



L'altra metà del cibo

Al via la fase test del vademecum per una ristorazione #zerosprechi

METRO Italia, in collaborazione con Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ha redatto il vademecum contro lo spreco alimentare nella ristorazione.

11 chef ambassador del network APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani in collaborazione con uno chef di METRO Academy sono pronti a testare nei propri ristoranti le indicazioni del documento.

A settembre, grazie ai riscontri degli chef, il vademecum sarà perfezionato e distribuito.

Milano, 26 luglio 2021- METRO Italia, impegnata da anni contro lo spreco alimentare, battezza il progetto ***L'altra metà del cibo*** per ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione. Il progetto è ideato e sviluppato in collaborazione con METRO Academy, APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, che da anni lavorano all'obiettivo comune di ridurre lo spreco alimentare.

“Noi di METRO, partner dei professionisti della ristorazione, proseguiamo il nostro impegno per la riduzione degli sprechi alimentari nel settore” afferma Tanya Kopps CEO di METRO Italia. “Vogliamo sensibilizzare sempre di più i professionisti su un tema etico fondamentale: il valore cibo. Per noi l'amore per la buona cucina non può prescindere dal rispetto per i prodotti. Il cibo non si spreca, per ragioni economiche, sociali e ambientali. Ed è molto importante che i ristoratori possano acquisire sempre di più la cultura del rispetto per il cibo che induca a gestire al meglio le risorse alimentari, minimizzando scarti e rifiuti.”

Tutto ha avuto inizio con la costruzione di un vademecum con idee, spunti e suggerimenti per ridurre gli sprechi al ristorante, realizzato insieme alla Fondazione Banco Alimentare e alla Scuola Superiore Sant'Anna sulla base del lavoro di ricerca dell'Osservatorio Metronomo, che negli ultimi anni ha potuto indagare a fondo le varie fasi che caratterizzano il business di un ristorante. Il documento sarà sottoposto a **11 chef selezionati da APCI e agli chef di METRO Academy** per testarlo concretamente, perfezionarlo e poi dargli massima diffusione.

L'obiettivo per METRO Italia naturalmente è muovere passi sempre più concreti in una direzione **#zerosprechi**, indicando al ristoratore la duplice valenza del progetto: da un lato consente di controllare i costi a monte e dall'altro di gestire le eccedenze ed evitare che diventino rifiuti. La riduzione degli sprechi coinvolge sia il cliente sia il ristoratore, ma è



quest'ultimo che può intervenire in ogni fase del lavoro e può contribuire ad accrescere una consapevolezza sociale del valore del cibo, attraverso la sensibilizzazione del proprio staff e un dialogo continuo con i propri clienti.

Durante l'estate, momento di lavoro intenso per la ristorazione, entra nel vivo la fase test del progetto che prevede l'applicazione dei contenuti del documento da parte della selezione degli chef ambassador. Nel corso di questo periodo i ristoratori condivideranno la loro adesione al progetto e la loro esperienza diretta attraverso i propri profili social e quelli di **METRO Italia, Fondazione Banco Alimentare, APCI e l'Scuola Superiore Sant'Anna** per un lavoro di comunicazione sinergico e di maggior impatto.

Al termine di questa fase, i riscontri dei professionisti coinvolti saranno integrati all'interno del vademecum per renderlo un documento concreto ed effettivamente applicabile alla ristorazione. La versione finale del documento sarà dunque presentata e distribuita.

IL VADEMECUM

Il documento è suddiviso in tre parti corrispondenti alle principali fasi del business. Si inizia con il delineare gli aspetti che riguardano **la comunicazione al cliente e il suo coinvolgimento attivo**, anche attraverso strumenti già presenti nel locale (menù, locandine, lavagne, ecc). Un cliente informato circa la quantità e gli ingredienti di ogni porzione, ad esempio, potrà scegliere con maggior consapevolezza il proprio menù. Naturalmente, ampio spazio sarà occupato dalla parte di **approvvigionamento e lavorazione del prodotto** con l'obiettivo di minimizzare le eccedenze e gli scarti. Infine, l'ultima parte fornisce indicazioni sulla gestione delle eccedenze per diminuire gli sprechi.

*“Siamo orgogliosi di prendere parte attiva a questo progetto, che vede impegnati in prima persona alcuni dei nostri cuochi, in tutto il Paese” – commenta **Sonia Re, Direttore Generale di APCI**. Il tema del no-spreco è molto sentito nella ristorazione. Lavorare al meglio con gli ingredienti e con strumenti e tecniche di cottura e conservazione che aiutano a risparmiare sull'uso del prodotto è importante anche per costruire un modello di business più efficiente per il locale stesso. Un risparmio che si traduce in un beneficio per il ristoratore, per i dipendenti, per i clienti e, non ultimo, per la comunità. I nostri chef ambassador sono impegnati da tempo in questo percorso, che li porta a un intenso lavoro lungo tutta la filiera, dall'approvvigionamento, alla cucina, alla sala, per soddisfare il cliente, senza dimenticare la sostenibilità”.*

Marco Lucchini, Segretario Generale Fondazione Banco Alimentare ONLUS, aggiunge: *“La ristorazione è tra i settori che più hanno pagato le conseguenze della pandemia. Sembra un paradosso parlare di lotta allo spreco alimentare a chi per mesi ha interrotto la propria attività. Invece riteniamo che oggi un aiuto concreto a ripartire con nuove energie e prospettive, passi anche attraverso uno strumento semplice e facilmente utilizzabile come il vademecum per ridurre gli sprechi. Il Vademecum contiene idee, spunti, esempi per una gestione vantaggiosa del cibo per la propria cucina, per l'ambiente e per la comunità. Inoltre,*



offre la possibilità di realizzare un percorso condiviso con la clientela quale contributo educativo per favorire un cambiamento di paradigma nella relazione con il cibo. BA è onorato di aver potuto condividere i suoi 32 anni di esperienza quotidiana nel recupero di cibo ottimo, che non trova sbocco nel mercato ma diventa preziosa risorsa per migliaia di associazioni che accolgono più di un milione e mezzo di persone in difficoltà nel nostro paese”.

