

SPRECHI AL RISTORANTE: ISTRUZIONI PER L'USO

GLI SCARTI ALIMENTARI DEI RISTORANTI OSCILLANO TRA 12 E 15 SACCHI A SETTIMANA...
A SECONDA DELLA TIPOLOGIA DI LOCALE



Scarto alimentare settimanale per tipologia di ristorante



= scarti alimentari in sacchi da 220 litri

Doggy Bag: per l'86% dei consumatori finali è uno strumento ideale per gestire le eccedenze: come reagiscono i ristoratori? Il 32% degli intervistati offre **SEMPRE** la doggy bag ai suoi clienti. In prima linea ci sono le risto-pizzerie.



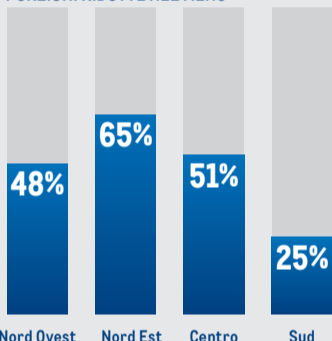
53%

È la percentuale dei ristoratori che offre la doggy bag **SOLO SU RICHIESTA** perché è un servizio costoso

PER IL CONSUMATORE FINALE LA SCELTA TRA PORZIONI INTERE O RIDOTTE, DOGGY BAG E DONAZIONI DELLE ECCEDENZE SONO TRA LE SOLUZIONI MIGLIORI PER RIDURRE GLI SPRECHI DELL'HORECA.

COSA FANNO I RISTORATORI ITALIANI PER RIDURRE GLI SPRECHI?

I RISTORATORI CHE PREVEDONO PORZIONI RIDOTTE NEL MENÙ



PORZIONI DIFFERENTI NEL MENÙ

80%

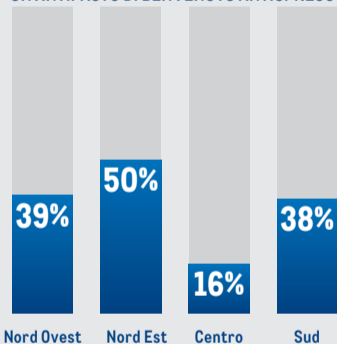
dei consumatori vorrebbe trovare nel menù porzioni ridotte.

ANTIPASTO REALIZZATO CON PRODOTTI IN ECCEDENZA

61%

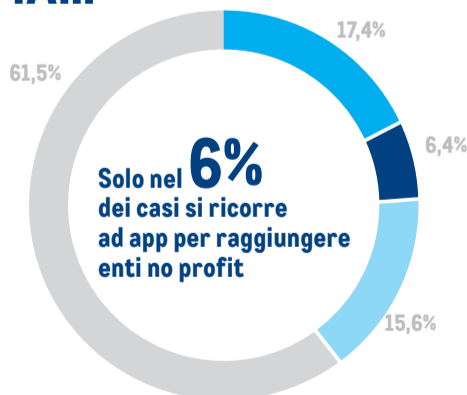
dei consumatori apprezza un antipasto di benvenuto, realizzato con eccedenze della cucina.

I RISTORATORI CHE PREVEDONO UN ANTIPASTO DI BENVENUTO ANTISPRECO



DONAZIONE AD ENTI NO PROFIT? PIACE AI CONSUMATORI MA...

I ristoratori hanno difficoltà a donare le eccedenze. Ecco perché:



- App o piattaforma per l'acquisto di prodotti in eccedenza da catene di distribuzione e/o fornitori
- App o piattaforma per la vendita o lo scambio delle eccedenze con altri locali
- App o piattaforma per la donazione delle eccedenze
- Altro

METRO

Università Bocconi
GREEN
Centre for Geography,
Resources, Environment,
Energy and Networks



Il Salone della CSR e dell'innovazione sociale
CSR IS
e dell'innovazione sociale

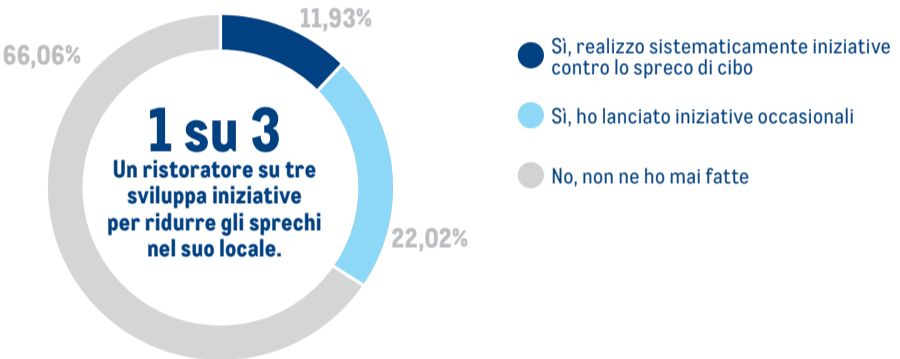


Mercoledì 2 Ottobre ore 16.30
Il Salone della CSR e dell'innovazione sociale
Via Guglielmo Röntgen, 1 - Milano

MENO SPRECHI AL RISTORANTE: ISTRUZIONI PER L'USO.

Metronomo 2019

LE INIZIATIVE INTRAPRESE FINO A OGGI DAI RISTORATORI



MA COSA INTENDONO FARE IN FUTURO?



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.

METRO

DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE
ENTRO IL 2 OTTOBRE