

OTTOBRE 2019

ITP - ALIMENTARE: CONTRO SPRECO CRESCE NEI RISTORANTI USO DEL "RIMPIATTINO"
([fipe][ristorante][ristoranti])

(ITP) - ECO

21/10/2019 18:15:56

ZCZC IPN 663

ECO --/T

ALIMENTARE: CONTRO SPRECO CRESCE NEI RISTORANTI USO DEL "RIMPIATTINO"

MILANO (ITALPRESS) - Nella lotta contro lo spreco alimentare, la sperimentazione avviata un anno fa per introdurre anche in Italia la cultura della doggy bag, e' stata un successo. Il "rimpiattino", nome frutto della fantasia del titolare del ristorante Duke's di Roma, ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 citta': 35mila contenitori, il 70% per il cibo, gli altri per il vino, 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. E' il primo passo dell'iniziativa per combattere lo spreco di cibo promossa dalla Fipe in collaborazione con Comieco, che ha presentato i risultati del primo anno di sperimentazione in occasione di Host, la principale fiera internazionale dell'ospitalita' e del fuoricasa. Il 51% dei ristoratori ha ricevuto i rimpiazzini da almeno sei mesi, mentre un altro 40% li ha acquistati tra i 3 e i 6 mesi fa. Complessivamente, ciascun ristoratore ha utilizzato il 41% dei rimpiazzini per il cibo che aveva ricevuto in dotazione.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

ads/com

21-Ott-19 18:14

NNNN

(ITP) - ECO

21/10/2019 18:15:56

ZCZC IPN 664

ECO --/T

ALIMENTARE: CONTRO SPRECO CRESCE NEI RISTORANTI USO DEL "RIMPIATTINO"-2-

La percentuale scende al 30% se si guarda ai contenitori per il vino. Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, 3 su 4 hanno chiesto di poter utilizzare il rimpiazzino per il cibo. Solo il 16% ha chiesto invece di portare con se' la bottiglia di vino avanzato. Il design dei contenitori distribuiti da Fipe e Comieco piace sia ai ristoratori - 6 su 10 ritengono che questa sia la caratteristica migliore del packaging - che agli avventori che ritengono il rimpiazzino essenziale per contrastare lo spreco alimentare. L'80% dei ristoratori ritiene che l'operazione rimpiazzino abbia un impatto positivo per la sua attivita' a livello di immagine agli occhi degli avventori. E secondo 3 ristoratori su 4, grazie a questo strumento, sara' possibile assestare un duro colpo allo spreco di cibo. All'appuntamento hanno partecipato il consigliere di Fipe, Rodolfo Citterio, il direttore generale di Comieco, Carlo Montalbetti e la deputata di Italia Viva 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.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

ads/com

21-Ott-19 18:14

NNNN

(ITP) - ECO

21/10/2019 18:15:56

ZCZC IPN 665

ECO --/T

ALIMENTARE: CONTRO SPRECO CRESCE NEI RISTORANTI USO DEL "RIMPIATTINO"-3-

"Il nostro obiettivo primario - spiega il consigliere di Fipe, Rodolfo Citterio - e' 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".

"Negli ultimi anni - sottolinea il direttore di Comieco, Carlo Montalbetti - la sensibilita' dei ristoratori al tema dello spreco alimentare e' cresciuta esponenzialmente. Basta leggere la guida Il Gatti Massobrio, l'unica che riporta le indicazioni sui locali che prevedono la possibilita' per i clienti di portare a casa le pietanze non consumate: nel 2019, su 3.168 ristoranti recensiti, ben 2.365 presentano il logo doggy bag. Parliamo del 74% in crescita del 10% rispetto all'anno scorso. Ora pero' stiamo facendo un salto di qualita'. 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 e' quella giusta".

(ITALPRESS).

ads/com

21-Ott-19 18:14

NNNN

QBXB - Spreco cibo, 35mila rimpiattini ok per la Doggy Bag nostrana ([fipe][ristorante][ristoranti])

(QBXB) - ECO

21/10/2019 18:03:53

(ANSA) - ROMA, 21 OTT - Successo per il 'rimpiattino', la doggy bag all'italiana che permette di portare a casa il cibo e le bevande ordinate ma non consumate al ristorante. In un anno sono stati consegnati 35 mila contenitori in 875 ristoranti di 22 città, il 70% utilizzato per il cibo, il 30% per il vino. E' l'iniziativa promossa per combattere lo spreco di cibo dalla Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in collaborazione con Comieco, Consorzio per il riciclo e il recupero di carta e cartone, che hanno presentato i risultati del primo anno di sperimentazione in occasione di Host, la principale fiera internazionale dell'ospitalità e del fuoricasa.

Un appuntamento cui ha partecipato, tra gli altro, la deputata Maria Chiara Gadda firmataria della legge 166/16 nata per ridurre gli sprechi lungo la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza. "L'obiettivo che abbiamo raggiunto - spiega il consigliere di Fipe, Rodolfo Citterio - è coinvolgere i ristoratori, i principali attori della catena, che non si sono limitati ad esporre i contenitori, ma hanno sensibilizzato i clienti, aiutandoli a vincere quell'imbarazzo, principale freno alla diffusione della cultura della doggy bag". Il direttore di Comieco, Carlo Montalbetti evidenzia come la sensibilità dei ristoratori sia cresciuta; la guida Il Gatti Massobrio è 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, 2365 presentano il logo doggy bag; si tratta del 74%, in crescita del 10% rispetto all'anno scorso. (ANSA).

