

L'ALTRA METÀ DEL **CIBO**



VADEMECUM PER
UNA RISTORAZIONE
#ZEROSPRECHI

IN COLLABORAZIONE CON

METRO ACADEMY



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

ISTITUTO
DI MANAGEMENT



Sant'Anna
Scuola Universitaria Superiore Pisa

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO



The METRO logo is displayed in a yellow speech bubble on a dark blue background. The word "METRO" is written in bold, white, uppercase letters inside a dark blue rectangular box. To the right of the box, a yellow apple core with a bite taken out of it is positioned as if it is about to enter the speech bubble.

METRO

L'Altra Metà del Cibo è un progetto partecipato che vede il **coinvolgimento di 12 importanti chef italiani e realizzato da METRO Italia in collaborazione con METRO Academy, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Scuola Superiore Sant'Anna**, con l'obiettivo di sviluppare, testare e promuovere un Vademecum di buone pratiche per una ristorazione sostenibile e a zero sprechi.

Dopo numerose ricerche condotte insieme alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa sul tema dello spreco alimentare nei ristoranti e grazie al supporto di tutti i partner coinvolti nell'iniziativa, abbiamo redatto queste linee guida con consigli e spunti utili per ridurre lo spreco in ogni fase dell'attività ristorativa. Il documento è suddiviso in tre parti corrispondenti alle principali fasi del business. Si apre delineando gli aspetti che riguardano la formazione dello staff sul tema e la comunicazione al consumatore finale, anche attraverso strumenti già presenti nel locale. Seguono poi indicazioni per ottimizzare le fasi di approvvigionamento e lavorazione del prodotto e, infine, per gestire al meglio la donazione di eventuali eccedenze.

Con L'Altra Metà del Cibo vogliamo sensibilizzare sempre di più i professionisti su un tema etico fondamentale: il valore dell'alimento. **Per noi l'amore per la buona cucina non può prescindere dal rispetto dei prodotti.** Il cibo non si spreca, per ragioni economiche, sociali e ambientali.

1

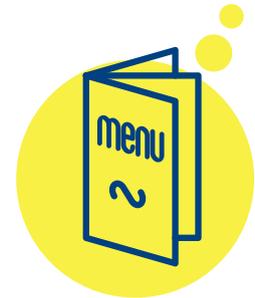
DALLA CONSAPEVOLEZZA ALLA COMUNICAZIONE: IL RAPPORTO CON I CLIENTI



Comunica ai tuoi clienti il tuo impegno per ridurre gli sprechi con iniziative: puoi utilizzare lo spazio nel menù, lavagne all'interno del tuo locale, il sito e i tuoi social media oppure realizzare materiali ad hoc come QR, poster o brochure



Coinvolgi i tuoi clienti nel tuo impegno per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari, incoraggiandoli ad agire in modo responsabile e sostenibile e proponendo contenitori idonei al trasporto del cibo avanzato



Racconta con attenzione ai clienti **i piatti del menù e gli ingredienti** che lo compongono prima delle ordinazioni, accompagnandoli nelle scelte per evitare che il cibo ordinato non venga poi consumato

NB Per massimizzare la comunicazione con i clienti è fondamentale poter contare sempre su uno staff formato e competente in tema di spreco alimentare



2 MANTENERE LA PROMESSA AI CLIENTI IN OGNI FASE DELL'ATTIVITÀ



ACQUISTO DEI PRODOTTI

- **Adatta i tuoi acquisti al numero di clienti** previsto, utilizzando app di prenotazione tavoli e, quando possibile, prendendo dei preordini
- **Monitora** con attenzione **la tua dispensa**, anche attraverso appositi strumenti informatici, in modo da pianificare i tuoi acquisti sulla base di necessità reali, senza comprare prodotti in eccesso
- In base alle dimensioni del tuo locale, valuta se **dedicare una persona specifica agli acquisti o agli ordini** in modo che possa essere sempre aggiornata su scorte e scadenze
- Valuta con attenzione scarti di lavorazione e costo del personale e, se necessario, privilegia **“convenience food”**, come semilavorati o pronti all’uso, quindi a zero scarti di lavorazione





CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

- Utilizza **prima i prodotti acquistati meno recentemente**
- Presta **attenzione ai prodotti deperibili** evitando di danneggiare l'imballaggio per non diminuire la durata della conservazione
- Utilizza la **tecnologia** (come sottovuoto, abbattitori, essiccatori) per prolungare la durata dei prodotti e per dare loro nuova vita



MENÙ

- **“Ingegnerizza” il tuo menù** in modo che sia snello, di facile lettura e chiaro, con descrizione degli ingredienti
- **Valuta regolarmente la risposta dei clienti al menù** ed aggiornalo, se possibile, rispetto alla stagione in modo da utilizzare sempre prodotti freschi
- Favorisci il **dialogo tra il cliente e il personale di sala** in modo da dare i giusti consigli nella scelta delle pietanze
- **Utilizza interamente il prodotto**, anche impiegandolo in ricette e portate diverse
- **Se vuoi inserire** nel tuo menù un **nuovo piatto, organizza una degustazione** con alcuni dei tuoi dipendenti: ti aiuterà a regolare il gusto, le porzioni, gli ingredienti e l'efficacia della proposta ai tuoi clienti
- **Utilizza gli ingredienti più prossimi a scadenza** per realizzare **aperitivi di benvenuto o piatti del giorno** “extra menù”



SUGGERIMENTI PER LA CUCINA E LA PREPARAZIONE

- Calcola con precisione le quantità e indica il peso degli ingredienti nelle ricette da utilizzare, creando **per ciascun piatto una scheda tecnica e foto a disposizione del personale di cucina**
- Cerca di lavorare l'intero prodotto in modo da minimizzarne gli scarti: se necessario, puoi seguire **corsi di formazione sul food cost** per imparare a valorizzare tutto il tuo prodotto



RIUTILIZZO E RICICLO: COME OTTENERE VALORE DAL CIBO IN ECCEDEXZA

- **I prodotti alimentari prossimi alla scadenza ma ancora sicuri possono essere donati** alla rete di Banco Alimentare e/o ad altre organizzazioni di beneficenza
- Il cibo di origine non animale che non hai potuto utilizzare per uso umano può essere donato a **rifugi per animali**, compatibilmente alle loro esigenze: individua quindi soggetti attivi sul tuo territorio a cui donare questa tipologia di cibo non utilizzato



3 GESTIONE DELLA DONAZIONE



PIANIFICARE LA DONAZIONE

- **Individua una persona del tuo locale** (proprietario, gestore o un altro dipendente) per coordinare e seguire i processi per la donazione del cibo ad uso umano o per la gestione degli scarti
- **Individua un'organizzazione affidabile** e se necessario richiedi il supporto alla Fondazione Banco Alimentare o a una Caritas nei pressi del tuo locale
- **Concludi una partnership formale con l'organizzazione individuata** al fine di garantire tempistiche e modalità di ritiro chiare e definite, indicando nell'accordo i compiti e le responsabilità del donatore (preparazione e manutenzione del prodotto fino alla consegna) e del destinatario (condizione adeguate di trasporto, corretta conservazione degli alimenti, servizio/consegna ai destinatari ultimi)





IDENTIFICARE E REGISTRARE IL CIBO DA DONARE

- Dona il cibo ancora idoneo al consumo umano **nel rispetto della legge nr. 166 del 2016**, meglio nota come Legge Gadda
- Ricorda che possono essere donati se **correttamente conservati e non danneggiati**: alimenti confezionati refrigerati deperibili o non deperibili, bevande fredde, carne e pesce freschi e congelati, prodotti da forno, frutta e verdura fresca e congelata; può essere donato il cibo cucinato ma non servito ai clienti, a condizione che soddisfi tutti i requisiti di igiene e sicurezza



CONSERVARE IL CIBO CHE DEVE ESSERE DONATO

- Conserva il cibo da donare a **una temperatura adeguata per mantenerne la sicurezza**
- **Tieni sempre separato il cibo destinato alla donazione dai rifiuti** o da altri tipi di scarto
- **Pensa anche alla confezione**: quando il destinatario non dispone di una cucina di servizio, è possibile donare soltanto cibo confezionato o porzioni di cibo in scatola



LA LEGGE ANTISPRECO

Dobbiamo sentirci tutti ambasciatori di una concreta cultura antispreco in grado di unire prevenzione, adeguata comunicazione al cittadino, e valorizzazione delle eventuali eccedenze attraverso la donazione per solidarietà sociale.

