

FIPE CONFCOMMERCIO VICENZA

30 GENNAIO 2025



LOVE FOOD, NO WASTE

Fipe Confcommercio Vicenza aderisce all'iniziativa
di Fipe Confcommercio
"Love Food, No Waste" con

IL CIBO NON SI BUTTA



LOVE FOOD, NO WASTE

IL CIBO NON SI BUTTA

La percezione dei consumatori sul tema dello spreco alimentare è alta: secondo l'80% il problema dello spreco alimentare nella ristorazione è percepito come urgente/importante e il **61% ritiene che il problema dello spreco alimentare nella ristorazione sia molto elevato/più elevato rispetto a quello domestico.**

Eppure i dati raccontano una realtà ben diversa. Secondo Eurostat, nel 2022 le attività di food and beverage sarebbero responsabili solo del 5,8% degli sprechi mentre gli sprechi domestici hanno rappresentato il 71,9% di tutti gli sprechi alimentari.

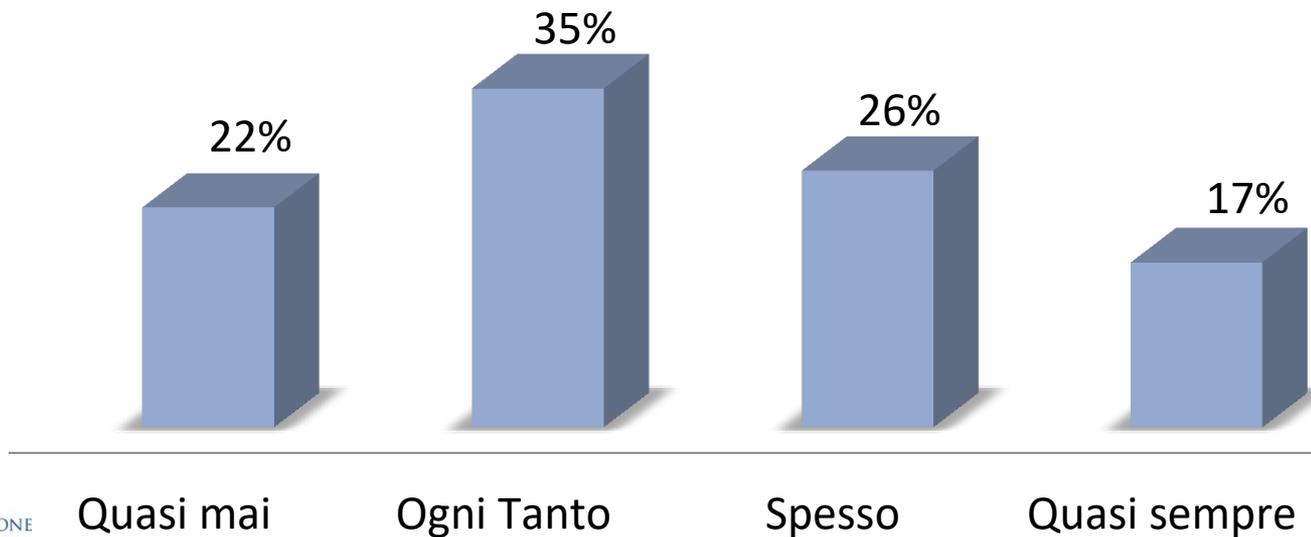
Fonte: Fipe Confcommercio

IL CIBO NON SI BUTTA

- *Indagine Confcommercio Vicenza sui virtuosi comportamenti in essere nel settore dei pubblici esercizi (circa 200 questionari)*
- *Attività formativa in tema di «menu» antispreco e attenta gestione delle derrate alimentari*
- *I «rimpiattini» di Fipe Confcommercio*
- *I claim da inserire nel menu e le iniziative social*

