



# #SPRECOALIMENTARE

*la risposta della ristorazione italiana*

Roma, 24 gennaio 2024

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 hanno ripreso a crescere dopo lo shock pandemico 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.

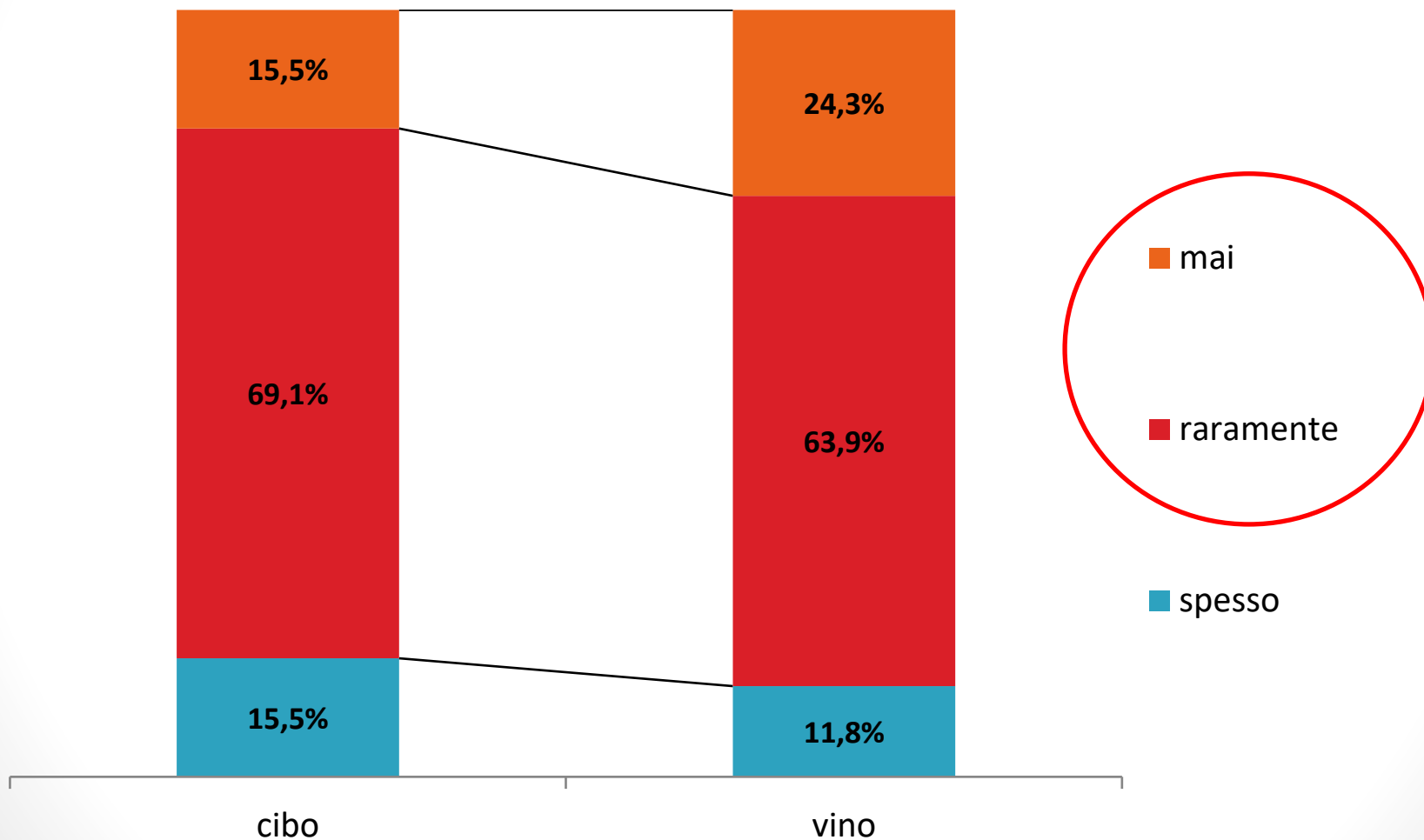
# Il punto di vista dei ristoratori

#SPRECOALIMENTARE

- 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.

