



Osservatorio Waste Watcher International. Food Waste al ristorante

un'indagine della campagna Spreco Zero

in collaborazione con FIPE, powered by Ipsos/Università di Bologna - Distal.

Dati diffusi in occasione della conferenza stampa "Rimpiattino"

Roma, 24 gennaio 2024

Prof. Andrea Segrè

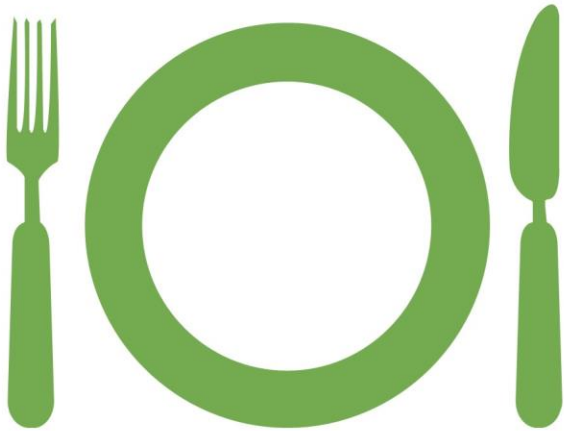
Direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher e professore ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna

Andrea.segre@unibo.it

www.sprecozero.it

Spreco alimentare fuori casa

Quando vado al ristorante o in un locale a mangiare, solitamente...



...mangio sempre **tutto**
quello che ordino

48%

55-64 anni, Nord Ovest



...mangio quello che riesco e
chiedo di **portare a casa gli**
avanzi

28%

Under 25 anni, 45-54 anni, Nord
Est, Isole, Ceto Popolare



...mangio quello che
riesco, il resto lo lascio

24%

Under 35 anni, Sud

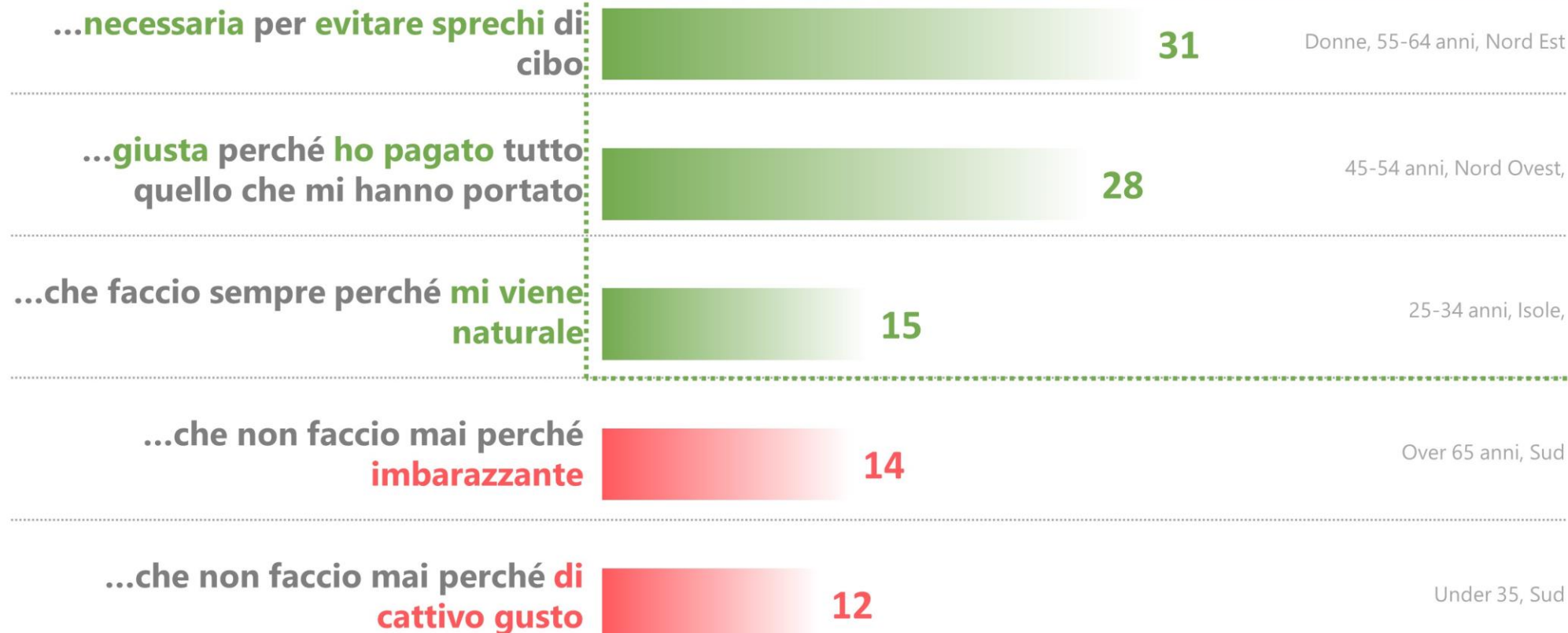
Pensi ora a quando va al ristorante o in un locale a mangiare, solitamente Lei direbbe che...