IL CIBO NON SI BUTTA

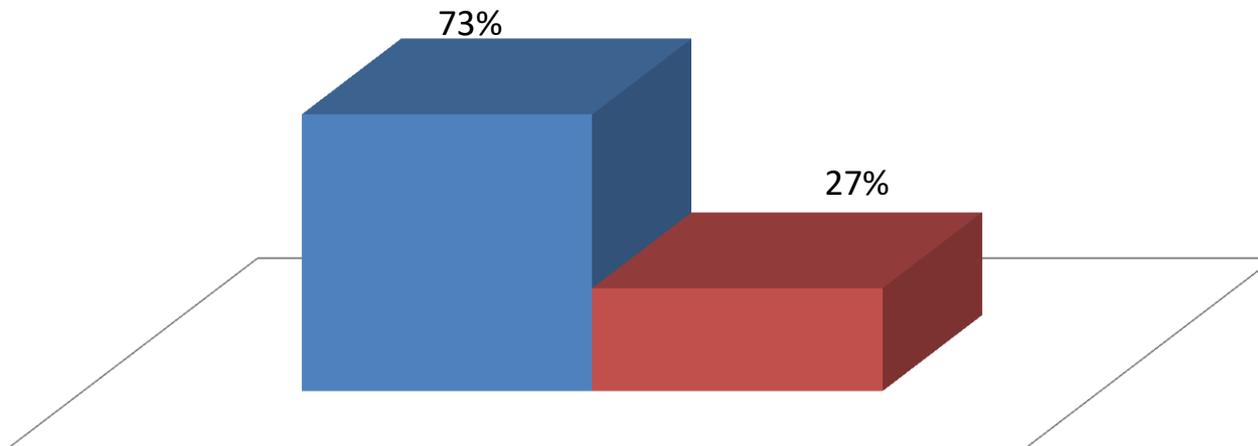
Il cliente chiede di portare a casa il cibo/vino avanzato?



IL CIBO NON SI BUTTA

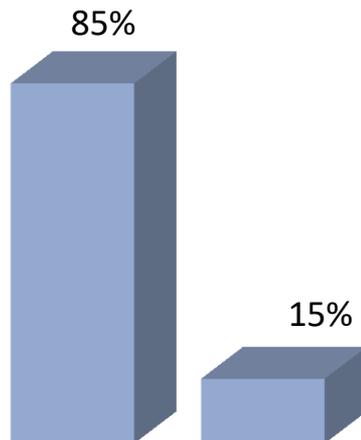
Se il cliente non chiede, il vostro personale lo inviata a farlo?

■ Si ■ No



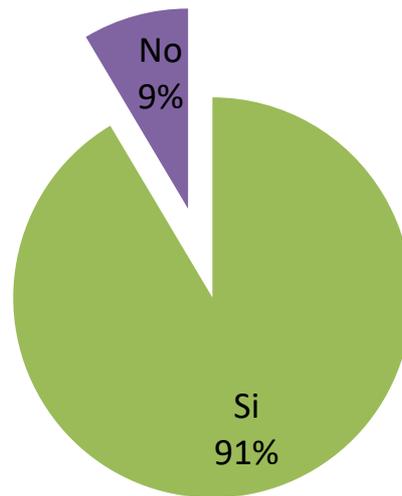
IL CIBO NON SI BUTTA

Vi sono contenitori per cibo e vino a disposizione dei clienti?



