



#SPRECOALIMENTARE

la risposta della ristorazione italiana

Roma, 10 ottobre 2018

Premessa

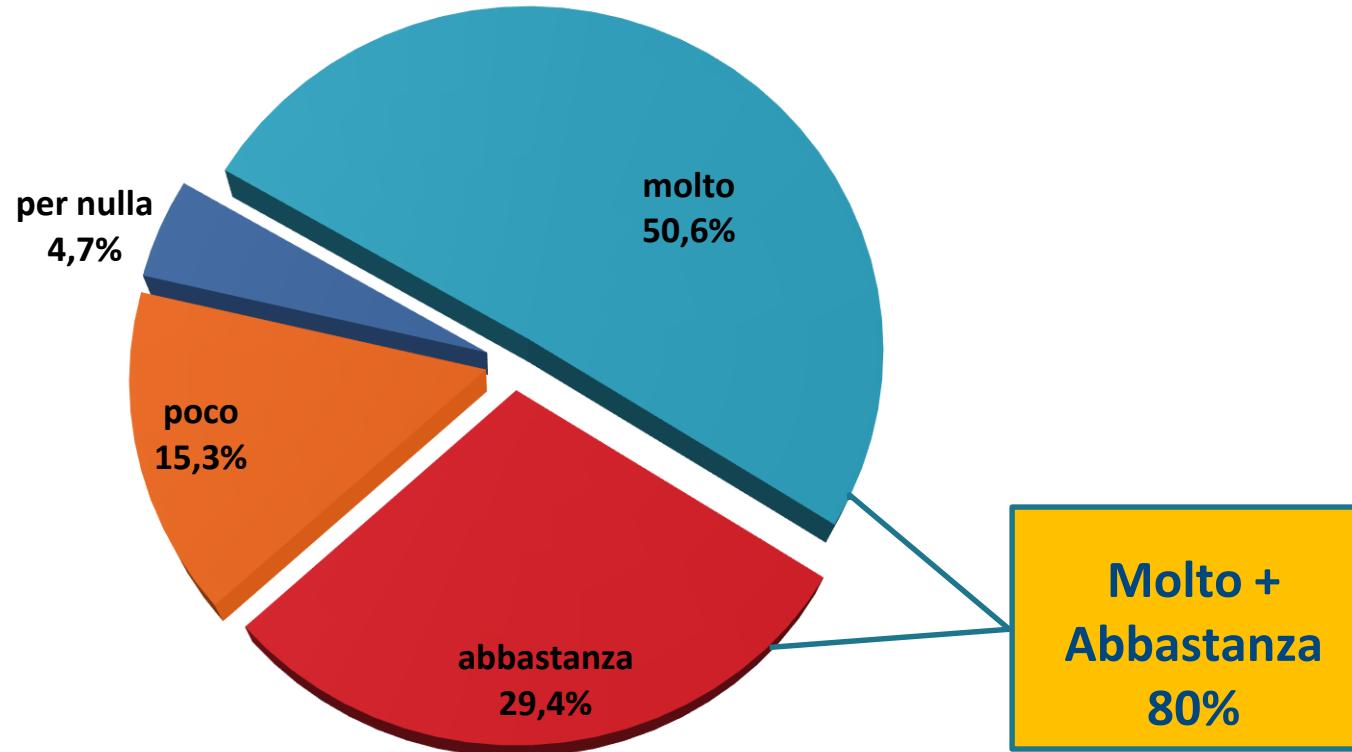
- La ristorazione assume un ruolo sempre più rilevante nei consumi alimentari degli italiani non soltanto dal punto di vista quantitativo ma anche da quello qualitativo. Oggi il 36 per cento della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa e il dato più significativo è che mentre i consumi nella ristorazione sono in progressiva crescita quelli in casa diminuiscono. Ma nella ristorazione si creano stili alimentari, modelli di consumo e stili di vita. Da queste premesse nasce l'esigenza di accompagnare anche nella ristorazione l'accresciuta sensibilità dell'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare nella consapevolezza che alla crescita di ruolo debba corrispondere una crescita altrettanto forte della responsabilità verso comportamenti e azioni virtuose finalizzate a ridurre gli sprechi.