Base: Totale campione



Spreco alimentare fuori casa

La possibilità di portare a casa gli avanzi è una scelta...



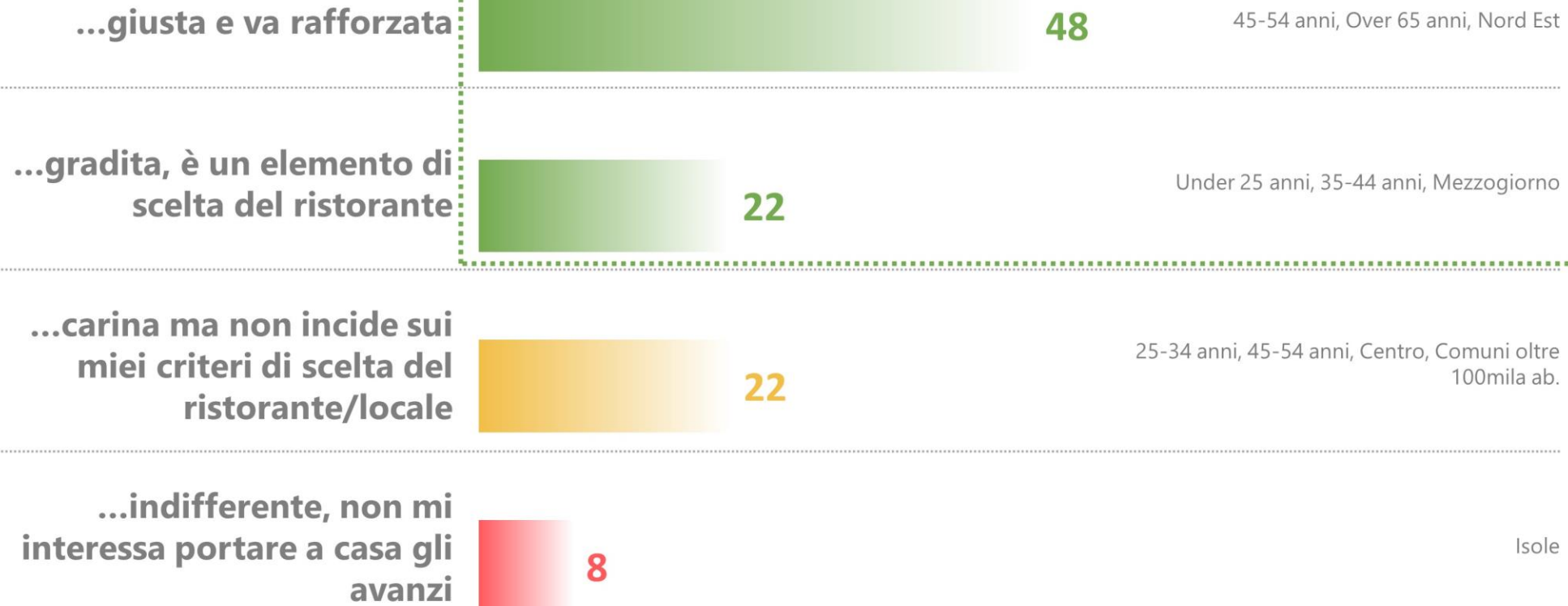
74%

La possibilità di portare a casa gli avanzi per Lei personalmente è...
Base: Totale campione



Spreco alimentare fuori casa

Ci sono alcuni ristoranti e locali che promuovono la possibilità per i clienti di portare a casa i loro avanzi. Questa scelta è...



