

PLANEAT.ECO: PROPONE SPESA PER ALIMENTAZIONE SANA E SENZA SPRECHI "CON 20.000 ORDINI ABBIAMO SALVATO 17 TONNELLATE DI CIBO DALLA SPAZZATURA"

Pubblicato il 15 Ottobre 2022 di redazione



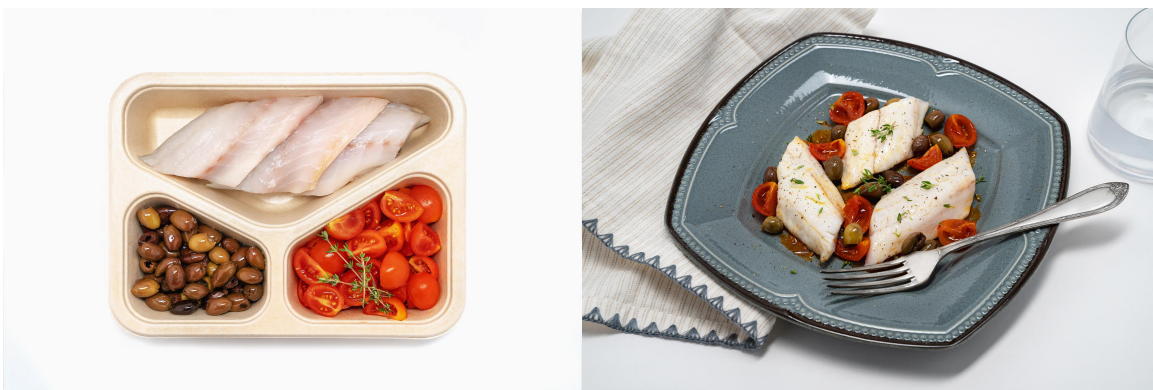
Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



L'obiettivo fame zero è sempre più lontano, lo dimostra il Rapporto Sofi 2022 dell'Onu, ma ha anche permesso la nascita di realtà innovative volte ad agevolare la riduzione degli sprechi alimentari.

Planeat.eco è la piattaforma web, partita un anno fa, che offre agli utenti la possibilità di comporre menù a scelta, ricevendo poi a domicilio i kit di ingredienti pesati per la realizzazione delle ricette.

16 ottobre 2022 – Il 9,8% dell'umanità soffre la fame (828 milioni di persone): ad attestarlo è il **rapporto Sofi 2022 dell'Onu**. La pandemia, la guerra in Ucraina e il caro dell'energia che ne è conseguito hanno azzerato anni di progressi, ma hanno anche evidenziato la necessità di una riflessione più approfondita su come affrontare i principali fattori che stanno determinando **l'insicurezza alimentare globale, che riguarda 2,3 miliardi di persone** (poco meno del 30% dell'umanità). In questo contesto si inserisce **Planeat.eco**, piattaforma innovativa che permette di fare una spesa sostenibile per l'ambiente, per l'economia del territorio e per la salute e ridurre il più possibile gli sprechi alimentari. Dal suo lancio ha finora gestito 20.000 ordini, contribuendo a salvare 17 tonnellate dalla spazzatura. **Nata a fine 2020** dall'iniziativa dell'imprenditore **Nicola Lamberti** (già fondatore di 7Pixel, ceduta poi a [mutuonline.it](https://www.mutuonline.it)) – non a caso nel periodo che aveva più che mai evidenziato **l'urgenza di un nuovo approccio verso il pianeta e le sue risorse** – Planeat.eco propone a famiglie, single e aziende la possibilità di fare la spesa alimentare e di **pianificare i pasti** acquistando ingredienti di qualità, freschi e preparati nelle **esatte dosi per comporre le ricette**, quindi senza sprechi e dispersioni. Estremamente **modulare e flessibile** – rispetto ad altri competitor che obbligano ad abbonamenti poco elastici e di lunga durata (con il paradossale risultato di rischiare di provocare spreco anziché ridurlo) – <https://planeat.eco/> offre agli utenti la possibilità di **comporre menù a scelta** sul portale, per il numero desiderato di giorni, per più settimane di seguito, o una ogni tanto, **ricevendo poi a domicilio i kit di ingredienti freschi**. In occasione della giornata mondiale dell'alimentazione Planeat.eco desidera promuovere i propri **menù** classico, vegetariano e vegano studiati da un biologo nutrizionista offrendo pasti sempre corretti in termini di scelte alimentari.



Come funziona Attraverso il sito gli utenti possono pianificare in modo vario il proprio menù settimanale, scegliendo fra più di **200 ricette** della tradizione, e **ricevere a casa kit di ingredienti freschi, lavati, pesati e porzionati** pronti per essere cucinati in breve tempo seguendo le istruzioni visualizzabili dal QR code presente sulla confezione **o, in alternativa, piatti già cucinati**. È anche possibile acquistare pane, frutta, verdura e dolci. Grazie alla **tecnologia, Planeat.eco predispone quantità corrette di ingredienti per evitare sprechi**, permettendo la personalizzazione delle ricette. **Il packaging** Ogni preparato è stato finora distribuito in kit eco-sostenibili e compostabili. Con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità anche in questo ambito, i kit di preparazione verranno **a breve distribuiti in contenitori lavabili e riutilizzabili** (raccolti, sterilizzati e ridistribuiti direttamente dall'azienda) così da migliorare la sostenibilità anche su imballi e stoviglie. **Servizio aziende: ottimizzare il budget del buono pasto** Planeat.eco ha recentemente lanciato un **servizio dedicato alle aziende** che consiste nell'offrire ad uffici e piccoli team di lavoro **piatti cucinati** da scegliere tra circa **50 proposte che variano ogni giorno, consegnati in azienda**. Per perseguire, fino all'ultimo grammo, l'**obiettivo "nessuno spreco"** – laddove la spesa del piatto da far arrivare alla propria scrivania fosse inferiore al valore di un eventuale contributo da parte dell'azienda – la parte rimanente potrebbe venire cumulata per i pranzi successivi oppure utilizzata come credito per i kit da ricevere a casa. **La filosofia** L'idea di Planeat.eco nasce nel 2018 dall'esperienza professionale di un gruppo di amici e soci forti di una convinzione profondamente radicata: **creare nuovo valore attraverso la massimizzazione del bene comune**, avendo **attenzione per tutto quello che ci circonda**. Dopo vari test, nel settembre 2020 il servizio apre al pubblico, e Planeat.eco diventa una **Società Benefit** che integra nel proprio oggetto sociale, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sulla biosfera e conta su **una cinquantina di collaboratori**. Dichiara **Nicola Lamberti, Founder di Planeat.eco**: *«Dare un contributo per salvare quel "mondo malato in cui non era possibile continuare a fingersi sani" attraverso la lotta contro lo spreco alimentare, è la mission di Planeat.eco che ha tra i suoi valori fondanti la massimizzazione del bene comune»*

