

Ridurre lo spreco nel settore della ristorazione: cosa e quanto si fa in Sardegna?

Giacomo Del Chiappa
Professore Ordinario di Marketing
Dipartimento di Scienze Economiche ed Aziendali | UNISS
E-mail: gdelchiappa@uniss.it

FOOD WASTE

In **Europa** di producono **59 mln di tonnellate di rifiuti alimentari**, di cui il 46% originato dalla catena di approvvigionamento alimentare:

- Produzione di alimenti e bevande: 19%
- **Ristoranti e servizi di ristorazione: 11%**
- Vendita al dettaglio 8%
- Produzione primaria: 8%

(Eurostat, 2024)



Food waste

This factsheet explores the issues of food waste and provides recommendations on how to reduce your impact

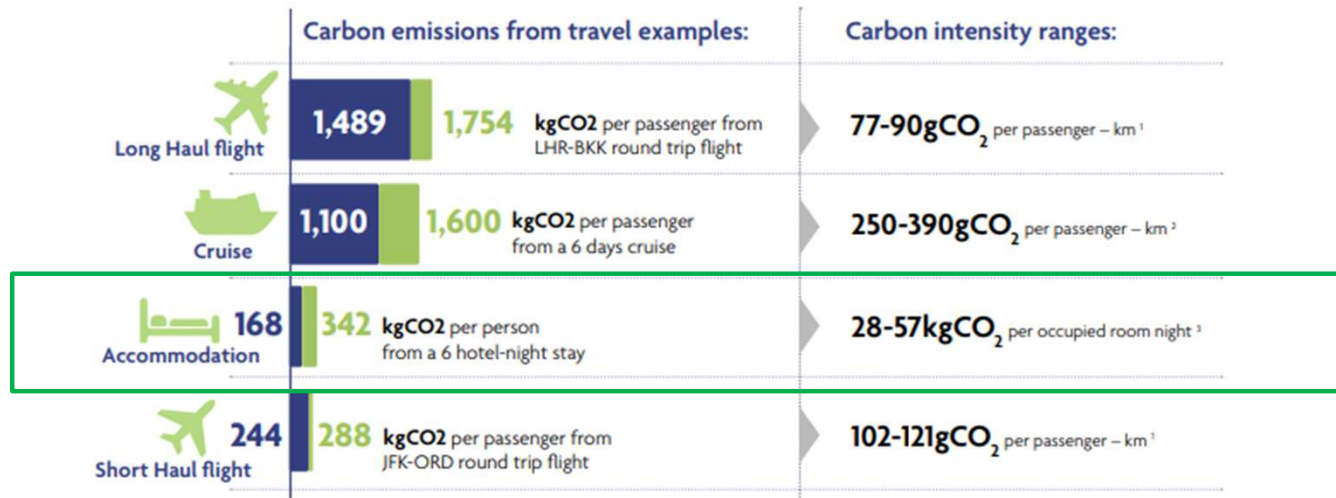
What is the issue?

Food waste has long been recognised as a global issue. Food is wasted throughout the value chain: at farms, in manufacturing processes, in cooking processes and by consumers leaving it on their plates. Food production needs a huge amount of resources (such as land, water and fertiliser) – if it's not eaten then all those resources have been wasted.



OBIETTIVO UE NEUTRALITA' CARBONICA ENTRO IL 2050

Exhibit 5: Carbon emissions from selected travel examples and overview of carbon intensity ranges²⁶



L'industria alimentare produce il 15-30% delle emissioni globali
(Castañé & Antón, 2017)



COSA E QUANTO SI FA IN SARDEGNA?



