



Trasformare lo spreco alimentare in valore

Le esperienze della ristorazione

Venerdì 28 febbraio 2025

AGENDA



1. IL QUADRO DI CONTESTO SULLO SPRECO ALIMENTARE

- ▶ IL PUNTO DI VISTA DI IMPRENDITORI E CONSUMATORI
- ▶ COSA BOLLE NELLA «PENTOLA» DELLE NORME

2. L'IMPEGNO DEL SISTEMA FIPE: UN PRIMO BILANCIO DEL PROGETTO "LOVE FOOD, NO WASTE"

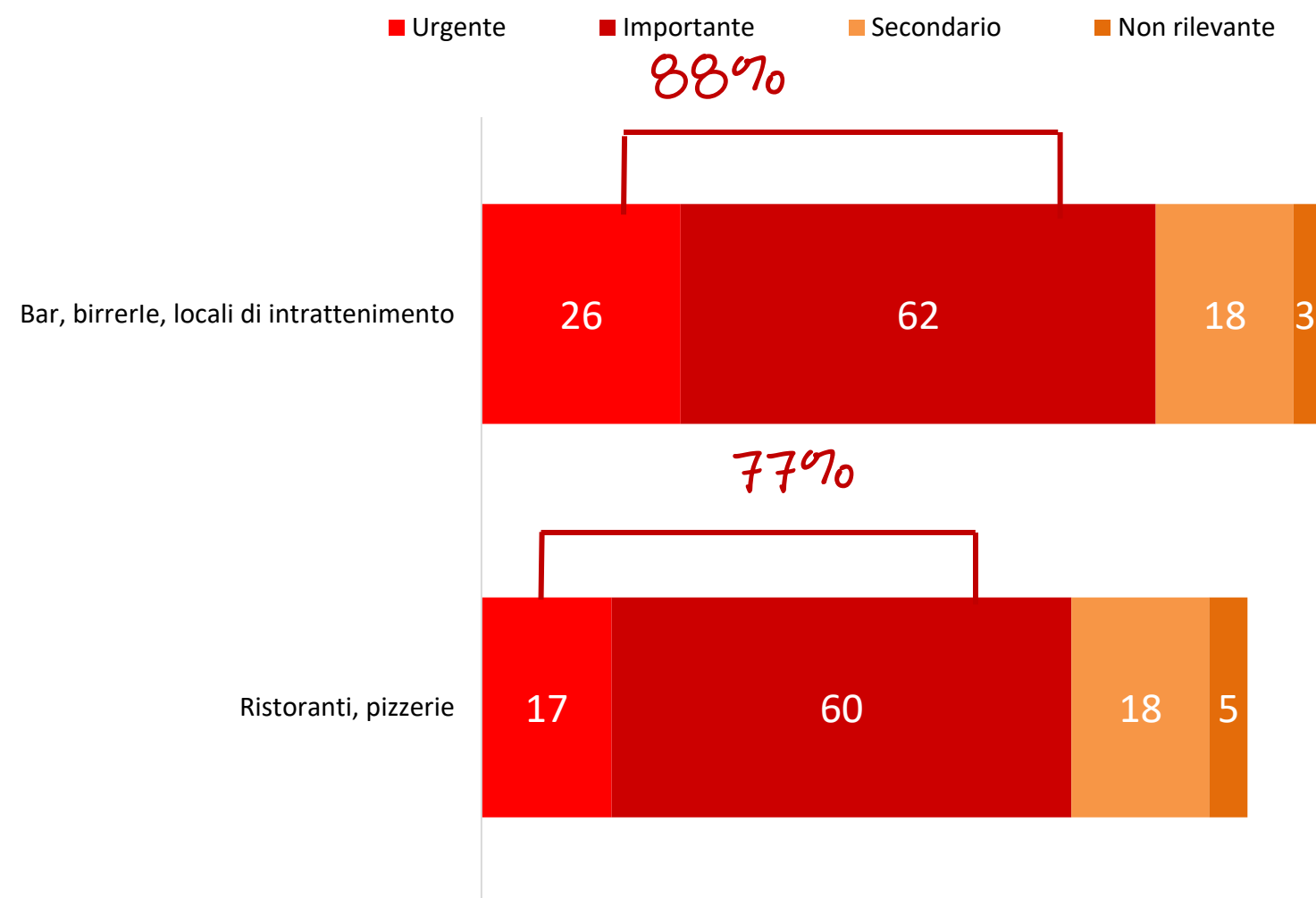
3. LE TESTIMONIANZE DELLE IMPRESE

4. *BEST PRACTICES* CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE EMERSE NEL 2024

5. *CALL TO ACTION* 2025

SPRECO DOMESTICO	% DEL TOTALE SPRECO
8,2 MILIARDI DI EURO	58,5%

Lo spreco alimentare nella ristorazione è...



SPRECO ALIMENTARE INDIVIDUALE
(gennaio 2025)

617,9 gr
negli ultimi 7 giorni

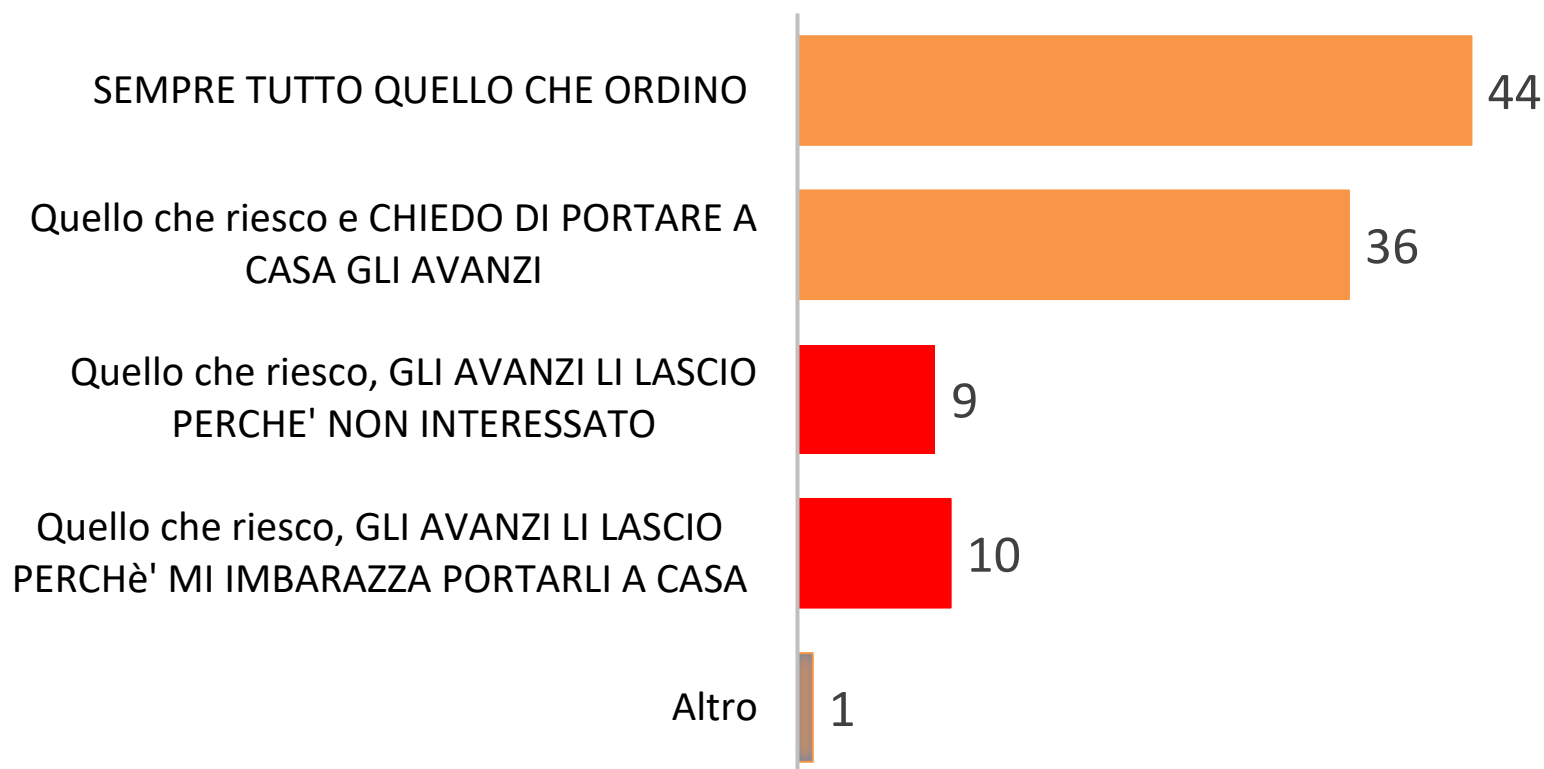
var. % gen. 2025/gen. 2024: **+9,11%**
Dato gennaio 2024: **566,3 gr**





LO SPRECO ALIMENTARE AL RISTORANTE

Solitamente, quando vado in un ristorante **MANGIO**



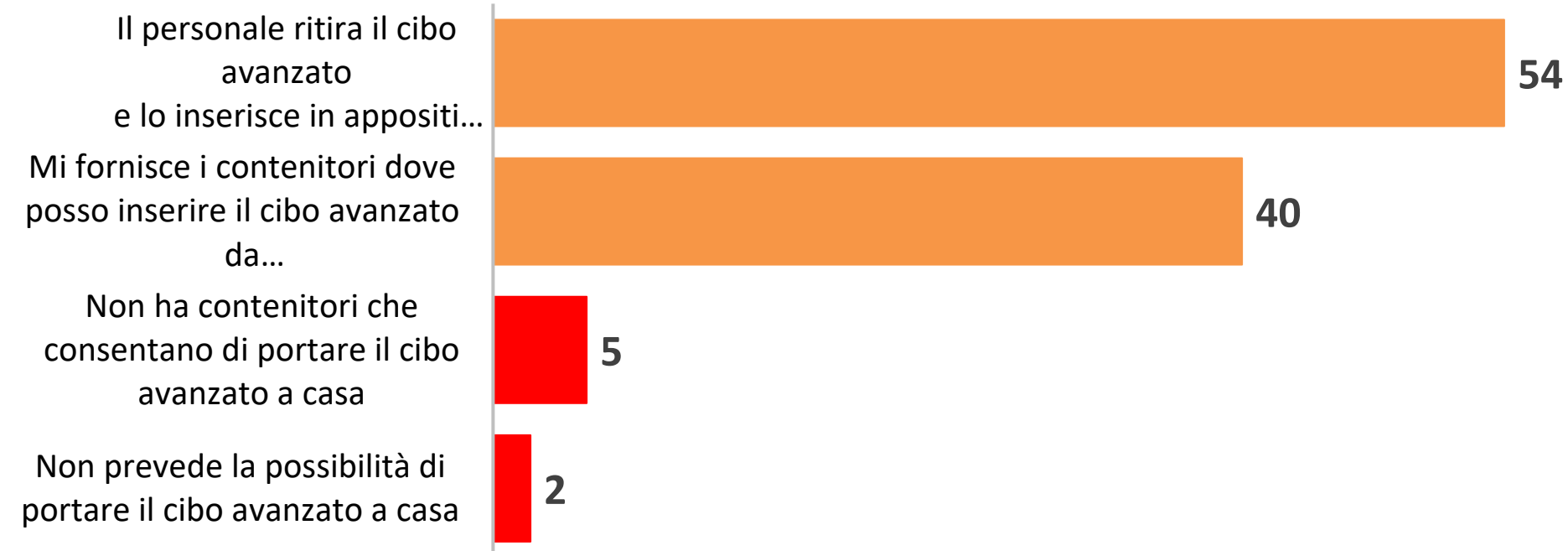
SE IL RIMPIATTINO LO PROPONE IL RISTORANTE

Se avanza qualcosa, il ristorante mi propone di portare a casa gli avanzi



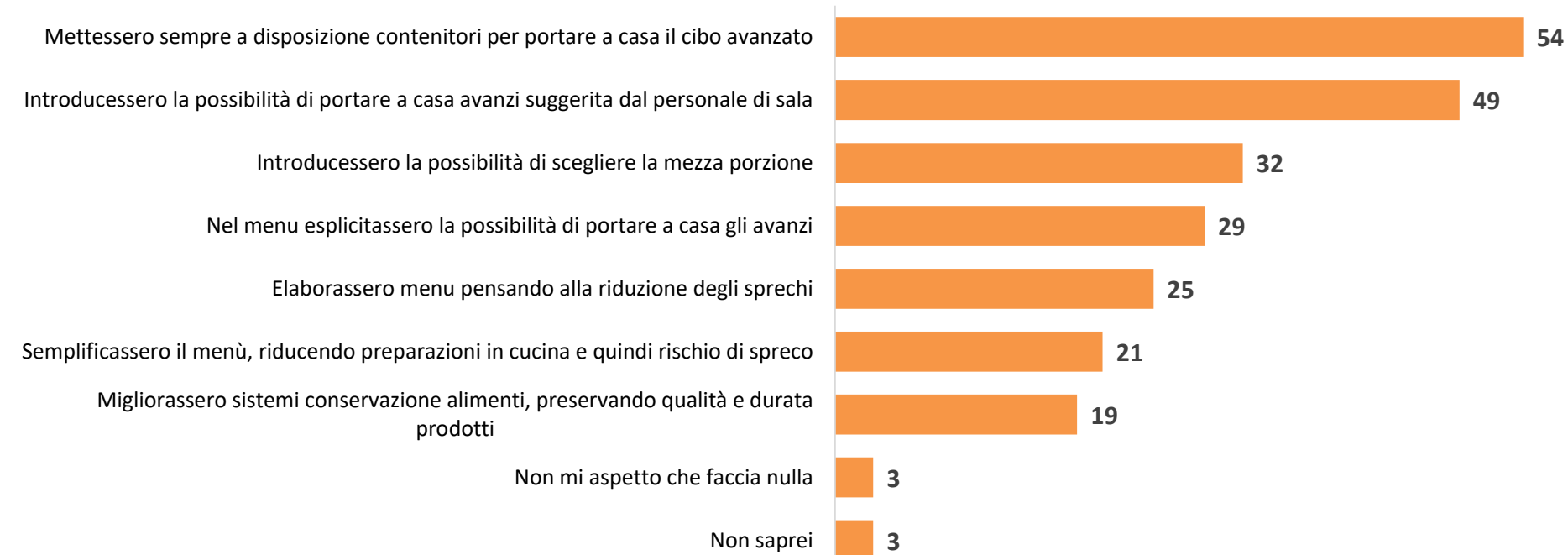
RISTORANTI ATTREZZATI PER IL RIMPIATTINO

