

Dalla ricerca “Consumi di imballaggi e prodotti di servizio nella ristorazione McDonald’s e analisi dei comportamenti dei clienti e dei risultati della raccolta differenziata”

comunicato stampa

RISTORAZIONE VELOCE, IMBALLAGGI DI CARTA PROTAGONISTI E L’87% SONO RICICLATI.

Studio Comieco nei ristoranti McDonald’s: oltre l’88% dei prodotti di servizio è a base cellulosica.

Raccolta differenziata all’84%, errori limitati a un cliente su dieci.

Di Molfetta (Comieco): *“Migliorare si può: attenzione a separare bene al ristorante e rafforzare il servizio di ritiro comunale”.*

Roma, 11 giugno 2026 – La ristorazione veloce cresce e, insieme ai consumi, evolve anche nella gestione dei rifiuti. Oggi il comparto rappresenta circa l’11% della ristorazione commerciale in Italia e il 9% dei consumi fuori casa, secondo FIPE. In questo scenario, la carta – risorsa rinnovabile - si afferma come materiale chiave grazie alla sua riciclabilità e alla diffusione tra i prodotti di servizio: volumi significativi che possono essere recuperati, a patto di adottare comportamenti virtuosi, anche nella logistica della raccolta.

A fotografare lo stato dell’arte è uno studio promosso da **Comieco** e realizzato da **Ambiente Italia**, che ha analizzato produzione e gestione dei rifiuti in sette ristoranti McDonald’s tra Milano, Baranzate, Parma, Perugia, Roma, Bari e Palermo.

L’indagine, i cui risultati complessivi sono stati presentati a Roma con la partecipazione di **Sabrina Alfonsi** (Comune di Roma), **Duccio Bianchi** (Ambiente Italia), **Elisa Carlino** (McDonald’s), **Amelio Cecchini** (Comieco), **Annalisa Corrado** (Comm. ENVI Parlamento Europeo), **Antonio D’Amato** (Seda International Packaging Group), **Roberto Di Molfetta** (Comieco), **Bruno Manzi** (AMA Roma), **Pierfrancesco Maran** (Comm. ENVI Parlamento Europeo), **Massimiliano Salini** (Comm. ENVI Parlamento Europeo) – ha analizzato il comportamento di circa 1.000 clienti osservando direttamente il conferimento e lo svuotamento dei vassoi nei contenitori per la raccolta differenziata e verificando l’effettiva destinazione dei materiali raccolti.

Dalla sala al riciclo: l’84% dei rifiuti prende la strada della differenziata

*“I dati mostrano come il sistema messo in campo nei ristoranti consenta performance superiori rispetto alla media italiana: l’84% dei rifiuti complessivi viene conferito nella raccolta differenziata, contro il 68% della raccolta urbana” – spiega **Duccio Bianchi, Cofondatore di Ambiente Italia**. “Anche il tasso di riciclo complessivo risulta più alto, attestandosi al 67% rispetto al 54% medio nazionale”.*

Un risultato raggiunto grazie a un modello organizzativo basato su più punti di raccolta all’interno dei locali, segnaletica chiara e separazione dei flussi tra carta, plastica e metalli, vetro, organico e indifferenziato. Gli errori dei clienti restano contenuti: solo **un consumatore su dieci** sbaglia il conferimento.

La carta guida la transizione ecologica

Elemento centrale che guida il buon riciclo è – come emerge dalla ricerca - il sempre maggiore utilizzo di materiali a base cellulosica. Secondo lo studio, **oltre l’88% degli imballaggi e dei prodotti di servizio** – tra tovaglioli, cannuce, tovaglette e contenitori – è realizzato in carta; di questi, quasi il 70% è monocellulosico mentre la restante parte è composta principalmente da carta con altri materiali, ma comunque altamente riciclabile.

*“I dati confermano l’efficacia del modello: il tasso di riciclo degli imballaggi in carta analizzati nei ristoranti oggetto dell’indagine raggiunge l’87%, un risultato che dimostra quanto sia strategico continuare a investire su questo materiale rinnovabile, riciclabile e riciclato commenta **Roberto Di Molfetta, Direttore Generale di Comieco**. Per migliorare ancora, però, è fondamentale curare tutto il processo: dalla separazione del cliente alla gestione da parte del personale; dall’adeguata frequenza di ritiro del servizio di raccolta dei rifiuti al rafforzamento della logistica della raccolta. Aumentando così il recupero della carta e riducendo l’indifferenziato: il sistema della ristorazione veloce è potenzialmente in grado di arrivare ridurre il rifiuto indifferenziato a zero”.*

Le criticità: attenzione in fase di svuotamento dei vassoi e diffusione del servizio di raccolta differenziata a tutta la rete della ristorazione informale

Nonostante i risultati positivi, lo studio evidenzia alcune aree di miglioramento. Serve innanzitutto maggiore attenzione nella separazione dei rifiuti: oggi circa il 14% dei materiali conferiti nella raccolta della carta andrebbe in realtà destinato ad altre frazioni. A questo si aggiunge una diffusione ancora non omogenea della raccolta differenziata sull’intero territorio nazionale, non sempre presente o correttamente applicata in tutti gli esercizi, mentre in molti comuni il servizio non è ancora adeguato, soprattutto per quanto riguarda la frequenza dei ritiri.

Ufficio stampa Comieco:

Arianna Reina - mail: arianna.reina@mediatyche.it - cell. 329/ 9020133

Chiara Betocchi - mail: chiara.betocchi@mediatyche.it - cell. 328/2584502