Y49-MAR

21-OTT-19 18:03 NNN

(QBXB) - ECO

21/10/2019 18:15:53

(ANSA) - ROMA, 21 OTT - Nella maggioranza dei casi, fanno sapere la Fipe e il Comieco, 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.

Secondo i risultati del progetto, il 51% dei ristoratori ha ricevuto i rimpiattini da almeno sei mesi, mentre un altro 40% li ha acquistati tra i 3 e i 6 mesi fa. Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, 3 su 4 hanno chiesto di poter utilizzare il rimpiattino per il cibo, mentre solo il 16% ha chiesto di portare con sé la bottiglia di vino avanzato.

Successo anche per il design dei contenitori distribuiti da Fipe e Comieco, che piace sia ai ristoratori - 6 su 10 ritengono che questa sia la caratteristica migliore del packaging - che agli avventori che ritengono il rimpiattino essenziale per contrastare lo spreco alimentare. L'80% dei ristoratori, inoltre, ritiene che l'operazione abbia un impatto positivo per la sua attività a livello di immagine agli occhi degli avventori. E secondo 3 ristoratori su 4, grazie a questo strumento, sarà possibile assestare un duro colpo allo spreco di cibo. Ecco perché il 76% dei ristoratori coinvolti non solo si dice pronto a ripetere l'esperimento acquistando direttamente i rimpiattini, ma assicura che consiglierà anche ai colleghi di adottare questa buona pratica. (ANSA).

Y49-MAR

21-OTT-19 18:14 NNN

Sommario

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento
1	22/10/2019	6	IL GIORNALE DI BRESCIA	BASTA SPRECHI DI CIBO: SEMPRE PIÙ RISTORANTI OFFRONO LA «DOGGY BAG»	FIPE STAMPA
2	22/10/2019	7	QUOTIDIANODIPUGLIA(LE)	RIMPIATTINO, LA RISPOSTA CONTRO LO SPRECO DI CIBO	FIPE STAMPA
3	24/10/2019	2	MI - TOMORROW	ILRIMPIATTINO FUNZIONA, MA IN QUANTI LO CHIEDONO?	FIPE STAMPA
4	26/10/2019	20	LA NUOVA SARDEGNA GALLURA	GLI AVANZI DEL PASTO SI PORTANO A CASA	FIPE STAMPA

Basta sprechi di cibo: sempre più ristoranti offrono la «doggy bag»

Avanzi «salvati»

ROMA. Successo per il «rimpiattino», la doggy bag all'italiana che permette di portare a casa il cibo e le bevande ordinate ma non consumate al ristorante. In un anno sono stati consegnati 35 mila contenitori in 875 ristoranti di 22 città, il 70% utilizzato

per il cibo, il 30% per il vino. È l'iniziativa promossa per combattere lo spreco di cibo dalla **Fi-pe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in collaborazione con Comieco, Consorzio per il riciclo e il recupero di carta e cartone, che hanno presentato i risultati del primo anno di sperimentazione in occasione di Host, la principale fiera internazionale dell'ospitalità e del fuori-

casa. Un appuntamento cui ha partecipato la deputata Maria Chiara Gadda firmataria della legge 166/16 nata per ridurre gli sprechi lungo la filiera agroalimentare, favorendo il recupero.

Nel 2019, su 3168 ristoranti recensiti, 2365 presentano il logo doggy bag; si tratta del 74%, in crescita del 10% rispetto al 2018. 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, la risposta contro lo spreco di cibo

Circa 35mila contenitori per l'asporto in 875 locali in tutta Italia. Sono i numeri della sperimentazione avviata un anno fa per introdurre anche in Italia la cultura della doggy bag, il contenitore che permette di portare a casa il cibo e le bevande ordinate ma non consumate durante una cena al ristorante, è stata un successo.

Il "rimpiattino", nome frutto della fantasia del titolare del ristorante Dukès di Roma, ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città, anche pugliesi: il 70% dei contenitori consegnati è pensato per l'asporto del cibo il 30% per le bottiglie di vino. Il 51% dei ristoratori ha ricevuto i rimpiattini da almeno sei mesi, mentre un altro 40% li ha acquistati tra i 3 e i 6 mesi fa. Complessivamente, ciascun ristoratore ha utilizzato il 41% dei rimpiattini per il cibo che aveva ricevuto in dotazione. La percen-

tuale scende al 30% se si guarda ai contenitori per il vino. Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, 3 su 4 hanno chiesto di poter utilizzare il **rimpiattino** per il cibo. Solo il 16% ha chiesto invece di portare con sé la bottiglia di vino avanzato.

È il primo passo dell'iniziativa per combattere lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in collaborazione con Comieco, Consorzio per il riciclo e il recupero di carta e cartone, che ha presentato i risultati del primo anno di sperimentazione a Milano in occasione di Host, fiera internazionale dell'ospitalità.

Nella maggioranza dei casi, fanno sapere la **Fipe** e il Comieco, sono i camerieri di sala o i titolari dei locali a informare i clienti dell'opportunità di utiliz-

zare il **rimpiattino** per portare via ciò che non è stato consumato, ma la sensibilità degli avventori è in crescita. Secondo i risultati del progetto, il 51% dei ristoratori ha ricevuto i rimpiattini da almeno sei mesi, mentre un altro 40% li ha acquistati tra i 3 e i 6 mesi fa. Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, 3 su 4 hanno chiesto di poter utilizzare il **rimpiattino** per il cibo, mentre solo il 16% ha chiesto di portare con sé la bottiglia di vino avanzato. Successo anche per il design dei contenitori distribuiti da **Fipe** e Comieco, che piace sia ai ristoratori - 6 su 10 ritengono che questa sia la caratteristica migliore del packaging - che agli avventori che ritengono il **rimpiattino** essenziale per contrastare lo spreco alimentare.

