



KENTUCKY FRIED CHICKEN PRIMA AZIENDA DELLA RISTORAZIONE VELOCE IN ITALIA A RECUPERARE E DONARE I PRODOTTI IN ECCEDEXENZA, IN COLLABORAZIONE COL BANCO ALIMENTARE

46.000 PASTI DONATI IN 4 ANNI: UN PROGETTO CHE NON È ARIA FRITTA! E LA SICILIA FA LA SUA PARTE

NELL'ISOLA DUE NUOVE ADESIONI AL PROGETTO: A CATANIA E MISTERBIANCO

Milano, 26 luglio 2021 – Se KFC prepara il pollo fritto più gustoso al mondo, col progetto Harvest lo dona alle persone in difficoltà, grazie alla partnership con la Fondazione Banco Alimentare. **E dal 2017 ha donato nel nostro Paese 46.000 pasti attraverso il recupero delle eccedenze alimentari** dai ristoranti del brand, che vengono destinate ad organizzazioni di assistenza sul territorio.

17 i ristoranti attivi ad oggi nel progetto, distribuiti in 7 regioni dal Veneto alla Sicilia. 1500 le donazioni effettuate a 17 organizzazioni territoriali di assistenza a persone in difficoltà. Proprio in Sicilia sono le attivazioni più recenti, nei ristoranti di **Misterbianco presso il centro commerciale Centro Sicilia** e di **Catania in Piazza Spirito Santo**, che si aggiungono al ristorante di **Catania, Centro Commerciale Le Porte**, che è attivo da tempo nella raccolta e donazione delle eccedenze alimentari. I tre ristoranti sono gestiti in franchising per KFC dalla Idea Food srl.

*“L'impegno contro lo spreco alimentare è sempre prioritario per KFC Italia e per i suoi franchisee. Abbiamo continuato a donare anche in questo ultimo difficile anno e oggi abbiamo circa il 40% della nostra rete già operativa nel recupero e donazione delle eccedenze alimentari, con un contributo importante da parte dei locali situati in Sicilia – afferma **Corrado Cagnola, amministratore delegato di KFC Italia** – Siamo orgogliosi di tali risultati e lo sono tutte le persone che lavorano nei ristoranti e che ogni giorno dedicano una parte del loro lavoro a questa attività. Ed anche ai nostri clienti chiediamo di fare la loro parte: chi non finisce il pollo che ha ordinato nel ristorante può portarlo a casa nel bucket, chiuso con il suo coperchio e utilizzando un sacchetto per il take away che si può richiedere in cassa. Anche questi gesti, piccoli ma molto concreti, fanno la differenza”.*

KFC è stata la prima azienda della ristorazione veloce nel nostro Paese a intraprendere, nel 2017, un'iniziativa strutturata di recupero e donazione delle eccedenze alimentari, ed è ancora oggi l'unica del settore a portare avanti un progetto continuativo di questo tipo. La partnership con la Fondazione Banco Alimentare e la collaborazione con la Rete territoriale di tale organizzazione sono elementi chiave del successo dell'iniziativa.

In Sicilia, il ristorante di **Catania Piazza Spirito Santo, dona il pollo all'Associazione Casa della Mercede Dei Cavalieri della Mercede ONLUS di Catania**, e quello di **Misterbianco, Centro Commerciale Centro Sicilia alla Parrocchia Maria Ausiliatrice e San Domenico Savio di Catania**. Il ristorante del Centro Commerciale Porte di Catania, che è attivo nel progetto dal 2020, dona le eccedenze alimentari al Banco Alimentare della Sicilia.

Pietro Maugeri, presidente del Banco Alimentare della Sicilia onlus, commenta: *“Siamo molto contenti di incrementare la nostra collaborazione con KFC. L'ampliamento della raccolta presso altri punti vendita ci dà la possibilità di aiutare tante persone in stato di bisogno. In un periodo così difficile, come quello in cui stiamo vivendo, questo tipo di alimento, ricco di proteine, sarà molto gradito e porterà tanta allegria alle famiglie che lo riceveranno. Grazie infinite quindi a KFC”.*



Operativamente, il progetto Harvest prevede una gestione semplice ma rigorosa per garantire recupero e donazione delle eccedenze in piena sicurezza. Il pollo fritto di KFC che non viene venduto nell'arco della giornata viene raccolto in appositi sacchetti ad uso alimentare ed etichettato con le informazioni necessarie, inclusa la data di scadenza. Il pollo così confezionato viene quindi congelato e conservato nelle celle frigorifere all'interno del ristorante. Ogni settimana il Banco



Alimentare ritira e trasporta il prodotto, in apposite borse termiche, e lo consegna alla struttura destinataria della donazione sul territorio. Il pollo viene poi distribuito, ancora congelato e confezionato, alle persone assistite dalle organizzazioni caritative oppure riutilizzato dalle strutture stesse per preparare i pasti nelle loro mense.

È possibile conoscere ulteriormente le iniziative anti-spreco di KFC sul sito kfc.it.

Harvest è un progetto che Yum! Brands Inc. ha lanciato a livello mondiale nel 1992 e al quale KFC ha aderito nel 1999, recuperando e donando fino ad ora oltre 85 milioni di pasti e coinvolgendo oltre 4300 organizzazioni non profit in 30 Paesi.

KFC, società del gruppo Yum! Brands Inc, è l'azienda leader mondiale nel settore dei ristoranti che servono pollo fritto ed è un'impresa che vanta una storia ricca di successi ed innovazione. Tutto ha avuto inizio grazie al Colonnello Harland Sanders, fondatore del brand. È stato lui ad inventare l'Original Recipe, la ricetta che contiene un inimitabile mix segreto di erbe e spezie, preparata ancora oggi e tipica del brand. Ogni giorno negli oltre 24.000 ristoranti in più di 145 paesi i cuochi KFC preparano il pollo al momento, lavorandolo a mano e seguendo con cura tutti i passaggi, dalla panatura fino alla cottura, per ottenere un prodotto fragrante e irresistibile. Yum! Brands Inc. comprende anche i marchi Pizza Hut, Taco Bell e The Habit Burger Grill. Con più di 50.000 ristoranti in oltre 150 Paesi, Yum! Brands è una delle più grandi aziende della ristorazione al mondo. In Italia KFC arriva nel 2014 e conta oggi 47 ristoranti in 13 regioni.

www.kfc.it