



DALLA DOGGY BAG AL "RIMPIATTINO" ASCOM EPAT TORINO FIFE E COMIECO INSIEME PER UNA NUOVA CULTURA "ANTISPRECO" AL RISTORANTE

Torino 21 febbraio 2019 - La Doggy bag inizia a "parlare" italiano e diventa "Rimpiattino". Ecco la proposta vincitrice del concorso indetto da Fife e Comieco rivolto al mondo della ristorazione italiana. **I "Rimpiattini" in carta e cartone sono pronti a sbarcare nei ristoranti torinesi e in tutta Italia.** Un progetto che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

Secondo i nuovi dati Fife per **l'80% dei ristoratori intervistati lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano.** Pochi chiedono di portare via quanto resta nel piatto e l'imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti ad assumere comportamenti virtuosi.

Grazie alla collaborazione tra Fife e Comieco i "Rimpiattini" in carta e cartone arriveranno nelle prossime settimane in **1.000 ristoranti** in tutta Italia, mentre **altri 30mila** sono potenzialmente pronti ad aderire all'iniziativa.

La prima fornitura dei kit sarà omaggiato a 15 ristoranti del territorio

I nuovi dati Fife sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Il lancio del "Rimpiattino" è stata l'occasione per fare il punto sull'impegno e l'attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare.

Secondo la ricerca condotta **dall'ufficio studi Fife** emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare. **L'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).**

In quale fase di processo si spreca maggiormente?

Secondo i dati Fife **il consumo finale è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori),** seguito dall'**approvvigionamento** e dalla **preparazione**, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal **25,4%** e dal **25,0%** del campione).

Qual è la principale ragione del problema?

Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, insieme ad una questione di atteggiamento:

nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, **raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati.** Lo stesso problema avviene per il **vino**.

I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, **nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).**

Di fronte all'atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori?

In base all'indagine Fipe **il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato**, seguito da un **34%** che lo fa raramente e da un restante **24%** che non lo fa mai. **Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato.**

Infine, nonostante solo il **30%** dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il **92%** si dichiara favorevole mentre il **66%** è pronto ad aderire.

*“Salutiamo con favore l'arrivo a Torino e provincia di Rimpiattino, comode e colorate “doggy bags”, una buona pratica di asporto del cibo non consumato che interessa il mondo della ristorazione. Si tratta di un'abitudine consolidata in molti Paesi, ma che in Italia è ancora poco diffusa – dichiara **Maria Luisa Coppa presidente Ascom Confcommercio Torino e provincia.** I nostri ristoratori, ancora una volta confermano la loro attenzione verso i nuovi stili di vita della clientela, sempre più sensibile ad una cultura alimentare anti spreco. Anche con questa iniziativa Torino si conferma come capitale del gusto non solo per la rinomata tradizione enogastronomica ma anche per il servizio sempre più piacevole e attento offerto dai ristoratori alle famiglie torinesi e ai turisti.”*

*“Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare - **commenta il Vice Direttore Generale di Fipe Luciano Sbraga** -. Non un vero e proprio neologismo ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del "rimpiattare", ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente perché il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come testimoniano i dati dell'ufficio studi Fipe una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi sarà sempre più concreta, grazie ai Rimpiattini che nei prossimi giorni saranno messi a disposizione in diversi ristoranti del territorio di Torino e a seguire in tutta Italia.”*

*“Oltre a rappresentare un'opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare, i nuovi rimpiazzini in cartoncino sono anche degli oggetti 'd'autore', riutilizzabili in ogni occasione”, aggiunge **Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco.** “Allargare l'adozione di questa buona pratica è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili. Come la raccolta differenziata di carta e cartone che nella città di Torino è diventata un'abitudine consolidata, facendo registrare dei risultati incoraggianti. Secondo i dati in possesso di Comieco, infatti, nel capoluogo piemontese sono stati raccolti nel 2018 circa 56 chilogrammi di carta e cartone per abitante, con un incremento del 6% rispetto all'anno precedente”*