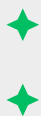




TRASFORMARE LO SPRECO ALIMENTARE IN VALORE, LE TESTIMONIANZE DEI RISTORATORI



LOVE FOOD, NO WASTE



Best Practices

L'impegno contro lo spreco alimentare è una priorità che, nella società attuale, riguarda tutti: dai cittadini agli imprenditori che operano nel settore alimentare. Le attività di ristorazione prestano da sempre grande attenzione ad evitare sprechi in cucina nella convinzione che "se il cibo diventa una commodity, senza contenuti valoriali, la battaglia sullo spreco è persa".

Nel progetto FIPE "Love Food, No Waste" del 2024 gli operatori del settore hanno condiviso consigli pratici e soluzioni efficaci per limitare lo spreco alimentare, sintetizzate nelle best practices di seguito elencate.

Per noi è importante valorizzare la tua attività, raccontaci cosa fa la tua azienda utilizzando questo [link](#)!

**Trasformare lo spreco alimentare in valore.
Le testimonianze dei ristoratori**



LOVE FOOD, NO WASTE

1

Incoraggiare i clienti

Esortare i clienti a portare a casa le pietanze o le bevande non consumate rappresenta una delle strategie più efficaci per ridurre gli sprechi alimentari, dimostrando al contempo un servizio attento e orientato alla sostenibilità. Informare gli ospiti della possibilità di chiedere il Rimpiattino (food&beverage take away box) promuove una cultura del consumo responsabile, fondamentale se si considera che solo il 26 % è solito chiederlo e che spesso i clienti, per imbarazzo, evitano.

2

Utilizzare le parti non edibili e gli "scarti" edibili

Per ridurre gli sprechi, i ristoranti possono adottare diverse strategie creative durante la fase di preparazione. Ossa, bucce e gambi, possono essere valorizzati per insaporire brodi, salse e zuppe, frittate o creare chips. L'uso di tecniche di cottura avanzate (es. sottovuoto) permettono di ottenere il massimo rendimento per ogni ingrediente.

3

Compostare

Alcuni ristoranti si stanno dotando di attrezzature in grado di trasformare gli scarti alimentari in compostaggio, rendendoli fertilizzanti per orti e giardini.

4

Gestire il magazzino

Una corretta gestione degli approvvigionamenti è strategica per azzerare rifiuti da spreco e costi superflui. Investire in soluzioni digitali, come software, applicazioni o dispositivi di nuova generazione, permette un monitoraggio quotidiano delle giacenze, delle scorte e facilita gli ordini in base alle effettive necessità, aumentando in maniera significativa l'efficienza organizzativa del proprio locale.



5

Conoscere i clienti

Gli strumenti digitali consentono una facile raccolta e analisi delle preferenze dei propri clienti e permettono di identificare i piatti più richiesti. Con queste informazioni si può personalizzare al meglio il menu del ristorante e gestire consapevolmente gli acquisti delle materie prime e degli altri prodotti.

6

Formare il personale

Nelle attività di ristorazione l'impegno contro lo spreco alimentare è un gioco di team, cucina e sala anche in questo caso sono inscindibilmente legate. Non può quindi essere sottovalutato il coinvolgimento del personale in programmi di formazione incentrati sulle pratiche di corretta conservazione degli alimenti, sulla migliore modalità di trasformazione e sull'importanza di ridurre le porzioni in eccesso. Creare un team di lavoro orientato sugli stessi obiettivi, può fare realmente la differenza tra un ristorante virtuoso ed uno che spreca il cibo.

7

Donare gli alimenti

Quella delle donazioni alimentari può rappresentare una vera e propria sfida. Le piccole quantità che generalmente restano a disposizione degli operatori difficilmente vengono raccolte dai grandi banche alimentari. Spesso offrono una migliore soluzione piccole organizzazioni locali, in grado di apprezzare e gestire anche un'eccedenza alimentare ridotta.

