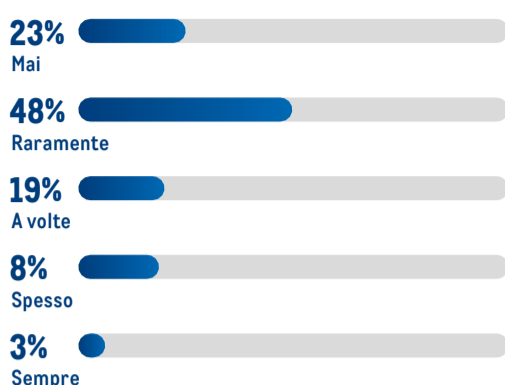


# SPRECHI AL RISTORANTE: L'OPINIONE DEGLI ITALIANI

IL 68% DEGLI INTERVISTATI SI ASPETTA CHE I RISTORATORI FACCIANO QUALCOSA IN PIÙ CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI.



## Quante volte avanziamo il cibo al ristorante?



# 11%

La percentuale dei consumatori che avanza cibo regolarmente, quando mangia fuori casa

## Aspettative disattese, troppo cibo, poca fame: le principali cause degli avanzi al ristorante



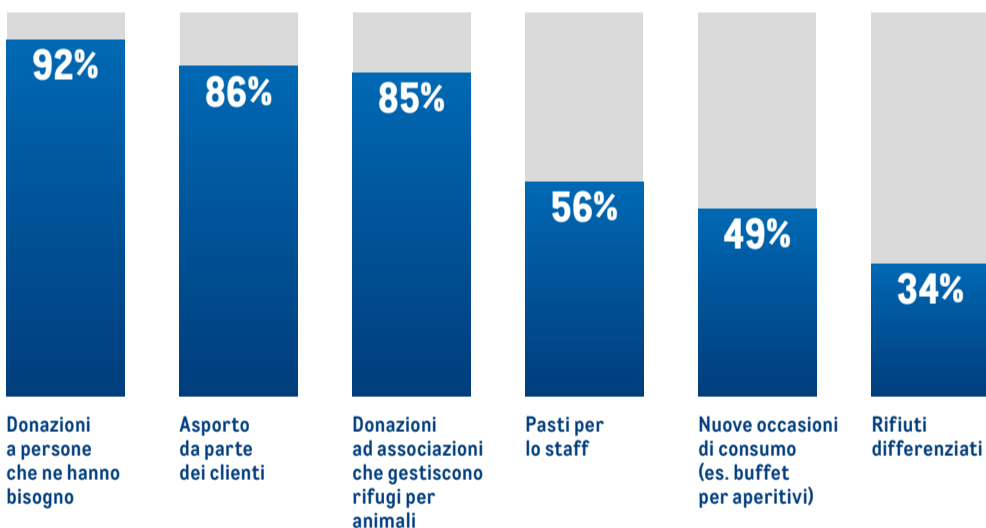
## UN MENÙ PARLANTE PER RIDURRE GLI SPRECHI:

i dettagli aiutano a scegliere... e contrastano gli avanzi nei piatti.

### Come costruire un menù efficace?



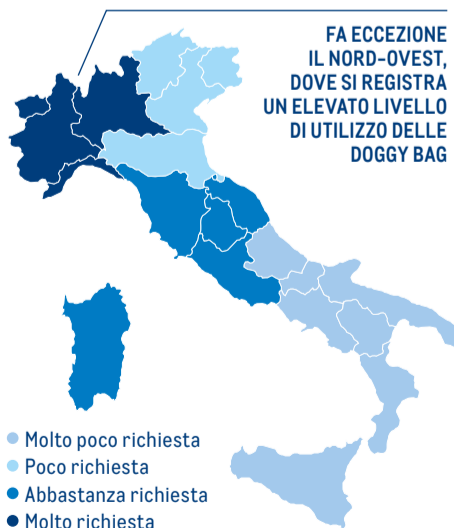
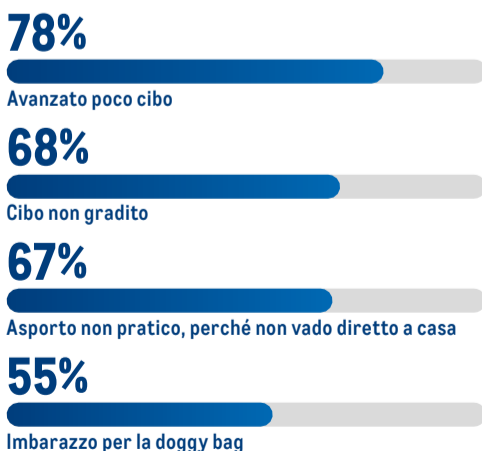
## LE ECEDENZE DI CIBO AL RISTORANTE: COME GESTIRLE?



## DOGGY BAG:

PER L'86% DEGLI INTERVISTATI È UNA SOLUZIONE IDEALE PER GESTIRE LE ECEDENZE, MA NEI FATTI NON È ANCORA PARTE DELLA NOSTRA CULTURA.

### Dal poco cibo avanzato all'imbarazzo: perché non chiediamo la doggy bag



## CHE COSA CI SI ASPETTA CHE FACCIANO I RISTORANTI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE?



# Metronomo 2019

## Meno sprechi, più sostenibilità nell'Horeca

**MERCOLEDÌ 8 MAGGIO 2019**

Quanto sprecano i consumatori fuori casa? E quali sono le ragioni che li spingono a lasciare avanzzi? Una ricerca condotta da METRO Italia in collaborazione con Green Bocconi porta in evidenza cause e possibili soluzioni per una ristorazione più sostenibile.



PATROCINIO  
Comune di  
Milano



# METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO



## L'OSSERVATORIO DI METRO ITALIA REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON BOCCONI GREEN ECONOMY OBSERVATORY

Metronomo si occupa di sostenibilità economica, sociale ed ambientale, esplorando temi chiave per il settore del Food nel mondo della ristorazione. Conducendo indagini ad ampio spettro sul tema dell'anti-spreco, l'osservatorio 2019 è in grado di confrontare le percezioni e le aspettative dei consumatori finali con quelle dei professionisti della ristorazione e dell'ospitalità.

L'obiettivo di Metronomo 2019 è quindi delineare le ultime tendenze sul tema dell'anti-spreco lungo tre anelli della filiera agroalimentare: la distribuzione, la ristorazione e il consumatore finale. Tutto ciò per poter guidare il mondo dell'Horeca verso una cultura del cibo sempre più sostenibile.

DA CONSUMARSI  
PREFERIBILMENTE.

METRO