

**READY TO EXPO: METRO CASH AND CARRY RIUNISCE
GLI STATI GENERALI DELLA RISTORAZIONE E DELL'OSPITALITA'**

Nasce il movimento "Schisceta Reverse" contro lo spreco di cibo

Milano, 30 marzo. A 30 giorni dall'inizio di Expo, a Milano si riuniscono gli **Stati Generali del mondo della ristorazione e dell'accoglienza**. Tutti pensano e parlano di cosa avverrà nei Padiglioni Expo, ma è tempo di occuparsi anche di cosa significherà Expo per tutti i ristoranti, bar, pizzerie, hotel di Milano, della Lombardia e di tutta Italia.

Per questo, **METRO Italia Cash and Carry**, leader del mondo dell'Horeca in Italia, ha riunito oggi più di 1000 titolari di esercizi pubblici per capire insieme cosa li aspetterà nei 6 mesi di Expo, quali saranno le sfide che dovranno affrontare e quali le opportunità che si presenteranno per il loro business.

Ad oggi, secondo una ricerca effettuata da METRO su un campione di micro, piccole e medie imprese del settore relativa alla percezione di Expo, emerge una diffusa consapevolezza che si tratti di un'occasione unica ma che non si conosca ancora l'impatto che può avere nel settore: fuoco di paglia o opportunità per un rilancio? Se il 49% degli intervistati dichiara di essere in procinto di organizzarsi, l'altro 50% si considera impreparato all'evento.

Quindi, come poter recuperare il tempo perso e lanciarsi nella grande sfida?

Ad illustrare il quadro Expo e discutere insieme a METRO e agli imprenditori del settore, sono intervenuti **Giacomo Biraghi**, responsabile digital e Tavoli tematici Expo, **Gloria Zavatta**, responsabile Sostenibilità di Expo, **Alvise De Sanctis**, responsabile comunicazione di Expo in città, **Franco D'Alfonso**, Assessore al Commercio e alle Attività produttive del Comune di Milano, **Adele Rossetti**, Direttore generale di World Food Programme Italia, **Andrea Giussani**, presidente di Banco alimentare, **Fabio Iraldo**, Direttore Ricerca IEFE Bocconi, **Mauro Lamparelli**, Direttore di Trade Lab e **Lino Stoppani**, Presidente di FIPE.

A riassumere l'approccio che queste aziende dovrebbero avere nei confronti di Expo, il messaggio di **Giacomo Biraghi**: *"Expo è di chi se lo prende"*. Rappresenta infatti un'occasione per le aziende, così come per le istituzioni e i cittadini, che si può decidere di cogliere oppure no.

*"E' un'opportunità imperdibile per il nostro settore e non possiamo assolutamente farcela sfuggire - ribadisce **Claude Sarrailh**, Amministratore Delegato di METRO Italia Cash and Carry - METRO da sempre lavora e si impegna per essere il partner migliore per i propri clienti e oggi, ancora di più in questo appuntamento unico, sente la responsabilità di supportarli nel miglior modo possibile. Per questo abbiamo organizzato questo incontro, al fine di agevolare una riflessione comune e un confronto, stimolati dalle conoscenze e le esperienze di esponenti illustri che possono aiutare a rendere tutto più chiaro e a permettere ai nostri clienti di essere ancora più bravi ed efficienti. Per i nostri clienti, vogliamo essere un partner a 360° offrendo prodotti, servizi e lavorando in sinergia con i migliori produttori di eccellenze enogastronomiche locali, come abbiamo voluto mostrare con la ricostruzione dell'area mercato"*.

I professionisti dell'accoglienza sono infatti esposti in prima linea e attori protagonisti di Expo, pur non essendo nei padiglioni e all'interno della fiera. 20 milioni di turisti visiteranno infatti Expo e si riverseranno poi su Milano, venendo a contatto con i prodotti e i servizi offerti dalla città.

“L’obiettivo del Comune di Milano è quello di contribuire a valorizzare la città grazie a servizi di qualità e prezzi chiari esaltando la nostra tradizione incentrata sull’accoglienza. Questo lo scopo principale del ‘Patto per Expo’, che la Giunta di Milano ha sottoscritto con i rappresentanti delle principali Associazioni di categoria, dei Distretti Urbani del Commercio e di 17 Associazioni dei Consumatori. Un patto che rientra nella più ampia strategia di accoglienza promossa dall’Amministrazione nel quadro del programma di Expo in Città” ha dichiarato Franco D’Alfonso, assessore al Commercio di Milano. “Grazie alla collaborazione di tutti gli attori in gioco Expo rappresenta un’occasione importante di ulteriore sviluppo della città grazie anche al flusso di turisti che verranno accolti con la consueta professionalità e competenza”.

Oltre ad avere il compito di accogliere i turisti e lavorare per far vivere Expo come un’esperienza memorabile, gli imprenditori della ristorazione dovranno anche confrontarsi con nuove e amplificate esigenze di gestione delle energie, delle materie prime e degli alimenti prodotti e consumati o avanzati.

Per questo, un **comportamento ancora più responsabile e attento in chiave di sostenibilità ambientale** deve quindi essere messo in moto da tutti gli operatori.

Come sottolineato nel corso dell’incontro, è importante che tutti gli operatori della ristorazione e dell’ospitalità adottino pratiche e comportamenti rispettosi dell’ambiente e si impegnino a limitare quanto più possibile l’impatto sulla città, sull’Italia e di conseguenza – su larga scala - sul pianeta che la loro attività avrà in occasione di Expo, così come in futuro.

Ad oggi, la percezione che il settore ha della sua influenza sul benessere dell’ambiente può essere sicuramente migliorata. Come dimostrano i dati dell’**Osservatorio METRONomo, realizzato da IEF Bocconi in collaborazione con METRO** e commentati da Fabio Iraldo, “il 49,2% ritiene la propria attività troppo piccola per produrre impatti significativi”.

Ma se da un lato esiste una visione “comoda” che fa sentire sollevati da responsabilità individuali, dall’altro convive negli operatori la consapevolezza che la sostenibilità sia parte integrante della strategia ambientale. Ben il 78% la considera infatti una leva strategica per il proprio business e il 35% del campione dichiara di aver avuto l’opportunità di differenziare la propria offerta in modo rilevante proprio grazie ad azioni sostenibili.

La sostenibilità come motore di sviluppo è anche da sempre convinzione profonda e uno fra i valori fondanti di METRO e per questo METRO ha voluto cogliere a pieno l’opportunità di questo appuntamento storico per dare avvio ad un grande movimento a favore dell’ambiente, contro lo spreco di cibo.

Lo spreco di cibo è infatti una delle questioni cruciali che verrà dibattuta ad EXPO e, anche su questo, METRO è convinta che ognuno può fare la sua piccola ma fondamentale parte.

Dall’anteprima di Expo per il mondo della ristorazione milanese METRO lancia quindi il **movimento “Schisceta Reverse”**. Portare a casa porzioni di alimenti o di vino che non si sono consumate al ristorante è una pratica già comune in molti Paesi ma non altrettanto in Italia.

METRO, insieme ad altri partner importanti fra cui **WFP (World Food Program dell’ONU)** e a **Banco Alimentare**, si è quindi fatta carico del problema, facendosi promotore di un movimento che coinvolga ristoratori e consumatori.

“Schisceta Reverse”, un movimento dal nome milanesissimo ma dal grande respiro internazionale. Un nome con cui METRO vuole creare un altro inedito ponte con Expo. “Reverse” per spiegare come la società sia cambiata: se un tempo la “schisceta” rappresentava il “portarsi il cibo da casa, magari in ufficio”, oggi il mondo va un po’ al contrario. Oggi tutti hanno meno tempo per preparare il cibo a livello domestico e, al contrario, spesso farebbe comodo portare a casa quello che si è pagato ma non consumato al ristorante, per consumarlo tranquillamente a casa. Da qui l’idea di incoraggiare e studiare una schisceta “al contrario”.

Nel corso dell’evento, METRO ha inoltre dato un’anteprima di quello che i visitatori potranno trovare e gustare a Expo. Attraverso un percorso gastronomico, ha dato la possibilità di scoprire le eccellenze regionali italiane, sperimentando i sapori di oltre 100 prodotti IGP, DOCG suddivise per diverse aree tematiche.

E ancora, il confronto diretto con i migliori prodotti della cucina italiana e non, è stato possibile anche attraverso speciali show cooking, realizzati nell’area METRO Academy ad opera dei suoi esperti, fra cui Claudio Sadler, Direttore Scientifico di METRO Academy, la Nazionale Italiana Cuochi, Iginio Massari, Maestro dei maestri pasticceri, i Campioni del Mondo 2015 di Pasticceria e i professionisti di Planet One, scuola baristi, barman, bartender.