Questo Vademecum è in piena sintonia con lo spirito della Legge 166, approvata nel 2016 per rimuovere tutti i colli di bottiglia rappresentati da burocrazia e barriere culturali. La legge "antispreco" premia la responsabilità sociale d'impresa proprio perché contribuisce ad attivare la rete della solidarietà nella comunità.

Spesso si pensa che obbligare le imprese a donare sia l'unica via possibile per sottrarre allo spreco tonnellate di alimenti ancora perfettamente consumabili, ma è un approccio semplicistico perché per fare la differenza è necessario mettere in campo una strategia a trecentosessanta gradi che aiuti il sistema a prevenire e gestire l'eccedenza in modo efficiente.

Alimenti cotti, frutta e verdura, carne e pescato, pane, dolci, surgelati e quarta gamma, alimenti prossimi alla scadenza o con termine minimo di conservazione superato...nulla deve andare sprecato!

La legge 166 è semplice da utilizzare, e bisogna diffonderne tutte le opportunità perché è valida per un paniere molto ampio di beni non solo alimentari.

Sprecare non ha senso, recuperare è un bene per tutti!

On. Maria Chiara Gadda

INFO UTILI

- **A chi donare:** enti pubblici e privati senza scopo di lucro
- **Come fare:** per ogni singola cessione di valore inferiore a 15 mila euro, o nel caso di eccedenze alimentari facilmente deperibili, è sufficiente il documento di trasporto o titolo equipollente
- **Che succede ai fini fiscali:** la donazione non si considera "cessione" e dunque non genera ricavo imponibile, ferma restando la deducibilità dei costi sostenuti, e ai fini Iva le operazioni sono equiparate a quelle di distruzione dei beni quindi nessuna imposta sulle merci in uscita, mentre è riconosciuta la detrazione dell'Iva assolta a monte
- Per saperne di più consulta iononsprecoerche.it



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

APCI è l'Associazione di categoria, punto di riferimento per la ristorazione professionale di qualità, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Aggrega migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti.

Obiettivo dell'associazione è quello di costruire progetti di formazione e di crescita professionale per i propri soci, oltre a quello di sviluppare i temi legati allo sviluppo della professione del cuoco e del ristoratore. **In quest'ottica la collaborazione al progetto del Vademecum ha visto APCI fin dai primi passi al fianco di METRO, Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa per definire le linee guida del progetto. Un progetto di grande valore etico per tutti noi.**

L'associazione, attraverso i propri chef ambassador, ha sperimentato l'applicabilità di quanto definito nel corso delle attività quotidiane. Gli chef coinvolti hanno testato tra luglio e settembre le linee guida del Vademecum all'interno dei propri locali, permettendo di perfezionare il testo e di renderlo più efficace e concreto.

I NOSTRI CHEF AMBASSADOR

IO ADERISCO PERCHÈ...



CHEF RICCARDO MINI
METRO ACADEMY

“Aderisco perché lavorare col cibo significa prima di tutto conoscere i prodotti e rispettarli. Ridurre gli sprechi alimentari nella ristorazione non è solo una mia battaglia personale: condivido questo obiettivo con tutti gli chef delle METRO Academy e, insieme, aiutiamo ogni giorno i clienti METRO a trovare idee, spunti e soluzioni per sviluppare menù sostenibili.”



CHEF CORRADO AMATO
TORUCCIO TERRAZZA ADRIATICA

“Aderisco perché nella mia cucina la qualità della materia prima è fondamentale; il rispetto per il cibo inizia usando tutto di ogni singolo prodotto per evitare sprechi. Non basta riutilizzare i prodotti, bisogna conoscerli in maniera approfondita per utilizzarne ogni parte. Questa conoscenza richiede esperienza e attenzione al valore dell'ingrediente, che si acquisisce solo con il tempo.”



