Spreco alimentare nella ristorazione, l'indagine Metro Italia-Bocconi

spreco-alimentare-01-cef5f6ca

Metro Italia, in collaborazione con **Bocconi Green Economy Observatory**, ha presentato mercoledì 8 maggio i risultati della ricerca **Metronomo** sullo **spreco alimentare nella ristorazione**.

Una tavola rotonda, presso il ristorante Chic 'n Quick dello chef Claudio Sadler, che a partire dalle evidenze emerse dai consumatori finali, ha affrontato il tema attraverso lo sguardo di diverse professionalità: l'Università - con **Fabio Iraldo**, Professore che ha condotto la ricerca, la ristorazione - con gli chef stellati **Claudio Sadler e Giancarlo Morelli**, e naturalmente la distribuzione - con **Antonio Caruso**, Direttore Vendite di Metro Italia.

Ogni anno in Italia sono **5,6 milioni le tonnellate di cibo prodotto in eccedenza lungo tutta la filiera agroalimentare**, dalla produzione al consumo finale. Il 57% di queste eccedenze è generato dalla prima parte della filiera: **produttori, distributori e operatori della ristorazione**; il 43% dai **consumatori finali**. Date queste evidenze, Metro Italia ha voluto focalizzare l'edizione 2019 di Metronomo sull'esplorazione delle ultime tendenze sul tema dell'anti-spreco lungo tre anelli della filiera agroalimentare: la distribuzione, la ristorazione e il consumatore finale.

"Come azienda leader nel commercio all'ingrosso, ci impegniamo a rendere il nostro business sempre più sostenibile, anche prestando grande attenzione alle eccedenze che si possono generare nel nostro anello della filiera. Da anni infatti siamo partner di **Banco Alimentare**, a cui ad oggi abbiamo donato prodotti per un valore di ben 9,5 milioni di euro" afferma Antonio Caruso, Direttore vendite Metro Italia. "Ma siamo convinti di avere anche una responsabilità verso l'intera comunità: guidare il mondo dell'Horeca verso una cultura del cibo sempre più sostenibile" prosegue Antonio Caruso. "Lo facciamo in molteplici modi, tra cui l'osservatorio Metronomo, che ci aiuta ad individuare trend e bisogni latenti, ma anche e soprattutto a sviluppare risposte ed azioni concrete per l'Horeca e i loro clienti".

Dall'edizione 2019 di Metronomo emerge subito un **divario tra le opinioni espresse dai consumatori finali e le azioni concrete** contro lo spreco alimentare che sono disposti a mettere in campo fuori casa. A partire dal fatto che l'86% dei rispondenti vede nella **doggy bag** una buona soluzione per evitare di sprecare cibo, ma **pochi nei fatti la richiedono** o sono disposti a un effettivo utilizzo. Le motivazioni sono principalmente pratiche: considerano gli avanzi molto scarsi quindi non ritengono necessario portarli a casa, hanno avanzato del cibo che non era gradito, magari non tornano subito a casa e quindi non riuscirebbero a conservare correttamente il cibo. L'imbarazzo nel richiedere di portare a casa gli avanzi è la quarta ragione per rinunciare alla doggy bag.

Più in generale però soltanto l'11% degli intervistati dichiara di avanzare cibo al ristorante e **per il 68% di loro la maggiore responsabilità degli avanzi è da attribuire ai ristoratori**. Dal punto di vista del consumatore, il ristoratore può affrontare il problema dello spreco con diverse soluzioni, tra cui: la donazione ad enti caritatevoli (92%); l'asporto da parte dei clienti stessi (86%), la donazione ad enti a sostegno degli animali (85%), la destinazione del cibo allo staff (56%) e, in ultimo, il riutilizzo in altre occasioni di consumo (49%).

Infine, il ristoratore, secondo il consumatore, dovrebbe provvedere anche a fornire un **menù parlante**. Gli intervistati si riferiscono a un menù ricco di immagini rappresentative del piatto che stanno ordinando; infatti una delle cause degli scarti è proprio **l'aspettativa mancata del cliente**. Inoltre, è considerato molto utile un menù che riporti un **elenco dettagliato degli ingredienti** presenti nel piatto e maggiori indicazioni circa le dimensioni delle porzioni.