

## Al Senato, FIPE ribadisce il suo impegno contro lo spreco alimentare

- *FIPE in prima linea nella lotta contro gli sprechi alimentari promuovendo pratiche sostenibili nel settore della ristorazione.*
- *Il 93% dei ristoratori già offre la food & beverage box.*
- *La maggior parte degli sprechi avviene nelle famiglie, non nei ristoranti, sensibilizzare i consumatori è cruciale.*
- *Utili gli incentivi fiscali per favorire la donazione delle eccedenze alimentari.*

Roma, 1° ottobre 2024. **FIPE**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha ribadito il proprio impegno concreto nella lotta contro gli sprechi alimentari, presentando osservazioni e proposte di miglioramento per le nuove normative in discussione nel corso dell'audizione presso la 9ª Commissione del Senato della Repubblica sui disegni di legge in materia di limitazione degli sprechi alimentari.

*“Il nostro settore si impegna da anni per sensibilizzare imprese e clienti sull'importanza della sostenibilità alimentare”* dichiara **Roberto Calugi**, Direttore Generale di FIPE-Confcommercio. *“Tuttavia, è cruciale che le normative in fase di approvazione siano accompagnate da incentivi concreti, piuttosto che da nuovi obblighi, per aiutare le piccole e medie imprese del settore a fare la loro parte nel combattere lo spreco alimentare”*.

È importante sottolineare che, secondo l'Osservatorio Waste Watcher, la maggior parte degli sprechi alimentari non avviene nei ristoranti, bensì nelle famiglie (56% del valore complessivo). Il settore della ristorazione rappresenta solo una piccola percentuale degli sprechi complessivi, confermando che le azioni legislative dovrebbero mirare anche a sensibilizzare il comportamento domestico dei consumatori. L'educazione e le campagne informative sono infatti essenziali per incrementare la consapevolezza degli sprechi alimentari e promuovere un cambiamento culturale. Solo attraverso un maggior coinvolgimento dei consumatori si potrà fare la differenza nella lotta agli sprechi alimentari.

Va in questo senso la realizzazione di un kit di comunicazione che la Federazione ha reso disponibile per le imprese associate. Kit prevede l'impiego del logo Love Food No Waste e l'utilizzo del Rimpiattino, lanciato nel 2019, che offre contenitori riciclati e attraenti per portare a casa il cibo non consumato.

Sull'obbligo di offrire la *food & beverage box*, già in discussione nelle proposte di legge, FIPE sottolinea invece come questa soluzione avrebbe principalmente un effetto di comunicazione. In realtà, il 93% dei ristoratori italiani già offre questo servizio, dimostrando che la soluzione non risiede nell'imposizione di ulteriori obblighi, ma in misure che sensibilizzino efficacemente i clienti a richiederla senza imbarazzo.

FIPE continuerà a collaborare con le istituzioni per promuovere soluzioni che favoriscano un approccio sostenibile e responsabile nel settore della ristorazione.

**Ufficio Stampa - FIPE**

**Gianluca Giordano** | [gianluca.giordano@fipe.it](mailto:gianluca.giordano@fipe.it) | 375 5795669

**Ufficio Stampa – Comin & Partners**

**Francesco Bernardini** | [francesco.bernardini@cominandpartners.com](mailto:francesco.bernardini@cominandpartners.com) | 331 6242686

**Fausto Fiorin** | [fausto.fiorin@cominandpartners.com](mailto:fausto.fiorin@cominandpartners.com) | 348 4896024