

# rimpiaattino

La risposta della ristorazione  
allo spreco alimentare



*Non riesco a sopportare quelli che non prendono  
seriamente il cibo  
Oscar Wilde*

In collaborazione con:



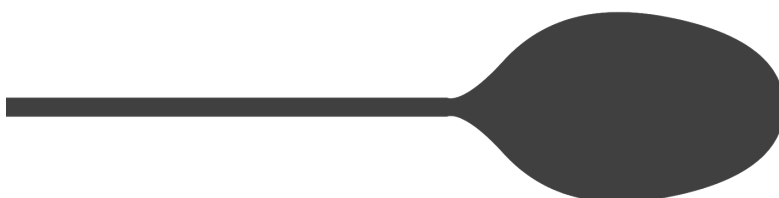
**La ristorazione assume un ruolo sempre più rilevante nei consumi alimentari degli italiani non soltanto dal punto di vista quantitativo ma anche da quello qualitativo.**

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**.

**L'indagine sullo spreco alimentare al ristorante ha messo in evidenza tre cose:**

- Per l'**80% dei ristoratori** intervistati il **problema** dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato **rilevante** (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).
- Il momento in cui avviene il **maggiore spreco** di cibo è il **consumo finale** (per il **51,6% dei ristoratori**) seguito dall'approvvigionamento e dalla preparazione, considerati pressoché a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).
- Il **55% dei ristoratori** rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, **raramente** i clienti **chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati**, i motivi risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).



*Le città che hanno già aderito all'iniziativa*



**ANCONA**

rimpiattino



**AOSTA**

rimpiattino



**BERGAMO**

rimpiattino



**FERRARA**

rimpiattino



**FIRENZE**

rimpiattino



**FERMO**

rimpiattino



**GROSSETO**

rimpiattino



**MACERATA**

rimpiattino



**PALERMO**

rimpiattino



**ROMA**

rimpiattino



**TORINO**

rimpiattino



**VARESE**

rimpiattino



**VICENZA**

rimpiattino



**Con questa iniziativa la Federazione intende continuare  
l'opera di sensibilizzazione dei propri associati nell'azione di  
contrasto dello spreco alimentare, già avviata con il  
sostegno alla c.d. “Legge Gadda”.**

Per ogni ulteriore informazione si prega di contattare la Sig.ra Fulvia Piccininno tramite email [segreteria.studi@fipe.it](mailto:segreteria.studi@fipe.it) oppure al numero 06.58392124

Federazione Italiana Pubblici Esercizi  
Piazza G. G. Belli 2 - 00153 Roma  
T. 06.583921 F. 06.5818682  
[info@fipe.it](mailto:info@fipe.it) - [www.fipe.it](http://www.fipe.it)

In collaborazione con:

