

L'INDAGINE IL 55% DELLE PERSONE SI VERGOGNA DI CHIEDERE AL PERSONALE

Clienti frenati dall'imbarazzo

SECONDO una ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe, negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare. Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante). Il 55% dei ristoratori, inoltre, rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, insieme ad una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati per l'imbarazzo della richiesta (55%), o scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%). Comunque il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato. Da oggi, però, con 'Rimpiattino', pubblicizzato anche nei menù, ci si augura che non ci sia più vergogna a chiedere di portare via gli avanzi.



CANTINA
Guido Conti
(a sinistra)
mostra
il contenitore
per il vino