I risultati dell'indagine

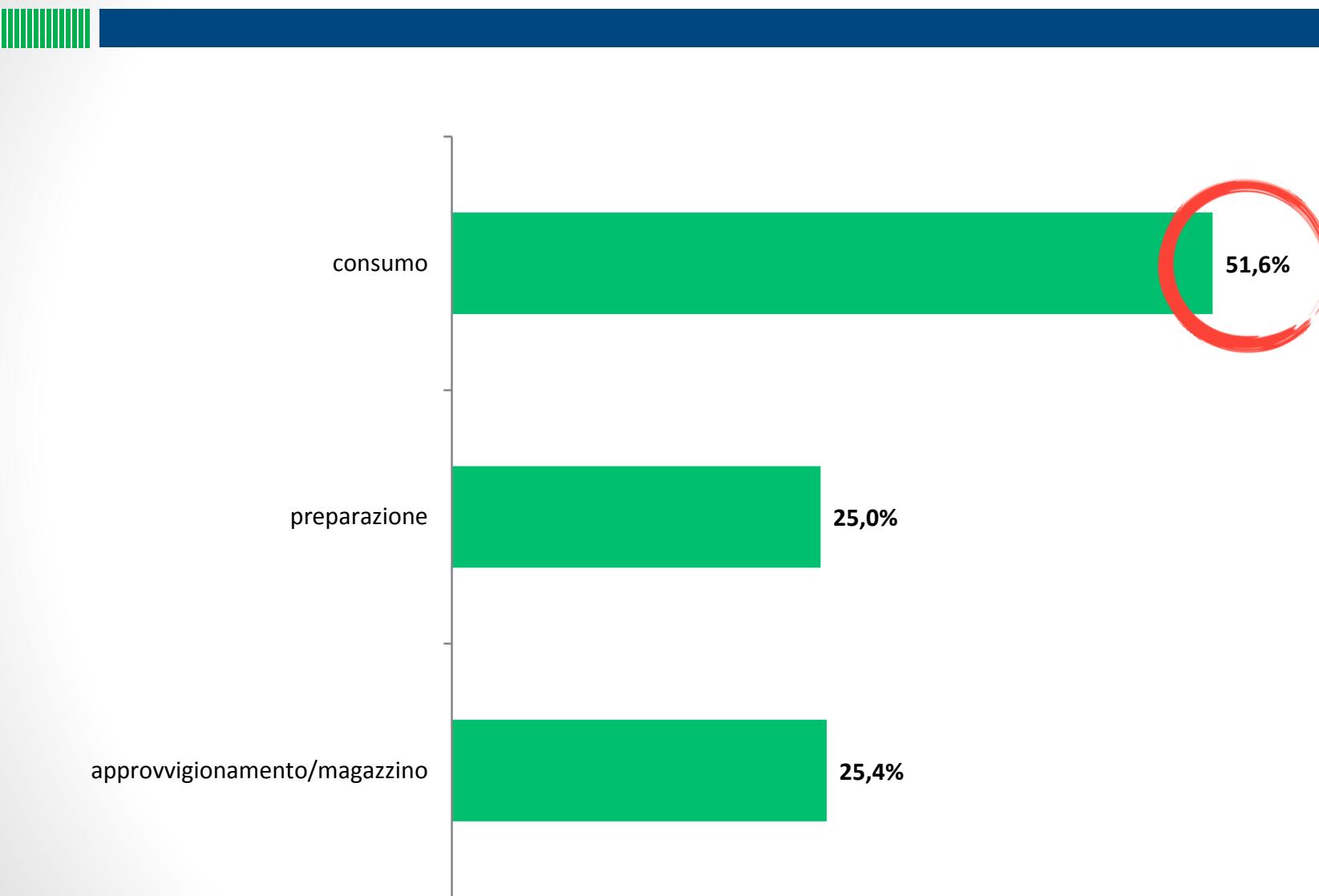
- Un ristoratore su due ritiene molto rilevante lo spreco di cibo al ristorante. La percentuale arriva all'80 per cento se si considerano anche i ristoratori che ritengono lo spreco abbastanza rilevante.
- La fase del “processo” di produzione ed erogazione del servizio nella quale si concentrano maggiormente gli sprechi è proprio quella del consumo. Si esprime in tal senso il 51,6% dei ristoratori intervistati. Ciò significa che il cibo ordinato e portato in tavola viene consumato solo in parte mentre quello che resta finisce nella spazzatura. Ma al ristorante si spreca anche nella preparazione in cucina e nella conservazione. Parte del cibo viene scartata a volte soltanto per problemi che hanno a che fare con l'estetica (vale il detto *“anche l'occhio vuole la sua parte”*) piuttosto che con la qualità e la salubrità.
- Il cibo ordinato e non consumato non è poco. Per il 14,3% dei ristoratori intervistati è molto e per il 40,5% è abbastanza. Solo per un residuale 5,4% non c'è spreco.

