

LO SPRECO NELLA RISTORAZIONE

Secondo l'USDA, le famiglie e la ristorazione (mense, fast food, ristoratori ecc.) insieme, nel 2008, hanno sprecato negli Stati Uniti circa 39 milioni di tonnellate di cibo, pari al 19 per cento dell'approvvigionamento alimentare al dettaglio (Buzby, 2011).

Tra il 4 e il 10 per cento del cibo, acquistato a livello della ristorazione, viene sprecato all'interno delle cucine prima di raggiungere il consumatore (LeanPath, 2008). Un'altra quota piuttosto significativa, ma non quantificata, è servita, ma non consumata. Tra le altre ragioni che portano alla formazione di sprechi in tale settore, sono annoverate le grandi porzioni preparate e servite, gli standard qualitativi previsti da alcune catene della ristorazione, ed anche la necessità di mantenere costanti le scorte per offrire ampie scelte di menu in ogni momento (Kantor, 1997). Il comportamento e la cultura del personale di cucina sono un altro fattore che influenza la formazione di sprechi alimentari.

Gli sprechi nel piatto costituiscono, negli USA, la frazione più abbondante di perdite nel settore della ristorazione. Queste sono legate principalmente all'abbondanza delle porzioni o ad accostamenti di cibo poco graditi dai commensali. In media, i clienti lasciano il 17 per cento dei pasti non consumati (Bloom, 2010) e il 55 per cento di questi potenziali avanzi non sono portati a casa (Bloom, 2010). Le dimensioni delle porzioni sono notevolmente aumentate negli ultimi 30 anni. Negli USA dal 1982 al 2002, la fetta media di pizza è cresciuta del 70 per cento in termini calorici, la caesar salad con pollo ha raddoppiato il suo contenuto calorico, e il biscotto al cioccolato lo ha quadruplicato (National Heart, 2011). Oggi, le dimensioni delle porzioni sono da 2 a 8 volte più grande rispetto agli standard previsti dall'USDA e dal FDA (Young, 2003).

Grandi produttori di sprechi sono i buffet, in quanto non sempre è possibile riutilizzare oppure donare la maggior parte dei prodotti che vengono messi sui tavoli a causa delle restrizioni igienico sanitarie. Nella catene di ristorazione spesso la gestione centralizzata può rendere più difficoltosa la prevenzione degli sprechi, in quanto vi è una mancanza di flessibilità a livello di unità locale che rende impossibile il riutilizzo del cibo e/o degli avanzi in modo creativo.

Inoltre, i fast-food spesso devono rispettare i loro standard qualitativi. Ad esempio, le patatine fritte nei McDonald deve essere eliminate dalla vendita superati i 7 minuti dalla loro preparazione, gli hamburger dopo 20 minuti. Queste restrizioni di tempo causano una produzione di sprechi pari a circa il 10 per cento della loro produzione (Bloom 2010).

Da un'indagine condotta dall'Università di Bologna su un nucleo di mense scolastiche nel Comune di Verona, è emerso che poco più del 15% del cibo prodotto, pari a 6.523,35 kg, non è servito e viene gestito come rifiuto. Con quanto scartato sarebbe stato possibile fornire, per ogni giorno di apertura della scuola, altri 64 pasti completi, e 62 pasti incompleti.

BIBLIOGRAFIA

Buzby J.C. et al., "The Value of Retail- and Consumer-Level Fruit and Vegetable Losses in the United States," *The Journal of Consumer Affairs*, Fall (2011):492-515

LeanPath, 2008, "Short Guide to Food Waste Management Best Practices," www.leanpath.com/docs/Waste_Guide_o.pdf.

National Heart, Lung, and Blood Institute, (2011) "Portion Distortion 2," hp2010.nhlbihin.net/oei_ss/menu.htm#sl2.

Kantor L., Lipton K., Manchester A., and Oliveira V., "Estimating and Addressing America's Food Losses," *USDA Food Review* January-April 1997, p. 2-12.

Young L., Nestle M., "Expanding Portion Sizes in the U.S. Marketplace: Implications for U.S. Counseling," *Journal of the American Dietetic Association*, Vol. 13, No. 2, February 2003, portionteller.com/pdf/portsize.pdf.