70%

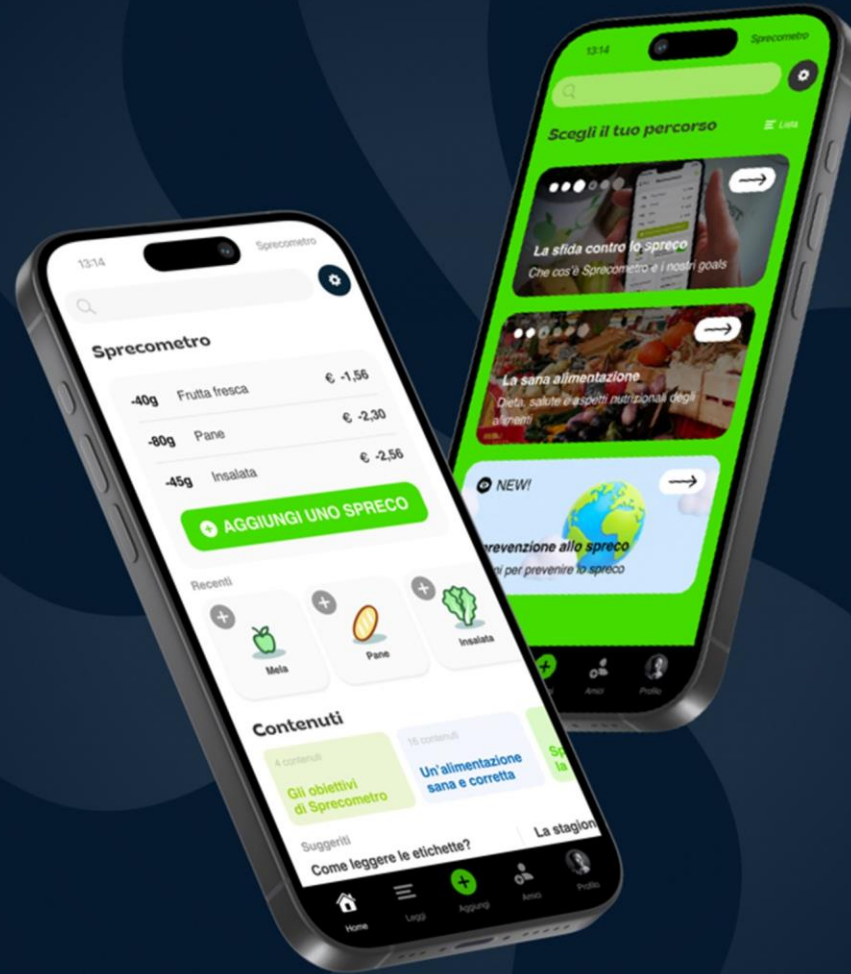
Ci sono alcuni ristoranti e locali che promuovono la possibilità per i clienti di portare a casa i loro avanzi (cosiddetta Doggy Bag o Rimpiattino). Secondo Lei, questa scelta è...

Base: Totale campione



Sprecometro al ristorante 2024

progetto della campagna Spreco Zero in collaborazione con FIPE



Sprecometro

L'app contro lo spreco alimentare



Sprecometro

Come nasce l'idea e perché - Lo Sprecometro è una app ideata e sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater per la Campagna Spreco Zero.

Consente di misurare in grammi lo spreco alimentare di ognuno seguendo un diario giornaliero e trasformare il peso in impatto economico (Euro) e impatto ambientale (H2O e CO2). In base ai risultati delle rilevazioni fornisce dei contenuti didattici che hanno l'obiettivo di stimolare comportamenti volti alla riduzione dello spreco alimentare e all'adozione di diete sane e sostenibili.



Puoi monitorare:



Perdita economica



Impronta carbonica



Impronta idrica



SPRECOMETRO COLLABORA CON

Aziende, Comuni e Scuole





SPRECOMETRO in numeri

12 K Utenti registrati in un anno

200 Gruppi creati

100 Classi coinvolte

30 Città






L'app consente inoltre a ognuno di fissare degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030" e permette di confrontarsi con altri utenti attraverso dei punteggi creando dei cluster di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, azienda, pubblica, amministrazione... è una sfida da vincere tutti assieme.

L'app consente infine di calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi del singolo, del cluster e del totale degli utenti ed è collegata ad un canale Instagram dove gli utenti possono condividere risultati e progressi.