IL CIBO NON SI BUTTA

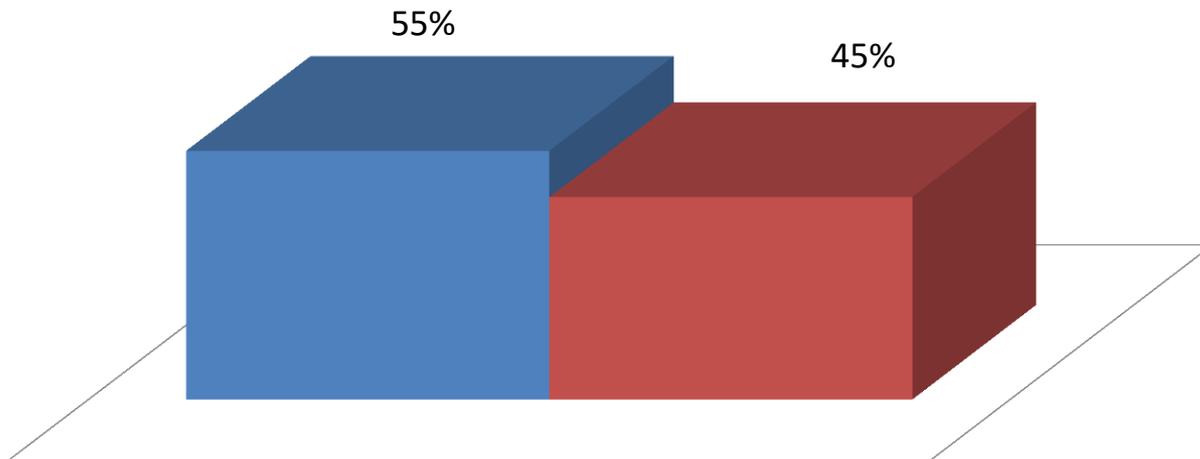
Ricette per evitare lo scarto?



IL CIBO NON SI BUTTA

Proponete in menu le mezza porzioni?

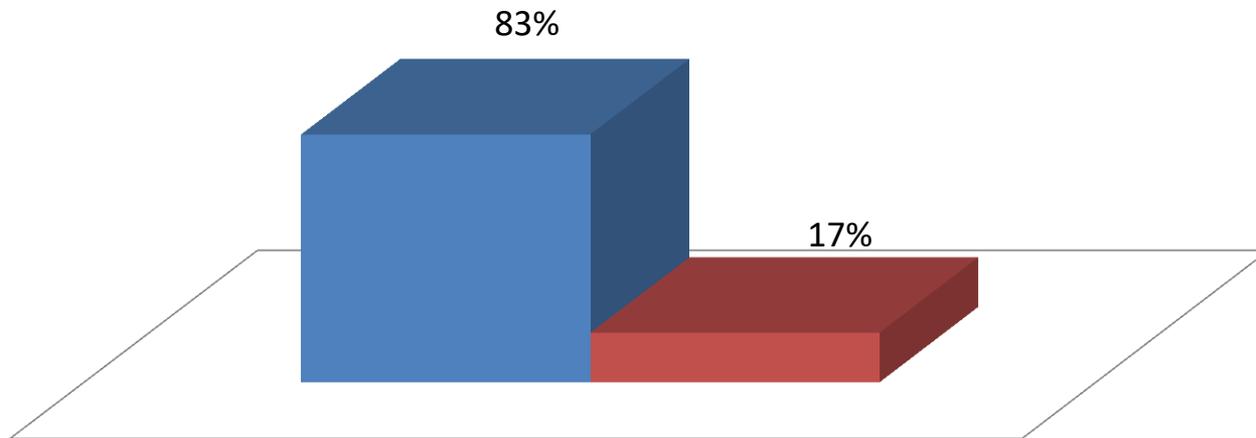
■ Si ■ No



IL CIBO NON SI BUTTA

Si adottano misure volte a recuperare eccedenze?

■ Si ■ No



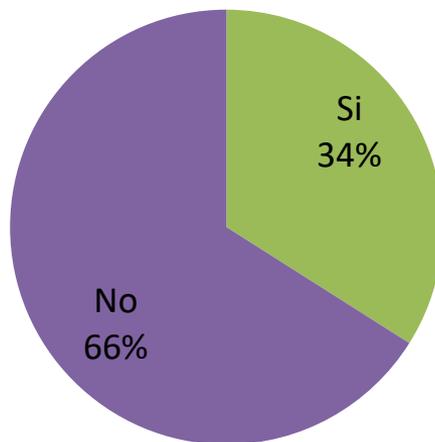
IL CIBO NON SI BUTTA

Se si, quali?



