Pubblici Esercizi, un terzo dei consumi alimentari è sprecato

food-trash-62dbf119

Secondo le stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, un terzo dei consumi alimentari avviene nei pubblici esercizi, con enormi sprechi di cibo. Il gap legislativo: mancano norme ad hoc per facilitare la gestione dei prodotti freschi e sfusi L'allarmante situazione delle mense scolastiche: il 50% del cibo viene sprecato.

Spreco alimentare: dalle parole bisogna passare ai fatti e ad una legge ad hoc per bar e ristoranti. Lo chiede la Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi in occasione dell'audizione oggi alla Camera dei Deputati in rappresentanza di più di 300.000 imprese nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo.

306686_389456557754805_2075556686_n"*Le proposte di legge in esame, pur richiamando nelle loro presentazioni il settore dei pubblici esercizi, appaiono essenzialmente rivolte ai settori della produzione e distribuzione di alimenti e si riferiscono essenzialmente a generi confezionati – dichiara il Direttore Generale della Fipe Marcello Fiore -. La peculiarità del settore che la Fipe rappresenta è costituita dal fatto che, a differenza di ciò che accade nelle famiglie in cui è uso consumare cibi avanzati dai pasti precedenti, al consumatore devono essere costantemente presentati prodotti fragranti e al meglio dell'appeal visivo e delle condizioni organolettiche. Tutto ciò comporta nella ristorazione l'obbligo per gli imprenditori di scartare enormi quantità di prodotto non consumato. Ignorare gli esercizi pubblici e privilegiare esclusivamente i prodotti confezionati significa perdere 1/3 dei consumi di alimenti e ingenti quantità di prodotti pronti soprattutto per il consumo immediato e disponibili ad essere correttamente riutilizzati*".

L'appello della Federazione al Parlamento si traduce nella richiesta di inserire emendamenti specifici a beneficio di esercenti e ristoratori; in particolare in riferimento alla proposta di legge n. 3057 per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale. *"I consumi fuoricasa costituiscono ad oggi il 34% dei consumi alimentari, per un valore di 20 miliardi di acquisti di*

alimenti – prosegue Marcello Fiore -. Questo significa che un terzo dei consumi alimentari avviene proprio nei pubblici esercizi e, in parallelo, si deve ritenere che una percentuale di alimenti quantomeno identica, se non superiore, venga sprecata. Manca una normativa specifica in grado di facilitare il lavoro degli esercenti nella gestione del cibo invenduto. Alimenti freschi, non confezionati e deperibili che, pur essendo ancora in buono stato e fruibili non sono più adatti ad essere serviti alla clientela e che potrebbero invece essere facilmente destinati ad associazioni del terzo settore, enti caritatevoli, mense".

Senza dimenticare il settore della ristorazione scolastica che presenta numeri (e dati di spreco) ancora più consistenti: *"Il tetto dello spreco è proprio rappresentato dalle mense scolastiche – conclude Fiore -, dove si registrano "avanzi" anche superiori al 50% del cibo servito"*. Alla luce di questi dati allarmanti la Fipe ha presentato al Parlamento alcune considerazioni su come sia opportuno intervenire in maniera congiunta, facilitando il lavoro degli esercenti e regolamentandone le azioni a livello normativo: già oggi infatti molti esercizi (in particolare nella ristorazione pubblica e collettiva, del catering, del banqueting, della pasticceria) consegnano giornalmente alcuni chilogrammi di cibo invenduto ad istituzioni benefiche anziché avviarlo alla distruzione.

Pertanto al fine di non disperdere l'apporto di piccole e medie imprese (o di unità locali di grandi imprese) la Fipe richiede nello specifico di tenere conto, nelle proposte di legge in itinere, le peculiarità che contraddistinguono il lavoro dei pubblici esercizi: alto numero e capillarità delle unità locali; vicinanza ai luoghi di utilizzo; disponibilità di prodotti già elaborati e pronti per il consumo immediato; presenza di prodotti prevalentemente allo stato sfuso o preincartato; fornitura giornaliera di piccole quantità per unità locale; grandi imprese con migliaia di addetti, ma strutturate in piccole unità locali con poche decine di dipendenti. Un approccio che in concreto si traduce nel regolamentare, nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza, la cessione di prodotti di immediato utilizzo allo stato sfuso, insieme a semplificazioni di natura fiscale.

In linea con la posizione di FIPE anche l'Onorevole Vittoria D'Incecco, componente della Commissione Affari Sociali: *"Nel pieno spirito del messaggio di Expo, ora più che mai è necessario restituire al cibo il giusto valore, garantendo, allo stesso tempo, il diritto ad una corretta alimentazione anche alle fasce più deboli della società per cui l'accesso al cibo non è sempre la regola, ma molto spesso l'eccezione". "In questo senso"* prosegue l'Onorevole, *"questi provvedimenti possono costituire davvero un'occasione preziosa, e l'interesse e la partecipazione dimostrata dai pubblici esercizi rispetto a questa iniziativa legislativa sono la testimonianza di un impegno condiviso che, in qualità di parlamentare, ma anche di cittadina consapevole, vorrei si concretizzasse il prima possibile in realtà". "Sono certa che ci sono tutti i presupposti per andare avanti"*, conclude, *"sarebbe una vera conquista*

di civiltà per il Paese, quanto di meglio ci rimarrà dell'EXPO che abbiamo avuto l'onore di ospitare".