CHEF ANTONIO FRANZÈ
RESORT LUNA CONVENTO

“Aderisco perché la salvaguardia degli sprechi ha un valore altissimo per tutti noi, sia per il presente, sia per il futuro. Nel breve termine significa infatti garantire la sostenibilità economica del locale... In un'ottica futura è un modo per preparare un domani migliore per le nuove generazioni. Ogni chef, quando pensa un piatto e il concept del proprio menù, deve farlo tenendo presente il tema del recupero e del no-spreco.”



CHEF LORENZO GIACCO
L'OSTERIA DEGLI AVVOCATI

“Aderisco perché trovo sia importante evitare al massimo gli scarti in cucina, sia per motivi etici, che economici. Oltretutto perché gettare gli scarti quando possiamo riutilizzarli avendo poi nei piatti una marcia in più? Ecco perché in cucina cerco di riciclare tutti gli scarti essiccandoli e facendone polveri, da utilizzare poi per finire o rinforzare un piatto. Questo per me significa rispettare gli alimenti, il cibo, senza buttarlo ma trasformandolo e dandogli nuova vita.”



CHEF NATO MICALE
RISTORANTE BELLAVISTA

“Aderisco perché il mio motto è “in cucina non si butta via niente”, nel mio locale cerco di riutilizzare ogni scarto creando sempre nuove ricette sfiziose con quello che trovo in dispensa. Cucinare è un'arte, l'arte è anche far rivivere quello che potrebbe considerarsi “superato”, evitando lo spreco. Sottolineo ancora che in cucina non si butta via niente!”



CHEF DANIELE GUIDI
IL POLPO MARIO

“Aderisco perché fare il cuoco e fare cucina, oltre a passione, sacrificio e sudore, significa conoscere e rispettare la materia prima, significa non buttare via niente, riuscire a trarre sempre il buono da tutto... Essere cuoco significa avere il potere di recuperare l'impossibile, da tutto quello che è cibo.”



CHEF ALFIO COLOMBO
RISTORANTE PIZZERIA SPLUGA

“Aderisco perché nel mio locale costruisco ogni stagione un menù che valorizzi gli ingredienti del territorio, un luogo in cui le montagne raggiungono il lago, dove pesca e agricoltura regalano materie prime eccezionali. In questo modo aiuto il nostro territorio e garantisco qualità nei miei piatti. La possibilità di avere molti ingredienti a breve distanza consente di non sprecare i prodotti, dosandoli sulla base delle richieste dei clienti. Questo mi ha permesso di creare un sistema di ristorazione sostenibile che premia sempre.”



CHEF ANDREA PROVENZANI
RISTORANTE IL LIBERTY

“Aderisco perché non sprecare rientra nel mio modo di lavorare e perché in generale sono contro lo spreco non giustificato. Ragione in più per esserlo nel mio locale. Questa mentalità alimenta la mia conoscenza dei prodotti e delle loro totali potenzialità, rendendo la mia cucina più sostenibile. Ritengo che la sostenibilità dovrebbe essere oggi il punto di partenza per chiunque operi nel nostro settore.”



CHEF MASSIMO MORONI
RISTORANTE SETTE CUCINA URBANA

“Aderisco perché nel nostro locale cerchiamo di non sprecare a partire dagli acquisti. Quando faccio la spesa ho in mente il menù, le ricette, la quantità di ingredienti necessaria e la richiesta della mia clientela. Questo ci consente di avere meno spreco nel piatto, ma anche in cucina, permettendo al nostro locale, in primo luogo, di ottimizzare le risorse... anche economiche. Per raggiungere un risultato di questo tipo è importante lavorare su una costruzione precisa del menù, che valorizzi ingredienti di stagione e prodotti che possono essere impiegati in diverse preparazioni.”



CHEF MICHELE COCCHI
IDEA IN CUCINA CATERING

“Aderisco perché sono contro lo spreco. Da 30 anni utilizzo e sperimento la tecnologia per evitare scarti, avanzi e il deperimento del cibo, come ad esempio la tecnica del sottovuoto o la cottura a bassa temperatura che permette al prodotto di durare anche 20/25 giorni. Nella mia attività utilizzo il prodotto in tutte le sue forme riciclando tutti gli scarti per generare prodotti liofilizzati o secchi per decorazioni. Questo per me significa avere una cucina sostenibile e circolare.”



