# “Love food don’t waste”: online la campagna sostenibile di FIPE e HOTREC

20231120175250zerowaste-98244d1d

**“Love food don’t waste”**, il cibo non è spreco. È tutta qui l’essenza della **nuova campagna** online di **FIPE Confcommercio e HOTREC**, l’associazione europea dell’ospitalità e dei pubblici esercizi.

Dopo l’apertura dei lavori sulla nuova proposta della Commissione europea di revisione della **direttiva 2008/98/Ce** sulla gestione dei rifiuti, FIPE e HOTREC si rendono protagoniste di una campagna “zero waste”, per ribadire l’impegno già in atto da parte delle imprese e scongiurare che la proposta di riduzione dei rifiuti del 30% pro capite dal 2020 al 2030 tra retail, ristorazione e famiglie possa rimanere un miraggio.

**Ciò significa** “incentivare specifici sistemi di gestione per la riduzione dello spreco alimentare e percorsi di formazione per il personale; sostenere accordi per facilitare la distribuzione e la donazione di cibo da parte delle aziende; creare metriche di misurazioni chiare e adatte alle imprese dell’ospitalità; supportare il settore a incoraggiare i clienti ad adottare le migliori pratiche, perché **le famiglie generano il 53% dei rifiuti**”, affermano le due sigle associative.

HOTREC riunisce **47 associazioni nazionali in 36 Paesi**, tra cui l’Italia con FIPE.

**“Love food don’t waste”**, il cibo non è spreco. È tutta qui l’essenza della **nuova campagna** online di **FIPE Confcommercio e HOTREC**, l’associazione europea dell’ospitalità e dei pubblici esercizi.

Dopo l’apertura dei lavori sulla nuova proposta della Commissione europea di revisione della **direttiva 2008/98/Ce** sulla gestione dei rifiuti, FIPE e HOTREC si rendono protagoniste di una campagna “zero waste”, per ribadire l’impegno già in atto da parte delle imprese e scongiurare che la proposta di riduzione dei rifiuti del 30% pro capite dal 2020 al 2030 tra retail, ristorazione e famiglie possa rimanere un miraggio.

**Ciò significa** “incentivare specifici sistemi di gestione per la riduzione dello spreco alimentare e percorsi di formazione per il personale; sostenere accordi per facilitare la distribuzione e la donazione di cibo da parte delle aziende; creare metriche di misurazioni chiare e adatte alle imprese dell’ospitalità; supportare il settore a incoraggiare i clienti ad adottare le migliori pratiche, perché **le famiglie generano il 53% dei rifiuti**”, affermano le due sigle associative.

HOTREC riunisce **47 associazioni nazionali in 36 Paesi**, tra cui l’Italia con FIPE.