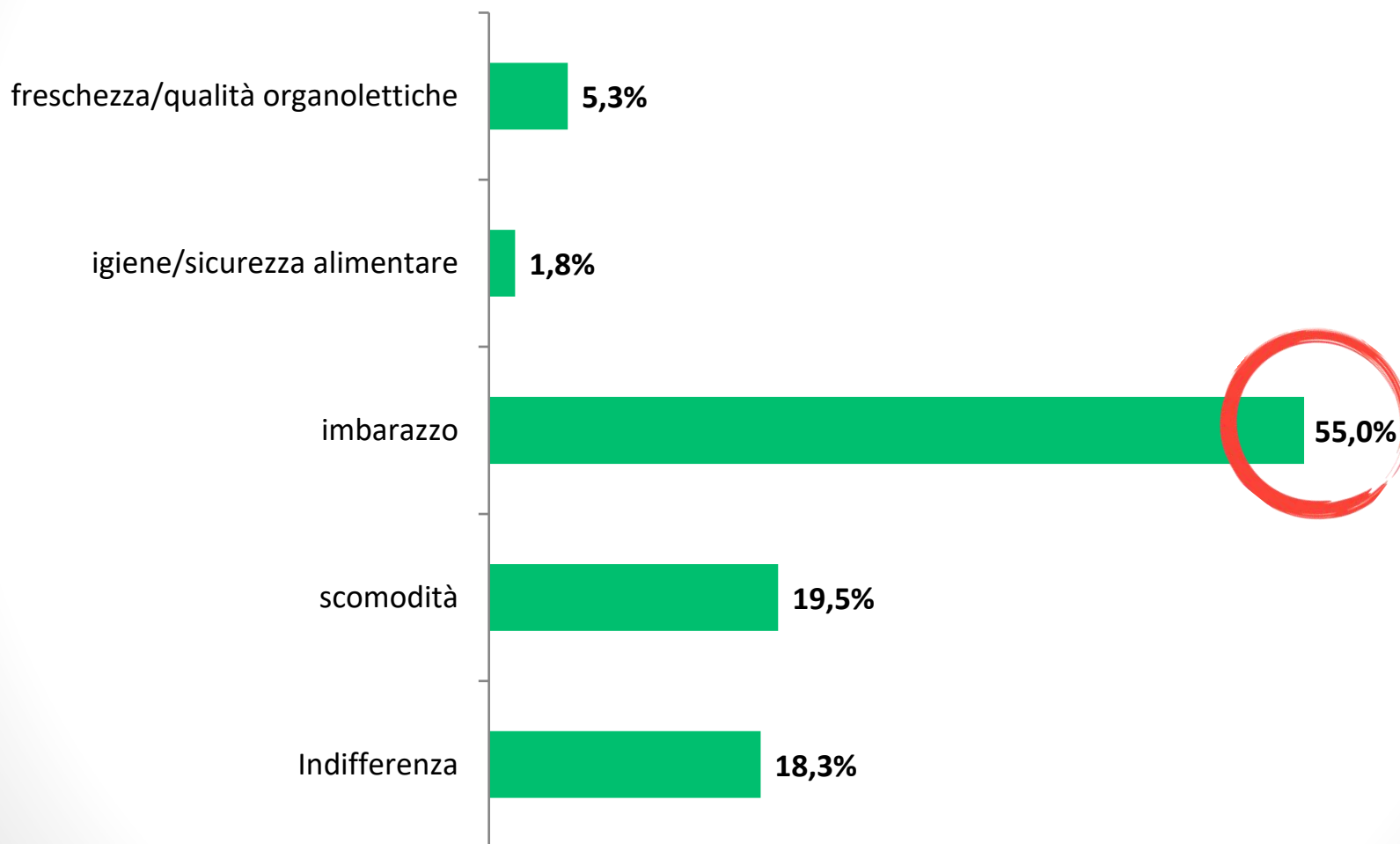
# I clienti chiedono di poter portare via il cibo e/o il vino non consumati?

