

NOTA STAMPA

DALLA DOGGY BAG AL "RIMPIATTINO"

Fipe e Comieco insieme per una nuova cultura "antispreco" al ristorante

“Potrei avere un rimpiaattino?” Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti della Capitale per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. Questa la simpatica proposta scelta da **Fipe** – Federazione Italiana Pubblici Esercizi – e **Comieco** – Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone – tra quelle arrivate dai ristoranti di tutta Italia, per dare un sinonimo italiano alla **doggy bag**, la principale “arma” contro lo spreco alimentare quando si mangia fuori casa. Il nuovo nome è frutto della fantasia del Ristorante Duke’s di Roma.

Da oggi, dunque, anche in 13 ristoranti della Capitale che hanno aderito all’iniziativa, i clienti a fine pasto potranno richiedere senza alcun costo aggiuntivo il rimpiaattino in cartoncino riciclabile, realizzato dal consorzio Comieco, la cui grafica è stata creata da uno studio di design. A presentare, presso la Confcommercio Roma, l’iniziativa, già promossa e avviata su tutto il territorio nazionale, il commissario Fipe Confcommercio Roma **Giancarlo Deidda**, il direttore Fipe Confcommercio **Luciano Sbraga** e il direttore generale di Comieco **Carlo Montalbetti**. Alla conferenza stampa hanno partecipato anche alcuni dei ristoratori aderenti. Il progetto si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

FOCUS SUI DATI FIPE SULLO SPRECO ALIMENTARE

Secondo 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 Fipe 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.