I dati raccolti quest'anno

 Perdita economica

365000 €

 Impronta carbonica

230000 Kg CO₂

= 460.000 km 

 Impronta idrica

6800000 litri

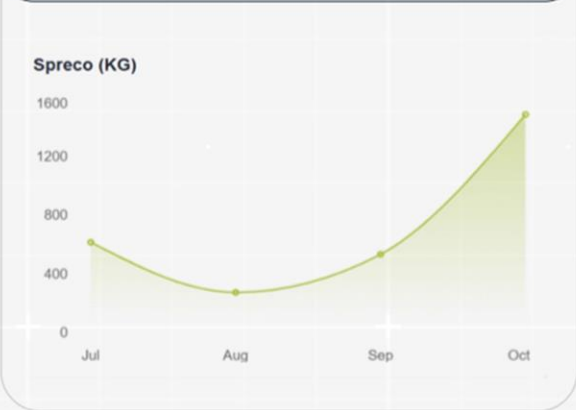
= 40.000 docce da 5 minuti 



Negli ultimi 4 mesi

Spreco assoluto

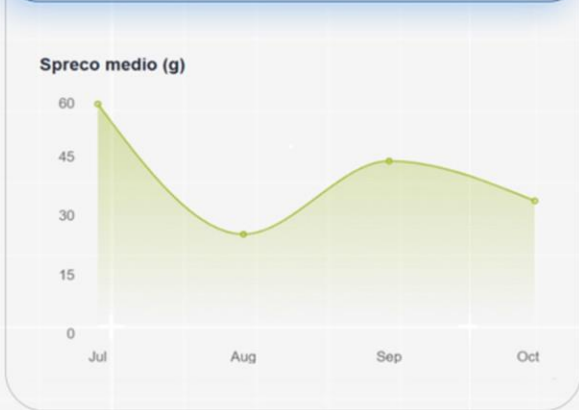
30500 Kg



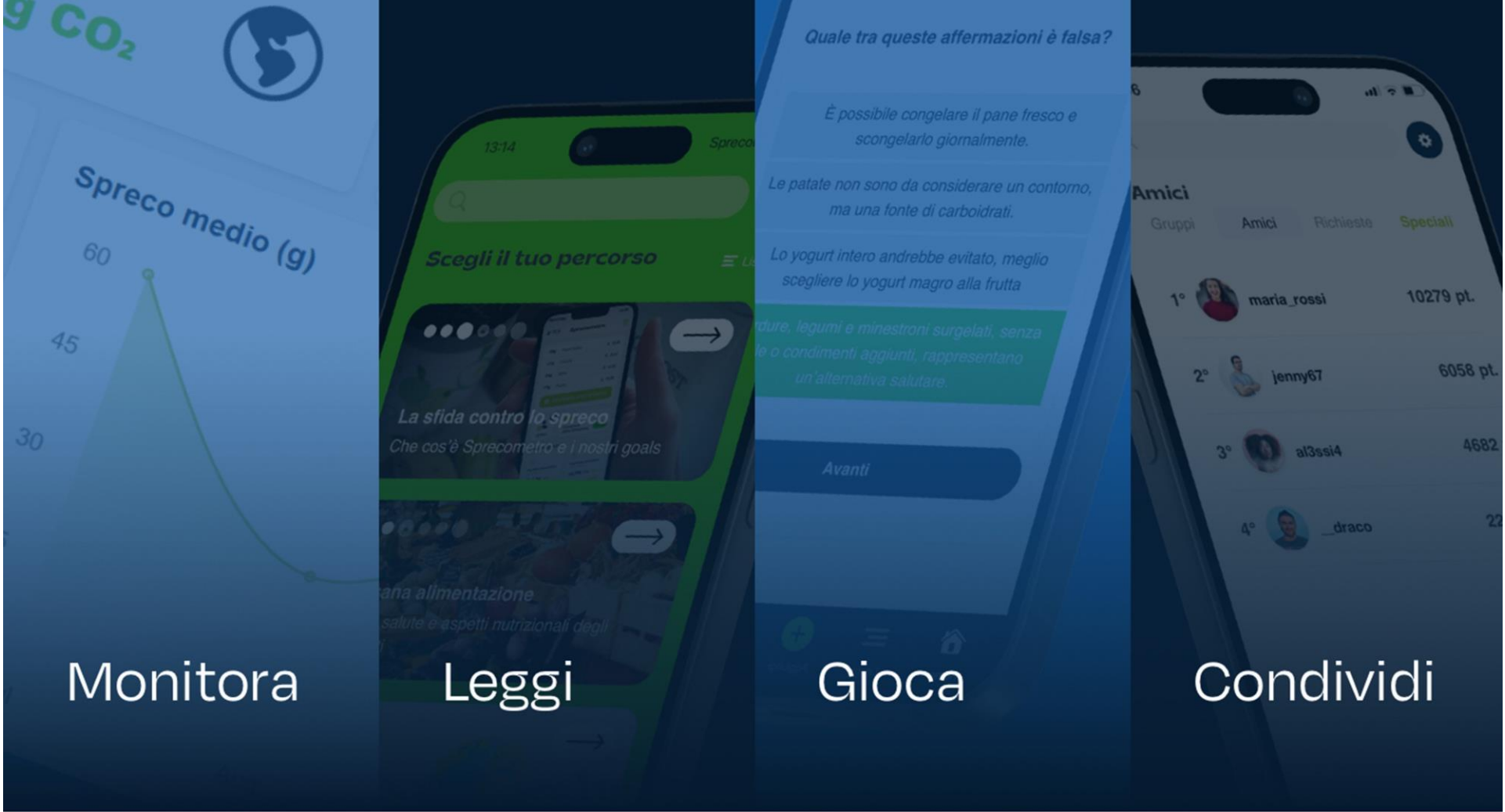
Spreco medio per persona

In diminuzione!

circa -15%



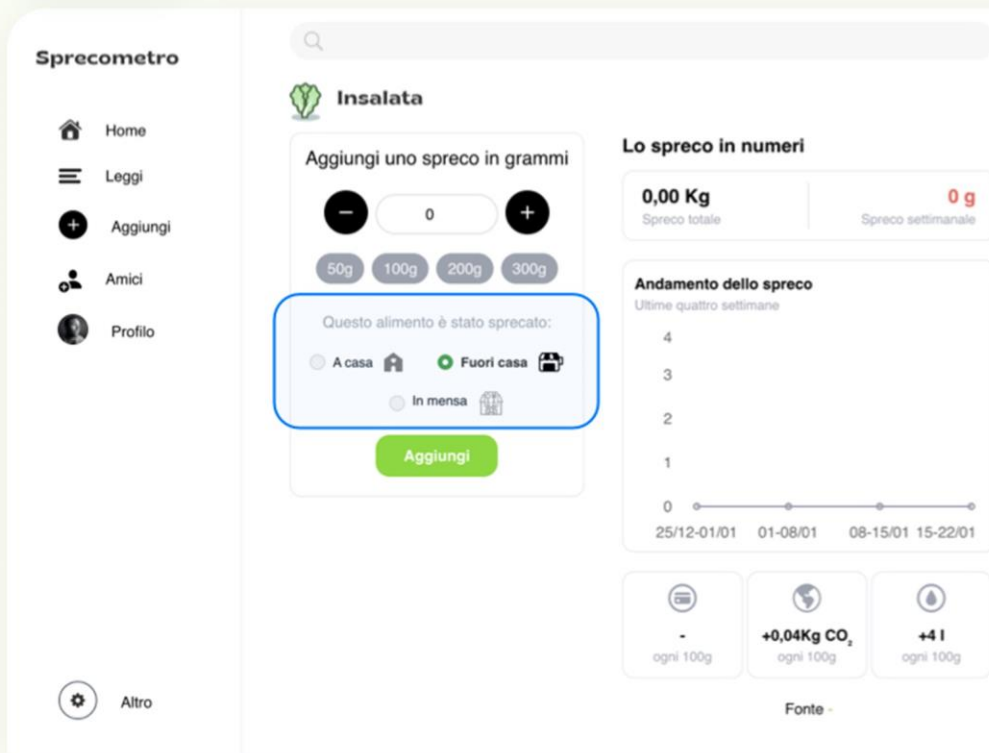
Numero utenti **12 K**



Panoramica

DELLE AREE DELL'APP

Su Sprecometro puoi fare davvero tante cose: esploriamo insieme questo percorso contro lo spreco alimentare.



Nuova funzionalità

Mense e ristorazione

NUOVA FUNZIONALITÀ

Grazie a questo update gli utenti di Sprecometro possono registrare lo spreco alimentare specificando il luogo in cui è avvenuto. Questo permette di calcolare in modo ancora più preciso l'impronta di ogni spreco.

Grazie per l'attenzione

Prof. Andrea Segrè

Direttore scientifico Osservatorio internazionale Waste Watcher e professore ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile, Università di Bologna

andrea.segre@unibo.it

www.sprecozero.it