#SPRECOALIMENTARE



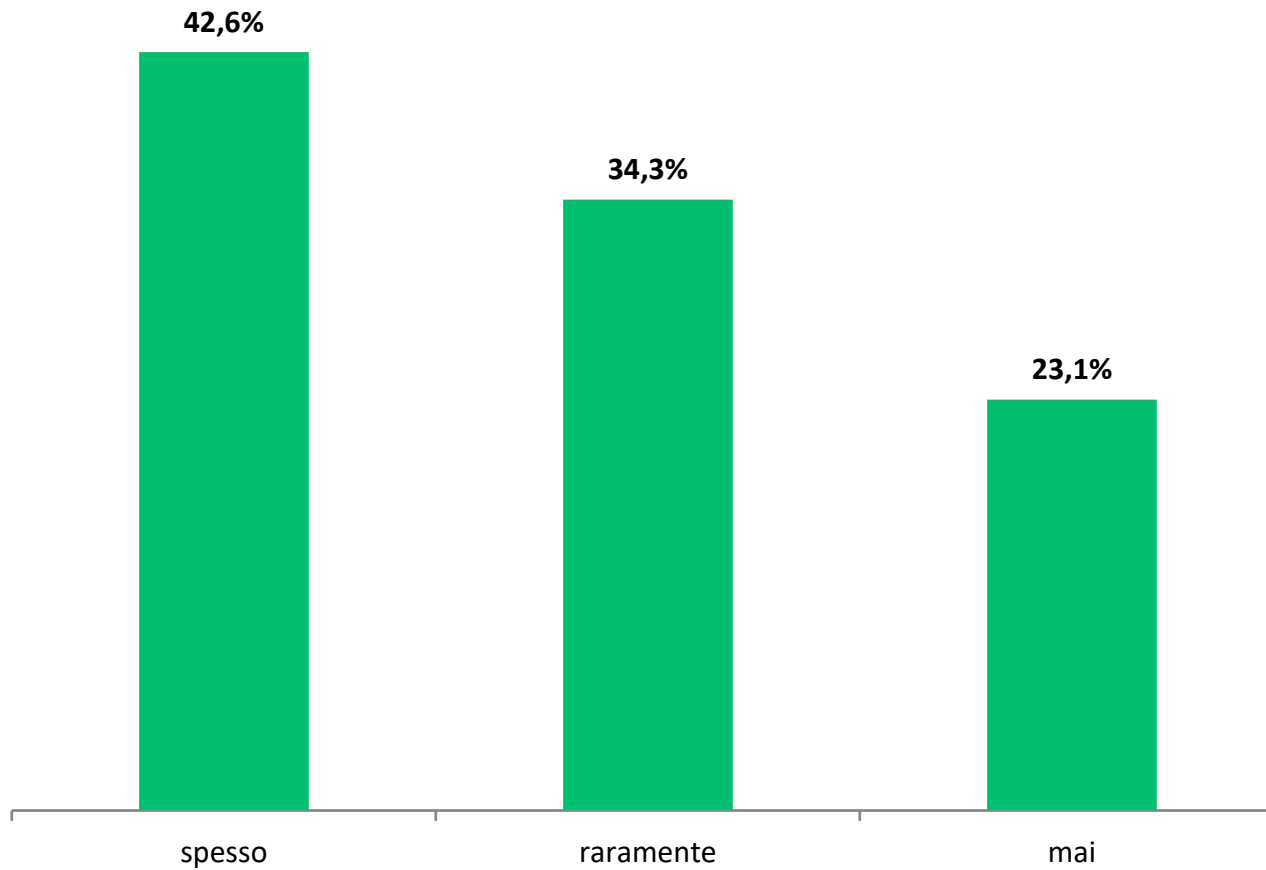
# Quali sono le ragioni per le quali i clienti non chiedono di portare via il cibo non consumato?

#SPRECOALIMENTARE



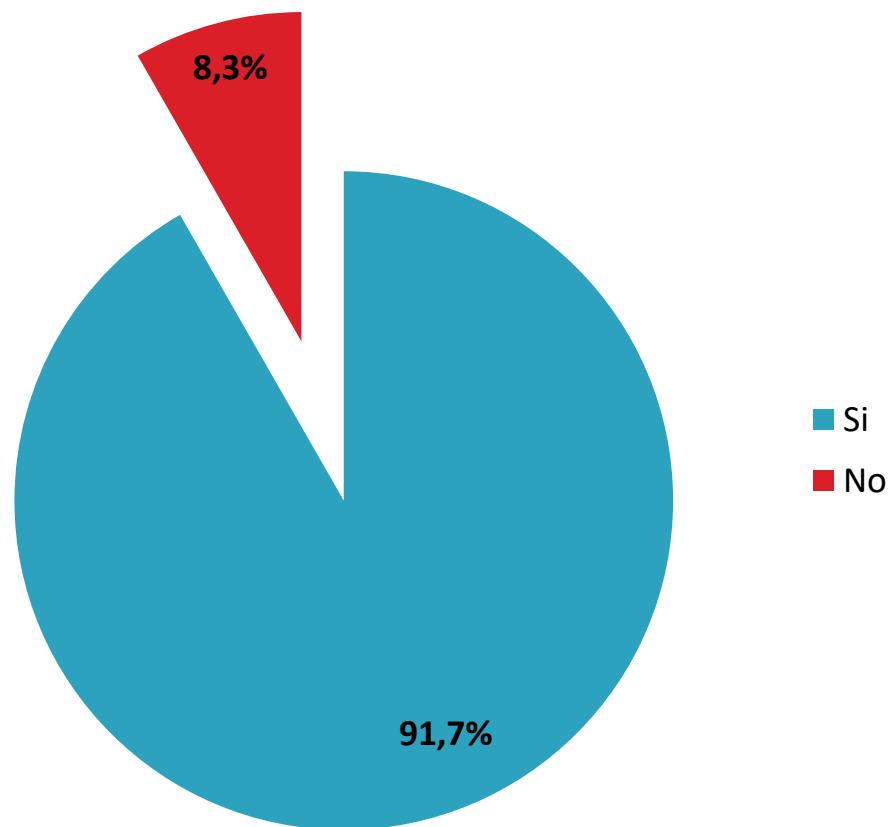
# Chiede ai clienti se vogliono portarsi via il cibo e il vino non consumato?

#SPRECOALIMENTARE



# E' attrezzato in tal senso?

#SPRECOALIMENTARE



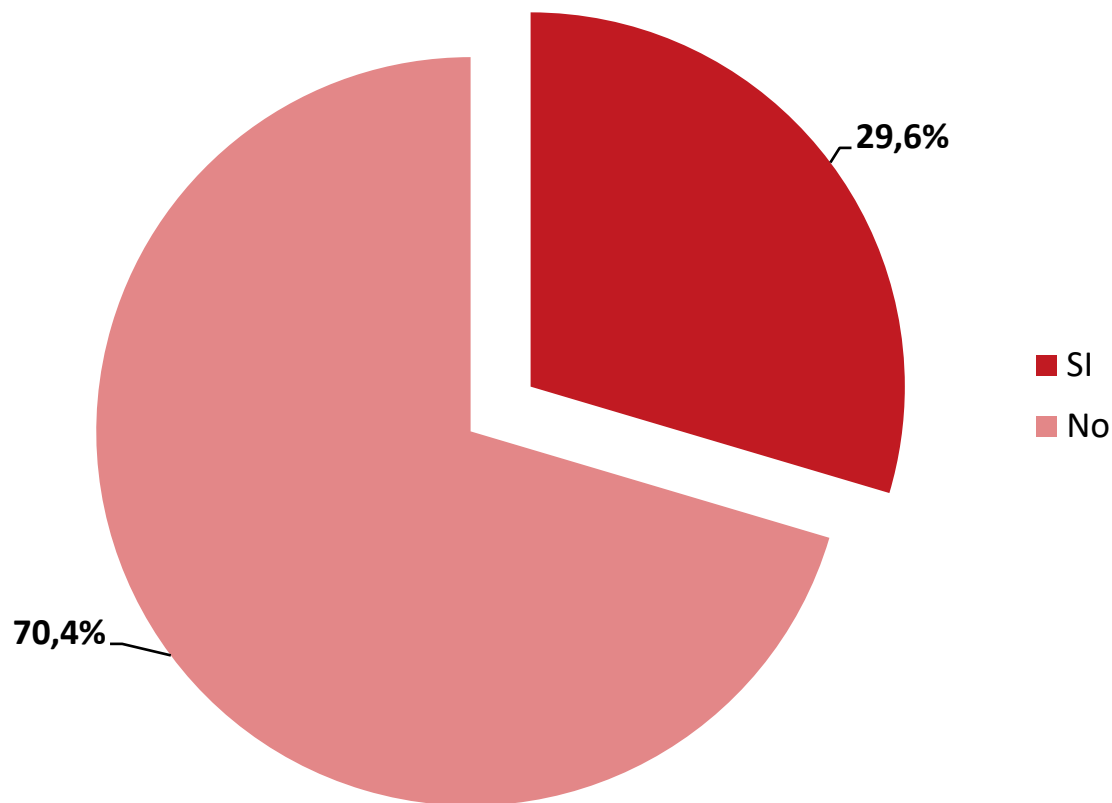
 rimpiaattino

Un primo bilancio



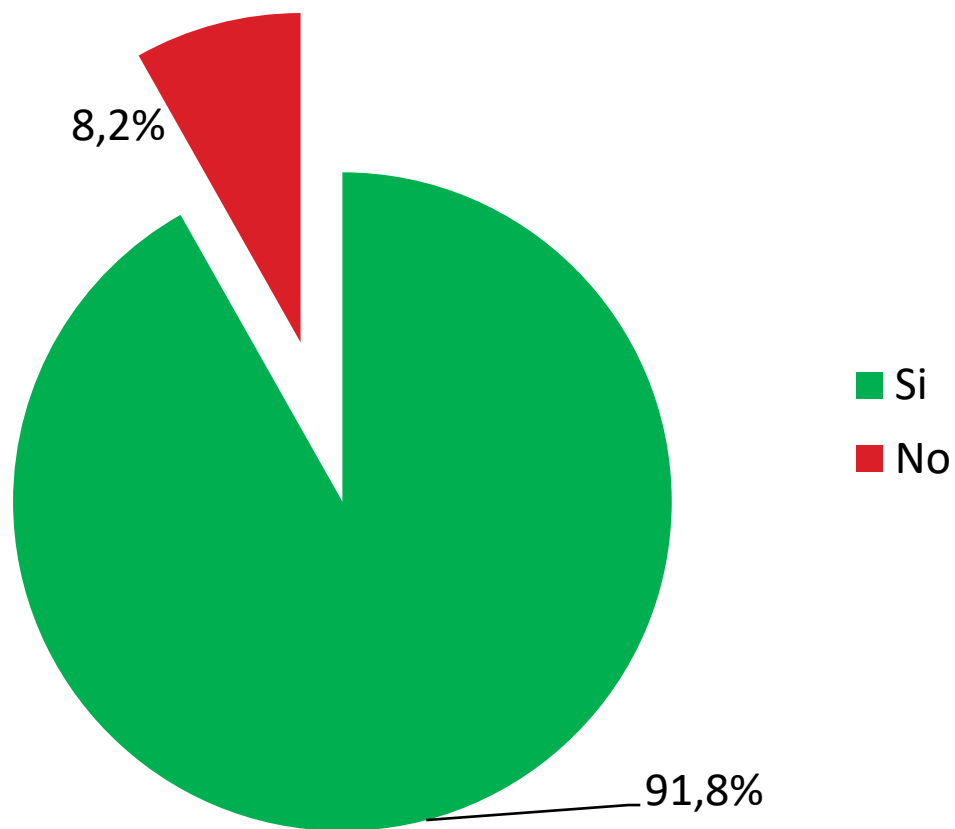
# Conosce l'iniziativa "Rimpiattino" promossa da Fipe e Comieco?

#SPRECOALIMENTARE



## E' favorevole a questa iniziativa?

#SPRECOALIMENTARE



# I numeri

#SPRECOALIMENTARE

24.000 rimpiattini

24%

76%



875 ristoranti

22 città



- La metà degli italiani dichiara, pensando alla frequentazione dei ristoranti, di non riuscire sempre a mangiare tutto ciò che ordina. E di questi ancora la metà dichiara di non portare via ciò che resta nel piatto
- Il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità di portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare al ristorante anche se la motivazione etica viene citata solo dal 31%.
- Il 26% è contrario principalmente per imbarazzo (14%) o perché è una scelta di cattivo gusto (12%).
- Il 70% apprezza la scelta dei ristoranti di consentire ai clienti di portare a casa il cibo non consumato e per il 22% è addirittura motivo di scelta del ristorante.

