



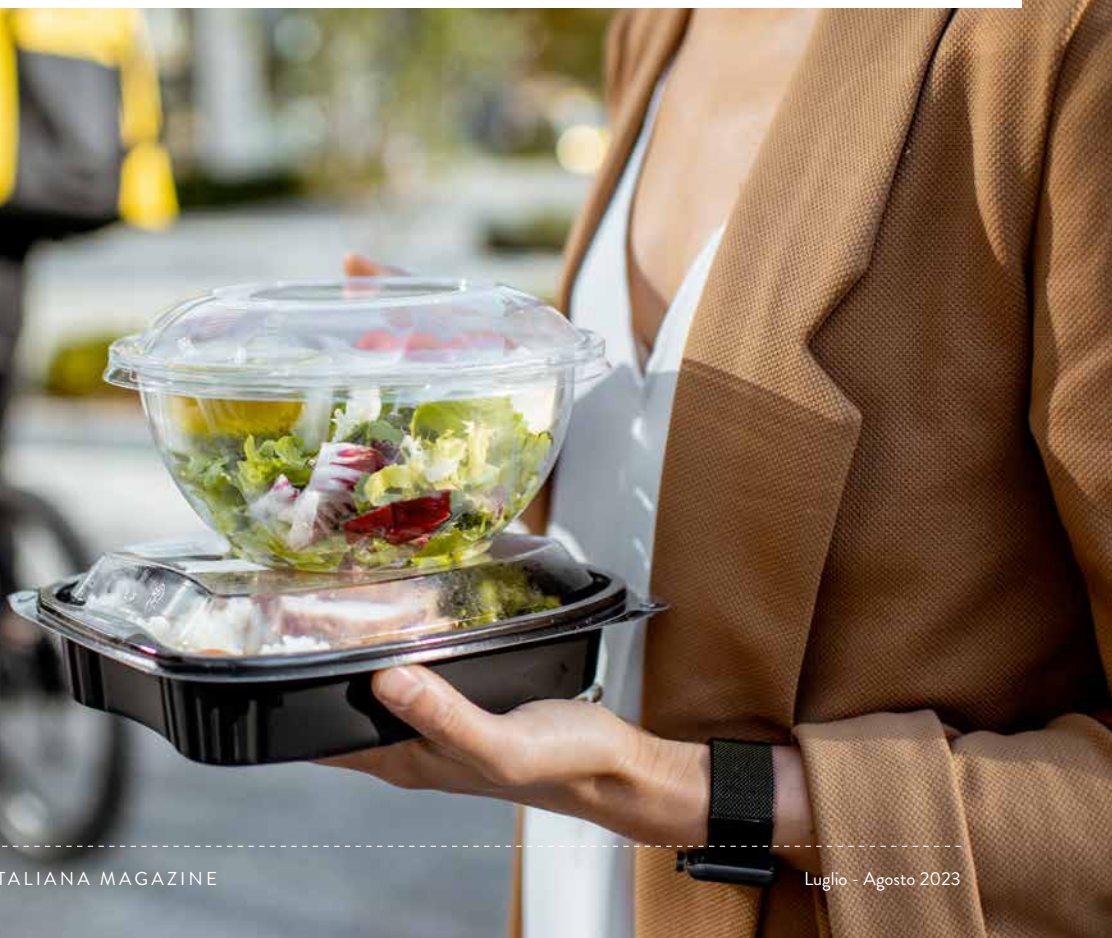
Maurizio de Pasquale
www.orlandipasticceria.com

LA RISTORAZIONE E IL FOOD DELIVERY - SOSTENIBILE -

Negli ultimi anni, il settore della ristorazione ha sperimentato un notevole **aumento del food delivery**, grazie al fatto che i consumatori percepiscono questo servizio di consegna nelle

proprie abitazioni come estremamente comodo e confortevole. Tuttavia, questa tendenza crescente ha portato anche a un **aumento dei rifiuti e dell'impatto ambientale**. Pensiamo solo al

fatto dell'incremento degli imballaggi per il trasporto del cibo stesso. Pertanto, l'adozione di pratiche sostenibili nella ristorazione e nel food delivery è diventata una priorità per molte aziende del settore.



L'IMPORTANZA DELLA SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE

La **sostenibilità** è diventata un tema chiave in diversi settori, compresa la **ristorazione**. Con il crescente interesse per la tutela dell'ambiente e il cambiamento climatico, i consumatori sono sempre più consapevoli dell'impatto delle loro scelte alimentari sull'ambiente. Ciò ha spinto molte persone a cercare opzioni di ristorazione che siano rispettose dell'ambiente.

Le azioni di sostenibilità in questo comparto ristorativo possono riguardare diversi aspetti del processo:

1.