IL CIBO NON SI BUTTA

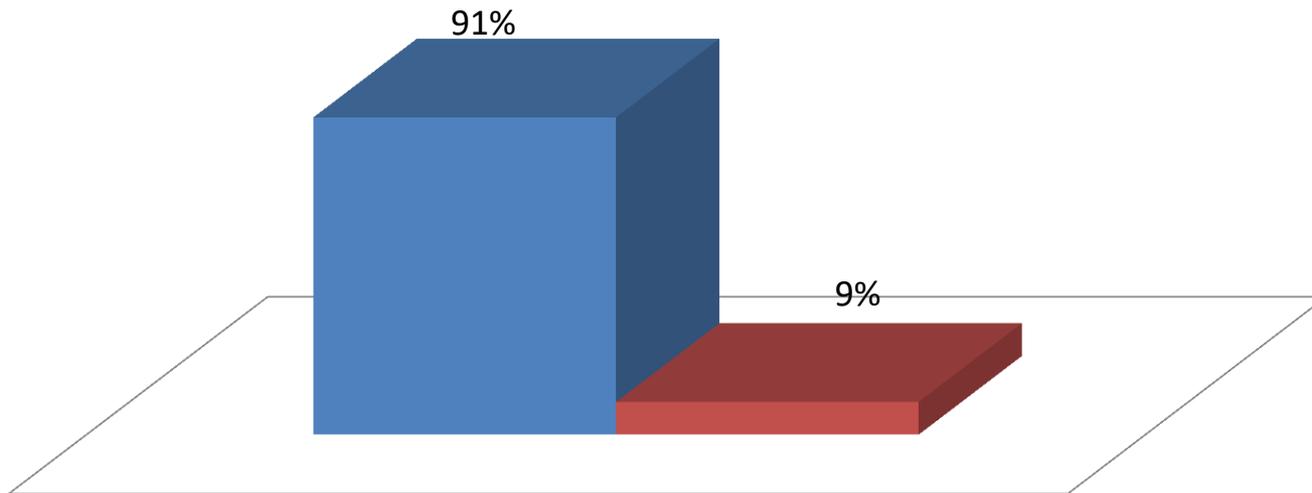
**Formazione personale cucina su uso efficiente
materie prime negli ultimi tre anni?**



IL CIBO NON SI BUTTA

Usa tecnologie per la conservazione cibi?

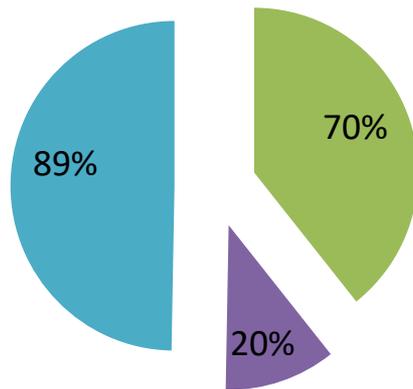
■ Si ■ No



IL CIBO NON SI BUTTA

Se sì, quali?