**Circa 35mila
i contenitori
per l'asporto
distribuiti
in 875 ristoranti
di tutta Italia**



I contenitori per cibo e vino





Lo spifferaio

di Piermaurizio Di Rienzo

IL "RIMPIATTINO" FUNZIONA, MA IN QUANTI LO CHIEDONO?

Da oltre un anno, in diversi locali di Milano, c'è il "rimpiattino". Si tratta, sinteticamente, della doggy bag, il contenitore che negli Stati Uniti è una consuetudine per portarsi a casa il cibo e le bevande ordinate ma non consumate al ristorante. L'iniziativa, ideata dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi con Comieco, ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città, tra cui Milano. Ciò che più conta - spiega il consigliere di [Fipe](#), Rodolfo Citterio - 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. Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, tre su quattro hanno chiesto di poter utilizzare il [rimpiattino](#) per il cibo. Solo il 16 per cento ha chiesto invece di portare con sé la bottiglia di vino avanzato. Secondo un sondaggio della [Fipe](#), l'80% dei ristoratori ritiene che l'operazione abbia un impatto positivo per la sua attività a livello

di immagine agli occhi degli avventori. E ancora: il 76% dei ristoratori coinvolti non solo si dice pronto a ripetere l'esperimento, acquistando direttamente i rimpiattini, ma assicura che consiglierà anche ai colleghi di adottare questa buona pratica.



Gli avanzi del pasto si portano a casa

Parte la campagna "Rimpiattino": aderiscono 8 ristoranti
Ai clienti daranno una confezione per il cibo non terminato

di **Roberto Petretto**

► **OLBIA**

Ci stiamo arrivando. Piano piano, con calma: l'abitudine di portare a casa gli avanzi del pasto non consumati in ristorante negli Stati Uniti ha origini antiche: si dice che risalgano addirittura al 1949 quando il ristorante Dan Sampler's Steak Joint di New York iniziò a impacchettare gli avanzi in un sacchetto che recava stampata l'immagine di un cane. Un modo per invogliare chi si sentiva in imbarazzo nel chiedere i resti del cibo offrendogli la scusa giusta: «Sono per il cagnolino!». Qui da noi l'imbarazzo resiste ancora oggi, ma si sta cercando di scardinarlo.

Anche Olbia e la Gallura aderiscono all'iniziativa proposta dalla Federazione italiana pubblici esercizi denominata "Rimpiattino", che punta a diffondere una cultura "antispreco" al ristorante. Sono otto, per ora, i ristoranti

galluresi che hanno aderito: Antica Trattoria, Pedro's, Dolce Acqua, il Portolano, Trattoria Il Gambero, il Veliero, La Rosa dei Venti e Cala Junco. Questi locali forniranno in omaggio ai clienti che ne faranno richiesta delle confezioni in carta e cartone dove sarà possibile portar via a casa i cibi e bevande avanzati e non consumati.

«Gli ultimi dati della **Fipe** sullo spreco alimentare in bar e ristoranti - si legge in una nota della Confcommercio -, dicono che per l'80 per cento dei ristoratori intervistati, lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano. Pochi chiedono di portar via quanto resta nel piatto e l'imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti».

Eppure esiste una legge, approvata nel 2016, che ha tra le proprie finalità proprio la riduzione degli sprechi alimentari.

Tra le altre misure il Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti invita le Regioni a stipulare «accordi o protocolli di intesa con i ristoranti e dotarli di contenitori riutilizzabili e riciclabili, idonei all'asporto del cibo avanzato da parte dei clienti».

«La speranza - continua la Confcommercio - è che il numero degli esercizi aderenti aumenti considerevolmente e che i clienticonsumatori chiedano sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo e vino avanzati in bar e ristoranti».

La **Fipe** Gallura, guidata dalla presidente Gavina Braccu, si dice pronta a «continuare nell'azione di sensibilizzazione degli esercenti, cercando di ridurre al minimo lo spreco alimentare».

Gli operatori che volessero aderire all'iniziativa possono contattare la Confcommercio territoriale di Olbia al numero telefonico 078923994 o via mail confcommercio.olbia@tiscali.it



L'immagine che pubblicizza la campagna "Rimpiattino"



Contro spreco cresce nei ristoranti uso "rimpiattino"

■ REDAZIONE

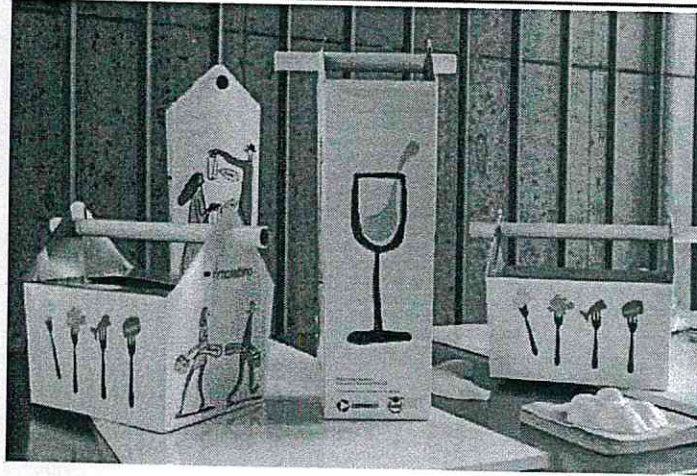
Nella lotta contro lo spreco alimentare, la sperimentazione avviata un anno fa per introdurre anche in Italia la cultura della doggy bag è stata un successo. Il "rimpiattino", nome frutto della fantasia del titolare del ristorante Duke's di Roma, ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città: 35mila contenitori, il 70% per il cibo, gli altri per il vino, 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. È il primo passo dell'iniziativa per combattere lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe** in collaborazione con Comieco, che ha presentato i risultati del primo anno di sperimentazione in occasione di Host, la principale fiera internazionale dell'ospitalità e del fuoricasa. Il 51% dei ristoratori ha ricevuto i rimpiattini da almeno sei mesi, mentre un altro 40% li ha acquistati tra i 3 e i 6 mesi fa. Complessivamente, ciascun ristoratore ha utilizzato il 41% dei rimpiattini per il cibo che aveva ricevuto in dotazione. La percentuale scende al 30% se si guarda ai contenitori per il vino. Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, 3 su 4 hanno chiesto di poter utilizzare il rimpiattino per il cibo. Solo il 16% ha chiesto invece di portare con sé la bottiglia di vino avanzato. Il design dei contenitori distribuiti da **Fipe** e Comieco piace sia ai ristoratori – 6 su 10 ritengono che questa sia la caratteristica migliore del packaging – che agli avventori che ritengono il rimpiattino essenziale per contrastare lo spreco alimentare. L'80% dei ristoratori