- La consuetudine di portarsi a casa il cibo ordinato e non consumato riguarda solo una piccola parte della clientela (15,5% per il cibo e l'11,8% per il vino).
- E perché i clienti non adottano tale comportamento? Secondo un ristoratore su due per imbarazzo a cui seguono scomodità (19,5%) ed indifferenza (18,3%).
- Eppure non sono pochi i ristoratori (43%) che tentano di superare l'imbarazzo dei clienti comunicando che si ha la possibilità di portarsi via cibo e vino non consumati. Poi c'è un 34% che lo fa raramente e il restante 23% mai.
- La ristorazione afferma di essere pienamente attrezzata per gestire l'asporto con contenitori adatti alla conservazione di prodotti alimentari. Si tratta per lo più delle classiche vaschette in alluminio per alimenti.
- Solo il 30% degli intervistati conosce l'iniziativa sulla *doggy bag* promossa da Fipe e Comieco ma ben il 92% si dichiara favorevole anche se non tutti sono disposti a condividerla sul piano operativo. In ogni caso va evidenziato che due ristoratori su tre manifestano l'interesse a partecipare all'iniziativa all'iniziativa Fipe-Comieco contro lo spreco alimentare.

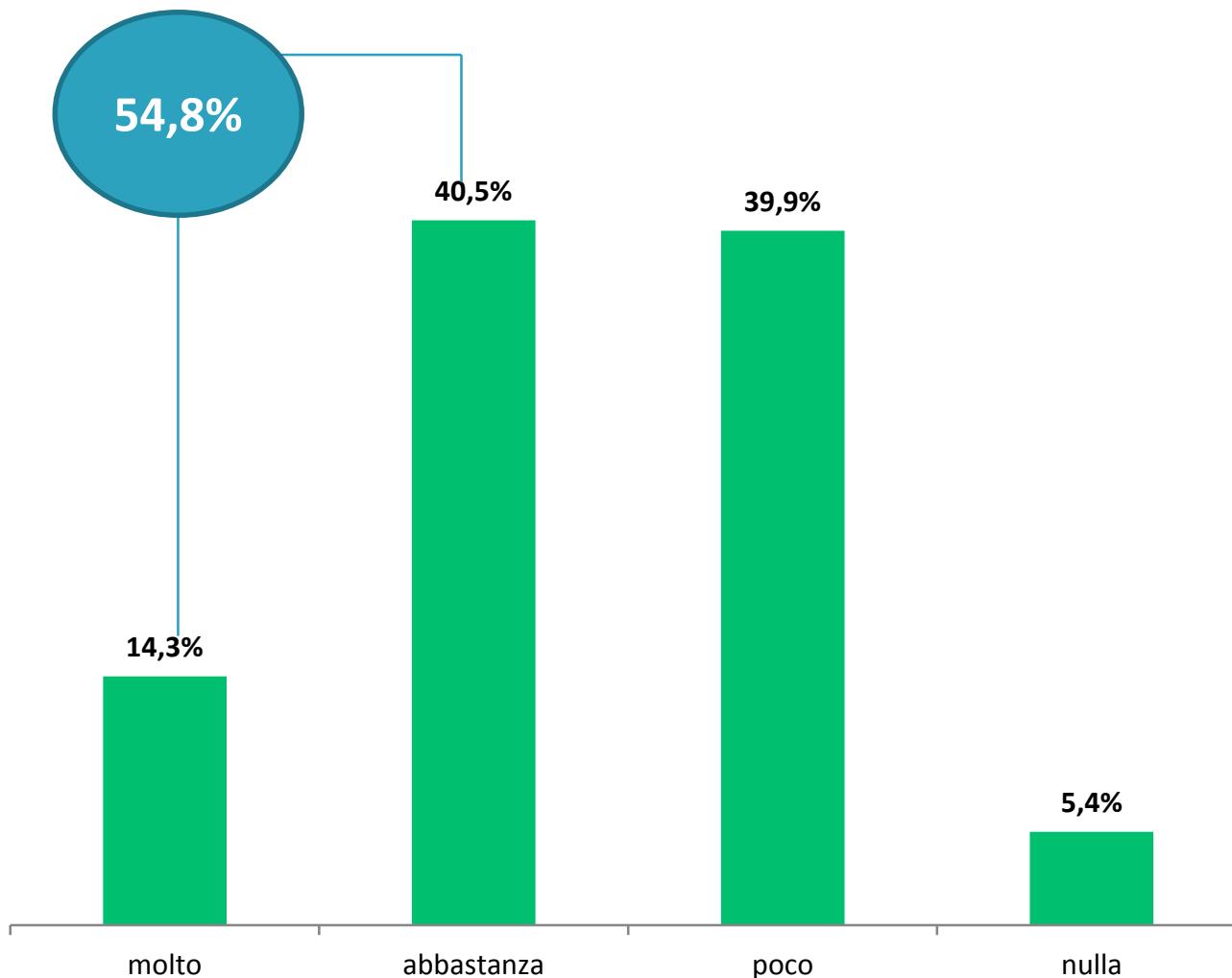
Quanto è rilevante lo spreco di cibo al ristorante?