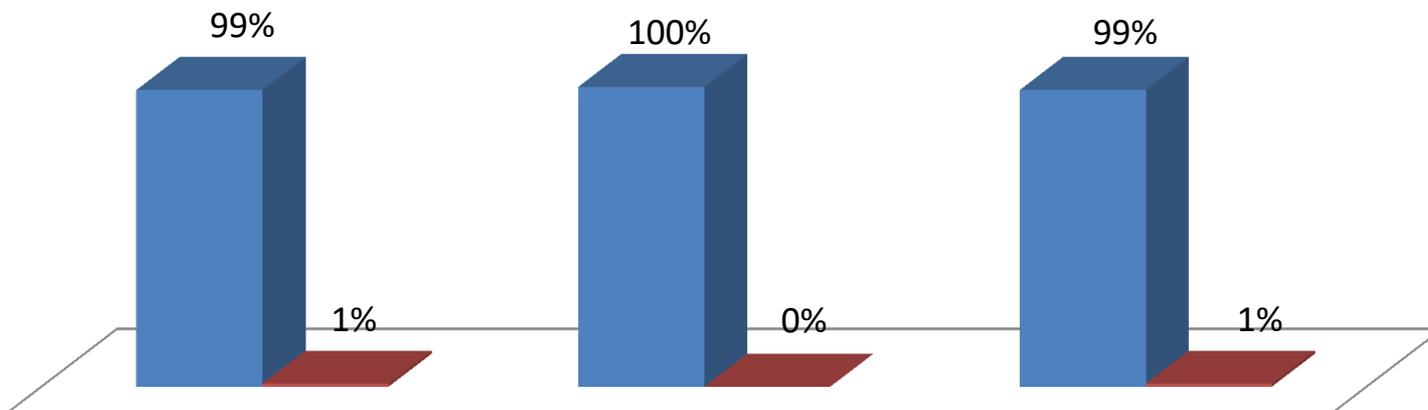
■ Abbattitori ■ Essiccatori ■ Sottovuoto



IL CIBO NON SI BUTTA

Aspetti gestionali

■ si ■ no



Gestione efficiente acquisti in base alla domanda clienti

Evitate l'accumulo prodotti in scadenza con gestione attenta magazzino?

Preferito l'uso dei "freschi" per evitare immagazzinare alimenti in eccesso?

IL CIBO NON SI BUTTA

PERCORSI FORMATIVI

Emerge la capacità degli operatori del settore di valorizzare al massimo tutti i prodotti alimentari, riducendo la presenza di sprechi.

Per affinare le soluzioni di un «**menu antispreco**», con un efficiente utilizzo della materia prima, **due percorsi formativi nel mese di marzo, all'Università del Gusto con lo chef Renato Rizzardi.**

IL CIBO NON SI BUTTA

RIMPIATTINO

Dall'indagine svolta, emerge altresì **l'impegno nel promuovere l'utilizzo da parte dei clienti di contenitori** per il cibo non consumato. Ai pubblici esercizi **fa piacere dare questa possibilità ai clienti**

Il Rimpiattino di Fipe Confcommercio è un contenitore studiato per portare a casa sia il cibo che il vino e **potrà essere acquistato a condizioni di favore da parte delle aziende associate.**

Il Rimpiattino non è solo una soluzione pratica, ma anche **un modo per promuovere una cultura del rispetto per il cibo e per l'ambiente.**

A fronte dell'acquisto dell'ordine minimo previsto, Fipe Confcommercio Vicenza consegnerà alle aziende associate un **quantitativo omaggio** di Rimpiattini per il cibo e di rimpiazzini per il vino.

I CLAIM LOVE FOOD, NO WASTE



LOVE FOOD, NO WASTE



LOVE FOOD, NO WASTE

GENTILE CLIENTE,
QUESTO ESERCIZIO
ADERISCE ALLA
CAMPAGNA CONTRO
LO SPRECO
ALIMENTARE.
SEI SAZIO? CHIEDI
UN RIMPIATTINO
E PORTA A CASA
IL RESTO.

#FOODWASTEPREVENTION



LOVE FOOD, NO WASTE



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
FIPE
CONFCOMMERIO

**SEI PIÙ CHE SAZIO?
PORTALO A CASA.**

#FOODWASTEPREVENTION



LOVE FOOD, NO WASTE



#FOODWASTEPREVENTION



LOVE FOOD, NO WASTE

frangiatino

**PERCHÈ SPRECARE IL CIBO,
QUANDO PUOI
PORTARLO A CASA?**

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
FIPE
CONFCOMMERIO