza difficoltà.

Secondo un sondaggio condotto da ACmakers per Altroconsumo su **mille lavoratori dipendenti**, infatti, il costo medio di un pasto in pausa pranzo è pari a 9,40 euro al giorno - +0,90 euro rispetto al 2021 - un vero e proprio salasso che può arrivare a pesare oltre 2.100 euro sullo stipendio annuale di ogni lavoratore. Più di un intervistato ha dichiarato di spendere **dai 6 ai 9 euro**, ma tra chi ha risposto sono molti coloro che hanno dichiarato di spendere **dai 9 ai 12 euro** e uno su quattro addirittura **tra i 12 e i 20 euro**.

Parliamo di prezzi proibitivi per moltissimi lavoratori che, oltre a dover affrontare questi rincari, devono riuscire a far quadrare i conti a fine mese contando su uno stipendio fisso che ha un potere d'acquisto inferiore rispetto al passato e che deve assorbire anche gli aumenti delle bollette di luce e gas. Per far fronte a questo problema, sul mercato italiano sono approdati una serie di start-up che offrono soluzioni economiche ed equilibrate che permettono ai lavoratori di poter pranzare in maniera sana, sostenibile e a prezzi calmierati. Ve ne raccontiamo qualcuna.

LE 5 START-UP SOSTENIBILI CHE OFFRONO PAUSE PRANZO A PREZZI CONTENUTI

Planeat.eco è una start-up contro lo spreco alimentare fondata nel 2020 da Nicola Lamberti. La particolarità? Offre piatti pronti, sani e bilanciati a prezzi democratici. Lamberti, infatti, promuove un modello di imprenditorialità che si fonda sul sacrificare il proprio margine di guadagno per andare incontro al bene comune e cercare di sensibilizzare la comunità su temi centrali come sostenibilità ambientale e sociale e food saving. Proprio a questo scopo, Planeat.eco ha lanciato sul mercato un'offerta di piatti pronti, sostenibili e di qualità a prezzi accessibili e democratici ideali per la pausa pranzo. Nella stessa ottica si possono acquistare kit di ricette con ingredienti porzionati, lavati e dosati pronti da cucinare, realizzati entro le 18 ore precedenti in ottica *zero waste*. Grazie al modello Planeat, un buono pasto da 7 euro consente di ricevere in ufficio un piatto di riso venere con verdure e una tartare di gamberi o una lasagna fatta in casa e una porzione di arrosto. Inoltre, grazie al misuratore di nutrienti e calorie, è sempre possibile monitorare in maniera costante il reale apporto nutrizionale dei pasti consumati.

Foorban è una start-up attiva in Lombardia e a Roma che non ha uno spazio aperto ad eventuali avventori ma permette alle aziende di acquistare un servizio sostitutivo alla classica mensa. In poche parole, Foorban elabora menu sani e di stagione, capaci di soddisfare le diverse esigenze alimentari e porta direttamente i suoi piatti pronti sui luoghi di lavoro. Esiste anche la versione Foorban Fridge, un frigorifero che può essere installato in azienda attraverso il quale è possibile acquistare prodotti a qualsiasi ora della giornata attraverso un'app, che serve anche a verificare i piatti disponibili, pagando tutto tramite smartphone.

Babaco Market è un e-grocery che vende frutta e verdura dall'aspetto non perfetto, ma dalla qualità ottima. Anche questa start-up è focalizzata sulla lotta allo **spreco alimentare** promuovendo il consumo di frutta e verdura "brutta ma buona" venduta a prezzi molto più contenuti della media di mercato, salvando dal cestino



degli alimenti che finirebbero per essere sprecati e buttati. Con Babaco è possibile acquistare delle box con frutta e verdura di stagione in abbonamento settimanale o quindicinale e portarle direttamente a casa. Una scelta sostenibile che aiuta a mangiare più frutta e verdura, aiutando il fisico a depurarsi.

ToGoodToGo è forse una delle start-up più conosciute in Italia per la lotta allo spreco alimentare. Il funzionamento è molto semplice: supermercati, bar, ristoranti, hotel e forni iscrivendosi possono vendere tramite la app di TooGoodToGo delle box realizzate con una selezione di prodotti rimasti invenduti, salvandoli dall'essere inesorabilmente buttati a fine giornata. Gli utenti possono monitorare queste offerte e acquistare le box a prezzi ridotti e ritirarli direttamente in negozio ad un orario prestabilito.

Nutribees è una start-up che permette di ideare e acquistare piatti sani e bilanciati basati su un test nutrizionale personalizzato. Una volta compilato il test, uno chef elabora le proposte più adatte al client e un menù settimanale completo che può essere acquistato in blocco e che verrà consegnato direttamente a casa propria o in ufficio.

Planeat.eco

Planeat.eco è una piattaforma innovativa che realizza un nuovo modo di fare la spesa sostenibile per l'ambiente, per l'economia del territorio e per la salute. Nata a marzo 2020 dall'iniziativa dell'imprenditore Nicola Lamberti (già fondatore di 7Pixel e Trovaprezzi), Planeat.eco è una Società Benefit partecipata da StarTIP, Mercurio Holding e HB4. . La società integra nel proprio oggetto sociale, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sulla biosfera. Attraverso il sito e – a breve – anche tramite l'app, gli utenti possono fare la spesa alimentare in modo semplice e veloce, partendo dalle ricette e ricevendo a casa tutti gli ingredienti pronti per la preparazione, pesati e divisi in contenitori compostabili (presto sostituiti da contenitori lavabili e riutilizzabili): non si spreca cibo e non si producono rifiuti da packaging. Il meccanismo premiante è quello della pianificazione che permette di ottimizzare risorse e, quindi, di ridurre sprechi di tempo ed energia, impattando sempre meno sull'ambiente: dal suo lancio Planeat.eco ha finora gestito 20.000 ordini e "salvato" 17 tonnellate di cibo.

Ufficio stampa Planeat.eco

ddl studio – planeat@ddlstudio.net

Irene Longhin – 392 7816778