ritiene che l'operazione rimpiattino abbia un impatto positivo per la sua attività a livello di immagine agli occhi degli avventori. E secondo 3 ristoratori su 4, grazie a questo strumento, sarà possibile assestare un duro colpo allo spreco di cibo. All'appuntamento hanno partecipato il consigliere di **Fipe**, Rodolfo Citterio, il direttore generale di Comieco, Carlo Montalbetti e la deputata di Italia Viva 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. "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". "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 3.168 ristoranti recensiti, ben 2.365 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".



no"

Tiratura: 25000 - Diffusione: 0 - Lettori: 0: da enti certificatori o autocertificati



<http://www.vita.it/it/article/2019/10/21/il-rimpiattino-in-1000-ristoranti-contro-lo-spreco/153044/>



ABBONATI
A VITA BOOKAZINE

VITA

Ultime

Storie ▾

Interviste ▾

Blog ▾

Bookazine ▾

Sezioni

Home

Sezioni

Ambiente

Sostenibilità

Bilanci

Il Rimpiattino in 1000 ristoranti contro lo spreco

di Redazione | 17 ore fa

Nel corso dell'ultimo anno Fipe e Comieco hanno consegnato 35mila 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 loro nel piatto. Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il rimpiaattino per il vino.



Nella lotta contro lo spreco alimentare, ora i ristoratori hanno un alleato in più. La sperimentazione avviata un anno fa per introdurre anche in Italia la cultura della doggy bag, il contenitore che permette di portare a casa il cibo e le bevande ordinate ma non consumate durante una cena al ristorante, è stata un successo. Il "rimpiattino", ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città: 35mila contenitori, il 70% per il cibo, gli altri per il vino, 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.

E' il primo passo dell'iniziativa per combattere lo spreco di cibo promossa dalla Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in collaborazione con Comieco, Consorzio per il riciclo e il recupero di carta e cartone, che ha presentato i risultati del primo anno di sperimentazione a Milano in occasione di Host, la principale fiera internazionale dell'ospitalità e del fuoricasa.

Un appuntamento cui hanno partecipato il consigliere di Fipe, Rodolfo Citterio, il Direttore generale di Comieco, Carlo Montalbetti e l'onorevole Maria Chiara Gadda, deputata di Italia Viva e 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.

"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 rimpiaattino 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 rimpiaattino si sta rivelando particolarmente apprezzato dai clienti. E questo significa che la direzione intrapresa è quella giusta”.

Rimpiaattino un anno dopo - I dati

Nel corso dell'ultimo anno sono stati distribuiti 35mila rimpiaattini a 875 ristoranti sparsi in 22 città italiane. Il 70% dei contenitori consegnati è pensato per l'asporto del cibo il 30% per le bottiglie di vino.

Il 51% dei ristoratori ha ricevuto i rimpiaattini da almeno sei mesi, mentre un altro 40% li ha acquistati tra i 3 e i 6 mesi fa. Complessivamente, ciascun ristoratore ha utilizzato il 41% dei rimpiaattini per il cibo che aveva ricevuto in dotazione. La percentuale scende al 30% se si guarda ai contenitori per il vino.

Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, 3 su 4 hanno chiesto di poter utilizzare il rimpiaattino per il cibo. Solo il 16% ha chiesto invece di portare con sé la bottiglia di vino avanzato.

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 rimpiaattino per portare via ciò che non è stato consumato, ma la sensibilità degli avventori è in crescita.

Il design dei contenitori distribuiti da Fipe e Comieco piace sia ai ristoratori - 6 su 10 ritengono che questa sia la caratteristica migliore del packaging - che agli avventori che ritengono il rimpiaattino essenziale per contrastare lo spreco alimentare.

L'80% dei ristoratori ritiene che l'operazione rimpiaattino abbia un impatto positivo per la sua attività a livello di immagine agli occhi degli avventori. E secondo 3 ristoratori su 4, grazie a questo strumento, sarà possibile assestare un duro colpo allo spreco di cibo.

Ecco perché il 76% dei ristoratori coinvolti non solo si dice pronto a ripetere l'esperimento, acquistando direttamente i rimpiaattini, ma assicura che consiglierà anche ai colleghi di adottare questa buona pratica.

Il “rimpiattino” di Fipe funziona 875 ristoranti contro lo spreco

Primo Piano del 21 Ottobre 2019 | 18:30

Il progetto avviato un anno fa con Comieco sta dando i frutti sperati con i ristoratori che comprendono sempre di più l'importanza di ridurre le eccedenze di cibo trasformate in rifiuti. Altro non è che la più classica “doggy bag” presente al momento in 875 ristoranti di 22 città italiane; in dodici mesi sono stati distribuiti circa 35mila rimpiattini.

La sperimentazione avviata un anno fa per introdurre anche in Italia la cultura della doggy bag, il contenitore che permette di portare a casa il cibo e le bevande ordinate ma non consumate durante una cena al ristorante, è stata un successo. Il “rimpiattino”, nome frutto della fantasia del titolare del ristorante Du-ke's di Roma, ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città: 35mila contenitori, il 70% per il cibo, gli altri per il vino, 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.

Il rimpiattino distribuito dalla Fipe (Il rimpiattino di Fipe funziona 875 ristoranti sposano l'idea)

È il primo passo dell'iniziativa per combattere lo spreco di cibo promossa dalla Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in collaborazione con Comieco, Consorzio per il riciclo e il recupero di carta e cartone, che ha presentato i risultati del primo anno di sperimentazione a Milano in occasione di Host, la principale fiera internazionale dell'ospitalità e del fuoricasa.

Un appuntamento cui hanno partecipato il consigliere di Fipe, Rodolfo Citterio, il Direttore generale di Comieco, Carlo Montalbetti e l'onorevole Maria Chiara Gadda, deputata di Italia Viva e 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.

«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».

Nel corso dell'ultimo anno sono stati distribuiti 35mila rimpiattini a 875 ristoranti sparsi in 22 città italiane. Il 70% dei contenitori consegnati è pensato per l'asporto del cibo il 30% per le bottiglie di vino. Il 51% dei ristoratori ha ricevuto i rimpiattini da almeno sei mesi, mentre un altro 40% li ha acquistati tra i 3 e i 6 mesi fa. Complessivamente, ciascun ristoratore ha utilizzato il 41% dei rimpiattini per il cibo che aveva ricevuto in dotazione. La percentuale scende al 30% se si guarda ai contenitori per il vino.

Tra gli avventori che hanno deciso di portare a casa le pietanze non consumate interamente durante la cena, 3 su 4 hanno chiesto di poter utilizzare il rimpiattino per il cibo. Solo il 16% ha chiesto invece di portare con sé la bottiglia di vino avanzato. 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.

Il design dei contenitori distribuiti da Fipe e Comieco piace sia ai ristoratori - 6 su 10 ritengono che questa sia la caratteristica migliore del packaging - che agli avventori che ritengono il rimpiattino essenziale per contrastare lo spreco alimentare. L'80% dei ristoratori ritiene che l'operazione rimpiattino abbia un impatto positivo per la sua attività a livello di immagine agli occhi degli avventori. E secondo 3 ristoratori su 4, grazie a questo strumento, sarà possibile assestare un duro colpo allo spreco di cibo. Ecco perché il 76% dei ristoratori coinvolti non solo si dice pronto a ripetere l'esperimento, acquistando direttamente i rimpiattini, ma assicura che consiglierà anche ai colleghi di adottare questa buona pratica.

Olbia, ristoranti contro lo spreco: ecco “rimpiattino”, la scatola per portar via gli avanzi



Da [Olbia.it](https://www.olbia.it)  

Olbia, 25 ottobre 2019 – Quante volte, al ristorante o in pizzeria, abbiamo lasciato nel piatto qualcosa che avremmo portato volentieri a casa? Tante volte, ma ora sarà più semplice vincere questo tabù grazie all’iniziativa “Rimpiattino” proposta dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) che ha l’obiettivo di promuovere la cultura “anti-spreco” al ristorante.

Rimpiattino non è altro che la famosa doggie-bag: quella scatola che il pubblico esercizio mette a disposizione dei clienti per portare a casa gli avanzi lasciati nel piatto.

Un’abitudine naturalissima all’estero che in Italia stenta a decollare: ecco perché la Fipe ha ideato questa iniziativa che approda anche a Olbia e in Gallura.

Portando a casa gli avanzi, infatti, diminuisce sensibilmente lo spreco di cibo.

Questi i primi 8 ristoranti, alcuni sono olbiesi, che hanno aderito all’iniziativa: Antica Trattoria, Ristorante Pedro’s, Ristorante Dolce Acqua, Ristorante il Portolano, Trattoria Il Gambero, Ristorante il Veliero, Ristorante La Rosa dei Venti e Ristorante Cala Junco.

Questi esercizi “omaggeranno i clienti delle confezioni in carta e cartone dove sarà possibile portar via a casa i cibi e bevande avanzati e non consumati”.

Gli ultimi dati della Fipe sullo spreco alimentare in bar e ristoranti, dicono che per l’80% dei ristoratori intervistati, lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano.

Pochi chiedono di portar via quanto resta nel piatto: l’imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti ad assumere comportamenti virtuosi.

La speranza degli organizzatori è che il numero degli esercizi aderenti aumenti considerevolmente e che i clienti/consumatori chiedano sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo e vino avanzati in bar e ristoranti.

Fipe Gallura con in testa la sua Presidente Gavina Braccu continuerà nell’azione di sensibilizzazione degli esercenti, cercando di ridurre al minimo lo spreco alimentare e favorendo il recupero dei prodotti in eccedenza.

