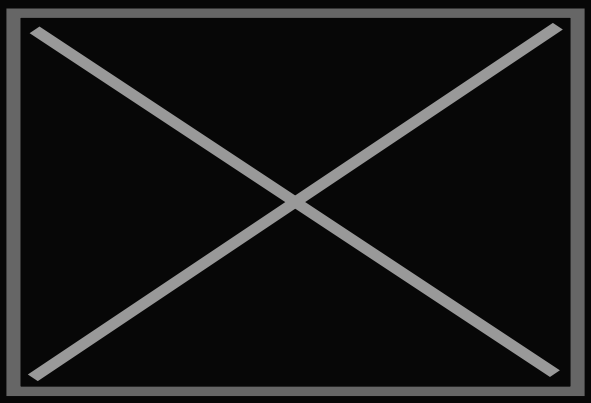
Ristoranti, survey The Fork: il 67% dei consumatori li vuole 'green'

cascina-frutteto-monza-risotto-carnaroli-con-ortiche-di-campo-quenelle-di-stracchino-e-stecco-di-liquirizia-c37

Intesa siglato tra **TheFork** e Engie, player mondiale dell’energia e servizi con la missione di accelerare la transizione verso un’economia carbon neutral, con l'obiettivo di promuovere consumi più sostenibili e contribuire alla salvaguardia del clima.

Da una ricerca condotta per individuare il **'mood' odierno nei confronti della sostenibilità**, è emerso che il 90% dei ristoratori, negli ultimi tre anni, ha adottato scelte più attente e rispettose dell’ambiente nel proprio ristorante, mentre il 67% dei clienti ha dichiarato di essere più propenso a prenotare in un ristorante che adotta pratiche sostenibili.



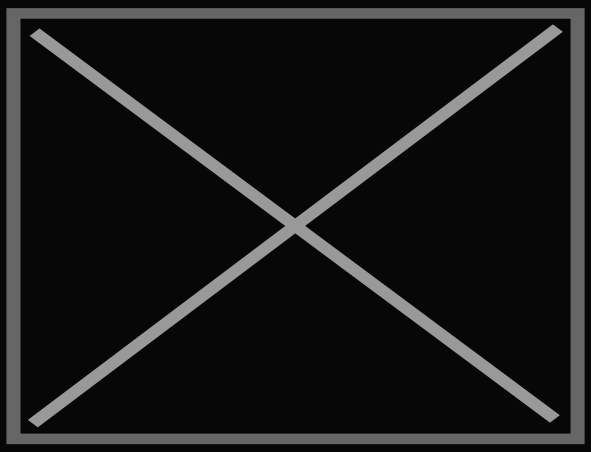
In particolare, sul fronte dei ristoratori, l’indagine ha analizzato le **motivazioni che li hanno portati a compiere scelte più green**: per il 57% le ragioni sono etiche, mentre 1 su 5 (20%) si aspetta un risparmio nei costi di gestione derivante dall’adozione di pratiche sostenibili. Inoltre, la metà dei ristoratori (50%) dichiara di spendere il 10% in meno a seguito dell’implementazione di comportamenti più rispettosi dell’ambiente mentre 1 ristoratore su 4 (25%) dichiara un risparmio tra il 20 e il 30%.

Quali sono le **azioni principali intraprese dai ristoratori** in questo campo? Il 51% opta per materie prime alimentari sostenibili, il 50% affianca a queste anche materiali di lavoro ecocompatibili e poco

più di 2 su 5 (45%) prestano attenzione alla raccolta dei rifiuti e al riciclo. Per quanto riguarda i consumi energetici, il 60% afferma di utilizzare macchinari a classe energetica efficiente, il 24% di aver implementato un piano per il risparmio del consumo di acqua e il 15% si affida a produttori di energia da fonti rinnovabili.

Alla domanda su quali siano le pratiche sostenibili più importanti che i ristoranti possono adottare, poco più di 9 utenti su 10 (92%) non hanno dubbi: il fattore di sostenibilità principale sta nella **scelta di materie prime alimentari a basso impatto**, che siano di stagione e a chilometro zero. Per il 55% degli utenti è importantissima la gestione dei rifiuti da parte del ristoratore e per il 34% l'attenzione nella scelta di consumi sostenibili.

La ragione che porta a **scegliere un ristorante ecofriendly** risiede, per 7 utenti su 10 (70%), nella volontà di premiare i ristoranti più attenti, per 2 su 3



(66%) nella ricerca di cibo più sano e per poco più della metà (55%) nel desiderio di avere un impatto sull'ambiente che sia il più basso possibile. Inoltre, il 74,5% degli utenti intervistati dichiara che una certificazione green aiuterebbe nella scelta del locale. Sul fronte della sostenibilità, i clienti prestano molta attenzione al fatto che il locale del ristorante non sia troppo riscaldato/rinfrescato (62%), che ci siano luci LED (50%) o impianti da energie rinnovabili (44%) e che non ci sia troppa illuminazione (42%).

Proprio per incentivare i ristoratori ad adottare comportamenti ecosostenibili e aiutare i clienti nella scelta di locali ecofriendly, gli utenti TheFork potranno cercare sulla piattaforma la **selezione "Engie Green Choice"** e scoprire così i ristoranti più green e sostenibili selezionati da Engie in cinque città italiane: Milano, Roma, Torino, Pisa e Monza.

Ma la collaborazione tra TheFork e ENGIE non si esaurisce qui: è, infatti, disponibile un'offerta speciale che rende ancora più semplice e conveniente il passaggio a fornitori di energia da fonti

rinnovabili. Con **“Green Home x TheFork”** sarà possibile scegliere l’energia elettrica e il gas certificati di ENGIE per un'offerta luce e gas 100% green a prezzo bloccato per 24 mesi. Inoltre, sottoscrivendo l'offerta, si avrà diritto a una Gift Card TheFork fino a 50€, da utilizzare in migliaia di ristoranti in tutta Italia, per scoprire come si può essere sostenibili anche a tavola. Un’iniziativa, quest’ultima, che testimonia l’impegno di ENGIE e TheFork a contribuire alla ripartenza della ristorazione italiana.