



**ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform**

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

## Ristorazione Sostenibile 360°

<https://www.ristorazionesostenibile360.it/>



<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Emilia-Romagna Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Consumo
<b>Partners</b>	<a href="#">Regione Emilia Romagna</a> <a href="#">Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza</a> <a href="#">OPERA - Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile</a>
<b>Settore</b>	Cibo e bevande
<b>Target Groups</b>	ristoratori; utenti privati, frequentatori degli esercizi pubblici; ristorazione collettiva aziendale
<b>Tipo di finanziamento</b>	Pubblico-privato
<b>Livello di Applicazione</b>	Nazionale Regionale
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato per Filiera o Settore
<b>Durata</b>	Da Ottobre 2018

## **Motivazione**

La ristorazione sta assumendo un ruolo sempre più importante nel sistema economico, non solo per la quota di consumi alimentari che riesce ad attrarre, ma anche per la capacità di promozione e tutela del Paese e dei territori. Secondo il Rapporto annuale 2017 sulla ristorazione (pubblicato dalla FIPE nel 2017) i consumi alimentari valgono in Europa 1617 miliardi di euro, per il 63,3% nella sfera domestica e per il restante 36,7% nella ristorazione. Anche in questo campo occorre favorire il contrasto allo spreco di cibo affrontando però il problema in modo integrato e completo.

## **Descrizione**

È il primo programma volontario di certificazione per la ristorazione regionale, adatto ad ogni tipo di ristorante dell'Emilia-Romagna, estendibile anche in altre Regioni. A 360° perché considera aspetti ambientali, economici e sociali e offre una visione ampia ed olistica della sostenibilità.

Sulla base di un disciplinare tecnico redatto all'interno del progetto e contenente: linee guida, indicatori e le schede di valutazione, avviene la valutazione e la certificazione del ristorante che si impegna a proseguire nel cammino della sostenibilità. E' prevista la partecipazione ad un corso di formazione sui 10 punti su cui si sviluppa il percorso di certificazione della sostenibilità nella ristorazione.

## **Risultati**

Sensibilizzazione dei ristoratori sul tema della sostenibilità ambientale, sociale ed economica dell'attività; individuazione di indicatori per poter misurare, anche solo parzialmente, gli impatti e le ricadute positive delle azioni messe in campo dai ristoratori.

## **Condizioni per la replicabilità**

accordi pubblico/privati; coinvolgimento degli esercizi pubblici; applicativi digitali; promozione

## **Barriere, criticità, limiti**

Altro

## **Altre criticità**

Processo che richiede la volontà di avviare un percorso di miglioramento e la consapevolezza o sensibilità al non spreco del cibo degli chef

## **Parole chiave**

ristorazione sostenibile, spreco alimentare

## **Contatti**

[info@piacecibosano.com](mailto:info@piacecibosano.com)

<https://www.ristorazionesostenibile360.it/>