

DOGGY BAG, FIPE: “BENE L’USO AL RISTORANTE, MA BISOGNA CONVINCERE I CONSUMATORI”

Roma, 10 gennaio 2024 - In merito alla proposta di legge dal titolo “**Obbligatorietà della Doggy Bag**”, presentata oggi presso la Sala Stampa della Camera dei Deputati da **Giandiego Gatta** e **Paolo Barelli** (Forza Italia), **FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi**, da un lato, esprime apprezzamento per un’iniziativa che accende un faro su un tema, quello della lotta contro gli sprechi alimentari, oggi più che mai importante per garantire la sostenibilità delle abitudini dei consumatori. Dall’altro, ribadisce con fermezza che è proprio sulla capacità di responsabilizzare questi ultimi che si gioca la partita più importante.

Secondo FIPE, introdurre l’obbligo in capo ai ristoranti non è la soluzione al problema dello spreco alimentare, perché la resistenza a chiedere di portarsi a casa il cibo non consumato viene proprio dai clienti, che già oggi, in realtà, possono usufruire di questa possibilità in qualsiasi ristorante del Paese. La proposta, dunque, dovrebbe includere **iniziative capaci di sensibilizzare i clienti per convincerli ad abbattere le resistenze culturali**, come la vergogna o l’imbarazzo, che spesso li scoraggiano dall’avanzare richieste al personale del locale. Proprio su quest’ultimo aspetto bisogna intervenire con determinazione al fine di **diffondere una vera e propria cultura della sostenibilità alimentare basata sui concetti della conservazione, della rielaborazione e della valorizzazione di ogni parte del cibo, distintivi della cultura italiana**.

Su questi temi la Federazione è impegnata attivamente da anni con iniziative concrete e progettualità condivise con numerosi soggetti. Tra queste, c’è quella del “**Rimpiattino**”, la versione italiana della famosa “Doggy Bag” che FIPE ha lanciato nell’ottobre 2019. Il progetto, al quale hanno aderito migliaia di ristoranti italiani, ha visto l’introduzione di uno speciale contenitore di carta riciclata, per conservare e portare a casa il cibo e le bevande non consumati a tavola. Una soluzione che, a lungo andare, consente di favorire un atteggiamento sostenibile non solo al ristorante, ma anche tra le mura domestiche, dove ancora si verifica la maggior parte degli sprechi.

Ufficio Stampa - FIPE

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

Ufficio Stampa – Comin & Partners

Giulia Palocci | giulia.palocci@cominandpartners.com | 340 8436158

Fausto Fiorin | fausto.fiorin@cominandpartners.com | 348 4896024

Scopri la **GIORNATA DELLA RISTORAZIONE** Per la Cultura della Ospitalità italiana | **18 maggio 2024**

www.giornatadellaristorazione.com



Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82
www.fipe.it - segreteria@fipe.it

