Gli Italiani in pausa pranzo: attenti a benessere e sostenibilità

foto-evento-nuovapausapranzo-625101af

La cura del sé e il piacere della convivialità animano i desiderata dei lavoratori che pranzano fuori casa. I nuovi stili alimentari e l'attenzione all'ambiente sono le due richieste più rilevanti emerse dall'Osservatorio CirFood District, realizzato da Nomisma.

Le abitudini degli italiani in pausa pranzo dopo la pandemia sono molto "fluide". Una parte lavora ancora completamente da casa, mentre altri hanno ripreso il tempo pieno in ufficio; nel mezzo ci sono situazioni molto variabili. Si può invece dare per assunta una sorta di **rivoluzione valoriale**: 36 milioni di connazionali hanno intenzione (o lo hanno già fatto) di mettere al centro delle proprie scelte il benessere personale a cui si aggiunge una grande sensibilità alla **sostenibilità ambientale** e l'impegno a contribuire a perseguirla. **CirFood**, con la collaborazione di Nomisma, ha voluto indagare quali sono le abitudini e i desiderata degli italiani rispetto alla pausa pranzo, ovviamente con un focus sui servizi di mensa aziendale e ristoranti convenzionati.

Consumatori sempre più attenti

Dall'Osservatorio emerge che il 72% dei lavoratori di aziende che erogano il servizio di mensa aziendale ne usufruisce con regolarità almeno due volte la settimana, il 45% tende a frequentare i ristoranti convenzionati con l'azienda, il 46% pranza spesso a casa, il 40% in ufficio portandosi il pasto da casa o acquistandolo nelle vicinanze e il 39% tende ad andare nei ristoranti e bar non convenzionati. La comodità è il beneficio più rilevante delle mense aziendali, mentre nei ristoranti convenzionati spicca l'aspetto del relax. L'83% dei lavoratori presta **attenzione alle scelte alimentari**; i consumatori sono sempre più sperimentatori: il 42% cerca uno stile alimentare sano ed equilibrato e il 26% cerca di ridurre il consumo di carne, il 30% predilige la dieta mediterranea, il 53% segue altri

stili alimentari difficili da classificare in un’etichetta (cibi bio, prodotti stagionali, vegani, vegetariani o iperproteici, free from).

Le nuove sensibilità post pandemiche

L’esperienza pandemica ha lasciato una certa preoccupazione relativa al rispetto dei distanziamenti durante il ritiro e il consumo dei pasti e attenzione a un eccessivo affollamento. Ben oltre il 50% del campione si sente cautelato su questi aspetti sia nella mensa aziendale che nel ristorante esterno convenzionato. I suggerimenti di miglioramento si riferiscono ai temi della **sostenibilità** e del soddisfacimento di **nuovi stili alimentari**: si chiedono più attenzione all’uso di confezioni riciclabili (59% dei frequentatori delle mense aziendali e il 43% di coloro che vanno in pausa pranzo nei ristoranti convenzionati) e informazioni sull’**impatto ambientale dei piatti** (72% dei primi e 53% dei secondi). A livello di servizio si domandano orari di accesso differenziati sia alle mense che ai ristoranti e in quest’ultimi spicca la domanda di prenotare in anticipo le portate e di ritirare la lunch box pronta.