Gli operatori che volessero aderire all’iniziativa possono contattare la Confcommercio Territoriale di Olbia al num. Telefonico 078923994 o via mail confcommercio.olbia@tiscali.it

Geasar Aeroporto Olbia destinazioni 2019 londra verona amsterdam barcellona 1400

RIMPIATTINO



Info: [+390243990431](tel:+390243990431)
help@sifasrl.com

RIMPIATTINO

Risultati

Il "rimpiattino" funziona: quanti lo chiedono?

piermaurizio di rienzo creato un post

...diversi locali di Milano, c'è il "rimpiattino". Si tratta, sinteticamente, della doggy bag, il... Ciò che più conta – spiega il consigliere di **Fipe**, Rodolfo Citterio – è lo spirito con cui i...

pubblicato il 23/10/19 alle 12:00 | Blog | Italia | mitomorrow.it | trovato su 23/10/19 a 14:39

Corrisp.: FIPE WEB
2 Engagement
N/D Portata potenziale
0/10 Trending score
2 Condivisioni Twitter

Spreco alimentare, la doggy bag dei ristoratori funziona

autore andrea martire creato un post

...ristorante, è stata un successo. Il "rimpiattino", ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in ... lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 23/10/19 alle 07:25 | Notizie Online | Italia | agricolturamoderna.it | trovato su 23/10/19 a 13:55

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

«Doggy bag» all'italiana successo per la confezione del riciclo di...

riproduzione riservata copyright l'adige creato un post

Successo per il "rimpiattino", la doggy bag all'italiana che permette di portare a ... combattere lo spreco di cibo dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 23/10/19 alle 05:47 | Quotidiani | Italia | ladige.it | trovato su 23/10/19 a 06:54

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
212,500 Portata potenziale
N/D Trending score
340,000 Alexa pageviews
212,500 Visitatori mensili di Alexa

Rimpiattino: il progetto di Fipe e Comieco tira le somme un anno dopo

Redazione 2 creato un post

...Sassari. **Fipe** e Comieco per una nuova cultura antispreco al ristorante con il **Rimpiattino** È il ... lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 22/10/19 alle 05:30 | Notizie Online | Italia | horecanews.it | trovato su 23/10/19 a 05:36

Corrisp.: FIPE WEB
2 Engagement
10,000 Portata potenziale
N/D Trending score
2 Condivisioni Twitter
10,000 Alexa pageviews
10,000 Visitatori mensili di Alexa

Rimpiattino, l'antispreco che funziona

alessia zaccari creato un post

Rimpiattino, l'antispreco che funziona Si chiama "Rimpiattino" ed è un'idea ... ottimo "Rimpiattino" è l'iniziativa nata per combattere lo spreco di cibo della **Fipe**, la...

pubblicato il 22/10/19 alle 18:37 | Blog | Italia | rete55.it | trovato su 22/10/19 a 20:20

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Successo per doggy bag italiana

egidio ferrante creato un post

...bag italiana Successo per il 'rimpiattino', la doggy bag all'italiana che permette di portare a ... combattere lo spreco di cibo dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 22/10/19 alle 20:03 | Blog | Italia | radiocompany.com | trovato su 22/10/19 a 20:03

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
15,000 Portata potenziale
N/D Trending score
90,000 Alexa pageviews
15,000 Visitatori mensili di Alexa

RIMPIATTINO

Rimpiattino o Doggy bag: il progetto funziona

Milano, MI, Italia creato un post

...alimentare Nel corso dell'ultimo anno **Fipe** e **Comieco** hanno consegnato 35mila contenitori per... Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il **rimpiattino** per il vino Nella lotta contro...

pubblicato il 22/10/19 alle 14:17 | Notizie Online | Italia | efanews.eu | trovato su 22/10/19 a 16:03

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
10,000 Portata potenziale
N/D Trending score
10,000 Alexa pageviews
10,000 Visitatori mensili di Alexa

Sprechi alimentari: in un anno 35 mila doggy-bag in 900 ristoranti...

albachiera creato un post

...evitati nei ristoranti grazie alla doggy-bag tutta italiana di **Fipe Rimpiattino**, che ha raggiunto 875 ristoranti in tutta Italia...

pubblicato il 22/10/19 alle 15:19 | Blog | Italia | blog-news.it | trovato su 22/10/19 a 15:30

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Sprechi alimentari: in un anno 35 mila doggy-bag in 900 ristoranti...

di marco locatelli creato un post

Il "**Rimpiattino**", la doggy-bag tutta italiana studiata per contrastare ... vino. L'iniziativa è promossa da **Fipe**, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, in...

pubblicato il 22/10/19 alle 13:00 | Blog | Italia | dissapore.com | trovato su 22/10/19 a 14:16

Corrisp.: FIPE WEB
3 Engagement
346,666 Portata potenziale
0/10 Trending score
2 Condivisizioni Twitter
1 Commenti
520,000 Alexa pageviews
346,666 Visitatori mensili di Alexa

Rimpiattino, il progetto funziona. Mille...

Buone nuove creato un post

...ristorante, è stata un successo. Il "**rimpiattino**", nome frutto della fantasia del titolare del ... lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 22/10/19 alle 09:06 | Blog | Italia | lamadia.com | trovato su 22/10/19 a 09:28

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Spreco alimentare, Fipe: il progetto rimpiattino con Comieco funziona

stefanofossati creato un post

...ristorante, è stata un successo. Il "**rimpiattino**", nome frutto della fantasia del titolare del ... lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 21/10/19 alle 17:59 | Blog | Italia | mixerplanet.com | trovato su 22/10/19 a 03:41

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisizioni Twitter

Successo per la doggy bag all'italiana, utilizzati 35mila contenitori...

creato un post

... 15 ROMA – Successo per il '**rimpiattino**', la doggy bag all'italiana che permette di portare a ... combattere lo spreco di cibo dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 22/10/19 alle 02:32 | Blog | Italia | corrierequotidiano.it | trovato su 22/10/19 a 02:32