Riduzione degli sprechi

Una delle principali sfide della ristorazione è la gestione degli sprechi alimentari. Le pratiche sostenibili includono la pianificazione accurata dei menu, il controllo delle porzioni, l'utilizzo di ingredienti freschi e la gestione adeguata degli avanzi attraverso il riciclo o il compostaggio.

2.

Utilizzo di ingredienti sostenibili

Molte aziende stanno cercando di lavorare con fornitori che offrono ingredienti provenienti da agricoltura biologica, prodotti localmente o da fonti sostenibili. Ciò può contribuire a ridurre l'impatto ambientale legato al trasporto degli ingredienti e promuovere pratiche agricole più sostenibili.

3.

Minimizzazione dell'impatto ambientale

La sostenibilità nella ristorazione comprende anche l'adozione di pratiche che riducono l'impatto ambientale complessivo. Ciò può includere l'utilizzo di energie rinnovabili, la riduzione del consumo di acqua, l'adozione di sistemi di riciclaggio e compostaggio, nonché l'utilizzo di imballaggi sostenibili e biodegradabili.

4.

Promozione di pratiche etiche e sociali

La sostenibilità nella ristorazione si estende anche alla promozione di pratiche etiche e sociali. Ciò può includere l'adozione di politiche di lavoro eque, il sostegno ai produttori locali e il coinvolgimento attivo nella comunità.

5.

Consapevolezza e comunicazione

Le aziende di ristorazione stanno riconoscendo l'importanza di comunicare in modo trasparente le proprie azioni di sostenibilità ai consumatori. Questo coinvolgimento e trasparenza possono aiutare a creare una relazione di fiducia con i clienti e a incoraggiarli a fare scelte più sostenibili.

IL PROBLEMA DEI RIFIUTI

L'aumento del food delivery ha portato a un aumento significativo dei rifiuti generati dalle confezioni alimentari monouso. Spesso, i pasti consegnati vengono imballati in contenitori di plastica, posate monouso e sacchetti di plastica che finiscono direttamente nella spazzatura dopo essere stati utilizzati una sola volta. Questo comporta un enorme impatto ambientale, dal consumo di risorse nella produzione di plastica all'inquinamento delle acque e dei suoli.

Fortunatamente, sempre più aziende stanno adottando iniziative per ridurre l'impatto ambientale del food delivery e della ristorazione in generale.





L'ADOZIONE DI **PRATICHE SOSTENIBILI** NELLA RISTORAZIONE E NEL FOOD DELIVERY È DIVENTATA UNA **PRIORITÀ** PER MOLTE AZIENDE DEL SETTORE

Vediamo alcune soluzioni che stanno guadagnando popolarità:

- **Imballaggio sostenibile:** Le aziende stanno cercando alternative alle tradizionali confezioni di plastica monouso, come l'utilizzo di contenitori compostabili o riciclabili, realizzati con materiali biodegradabili o provenienti da fonti sostenibili.

Inoltre, molte aziende stanno passando alla blockchain che può supportare la tracciabilità e la certificazione di prodotti a basso impatto ambientale, come prodotti biologici, prodotti provenienti da fonti rinnovabili o prodotti a filiera corta. I dati registrati sulla blockchain possono garantire l'autenticità delle informazioni, permettendo ai consumatori di prendere decisioni informate in base al loro impegno per l'ambiente.

- **Riduzione dei rifiuti:** Alcune aziende stanno incoraggiando i clienti a rinunciare alle posate monouso o ai sacchetti di plastica, permettendo loro di optare per soluzioni più sostenibili come l'utilizzo di posate e sacchetti riutilizzabili.

- **Logistica efficiente:** Ottimizzare la logistica del food delivery può ridurre l'impatto ambientale. Riducendo il numero di veicoli utilizzati per le consegne, ad esempio, si possono diminuire le emissioni di gas serra e i consumi energetici.

- **Sourcing sostenibile:** Le aziende stanno anche prendendo in considerazione l'approvvigionamento sostenibile degli ingredienti. Ciò significa cercare di lavorare con fornitori che adottano pratiche sostenibili nella produzione di cibo e che offrono prodotti locali e biologici.

Mentre le specifiche azioni di sostenibilità possono variare da un'azienda all'altra, l'importante è che la **ristorazione si impegni** a perseguire un approccio olistico alla sostenibilità, cercando di bilanciare i fattori ambientali, sociali ed economici per creare un **futuro migliore per il settore** e per l'ambiente nel suo complesso.

Soltanto attraverso un impegno collettivo, basato sulla responsabilità individuale e sul rispetto per l'ambiente, potremo trasformare il food delivery in un processo virtuoso, capace di soddisfare le esigenze dei consumatori senza compromettere le risorse del pianeta.

R