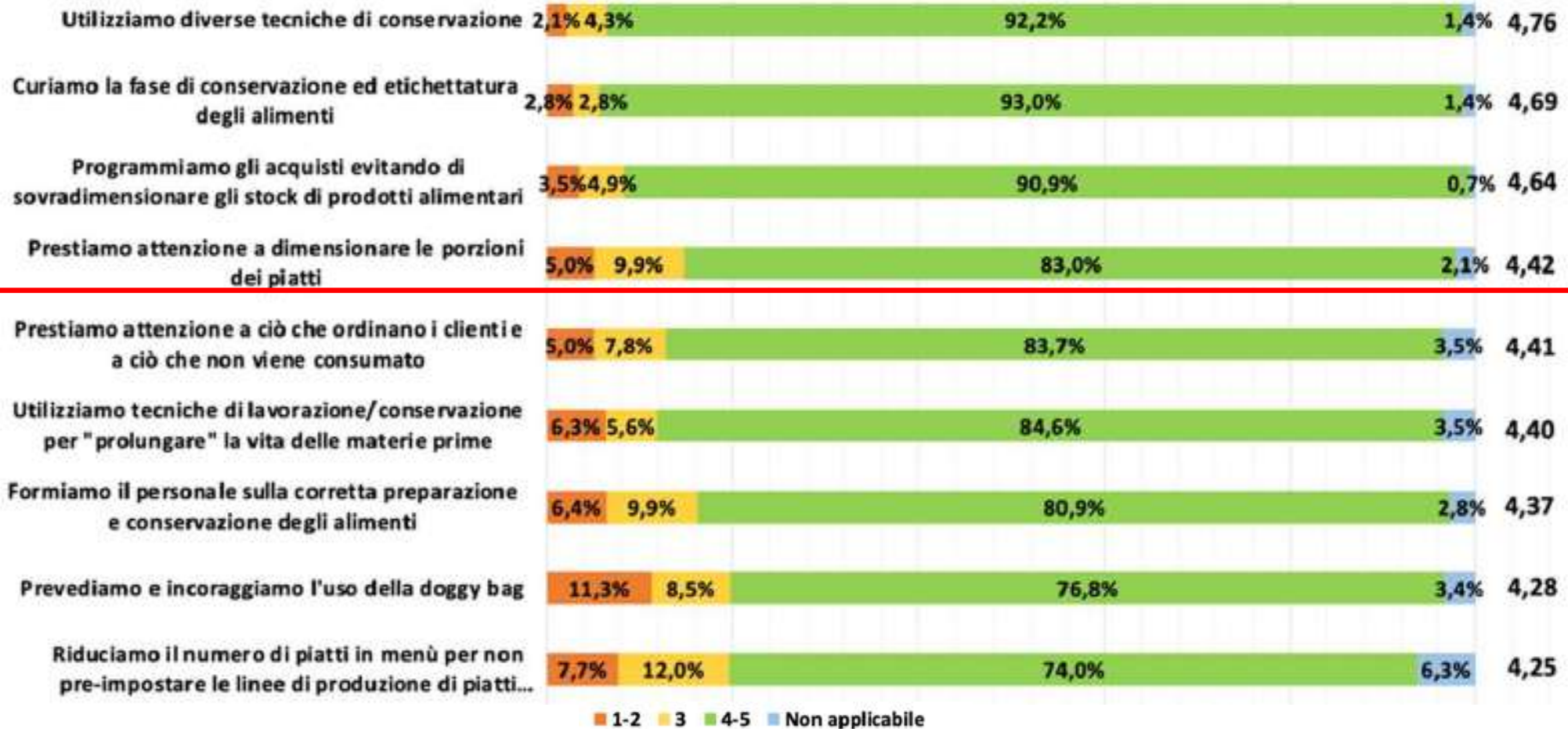
**142
Rispondenti**

(Fonte: Del Chiappa et al., 2025)