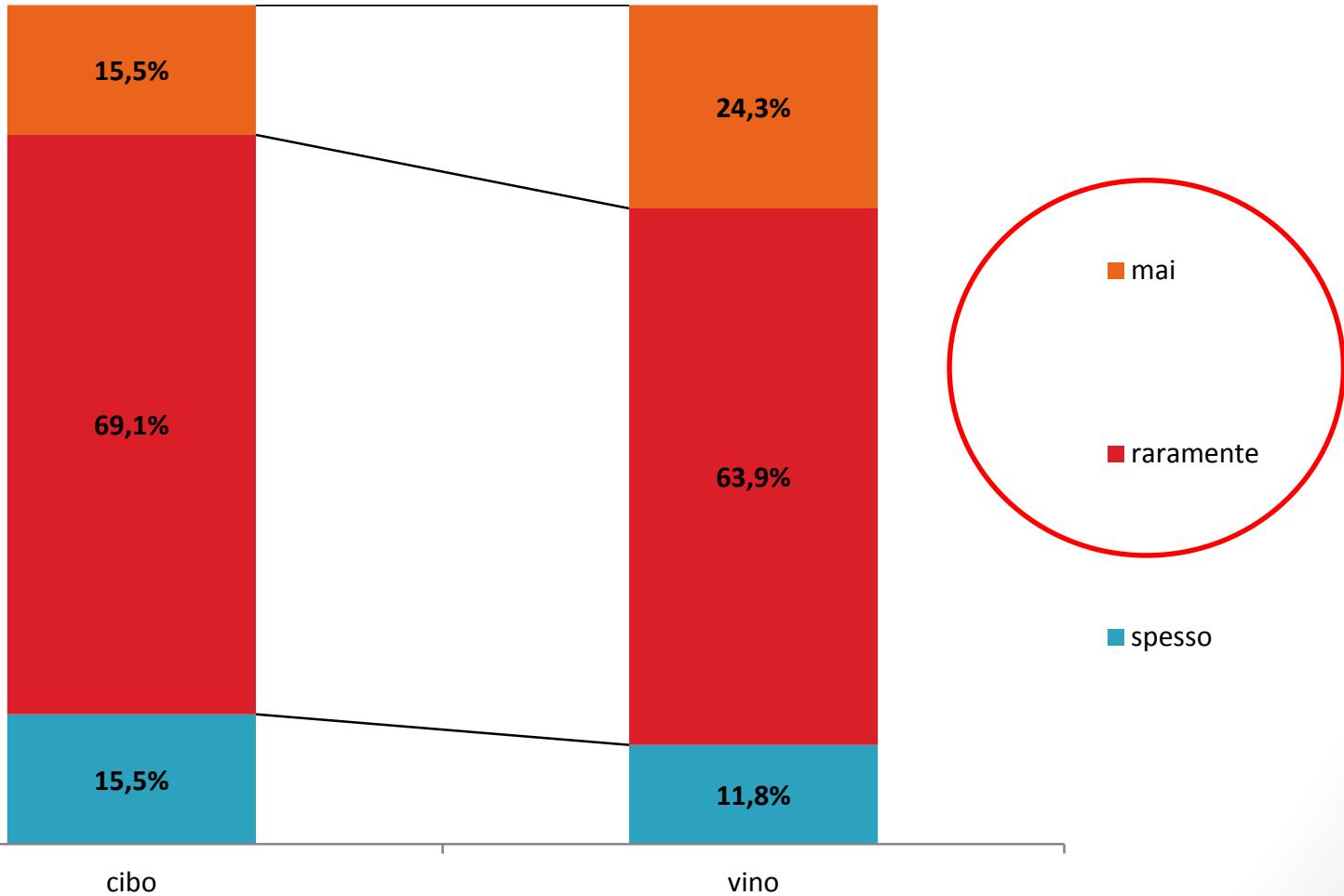
In quale *fase* si spreca la maggiore quantità di cibo al ristorante



