Lotta agli sprechi, intesa Metro-Banco Alimentare-Scuola Sant’Anna

spreco-alimentare-01-cef5f6ca

In Italia si contano **oltre 320mila tra ristoranti bar, take away, gelaterie e pasticcerie**. Un mercato del fuori casa, terzo in Europa per valore, che ha avuto nel 2018 un volume di affari pari a **84 miliardi di euro**.

Indagare lo **spreco alimentare** in questo settore così significativo è stato l’obiettivo della ricerca condotta da Istituto Green Bocconi per conto di **Metro Italia** e presentata oggi nella conferenza stampa alla Camera dei Deputati.

Con l’on. **Maria Chiara Gadda**, Capogruppo di Italia Viva in Commissione Agricoltura alla Camera e prima firmataria della legge 166/2016 cosiddetta “antispreco”, all’incontro hanno partecipato **Milvia Panico**, Head of Corporate Communication and Public Affairs di Metro Italia, **Fabio Iraldo**, Docente all’Istituto di Management della **Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa** e Direttore Scientifico dell'Istituto Green Università Bocconi, **Marco Lucchini**, Segretario Generale di **Fondazione Banco Alimentare** Onlus, che insieme hanno siglato un **protocollo d’intesa** che avrà lo scopo di definire un percorso comune per minimizzare gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione.

“La **legge 'antispreco'** è la prima legge di economia circolare nel nostro Paese, che ha coniugato la solidarietà sociale con il recupero delle eccedenze alimentari all’interno della filiera produttiva", commenta Maria Chiara Gadda. "I numeri confermano, con un **incremento medio del 25% delle donazioni**, che la strada della semplificazione burocratica e delle agevolazioni fiscali è il modo giusto di procedere. La legge 166 offre risposte e opportunità che prima non esistevano creando una rete tra enti non profit e imprese per una gestione efficiente delle eccedenze. Lo spreco si combatte in tutte le fasi della filiera alimentare. La ristorazione ha un ruolo importante, ottimizzando i processi e donando le eccedenze per solidarietà sociale, e coinvolgendo i cittadini nella prevenzione e nelle buone pratiche come la **doggy bag**”.

Un terzo dei ristoratori intervistati ha sviluppato iniziative per ridurre gli sprechi all'interno del locale, e tra le iniziative più diffuse, ci sono processi di minimizzazione degli scarti in cucina, attrezzature per la migliore conservazione dei cibi, ottimizzazione degli acquisti, revisione del menù in ottica antispreco, possibilità di scelta per il cliente di porzioni alternative e ridotte, doggy bag e cibo da asporto.

Nel caso della doggy bag, si rilevano ancora resistenze alla diffusione di questo strumento da parte dei ristoratori e dei clienti. Ad esempio, facendo eccezione per le regioni del Nord-ovest dove se ne registra un ampio utilizzo, nel resto d'Italia sono poco richieste con diverse motivazioni: cibo non gradito (68%), imbarazzo (55%), poca praticità (67%). Di certo la stragrande maggioranza dei consumatori (92%) vorrebbe che le eccedenze delle cucine fossero donate a persone che ne hanno bisogno.

"Secondo i risultati emersi dalla ricerca, che ha visto coinvolti e messo a confronto ristoratori e clienti in tutta Italia, **si stima che nei ristoranti italiani si gettino tra i 3 e i 5 sacchi a settimana di rifiuti organici**", afferma il professor Fabio Iraldo, "uno spreco percepito dai ristoratori – nell'84% dei casi - come un costo e/o una perdita, e che secondo l'89% dei consumatori finali incide negativamente sul conto presentato a fine pasto".

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. È da queste evidenze che Metro Italia ha diretto il proprio impegno verso la lotta contro gli sprechi alimentari nella ristorazione, a partire da una ricerca che fotografasse la situazione attuale.

"In qualità di partner dei professionisti della ristorazione e dell'accoglienza, Metro Italia sente la responsabilità di agire a favore della lotta agli sprechi alimentari, e il protocollo d'intesa è la naturale evoluzione del nostro impegno. Lo scopo è offrire al ristoratore strumenti concreti per agire, riducendo gli scarti in cucina e gestendo al meglio le eccedenze, anche attraverso la donazione", commenta **Tanya Kopps**, Ceo di Metro Italia. "Primo obiettivo entro l'estate è la redazione del '**Vademecum del ristoratore sostenibile**': un manuale che conterrà indicazioni utili per ridurre gli scarti e informare sulle opportunità offerte dalla legge 166/2016".

Il Vademecum sarà distribuito ai professionisti dell'Horeca (Hostellerie, Restaurant, Caffè, Catering) in tutta Italia e sarà promosso attraverso iniziative di sensibilizzazione.

“**In merito al tema della lotta agli sprechi alimentari il nostro Paese è sicuramente all’avanguardia**, grazie sia agli aspetti normativi (vedi legge 166/16) sia all’impegno che tanti soggetti della società civile da anni dedicano al recupero delle eccedenze alimentari, in particolare per fini sociali", dichiara Giovanni Bruno, Presidente della Fondazione Banco Alimentare Onlus. "La collaborazione tra profit e non profit, secondo la nostra trentennale esperienza, è la chiave per ottenere risultati concreti. Per questa ragione abbiamo accolto con grande favore la proposta di sottoscrivere un protocollo d’intesa per avviare un tavolo di studio volto a individuare quali siano le buone pratiche da seguire per diminuire lo spreco nella ristorazione, arrivando a redigere così un vademecum con adeguate linee guida”.