



GREEN
HOSPITALITY
by



Quando lo spreco alimentare è una vergogna

In Italia, all'anno, si getta l'equivalente dello 0.95% del PIL. Una vergogna che, a livello planetario, si quantifica in 15 miliardi di euro e nell'emissione di oltre 24 milioni di tonnellate di CO₂

Lo spreco alimentare è un tema fondamentale sia della nostra società sia del continente che produce ogni anno più cibo di quello che consuma e nel quale le disuguaglianze sociali

continuano a crescere. Le più recenti statistiche ci parlano di 36 kg di cibo che buttiamo ogni anno nel cestino di casa! Da una parte questo spreco si quantifica in 15 miliardi di euro; dall'altra risulta un



danno per l'ambiente, in quanto il cibo non consumato è comunque stato generato da processi di produzione che hanno generato e immesso nell'atmosfera più di 24 milioni di tonnellate di CO₂.

Il dato aberrante è che se lo spreco alimentare fosse una nazione, questo "nuovo paese", considerando tutta la filiera – che porta il cibo dalla produzione fino alla tavola – risulterebbe, il terzo, dopo Cina e India, a produrre più gas serra nel

mondo. I dati italiani sono sconcertanti: ogni anno buttiamo letteralmente via circa 250 euro di cibo, che corrispondono allo 0,95% del PIL.

Lo spreco più grande è tra le mura domestiche

E se avessimo la percezione erronea che la colpa di questi sprechi fossero da attribuire alla grande distribuzione o alle mense (4 italiani su 5 pensano che a sprecare il cibo siano gli altri...) sbagliaremmo gravemente in consapevolezza, in quanto il centro del problema siamo noi. Infatti oltre la metà del cibo (il 54% secondo dati Fao) viene sprecato tra le quattro mura domestiche. E questo avviene quando buttiamo via la mela ammaccata, le foglie di lattuga dure che non aggiungiamo nella nostra insalata, il latte scordato in frigo, il pane lasciato ammuffire. E, quattro volte su dieci, succede perché i prodotti hanno raggiunto o superato la data di scadenza che, tuttavia, nella gran parte dei casi, si è solo un consiglio (*best before*) e non un obbligo di consumo. E' tuttavia noto che, nel mondo, un alimento su tre viene perso lungo la filiera alimentare.

Risultano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecato con cui si potrebbe sfamare

Nel mondo si calcola 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecato con cui si potrebbe sfamare quattro volte le 800 milioni persone che soffrono la fame



quattro volte le 800 milioni persone che soffrono la fame nel mondo, compresi i 43 milioni di cittadini che, nell'Unione europea, possono permettersi un pasto completo solo ogni due giorni. I numeri citati dal Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia 2019 sono implacabili pur tuttavia segnalando un miglioramento rispetto al passato. Miglioramento dovuto più alle azioni della grande distribuzione che al comportamento individuale: infatti, secondo il Banco Alimentare, che dal 1989 raccoglie gli alimenti invenduti dalle grandi aziende, negli ultimi mesi c'è stato un aumento del 20% del recupero delle eccedenze dalla grande distribuzione e della ristorazione.

Due buone (e semplici) abitudini da adottare e l'ausilio (prezioso) della tecnologia

Per affrontare e tentare di risolvere il problema dello spreco alimentare ci sono più strade ma due in particolar modo ci sembrano le più immediate. La prima è quella dell'educazione alimentare familiare, ancora poco praticata nel nostro Paese, dove l'idea di fare la spesa una volta al giorno, prendendo solo gli alimenti che servono nelle 24 ore, sembra un'abitudine da studente fuori sede.

La seconda è quella di avere l'abitudine di portare a casa il cibo avanzato quando si va a mangiare fuori, (usando la "doggy-bag"). Comportamento molto praticato nei paesi anglosassoni, ma seguito da solo 1 italiano su 5, in quanto viene ritenuto un atteggiamento sconveniente e poco elegante...