RIDUZIONE FOOD WASTE

5

Media

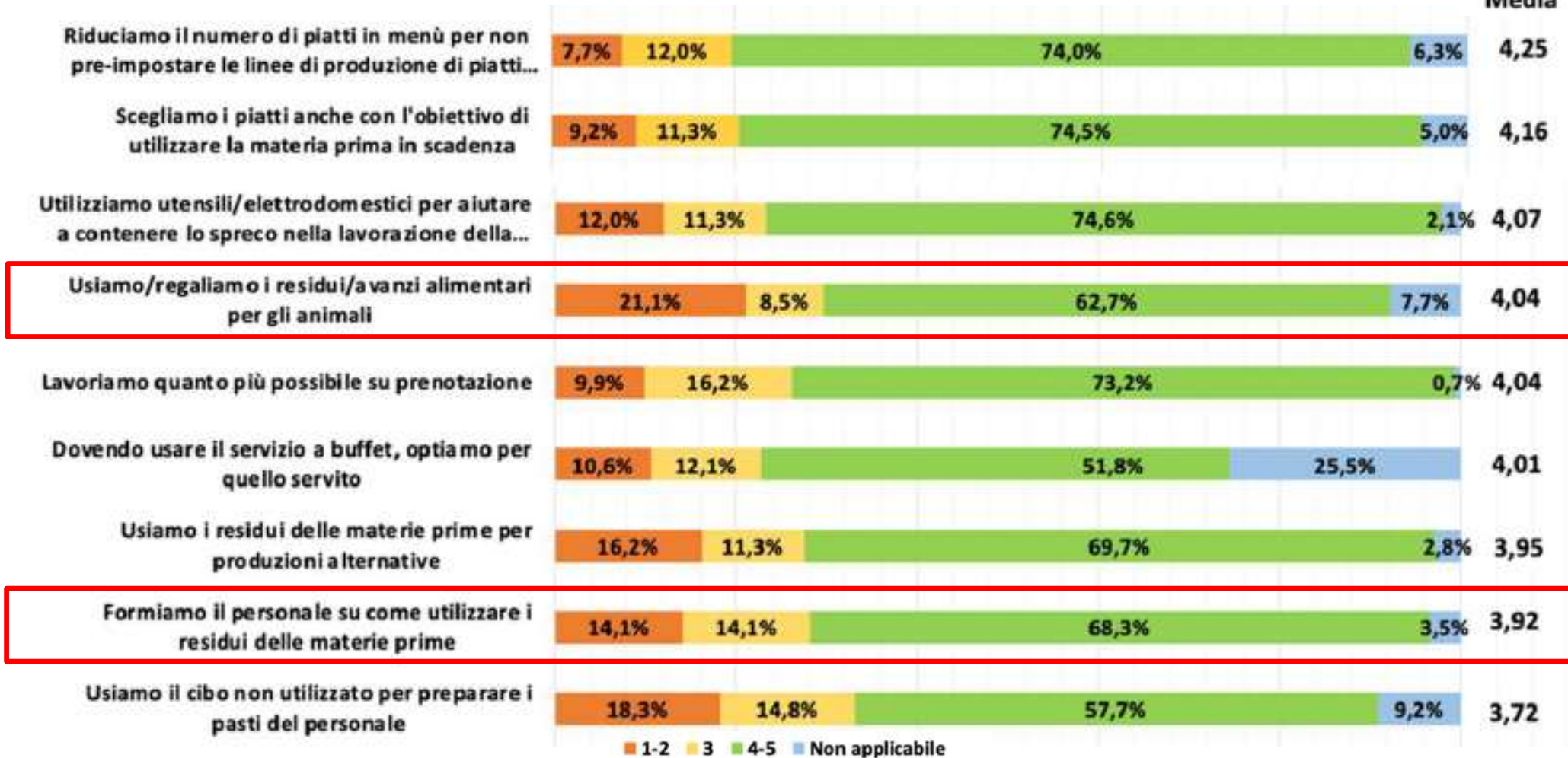


Scala Likert 5 punti: 1=Decisamente no, 2=più no che sì, 3= Né sì né no, 4=Più sì che no, 5=Decisamente sì

RIDUZIONE FOOD WASTE

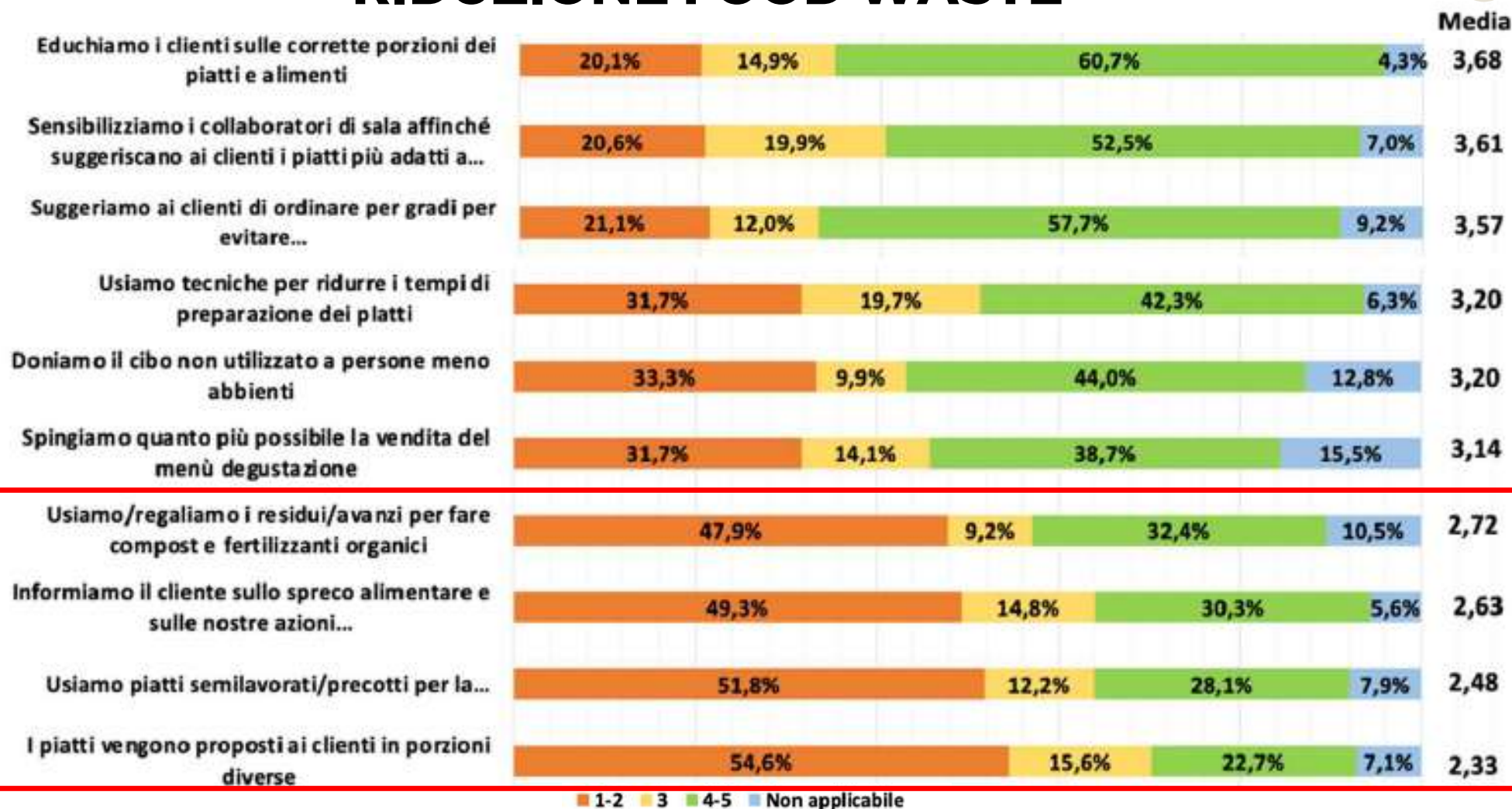
6

Media



Scala Likert 5 punti: 1=Decisamente no, 2=più no che sì, 3= Né sì né no, 4=Più sì che no, 5=Decisamente sì

RIDUZIONE FOOD WASTE



Scala Likert 5 punti: 1=Decisamente no, 2=più no che sì, 3= Né sì né no, 4=Più sì che no, 5=Decisamente sì



“So what?”

UN PAIO DI IDEE...

COSA FARE? FORMAZIONE

- Solo il 43% dei ristorante usa e proattivamente propone la doggy bag, il 34% lo fa raramente e il 23% mai
- Solo il 15,5% dei consumatori ha l'abitudine di portare a casa il cibo ordinato e non consumato, spesso per imbarazzo

(Fonte: FIPE, 2024)



 rimpiattino

COSA FARE? INNOVAZIONE



**ANALISI PREDITTIVA DEGLI ACQUISTI
E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

