

CIBO, FIPE-CONFCOMMERCIO: “RISTORAZIONE IN PRIMA LINEA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE. ANCHE COL RIMPIATTINO”

Roma, 15 ottobre 2022 – La cultura antispreco passa sempre di più dai ristoranti. Sono in costante crescita, infatti, i locali che non solo danno la possibilità ai clienti di portare a casa il cibo che non consumano, ma invitano espressamente i clienti a farlo, per far superare loro remore e imbarazzi. In testa i locali che hanno aderito al progetto “Rimpiattino”, lanciato da **Fipe-Confcommercio** nell’ottobre 2018, proprio per dare un segnale concreto di un cambiamento culturale nel modo di contrastare lo spreco alimentare nei consumi fuori casa: addio alla Doggy Bag ed ecco **un contenitore elegante, sobrio e sostenibile, per portare a casa il cibo non consumato** superando quell’imbarazzo che spesso è la prima causa che non porta ad assumere atteggiamenti virtuosi.

Un servizio in linea con i tempi e le abitudini di consumo, come evidenziano anche i dati raccolti da Waste Watcher International in occasione della **Giornata mondiale dell’Alimentazione**, che cade il 16 ottobre.

Se è vero che oltre un italiano su quattro ritiene ancora disdicevole e umiliante chiedere ai ristoratori di poter portare con sé gli alimenti non consumati durante il pasto, infatti, è anche vero che il 74% dei consumatori la ritiene una pratica giusta, necessaria e naturale.

*“Il lavoro portato avanti negli ultimi anni da Fipe-Confcommercio – sottolinea il presidente della Federazione italiana Pubblici esercizi, **Lino Enrico Stoppani** – per promuovere e incentivare l’asporto dei cibi e delle bevande non interamente consumate al tavolo sta dando i suoi frutti. Le persone che si sentono in imbarazzo al momento di chiedere quella che una volta veniva impropriamente definita Doggy Bag sono sempre meno e questo è merito sia del personale di sala che spinge in questa direzione, senza timore di offendere nessuno, sia del progetto Rimpiattino ideato da Fipe-Confcommercio in collaborazione con Comieco. Un importante salto culturale che speriamo abbia effetti positivi anche sui comportamenti domestici, perché è tra le mura della cucina di casa che, purtroppo, si verificano i maggiori sprechi di cibo”.*

Le iniziative portate del mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare rappresentano un fattore qualificante per i locali stessi: il 70% dei cittadini le ritiene positive e il 22% arriva addirittura a scegliere il locale sulla base di queste iniziative.

Gianluca Giordano – gianluca.giordano@fipe.it – 375 5795669

Andrea Pascale – andrea.pascale@mediatyche.it – 393 8138965

Tommaso Tafi – tommaso.tafi@mediatyche.it – 340 7990565