Quando chiedo di portare a casa gli avanzi, il ristorante/locale

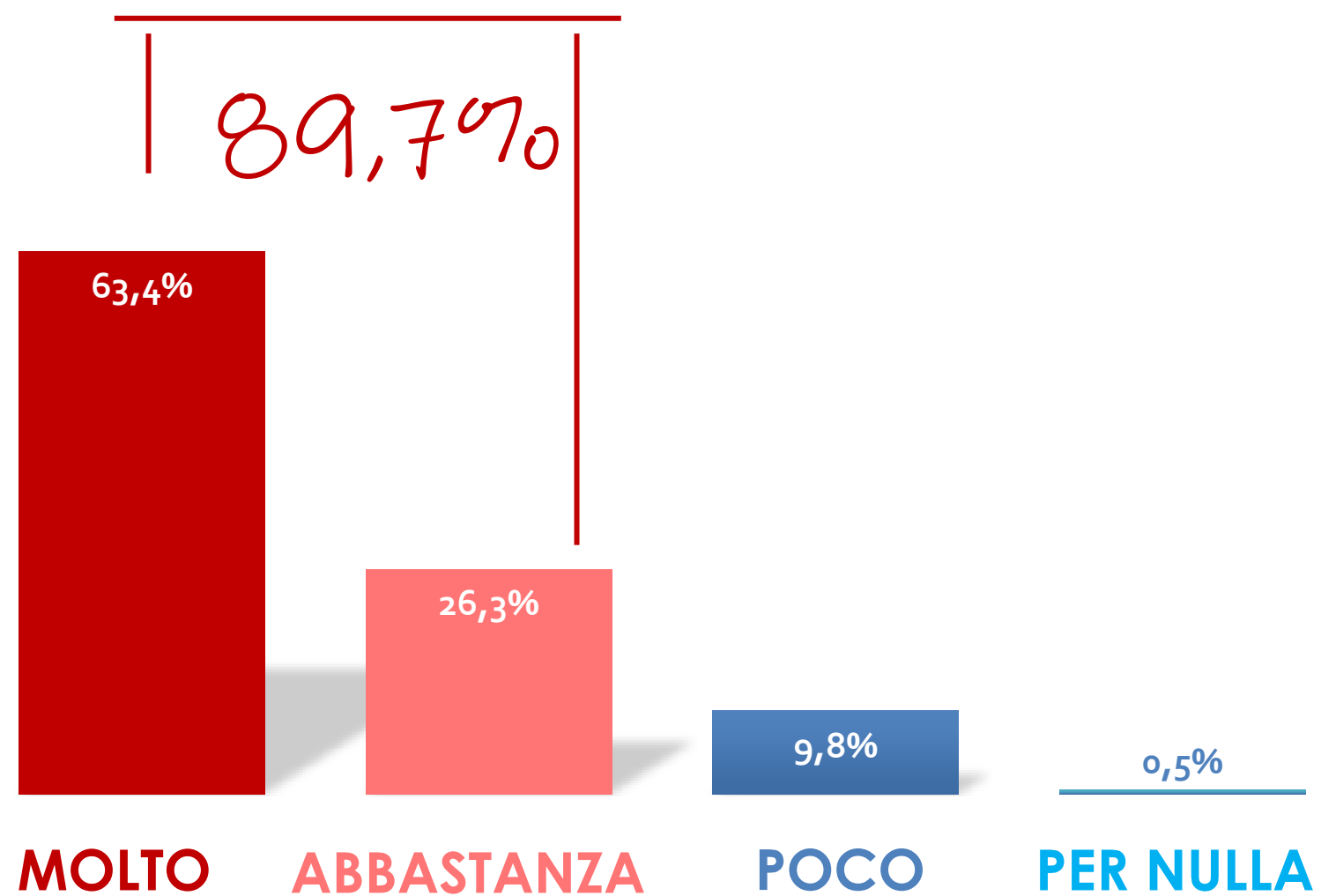


INIZIATIVE ANTI-SPRECO: ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI

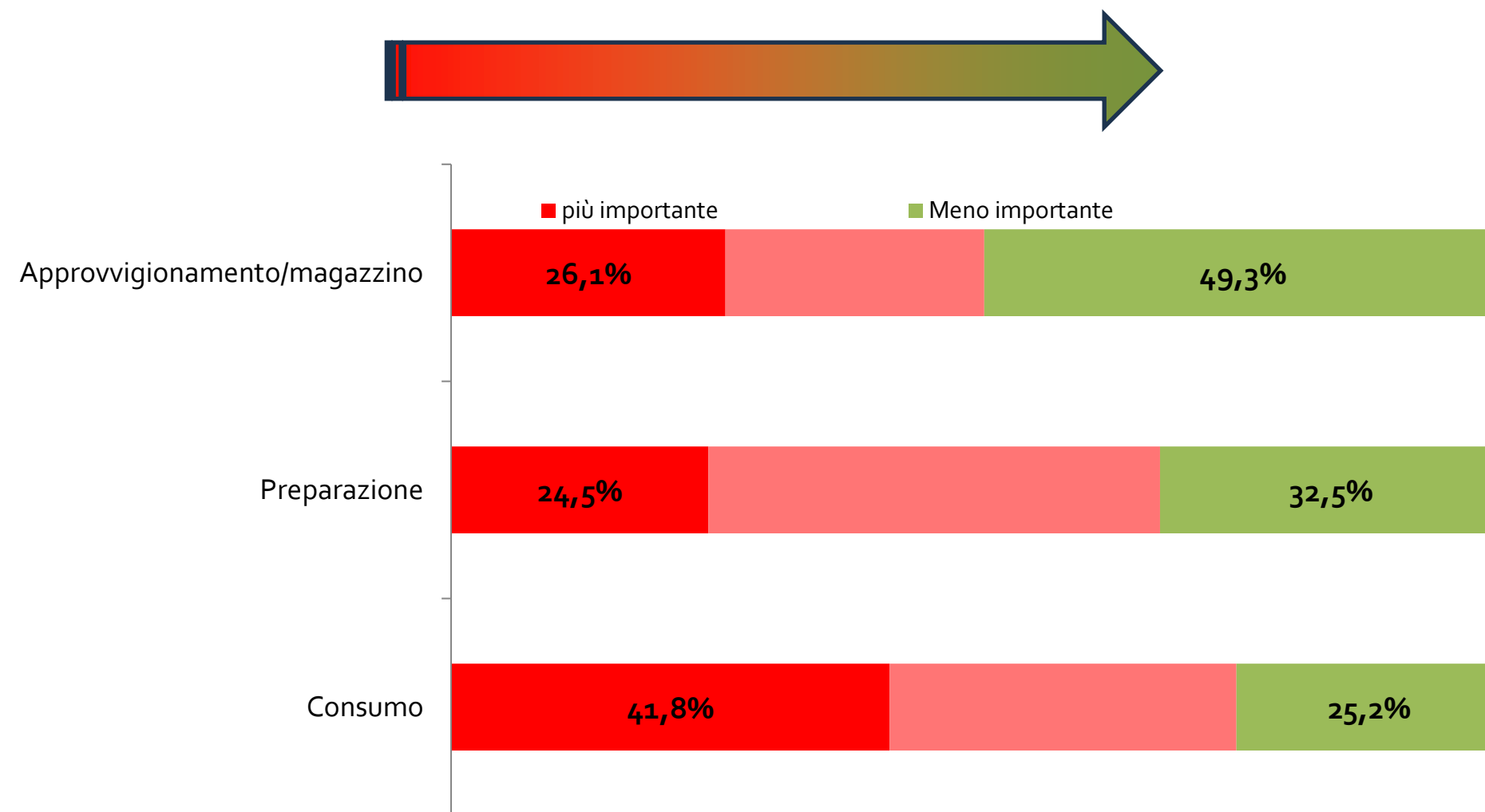
Per ridurre lo spreco alimentare, vorrei che i ristoranti / locali...



Per la sua opinione, quanto è rilevante lo spreco di cibo al ristorante?

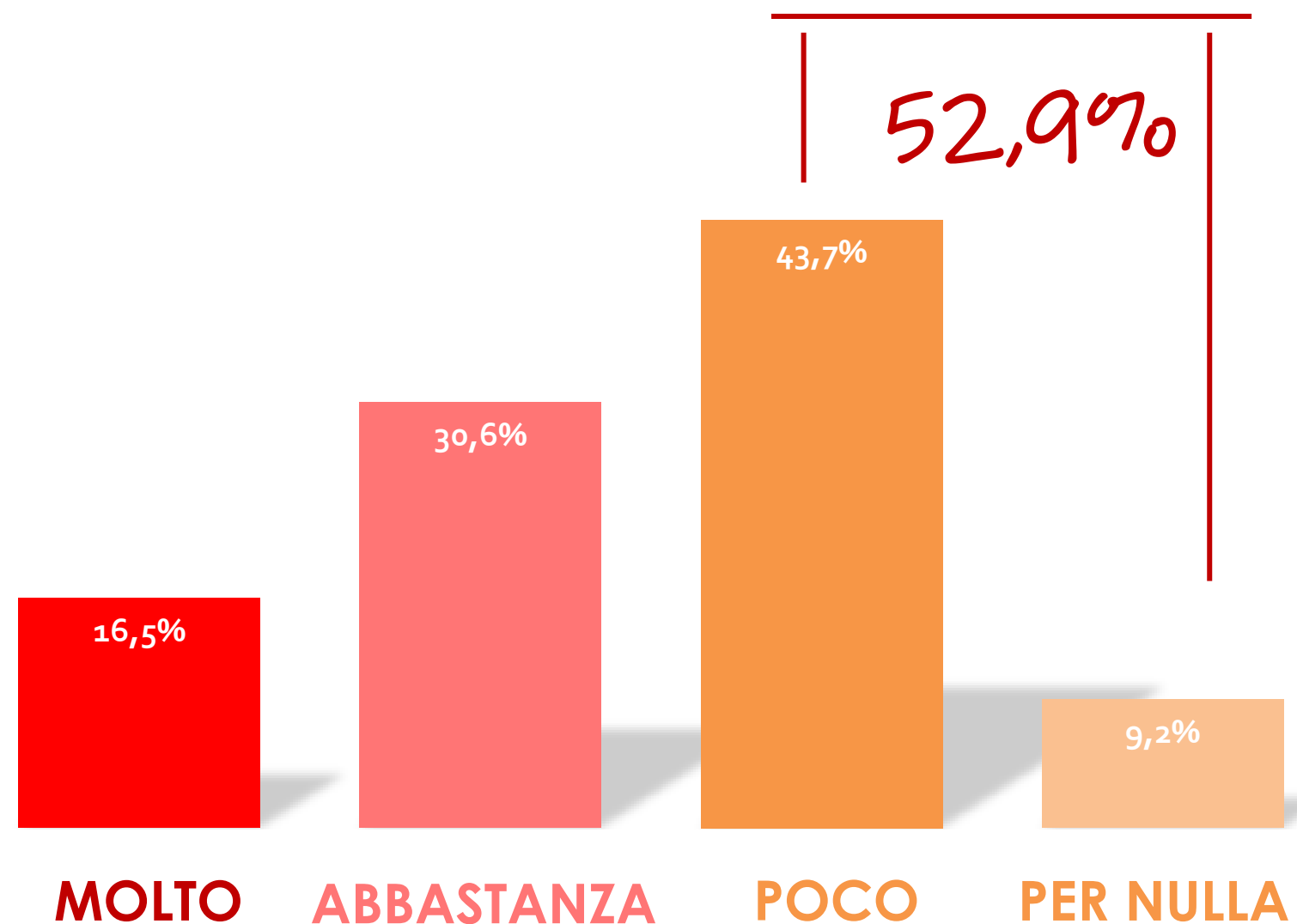


Le fasi nelle quali si spreca maggiore quantità di cibo al ristorante:

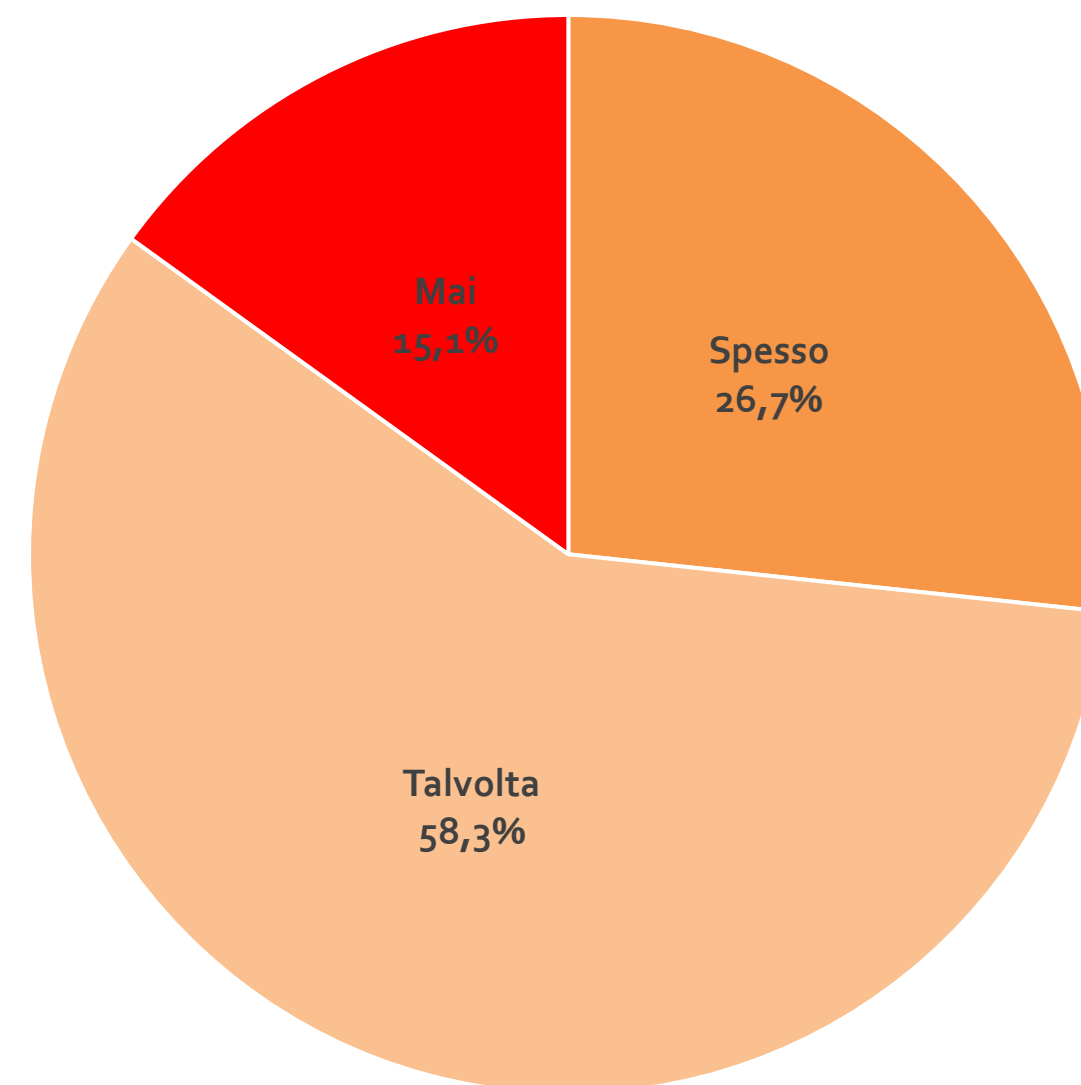


La percezione degli imprenditori

In base alla Sua esperienza, il cibo sprecato al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, è:



Nel suo ristorante, i clienti chiedono di poter portare via il cibo non consumato rimasto nel piatto?



Stato dell'arte legislazione nazionale



Proposta di legge «Misure per **sensibilizzare i consumatori** all'adozione di condotte virtuose orientate alla riduzione dello spreco alimentare» [BIZZOTTO (Lega) – AS972] [DE CARLO (Fdi) – AS1145] [FLORIDIA (AVS) – AS1167]

[Audizione FIPE in Senato il 1.10.2024](#)

Proposta di legge «Disposizioni per la promozione della pratica dell'**asporto dei cibi non consumati dal cliente negli esercizi di ristorazione** e per la riduzione dello spreco alimentare» [LAZZARINI (Lega) – AC1669]

Proposta di legge «Introduzione **obbligo di consentire l'asporto di cibi e bevande** non consumati dai clienti negli esercizi di ristorazione» [GATTA (FI) – AC1643]

Proposta di legge «Disposizioni per la **riduzione degli sprechi nel settore della ristorazione** attraverso il reimpiego delle eccedenze alimentari nonché incentivi fiscali per la riconversione degli scarti alimentari» [FOSSI (PD) – AC1638]

- Istituzione di un **logo volontario** che i **P.E.** potranno utilizzare per promuovere all'interno dei locali la pratica dell'asporto del cibo non consumato
- **Obbligo** di inserire nel menù l'opzione del consumo dei pasti in **mezza porzione** e le **offerte dedicate ai bambini**
- **Obbligo** di mettere a disposizione dei clienti **contenitori riutilizzabili** o riciclabili che consentano di portare via i cibi e le bevande non consumate in loco
- Possibilità di chiedere una **cauzione**, nel caso di utilizzo di contenitori riutilizzabili (da restituire dunque all'esercente entro un determinato periodo di tempo)
- **Sanzioni** da 25 a 125 euro per gli esercenti che non rispettano l'obbligo



Stato dell'arte legislazione europea



► **Proposta CE di modifica Direttiva quadro sui rifiuti 2008/98**
Gli Stati Membri sono obbligati ad adottare misure in grado di garantire una **riduzione dei rifiuti alimentari entro il 2030** (rispetto ai livelli del 2020) **del 30% pro capite**. Il raggiungimento di questo obiettivo deve avvenire tra gli operatori della **vendita al dettaglio e distribuzione di prodotti alimentari/ristorazione/famiglie**.

► Il **18 febbraio u.s.**, il Parlamento Europeo e il Consiglio dell'UE hanno raggiunto l'accordo in trilogico. E' stato confermato l'obbligo per gli Stati Membri di ridurre del **30% pro capite** i rifiuti provenienti da **commercio al dettaglio, ristoranti, servizi alimentari e famiglie**, rispetto alla quantità **media generata nel periodo 2021/2023**.

L'accordo, inoltre, **mette in evidenza la donazione volontaria** di cibo invenduto e sicuro per il consumo umano come aspetto importante della riduzione dei rifiuti alimentari.



Un primo bilancio del progetto «Love Food, no Waste»



Imprendigreen premia FIPE
come **prima classificata**
con il premio nazionale
"io sono sostenibile "



Creazione del logo «Love Food,
no waste» per rafforzare
l'alleanza con i clienti



Nel 2024 sono stati acquistati
dalle territoriali **+8K Rimpiattini**
tra rimpiattini cibo e vino
Sono **22** le **città aderenti**
al Rimpiattino



👁️ **+90K** visualizzazioni

👍 **+3K** like



Nel 2024 sono stati
20 gli **imprenditori** coinvolti
come **Ambassador**
del progetto #lovefood



In collaborazione con Factanza

👁️ **+300K** visualizzazioni

☁️ **+10K** interazioni



Il progetto lovefood ha portato **+5K nuovi follower** alla fanbase di FIPE sui social network



- **Moreno Cedroni** - La Madonnina del Pescatore: *uso delle materie prime per una cucina “zero sprechi”;*
- **Stefano Bartolucci** - Ristorante Rosso DiVino: *processi e tecniche a servizio della riduzione degli sprechi in cucina;*
- **Daniela Gazzini** - Vivi Bistrot: *un modello innovativo di business;*
- **Glauca Vesperini** - Angelo Po Grandi Cucine: *il ruolo dell’equipment per la riduzione dello spreco alimentare*



4. Best practices contro lo spreco alimentare



1. Incoraggiare i clienti a portare a casa ciò che non hanno consumato
2. Utilizzare le parti non edibili e gli «scarti» edibili
3. Compostare
4. Gestire il magazzino
5. Conoscere i clienti
6. Formare il personale
7. Donare gli alimenti



Implementare le *best practices*

Raccontaci cosa fa la tua azienda utilizzando questo [link!](#)



Per cambiare la percezione, racconta la tua storia negli appuntamenti social FIPE

Inviare a gianluca.giordano@fipe.it videoclip ricette, iniziative, progetti, soluzioni innovative etc.

Appuntamenti social

- 11 aprile
- 23 maggio
- 4 luglio
- 29 agosto
- 17 ottobre
- 5 dicembre
- 23 gennaio 2026
- 27 febbraio

#lovefoodnowaste
#fipeconfcommercio
#pubbliciesercizi #EUHospitality
#FoodWasteEU #Food4EUSustainability #EuropeanCommission
#FoodWastePrevention #EuropeanParlament #CouncilofEurope
#sprecoalimentare





LOVE FOOD



LOVE FOOD, NO WASTE

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