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
10,000 Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisizioni Twitter
10,000 Alexa pageviews
10,000 Visitatori mensili di Alexa

Rimpiattino, un progetto che funziona: Fipe presenta a Host i...

desk2 creato un post

...hanno un alleato in più: il **rimpiattino**. La sperimentazione avviata un anno fa per introdurre ... ristorante, è stata un successo. Il "**rimpiattino**", nome frutto della fantasia del titolare del...

pubblicato il 22/10/19 alle 00:10 | Blog | Italia | comunicaffe.it | trovato su 22/10/19 a 01:22

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
20,000 Portata potenziale
N/D Trending score
20,000 Alexa pageviews
20,000 Visitatori mensili di Alexa

RIMPIATTINO

Il Rimpiattino in 1000 ristoranti contro lo spreco

creato un post

...ristorante, è stata un successo. Il **"rimpiattino"**, ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 ... lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 21/10/19 alle 20:00 | Blog | Italia | corrierequotidiano.it | trovato su 21/10/19 a 22:47

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
10,000 Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisioni Twitter
10,000 Alexa pageviews
10,000 Visitatori mensili di Alexa

Il Rimpiattino in 1000 ristoranti contro lo spreco

di redazione creato un post

...utilizzare il **rimpiattino** per il vino. ... Nel corso dell'ultimo anno **Fipe** e Comieco hanno... Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il **rimpiattino** per il vino. Nella lotta contro...

pubblicato il 21/10/19 alle 20:00 | Periodici | Italia | vita.it | trovato su 21/10/19 a 22:09

Corrisp.: FIPE WEB
77 Engagement
30,000 Portata potenziale
0/10 Trending score
20 Condivisioni Twitter
23 Condivisioni Facebook
34 Mi piace di Facebook
30,000 Alexa pageviews
30,000 Visitatori mensili di Alexa

CRESCHE NEI RISTORANTI USO DEL "RIMPIATTINO"

fonte www.italpress.com creato un post

...spreco alimentare, lanciata con la **Fipe**, ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città ... CRESCHE NEI RISTORANTI USO DEL **"RIMPIATTINO"** proviene da Italtpress...

pubblicato il 21/10/19 alle 20:49 | Blog | Italia | makemefeed.com | trovato su 21/10/19 a 21:30

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
20,000 Portata potenziale
N/D Trending score
20,000 Alexa pageviews
20,000 Visitatori mensili di Alexa

Spreco cibo, 35mila rimpiazzini ok per la Doggy Bag nostrana | Terra e...

creato un post

ROMA - Successo per il **'rimpiattino'**, la doggy bag all'italiana che permette di portare a ... combattere lo spreco di cibo dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 21/10/19 alle 04:03 | Quotidiani | Italia | www.altoadige.it | trovato su 21/10/19 a 20:52

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
231,578 Portata potenziale
N/D Trending score
440,000 Alexa pageviews
231,578 Visitatori mensili di Alexa

Rimpiattino, l'esperienza funziona: mille...

creato un post

Rimpiattino, l'esperienza funziona: mille ristoranti contro lo spreco alimentare Nel corso dell'ultimo anno **Fipe** e Comieco hanno consegnato 35mila contenitori per...

pubblicato il 21/10/19 alle 19:11 | Notizie Online | Italia | ecodallecitta.it | trovato su 21/10/19 a 20:02

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Il "rimpiattino" di Fipe funziona 875 ristoranti contro lo spreco

Primo Piano del creato un post

Il **"rimpiattino"** di **Fipe** funziona 875 ristoranti contro lo spreco Il ... Cagliari e Sassari. Il **rimpiattino** distribuito dalla **Fipe** È il primo passo dell'iniziativa per...

pubblicato il 21/10/19 alle 16:30 | Periodici | Italia | italiaatavola.net | trovato su 21/10/19 a 20:01

Corrisp.: FIPE WEB
8 Engagement
5,000 Portata potenziale
0/10 Trending score
3 Condivisioni Twitter
3 Condivisioni Facebook
2 Mi piace di Facebook
10,000 Alexa pageviews
5,000 Visitatori mensili di Alexa

Spreco cibo, 35mila rimpiazzini ok per la Doggy Bag nostrana | Terra e...

creato un post

ROMA - Successo per il **'rimpiattino'**, la doggy bag all'italiana che permette di portare a ... combattere lo spreco di cibo dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 21/10/19 alle 04:03 | Notizie Online | Italia | giornaletrentino.it | trovato su 21/10/19 a 19:42

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
116,666 Portata potenziale
N/D Trending score
140,000 Alexa pageviews
116,666 Visitatori mensili di Alexa

RIMPIATTINO

Cresce Nei Ristoranti Uso Del "rimpiattino"

alessandro creato un post

...bag, è stata un successo. Il **"rimpiattino"**, nome frutto della fantasia del titolare del ristorante ... lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe** in collaborazione con **Comieco**, che ha presentato i risultati...

pubblicato il 21/10/19 alle 18:27 | Periodici | Italia | italpress.com | trovato su 21/10/19 a 19:19

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
10,000 Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisizioni Twitter
10,000 Alexa pageviews
10,000 Visitatori mensili di Alexa

CRESCERE NEI RISTORANTI USO DEL "RIMPIATTINO"

redazionepolitica creato un post

...bag, è stata un successo. Il **"rimpiattino"**, nome frutto della fantasia del titolare del ristorante ... bag, è stata un successo. Il **"rimpiattino"**, nome frutto della fantasia del titolare del ristorante...