“L’attivazione di buone pratiche da parte della ristorazione, in particolare in cucina, dove ha origine la gran parte delle eccedenze, è fondamentale perché le politiche di riduzione dello spreco alimentare possano compiere un salto di qualità, che attendiamo da anni” – commenta il prof. Fabio Iraldo. “Lo stimolo offerto dai 12 chef ambassador può fare da traino alla diffusione su larga scala di comportamenti virtuosi in tutto il comparto Horeca che, secondo i nostri studi, sarebbero in grado di generare enormi benefici in termini di riduzione degli sprechi e di favorire la diffusione di una ristorazione sostenibile”.

“La legge 166/2016 cosiddetta antispreco è una risposta concreta che semplifica e chiarisce le modalità con cui il cibo può essere recuperato, ritrovando nuovo valore nella solidarietà sociale. Ma le norme camminano sempre sulla loro capacità di essere attuate nella quotidianità, quindi è fondamentale continuare a diffondere le opportunità legate alla prevenzione e alla donazione delle eccedenze in ogni fase della filiera agroalimentare. Il nostro Paese è un modello positivo in Europa, ed è per questo che possiamo fare un ulteriore salto di qualità a partire da settori come quello della ristorazione e dell’horeca in generale.” – commenta l’on. Maria Chiara Gadda. “La partecipazione di 12 chef ambassador a questa iniziativa va proprio in questa direzione: dimostrare a tutti i Professionisti della ristorazione che ridurre a monte gli sprechi e donare le eccedenze non solo è possibile, ma contribuisce ad assegnare al cibo il giusto valore. Sprecare non ha senso, recuperare è un bene per tutti, per la propria attività imprenditoriale e per la collettività. È per questo motivo che le esperienze positive vanno raccontate, perché determinano una spinta gentile e stabile al cambiamento.”



GLI CHEF AMBASSADOR

Chef	Attività
Corrado Amato	Toruccio Terrazza Adriatica
Stefano Bartolucci	Ristorante Rossodivino
Michele Cocchi	Idea in cucina - catering
Alfio Colombo	Pizzeria Spluga
Antonio Franzè	Resort Luna Convento
Lorenzo Giacco	L'osteria degli avvocati
Paolo gramaglia	Ristorante President
Daniele Guidi	Il Polpo Mario
Nato Micale	Ristorante Bellavista
Massimo Moroni	Sette Cucina Urbana
Andrea Provenzani	Il Liberty
Riccardo Mini	METRO ACADEMY* Firenze

** Le METRO Academy sono cucine professionali e spazi di incontro e confronto per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità presenti all'interno di 5 Punti Vendita. Delle piazze sia fisiche che virtuali in cui i METRO Academy Chef saranno sempre pronti a garantire formazione, ispirazione e consulenza su prodotti, tecniche di cottura e tematiche gestionali.*

Contatti:

METRO Italia Cash and Carry

Francesca Burichetti | Tel. 366 9032114 | e-mail: ufficiostampa@metro.it

Burson Cohn & Wolfe Srl

Silvia Minoggio | Cell 392 945 2854 | silvia.minoggio@bcw-global.com

METRO Italia, con uno staff di circa 4.100 dipendenti, è uno specialista internazionale leader nel commercio all'ingrosso e nel settore alimentare, presente in Italia in 16 regioni con 49 punti vendita all'ingrosso, offrendo ai propri clienti la possibilità di scegliere in modo integrato tra diverse modalità di approvvigionamento in funzione delle specifiche esigenze: dalla consegna (Food Service Distribution – FSD) al Cash and Carry. La rete distributiva si completa con due depositi rispettivamente nelle aree metropolitane di Milano e di Roma, dedicati esclusivamente all'FSD. L'azienda vanta circa 1.500.000 clienti professionali, con un focus specifico sui professionisti della ristorazione e dell'ospitalità (Horeca), e 30.000 prodotti in assortimento. Nell'anno fiscale 2019/2020 METRO Italia ha generato vendite pari a 1,41 miliardi di euro. Per maggiori informazioni visita il sito www.metro.it.

Nel mondo, METRO conta circa 16 milioni di clienti che possono scegliere se acquistare nei punti vendita, ordinare online e ritirare i propri acquisti in store o farseli consegnare. METRO inoltre supporta anche l'attrattività degli imprenditori e delle proprie imprese con soluzioni digitali e contribuisce così alla diversità culturale nel commercio al dettaglio e nell'ospitalità. La sostenibilità è un pilastro chiave per l'azienda; METRO è stata inserita nell'indice di sostenibilità Dow Jones per 7 anni consecutivi. L'azienda opera in 34 paesi e impiega oltre 97.000 persone in tutto il mondo. Nell'anno finanziario 2019/20, METRO ha generato un fatturato di 25,6 miliardi di euro. Per maggiori informazioni visita il sito www.metroag.de.