



Ristoranti e alberghi si mobilitano per lottare contro lo spreco alimentare

Ogni anno, oltre 260'000 tonnellate di derrate alimentari commestibili finiscono nel secchio della spazzatura di ristoranti e alberghi. Questo pesa sull'ambiente e costa caro alle aziende. Il settore svizzero della ristorazione tiene conto di questa problematica e sta elaborando delle soluzioni. «United Against Waste» è un'associazione interprofessionale che svolge un ruolo pionieristico. Attraverso analisi individuali dei rifiuti, questa associazione si è fissata l'obiettivo di dimezzare entro il 2020 lo spreco alimentare («food waste»). Meno di tre anni dopo la sua creazione, essa ha ottenuto i primi successi nell'ottica di una gestione più responsabile delle derrate alimentari. Nuovi interventi statali, come quelli richiesti dall'iniziativa «Economia verde» sono pertanto inutili.

I ristoranti e gli alberghi svizzeri integrano già delle considerazioni ecologiche nella loro gestione – la maggior parte del tempo su base volontaria. Le imprese hanno di fatto tutto l'interesse a ridurre il loro consumo di risorse e, di conseguenza, i costi provocati dalle loro attività quotidiane. Ed è a questo scopo che è stata fondata l'associazione United Against Waste. Essa è composta da oltre 70 membri di tutta la categoria, tra cui Gastrosuisse, hotelleriesuisse, l'ospedale cantonale del Canton Grigioni, Sprüngli, Hero, Kuhn, Mosers e molti altri.

Piattaforma innovativa con una consulenza personalizzata

I rifiuti alimentari sono costituiti essenzialmente dai resti lasciati sui piatti, dagli avanzi dei buffet e dai resti delle cucine. L'associazione si concentra dunque su analisi individuali dei rifiuti, nonché su dei colloqui personali con gli imprenditori.

La consulenza personalizzata tende ad identificare da dove provengano i rifiuti di un'impresa e come sia possibile ridurre efficacemente il loro volume. Nel 2015, dieci imprese svizzere hanno richiesto una consulenza che ha permesso loro di comprimere in media i loro rifiuti del 25%.

Le imprese hanno tutto l'interesse a ridurre il loro consumo di risorse e, di conseguenza, i costi provocati dalle loro attività quotidiane.

Nuove analisi aprono la strada ad altre soluzioni

Grazie a queste analisi dettagliate nei settori specifici, si dispone per la prima volta di cifre concrete sullo spreco alimentare. Finora si ignorava l'ampiezza del fenomeno, soprattutto nell'industria alberghiera. I dati permettono di elaborare congiuntamente delle soluzioni che potranno in seguito essere estese a tutto il settore. Attualmente, l'associazione sta elaborando, tra l'altro, delle linee direttive accompagnate da un catalogo di misure destinate all'industria alberghiera che sarà pubblicato entro la fine dell'anno.

Degli scambi tra professionisti permettono di sfruttare meglio il potenziale

Chiunque intenda svolgere la propria attività risparmiando le risorse deve anche poter accedere ad informazioni e avere degli scambi con altre persone. L'associazione United Against Waste propone diversi atelier e presentazioni di esperti per settori specifici. Propone inoltre dei gruppi tematici dedicati a problematiche quali la prevenzione degli eccessi, l'ottimizzazione dei processi, il riutilizzo nonché una maggiore valorizzazione dei prodotti artigianali. Soluzioni elaborate congiuntamente vengono in seguito messe a disposizione di tutto il settore. È stato così già possibile ridurre del 30%, o in taluni casi anche del 40%, le eccedenze dei panettieri e dei pasticciieri.

Nel 2015, dieci imprese svizzere hanno chiesto delle consulenze che hanno permesso loro in seguito di ridurre i loro rifiuti in media del 25%.

3000 franchi di risparmi mensili

Come mostra l'esempio della ristorazione, vale la pena attuare degli sforzi per gestire in modo più efficiente le risorse poiché queste offrono un potenziale di risparmio enorme per le imprese. Per illustrare il nostro proposito, prendiamo l'esempio dell'Hôtel Belvoir sulle rive del lago di Zurigo. L'albergo ha ridotto i suoi rifiuti alimentari di circa il 30% in meno di tre settimane, con un risparmio di 3000 franchi al mese. Varie misure hanno reso possibile questa situazione: adattare le porzioni, portare del pane solo su richiesta invece di affettarlo in anticipo, sostituire una gran parte del buffet con dei piatti (adeguati ai gusti dei clienti) o preparare alcune proposte di un buffet su richiesta (ad esempio le uova al piatto per il buffet della colazione).

È già stato possibile ridurre del 30%, o in taluni casi anche del 40%, le eccedenze dei panettieri e dei pasticciieri.

Proseguiamo sulla via dell'iniziativa individuale e della libertà d'azione.

Regolamentazioni e prescrizioni supplementari, come prevede l'iniziativa estrema

«Per un'economia sostenibile ed efficiente in materia di gestione delle risorse (Economia verde)» <https://www.gruener-zwang.ch/it> sono per contro inutili.

Esse paralizzerebbero la capacità d'innovazione e la capacità concorrenziale delle imprese e nuocerebbero così alla piazza economica svizzera.

Per maggiori informazioni ed esempi concreti, vogliate consultare

<http://www.united-against-waste.ch/fr/>.