pubblicato il 21/10/19 alle 18:27 | Blog | Italia | notiziedi.it | trovato su 21/10/19 a 19:03

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisizioni Twitter

Rimpiattino, l'esperienza funziona: mille...

creato un post

Rimpiattino, l'esperienza funziona: mille ristoranti contro lo spreco alimentare. Nel corso dell'ultimo anno **Fipe** e **Comieco** hanno consegnato 35mila contenitori per...

pubblicato il 21/10/19 alle 17:39 | Notizie Online | Italia | ecodallecitta.it | trovato su 21/10/19 a 18:47

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Rimpiattino, il progetto di Fipe e Comieco funziona

Aziende creato un post

Rimpiattino, il progetto di **Fipe** e **Comieco** funziona. Tatiana Marchisio ... ristorante, è stata un successo. Il **"rimpiattino"**, nome frutto della fantasia del titolare del...

pubblicato il 21/10/19 alle 18:06 | Blog | Italia | blogstreetwire.it | trovato su 21/10/19 a 18:47

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisizioni Twitter

A Euroma2 arriva "UN LAVORO DA CANI"

elena matteucci euroma2 creato un post

...sempre più attenta ai valori sociali e relazionali". « **Rimpiattino**, il progetto di **Fipe** e **Comieco** funziona. Bitalk: dal '68 agli anni di piombo, con G.Colombo, Vauro, V.Sgarbi, Raf, A.Boni...

pubblicato il 21/10/19 alle 18:08 | Blog | Italia | blogstreetwire.it | trovato su 21/10/19 a 18:46

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisizioni Twitter

...funziona il progetto "Rimpiattino" di Fipe e...

info@primapaginaneews.it (PPN) creato un post

Nel corso dell'ultimo anno **Fipe** e **Comieco** hanno consegnato 35mila contenitori per l'asporto a... Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il **rimpiattino** per il...

pubblicato il 21/10/19 alle 17:42 | Notizie Online | Italia | primapaginaneews.it | trovato su 21/10/19 a 18:43

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Successo per la doggy bag all'italiana, utilizzati 35mila contenitori...

Redazione ANSA creato un post

ROMA - Successo per il **'rimpiattino'**, la doggy bag all'italiana che permette di portare a ... combattere lo spreco di cibo dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 21/10/19 alle 18:03 | Quotidiani | Italia | ansa.it | trovato su 21/10/19 a 18:41

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

RIMPIATTINO

Successo per la doggy bag all'italiana, utilizzati 35mila contenitori...

Redazione ANSA creato un post

ROMA - Successo per il 'rimpiattino', la doggy bag all'italiana che permette di portare a ... combattere lo spreco di cibo dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 21/10/19 alle 18:03 | Quotidiani | Italia | ansa.it | trovato su 21/10/19 a 18:34

Corrisp.: FIPE WEB
126 Engagement
5,500,000 Portata potenziale
0/10 Trending score
13 Condivisioni Twitter
32 Condivisioni Facebook
75 Mi piace di Facebook
6 Commenti
11,000,000 Alexa pageviews
5,500,000 Visitatori mensili di Alexa

Fipe-Comieco: mille ristoranti contro lo spreco alimentare

federico ughi creato un post

...ristorante, è stata un successo. Il "rimpiattino", nome frutto della fantasia del titolare del ... lo spreco di cibo promossa dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei Pubblici Esercizi in...

pubblicato il 21/10/19 alle 17:07 | Blog | Algeria | imprese-lavoro.com | trovato su 21/10/19 a 17:09

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Rimpiattino, il progetto funziona

Renata Romagnoli creato un post

...alimentare • Nel corso dell'ultimo anno **Fipe** e Comieco hanno consegnato 35mila contenitori per... Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il **rimpiattino** per il vino. • Secondo 3...

pubblicato il 21/10/19 alle 13:55 | Blog | Italia | fipe.it | trovato su 21/10/19 a 16:24

Corrisp.: FIPE WEB
6 Engagement
10,000 Portata potenziale
0/10 Trending score
6 Condivisioni Twitter
20,000 Alexa pageviews
10,000 Visitatori mensili di Alexa

"Rimpiattino", il progetto funziona - Asset Display Page

dateformat creato un post

...ristorante, è stata un successo. Il "rimpiattino", nome frutto della fantasia del titolare del ... spreco di cibo promossa dalla **Fipe** in collaborazione con Comieco, Consorzio per il riciclo e il...

pubblicato il 21/10/19 alle 14:01 | Notizie Online | Italia | confcommercio.it | trovato su 21/10/19 a 16:15

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

RIMPIATTINO, IL PROGETTO FUNZIONA, MILLE...

noreply@blogger.com (Scoprimilano) creato un post

Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il **rimpiattino** per il vino. Secondo 3 ... casi sono loro a proporre il **rimpiattino** ai clienti. Il design e la praticità dei contenitori...

pubblicato il 21/10/19 alle 12:53 | Blog | Italia | scoprimilanoradio.blogspot.com | trovato su 21/10/19 a 13:35

Corrisp.: FIPE WEB
N/D Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score

Rimpiattino, Il Progetto Funziona, Mille...

26 views creato un post

Solo il 16% delle persone ha chiesto di utilizzare il **rimpiattino** per il vino. Secondo 3 ... casi sono loro a proporre il **rimpiattino** ai clienti. Il design e la praticità dei contenitori...

pubblicato il 20/10/19 alle 17:07 | Notizie Online | Italia | scoprimilano.org | trovato su 21/10/19 a 12:58

Corrisp.: FIPE WEB
1 Engagement
N/D Portata potenziale
N/D Trending score
1 Condivisioni Twitter