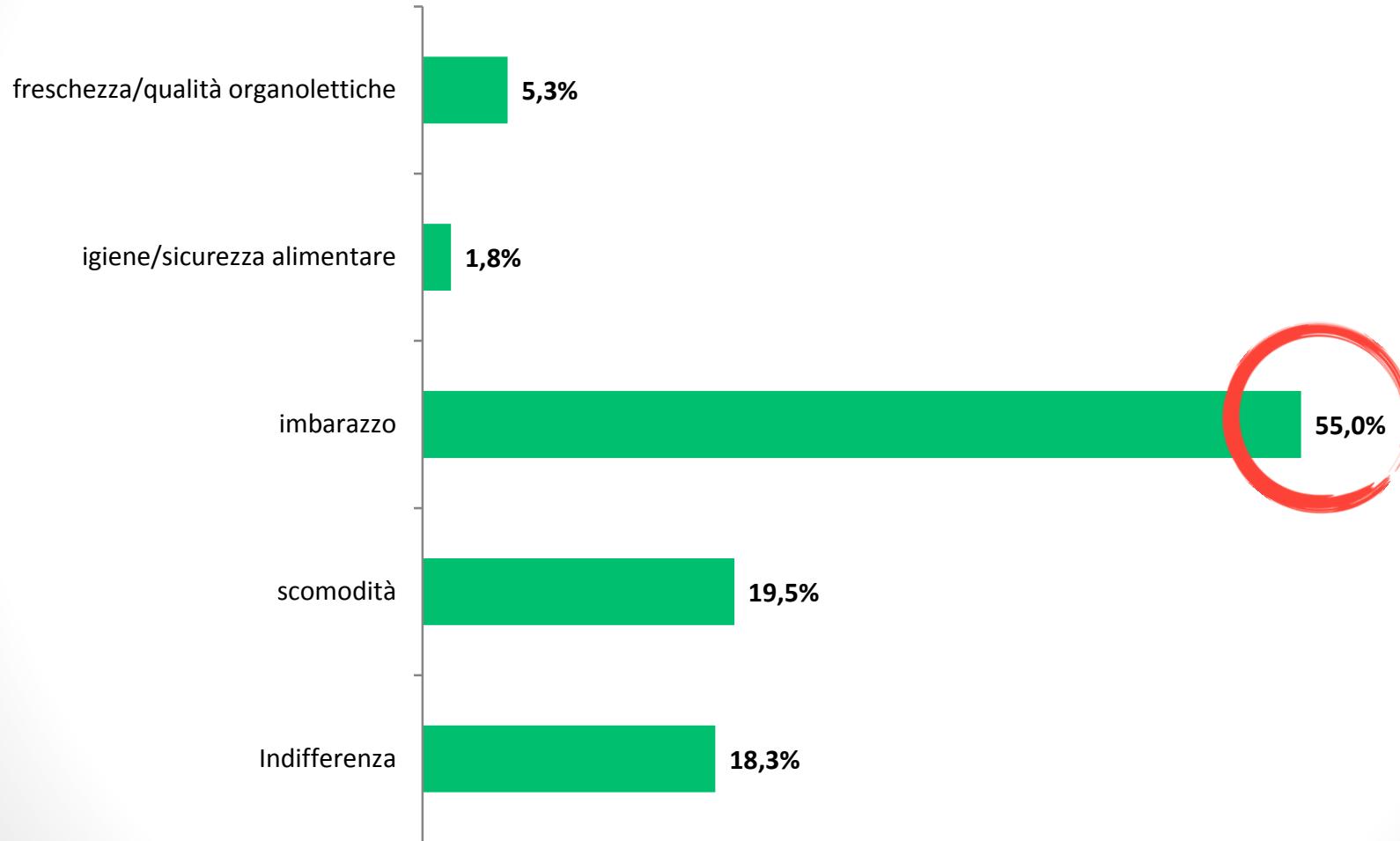
Il cibo sprecato al ristorante, perchè i clienti non mangiano tutto
quello che hanno ordinato, è:



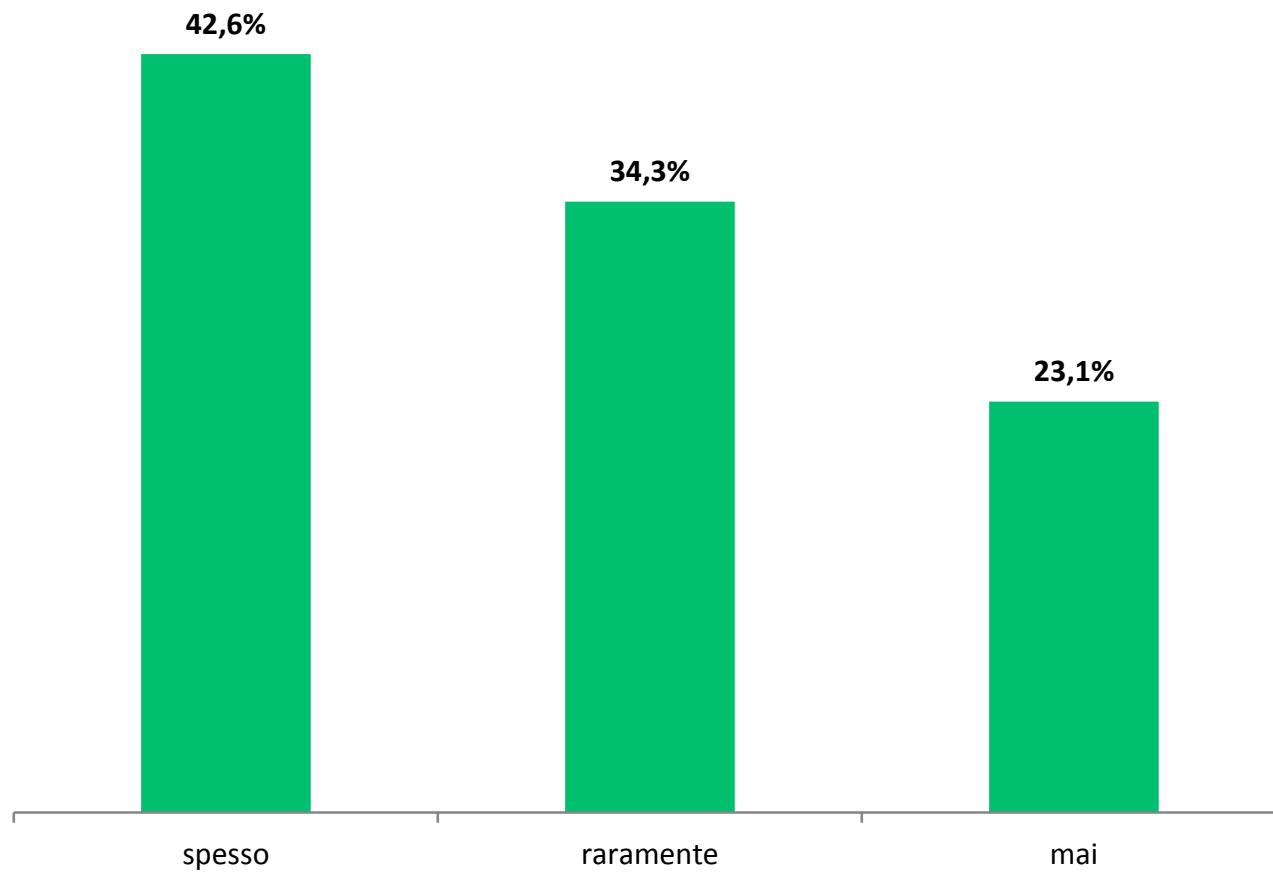
I clienti chiedono di poter portare via il cibo e/o il vino non consumati?



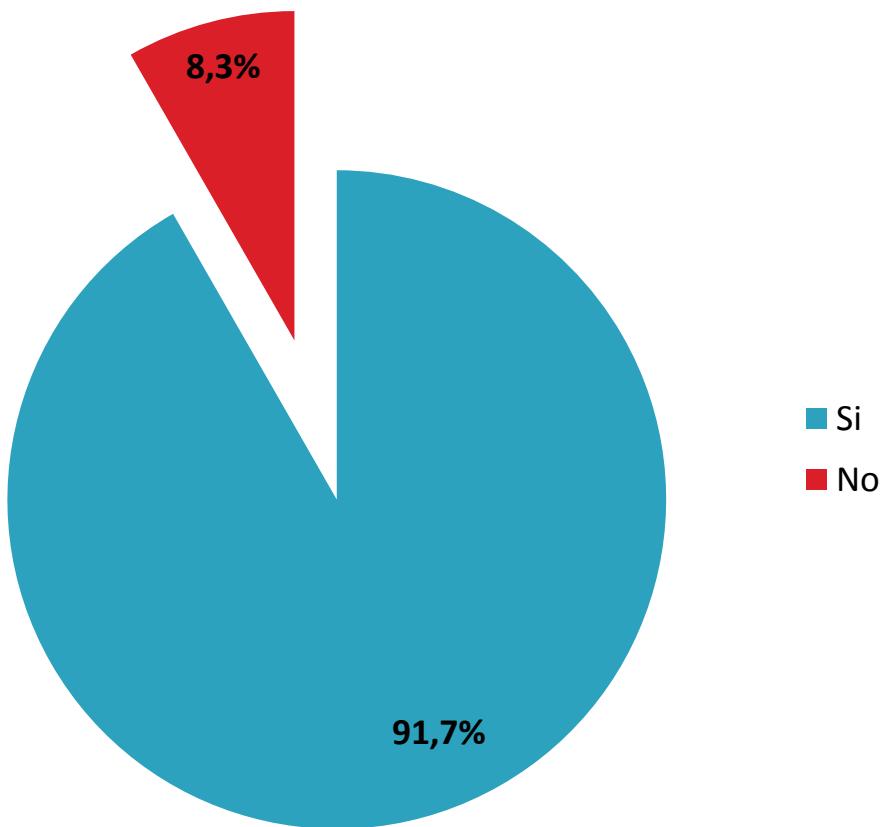
Quali sono le ragioni per le quali i clienti non chiedono di portare via il cibo non consumato?



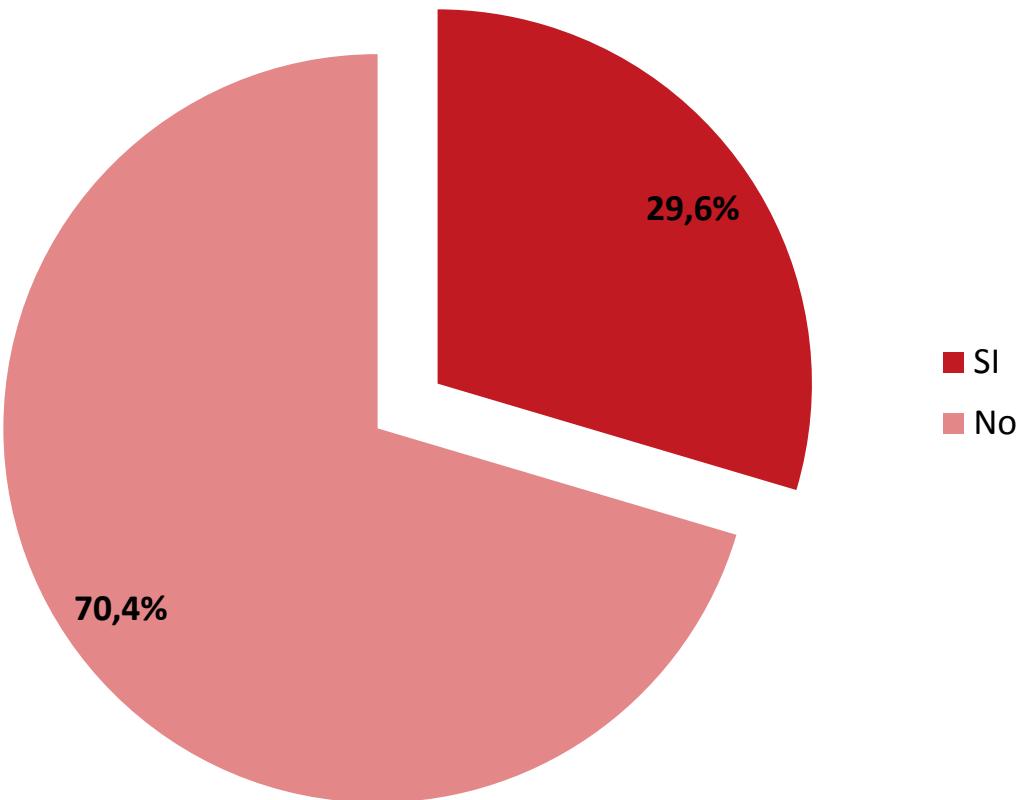
Chiede ai clienti se vogliono portarsi via il cibo e il vino non consumato?



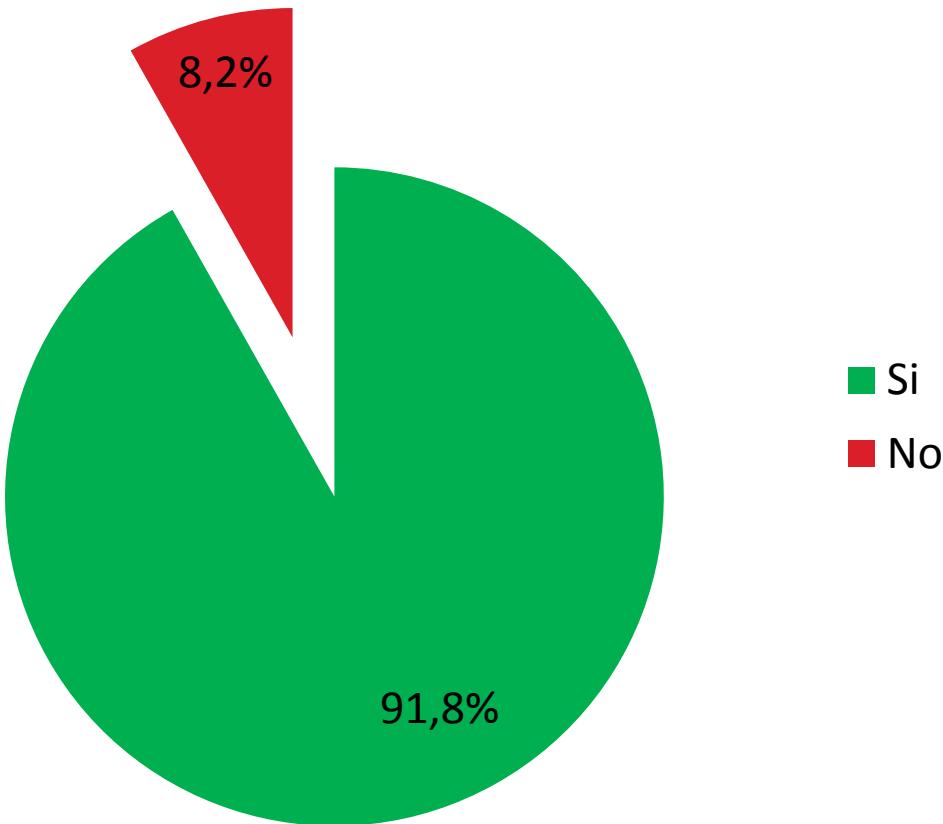
E' attrezzato in tal senso?