Ma come stanno cambiando le cose? Negli ultimi anni, per fortuna, sempre più aziende e associazioni stanno utilizzando confezioni di nuova generazione, applicazioni in rete e software per diminuire in tempo rapido gli sprechi. Insomma, la tecnologia si dimostra più veloce del cambiamento degli stili comportamentali. In questo, la GDO, la grande distribuzione organizzata si è mossa per eliminare gli sprechi alimentari; strumento utile è l'OSA (*Optimal shelf availability*) che funziona come un barometro che monitora, mese per mese, il livello di stock nei punti vendita della distribuzione alimentare. Un esempio è quello della collaborazione tra la Fondazione Banco Alimentare e la Fondazione Kessler di Trento che grazie ad una APP "Bring the Food" permette a piccoli e grandi distributori di poter segnalare in tempo reale le eccedenze alimentari e quindi permettere alle Onlus e agli enti caritatevoli di prenotarli e ritirarli.

Tra le good practice da adottare c'è quella di fare la spesa una volta al giorno, acquistando solo gli alimenti che servono nelle 24 ore



Planet 21 - Acting Here!

E a questo virtuoso circuito ha aderito anche il Gruppo Alberghiero ACCOR. Grazie a "Planet 21- Acting here!", il programma di Corporate Social Responsibility, il Gruppo ACCOR ha stabilito una serie di obiettivi da raggiungere entro il 2020, per trasmettere ai propri ospiti il significato profondo di una accoglienza alberghiera vocata alla responsabilità e alla eco-sostenibilità in moltissimi momenti del soggiorno in hotel.

È un programma articolato verso più soggetti (collaboratori, clienti, partner e fornitori) con focus su due aree prioritarie: la costruzione/ristrutturazione degli edifici alberghieri e il settore Food&Beverage. Su quest'ultimo, gli sforzi maggiori sono rivolti al contenimento degli sprechi, puntando alla riduzione dei rifiuti alimentari, grazie ad una elaborazione di cucina bilanciata e l'accorciamento nella filiera nell'approvvigionamento degli alimenti stessi.

E come good practise, il Gruppo Accor Hotels in numerosi paesi europei ha stipulato una partnership con "Too Good To Go", come parte della sua offerta per ridurre gli sprechi alimentari del 30 per cento. È il primo gruppo alberghiero ad aderire a questa piattaforma ed i risultati sono stati così incoraggianti che anche gli Hotels ACCOR in Italia saranno presto inseriti in questo meritevole circuito. Insomma un altro poderoso passo in avanti verso una maggior sostenibilità, consapevolezza, condivisione di valori ed intelligenza imprenditoriale.

Più a nord in Europa, si sta sperimentando con l'azienda Fraunhofer uno scanner a infrarossi che permette di controllare tramite smartphone la deperibilità del cibo e quindi orientare i consumatori ad acquisti su alimenti che non verrebbero mai scelti per via di uno sgradevole impatto estetico.

Poi ci sono le APP, come *Smarterware* che sfrutta la messa in commercio di contenitori intelligenti in grado di monitorare la deperibilità del cibo, segnalandone lo stato in base al cambiamento del colore (da verde a giallo fino a rosso) e inviando allo smartphone (o a una chat bot come Alexa) una notifica di avvertimento.

O come *MyFoody*, startup nata a Milano nel 2015, che permette di trovare nei supermercati più vicini le offerte dei prodotti in scadenza o che abbiano solo confezionamenti difettosi. Oppure come *Ratatouille* che permette di far scambiare i cibi che non desideriamo o possiamo consumare con e tra i vicini di casa. E, infine, tra le APP più interessanti e di successo ci piace menzionare "*Too good to go*", già scaricata da otto milioni di utenti in nove Paesi. L'APP permette ai gestori di ristoranti, bar, e supermercati di vendere online una Magic Box, ovvero un

sacchetto con una selezione delle proprie eccedenze considerate ineditabili ma in realtà ancora commestibili. L'idea è quella di creare una rete virtuosa di cittadini che portandosi le confezioni da casa possano ridurre gli sprechi per trasportare il cibo invenduto.

M. Faroldi