CHEF STEFANO BARTOLUCCI
RISTORANTE ROSSODIVINO

“Aderisco perché sono nato con questo imprinting, cresciuto con i nonni, dove lo spreco non era consentito e con genitori educati al risparmio, razionalizzando le risorse a disposizione. Oggi ritrovo quegli insegnamenti nei gesti quotidiani, sia nella vita personale che professionale e quando ho l'occasione di condividerle con gli altri, rivivo con affetto le sensazioni di allora.”



CHEF PAOLO GRAMAGLIA
RISTORANTE PRESIDENT

“Aderisco perché sostenibilità e lotta allo spreco sono tematiche che nel mio ristorante passano anche attraverso l'istruzione del personale, che preparo e aggiorno su questi argomenti di grande attualità e di estremo interesse ed attenzione sociale. Ogni giorno da noi seguiamo procedure che ci consentono di eliminare sprechi di acqua, cibo ed energia. Soprattutto, ogni settimana, faccio con i miei collaboratori una riunione specifica sull'argomento, affinché ciascuno abbia la consapevolezza profonda che il semplice non spreco non è sufficiente se al gesto fisico non si accompagna la creazione di una consapevolezza mentale che lo rende naturale e quotidiano. Solo così, partendo dalla formazione di ciascuno, possiamo realmente dare valore a “L'atra metà del cibo”

ISTITUTO
DI MANAGEMENT



Sant'Anna
Scuola Universitaria Superiore Pisa



Di tutto il cibo prodotto nel mondo quasi la metà viene sprecata, circa 2 miliardi di tonnellate ogni anno. Sebbene lo spreco avvenga lungo tutta la catena alimentare, si stima che gli sprechi di noi consumatori ammontino a ben un terzo di tutti i cibi preparati e serviti sulle nostre tavole.

Questo Vademecum per la ristorazione vuole invertire questa insostenibile abitudine, attraverso una serie di suggerimenti rivolti soprattutto a chi può contribuire di più alla lotta allo spreco alimentare.

Una gestione accorta e ben pianificata degli approvvigionamenti, la preparazione di pasti che valorizzi pienamente le risorse nutritive e l'apporto qualitativo che gli ingredienti offrono minimizzando gli scarti di cucina, un'organizzazione efficiente del locale e del servizio in sala e, infine, la sensibilizzazione del cliente per coinvolgerlo in comportamenti proattivi: queste sono le azioni principali che dal nostro lavoro emergono come perni su cui far leva per ridurre o prevenire lo spreco alimentare nella ristorazione moderna.

Il successo del Vademecum dipenderà anche da quanto il sistema della ristorazione sarà capace di seguire l'esempio degli chef ambassador e di tradurre le indicazioni fornite nell'impostazione del proprio servizio, nella quotidianità delle proprie scelte di menù e nel rapporto con il cliente a tavola.



“Evitare gli sprechi nelle cucine dei ristoranti non è una moda del momento, ma è rintracciabile fin dalle origini della nostra tradizione culinaria. Per questo il Vademecum non ha lo scopo di dettare delle regole agli chef ma piuttosto di condividere le loro soluzioni, innovazioni, capacità e competenze, che per noi si trasformano in piatti e portate ricche di gusto e passione.

Per tali ragioni questa non è l'ultima pagina del Vademecum, ma vuole essere la prima di tante. Chi ha partecipato alla stesura ha voluto solo mettere le basi per un dialogo e un confronto a partire dall'esperienza dei tantissimi protagonisti della ristorazione italiana.

Ora tocca a ciascuno raccogliere la sfida dei suggerimenti che il Vademecum offre, arricchendolo di nuovi spunti, correzioni e storie di vita che sono l'ingrediente più importante di ogni ricetta di successo.”

L'ALTRA METÀ DEL
CIBO



VADEMECUM PER
UNA RISTORAZIONE
#ZEROSPRECHI

IN COLLABORAZIONE CON

METRO ACADEMY



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

ISTITUTO
DI MANAGEMENT



Sant'Anna
Scuola di Università Superiore Plus

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO