

Ottobre 2019

N°1



rimpiattino

News



ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città: 35mila contenitori, sono stati distribuiti ad Aosta, Torino, Genova, Varese, Bergamo, Mantova, Vicenza, Pordenone, Ferrara, Firenze, Grosseto, Ancona, Ascoli Piceno, Chieti, Roma, Rieti, Foggia, Catania, Palermo, Ragusa, Cagliari e Sassari.

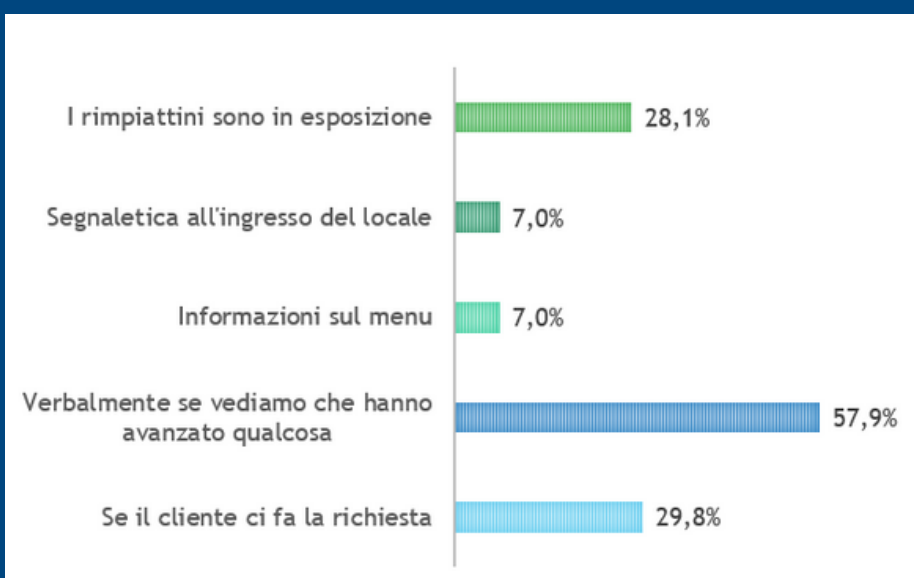


## AD HOST IL BILANCIO AD UN ANNO DALL'AVVIO

Presentati ad HOST 2019 la principale fiera internazionale dell'ospitalità e del fuoricasa i risultati del primo anno di sperimentazione, un appuntamento cui hanno partecipato il consigliere di Fipe, Rodolfo Citterio, il Direttore generale di Comieco, Carlo Montalbetti e l'onorevole Maria Chiara Gadda, firmataria della legge 166/16, nata con lo scopo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

Nel corso di un anno sono stati consegnati 35 mila contenitori per l'asporto a 875 locali in tutta Italia. Il 41% è già stato utilizzato dai clienti che hanno voluto portarsi a casa a fine serata ciò che era rimasto nel piatto. Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il rimpiattino per il vino. Secondo 3 ristoratori su 4 questa iniziativa è determinante per ridurre lo spreco alimentare e allo stesso tempo migliora l'immagine del locale agli occhi degli avventori. Sensibilità in crescita soprattutto tra i camerieri in sala: nel 60% dei casi sono loro a proporre il rimpiattino ai clienti. Il design e la praticità dei contenitori hanno conquistato il 76% dei ristoratori coinvolti che ora è pronto a ripetere l'esperimento e a suggerirlo ai colleghi.

## IN CHE MODO COMUNICA AI CLIENTI LA POSSIBILITÀ DI PORTARE A CASA IL CIBO E IL VINO ORDINATI E NON CONSUMATI?



Per il momento nella maggioranza dei casi sono i camerieri di sala o i titolari dei locali a informare i clienti dell'opportunità di utilizzare il rimpiattino per portare via ciò che non è stato consumato, ma la sensibilità degli avventori è in crescita.

# RIMPIATTINO AD UN ANNO DAL LANCIO

*“Il nostro obiettivo primario - spiega il consigliere di Fipe, Rodolfo Citterio - è quello di coinvolgere nella lotta allo spreco alimentare i principali attori della catena, ovvero i ristoranti. Un anno fa ci eravamo dati l'obiettivo di portare il rimpiattino in mille locali e possiamo dire di averlo sostanzialmente raggiunto. Ciò che più conta però è lo spirito con cui i ristoratori si sono avvicinati a questa iniziativa: non si sono limitati ad esporre i contenitori, ma hanno sensibilizzato prima i loro dipendenti e poi i clienti, aiutandoli a vincere quell'imbarazzo che, come ci confermano le ricerche su questo argomento, rappresenta il principale freno alla diffusione della cultura della doggy bag. Ecco, con questa iniziativa speriamo di aver messo in moto un processo virtuoso”.*



*“Negli ultimi anni - sottolinea il direttore di Comieco, Carlo Montalbetti - la sensibilità dei ristoratori al tema dello spreco alimentare è cresciuta esponenzialmente. Basta leggere la guida Il Gatti Massobrio, l'unica che riporta le indicazioni sui locali che prevedono la possibilità per i clienti di portare a casa le pietanze non consumate: nel 2019, su 3168 ristoranti recensiti, ben 2365 presentano il logo doggy bag. Parliamo del 74% in crescita del 10% rispetto all'anno scorso. Ora però stiamo facendo un salto di qualità. Grazie al suo design ricercato e alla sua natura 100% sostenibile, il rimpiattino si sta rivelando particolarmente apprezzato dai clienti. E questo significa che la direzione intrapresa è quella giusta”.*

## LE FOTO DELL'EVENTO

