# Per gli italiani la qualità del cibo è importante anche in pausa pranzo

edenred-food-01ee9e03

Anche quest'anno, nell'ambito del programma **F.O.O.D. (Fighting obesity through offer and demand)**, di cui **Edenred** è main partner, è stato effettuato un sondaggio per monitorare **l'evoluzione delle abitudini e delle opinioni dei dipendenti e dei ristoratori durante la giornata lavorativa**. La survey ha coinvolto 47.000 lavoratori dipendenti e più di 1.700 proprietari di ristoranti in 9 Paesi europei: Austria, Belgio, Repubblica Ceca, Francia, Italia, Portogallo, Romania, Slovacchia e Spagna.

Tra i risultati più significativi dell'indagine 2019 emerge che **il 47% dei dipendenti europei presta attenzione all'equilibrio nutrizionale del proprio pranzo** e che, d'altra parte, **l'86% dei proprietari di ristoranti afferma di avere un medio/alto livello di conoscenza sul tema dell'importanza di un'alimentazione equilibrata**. Le persone che lavorano, quindi, danno più importanza all'equilibrio del loro piatto e ciò si rispecchia nei comportamenti dei ristoratori verso i propri clienti.

**In Italia**, in particolare, emerge che:
- **oltre il 56% dei lavoratori dipendenti fa attenzione a ciò che mangia e sceglie una dieta sana**;
- per il 44,5% dei dipendenti e il 26,6% dei ristoratori la tecnologia sarebbe d'aiuto per trovare ricette sane e suggerimenti per un'alimentazione equilibrata;
- tra pranzare alla scrivania (26,9%), in azienda con il proprio pasto portato da casa (31%) o uscire in un ristorante/bar convenzionato, **la maggioranza sceglie di uscire** (42,10%). E' la prima volta, dall'inizio del sondaggio nel 2012, che si osserva questa netta inversione di tendenza;
- **oltre il 41% dei ristoratori, infatti, ritiene che i pasti sani siano altrettanto appetitosi di quelli meno salutari**; inoltre il 39% dei clienti nota e valuta positivamente l'offerta di pasti equilibrati.

Tra i **criteri dei dipendenti per scegliere dove pranzare** ci sono, in ordine di importanza: la vicinanza alla sede di lavoro (62,4%), l'offerta di cibo sano (56,6%) e la velocità del servizio (53,9%). Riguardo all'importanza di un'offerta sana ed equilibrata siamo secondi, anche quest'anno, solo agli spagnoli e distanziamo gli altri Paesi di diversi punti percentuale. Siamo attenti ai prodotti locali e alla

stagionalità: 40% rispetto ad una media europea del 31%.

Riguardo ai cibi maggiormente consumati, **gli italiani preferiscono un piatto o un pasto completo** (46%) rispetto a panini (8%), insalate (8%) o piatti preconfezionati (4%). Come noi, anche austriaci, cechi, sloveni e spagnoli. Belgi e portoghesi, invece, privilegiano ancora il pranzo da casa.

Sul fronte **ristoratori**, oltre 900 tra i più di 1.700 proprietari di ristoranti coivolti nel **Food Barometer 2019** di Edenred sono italiani e oltre la metà (58%) dichiara di avere una buona conoscenza sul tema dell'importanza dell'alimentazione in pausa pranzo. Il 94% dei ristoratori dichiara di avere una clientela composta principalmente da persone che lavorano; negli ultimi 12 mesi, inoltre, rilevano una richiesta sempre in crescita di pasti bilanciati ed equilibrati (28%). Trend confermato da oltre il 50% dei ristoratori coinvolti, che evidenziano come i consumatori apprezzino sempre più un'offerta salutare e bilanciata.

"I risultati di quest'anno evidenziano una presa di coscienza evidente sul tema, sia sul fronte dei dipendenti sia su quello dei ristoratori", commenta **Luca Palermo**, Amministratore Delegato Edenred Italia. "Edenred, già da alcuni anni, è protagonista attiva nel promuovere la cultura dell'alimentazione sana e sostenibile in pausa pranzo. Contribuiamo, con molteplici progetti e azioni, a plasmare questo scenario che ha avuto il suo apice nel sodalizio di tre importanti realtà come **Iss – Istituto Superiore di Sanità, Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Rete Città Sane Oms**, divenute partner del Programma Food. Con loro abbiamo realizzato un roadshow per la formazione dei ristoratori dove sono stati approfonditi i temi della sicurezza alimentare e nutriziali e della corretta gestione degli allergeni. Il progetto è stato presentato a Roma lo scorso 13 maggio alla presenza dell'allora Ministro della Salute Giulia Grillo e si è sviluppato in tre tappe: Milano, Roma e Palermo".

"Sempre più persone consumano pasti fuori casa e l'informazione è essenziale per migliorare le abitudini alimentari. **Non esiste un alimento da evitare, ma è l'associazione dei cibi che può creare una dieta non adeguata**", spiega **Olimpia Vincentini**, ricercatore dell'Istituto Superiore di Sanità. "Seguendo i principi della dieta mediterranea durante il pasto, vissuto magari in convivialità, si può influenzare il benessere dei dipendenti. La promozione della salute deve anche passare attraverso la ristorazione e mediante i roadshow vengono forniti dei chiari messaggi scientificamente validi e aggiornati seguendo le normative europee nel rispetto dei temi principali della qualità nutrizionale, la sicurezza alimentare e la corretta gestione degli alimenti e degli allergeni".