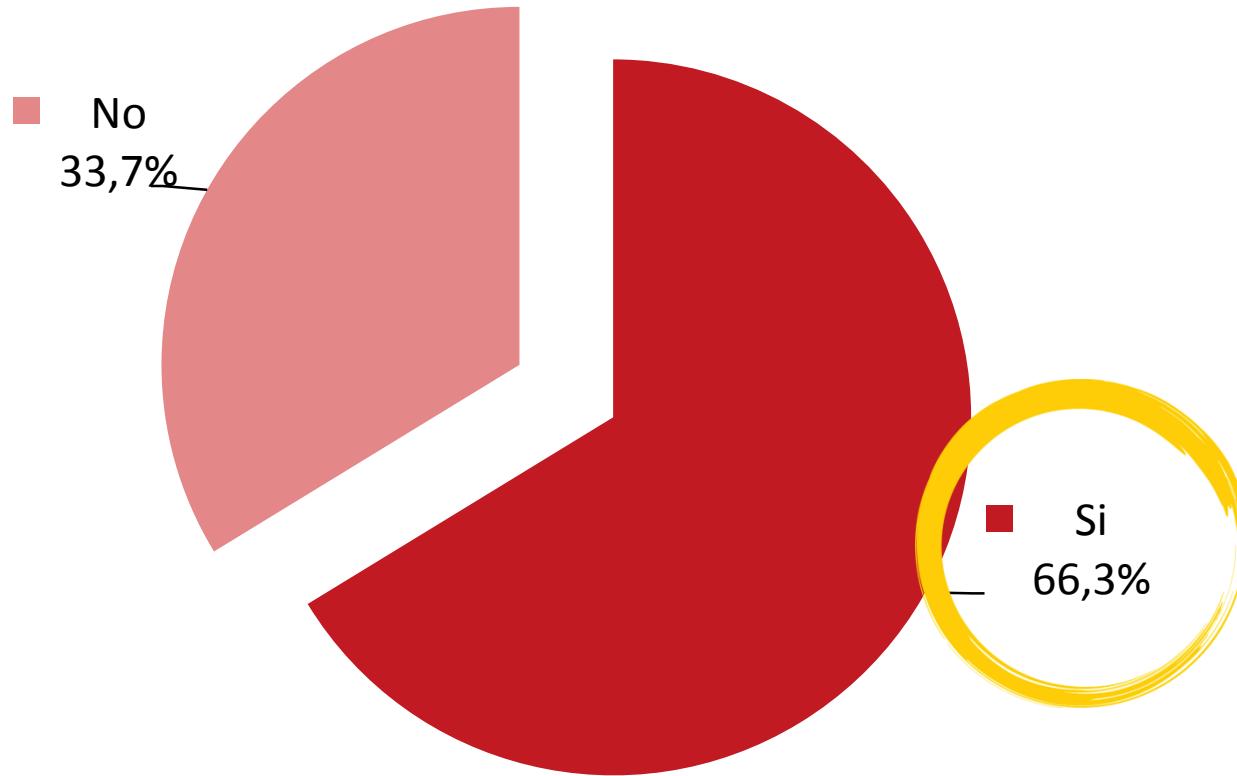
Conosce l'iniziativa sulla "doggy bag" promossa da Fipe e Comieco?



E' favorevole a questa iniziativa?



E' interessato a partecipare all'iniziativa Fipe- Comieco contro lo spreco alimentare?





www.fipe.it