ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

Ristorazione Sostenibile 360°

https://www.ristorazionesostenibile360.it/



Localizzazione della buona pratica	Emilia-Romagna Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Consumo
Partners	Regione Emilia Romagna Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza OPERA - Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile
Settore	Cibo e bevande
Target Groups	ristoratori; utenti privati, frequentatori degli esercizi pubblici; ristorazione collettiva aziendale
Tipo di finanziamento	Pubblico-privato
Livello di Applicazione	Nazionale Regionale
Ambito tematico	Approccio Integrato per Filiera o Settore
Durata	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
https://www.ristorazionesostenibile360.it/