Restaurant for future, la community dei ristoranti sostenibili

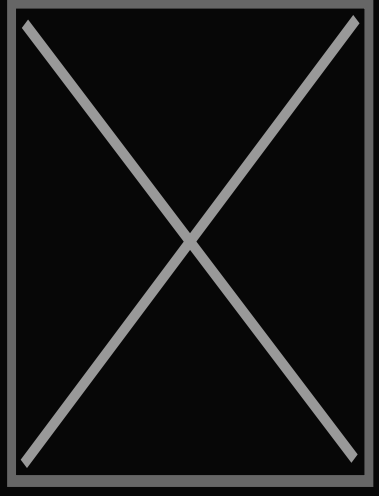
20221116-154831-c326b2b4

Il progetto di certificazione ideato da RistoBusiness e Crabiz punta a supportare il settore della ristorazione verso modelli di sviluppo solidi e in linea con i criteri di valutazione delle imprese futuri

La sostenibilità economica, ambientale e sociale di un’impresa sarà sempre più un criterio discriminante nella valutazione da parte dei vari portatori d’interesse, dagli istituti di credito agli investitori, alla comunità in cui l’attività si inserisce fino ai clienti. Da questo cambiamento di sensibilità non sono e non saranno esenti i **ristoranti**. Inoltre l’adozione di buone pratiche sostenibili porta a un’ottimizzazione dei costi di gestione e alla riduzione degli sprechi, tema quanto mai attuale per fare quadrare i bilanci.

L’ape della sostenibilità

Convinto che questa sia l’unica strada da percorrere per il settore, Emiliano Citi, fondatore di RistoBusiness, azienda che si occupa di formazione e consulenza per la ristorazione, ha lanciato il progetto **Restaurant for future** durante un evento a Bologna alla presenza di diverse centinaia di ristoratori. L’iniziativa punta a creare nel giro di pochi anni una numerosa community di ristoranti certificati sostenibili. Il modello di certificazione è stato messo a punto da **Crabiz**, società che si occupa di consulenza, formazione e gestione del cambiamento nelle organizzazioni e co-ideatrice del progetto. Il simbolo scelto è l’ape e se ne possono ottenere un massimo di tre.



Un percorso graduale

Il settore della ristorazione deve fronteggiare tre grandi criticità: lo spreco delle materie prime, il problema del lavoro e la chiusura del 75% dei ristoranti in 5 anni a causa di modelli di business poco solidi. Ma è anche vero che l'essere sostenibili ha un costo iniziale di investimento che può risultare rilevante. "*Il percorso verso la sostenibilità può essere anche molto graduale* – afferma **Citi** –, *deve prima di tutto rendere l'azienda sostenibile dal punto di vista economico-finanziario, portandola a non fare più nero, a pagare i collaboratori in modo equo e a fare utile. Una volta consolidato il modello di business e organizzativo, si includono poi gli aspetti sociali e ambientali*".

Il modello di misurazione

"*Il percorso di certificazione prevede la misurazione del livello di sostenibilità del ristorante sotto l'aspetto economico, ambientale e sociale e il suggerimento delle azioni da mettere in atto per ottenere una, due o tre api* – prosegue **Davide Zinanni**, Senior Partner & Managing Director di Crabiz –. *Dal punto di vista economico gli indicatori principali che vengono misurati sono la redditività e l'incidenza del costo del lavoro che deve risultare giusto, dimostrando pagamenti adeguati e un equilibrio tra gli stipendi più elevati e quelli più bassi all'interno dell'impresa. Sotto il profilo ambientale i kpi vanno dalla qualità del cibo alla produzione dei rifiuti, dalle scelte dei packaging utilizzati ai criteri di risparmio energetico, ecc. Il modello prevede infine un set di indicatori che misurano il benessere delle persone attraverso l'analisi iniziale del modello organizzativo del personale e una survey. Sulla base di quanto emerge suggeriamo l'introduzione di azioni migliorative come servizi di welfare, bonus, proposte formative*".

Si possono **certificare solo le società di persone e le società di capitali (non le ditte individuali)** con almeno 8 dipendenti a un costo di 4.500 euro e una valenza di tre anni, tempo dopo il quale va ripetuta la misurazione.

I primi quattro ristoranti certificati

Le prime quattro aziende pioniere che hanno ottenuto la certificazione Restaurant for future sono:

- **Pescaria** (3 api)

- **Special & Mr Martini** (2 api)

- **Magnino** (1 ape)

- **Trattoria Stazione** (1 ape)