

Ristorazione, il rapporto 2018

E' stato presentato ieri dalla FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, il Rapporto Ristorazione 2018 con i dati strutturali del settore e con un approfondito focus sul cambiamento degli stili alimentari degli italiani, compreso il ruolo del food delivery.

All'evento di presentazione ha partecipato il Ministro della Salute Giulia Grillo che ha fatto il punto sul valore del cibo come fonte di benessere e salute.

“E' importante mangiare bene e nutrirsi bene. Se c'e' una cosa sulla quale non si deve risparmiare assolutamente e' il cibo. Naturalmente il costo alto non e' sempre sinonimo di alta qualita'. Noi insistiamo molto sull'etichettatura, sulla filiera, sulla provenienza dei cibi. Bisogna avere conoscenza e consapevolezza e in questo senso l'informazione conta moltissimo” ha detto Grillo che ha aggiunto *“Abbiamo anche firmato un'intesa con il Miur per diffondere informazioni relative alla salute nelle scuole. L'equilibrio e' fondamentale: non essere 'esaltati' sulla salubrita' dei cibi, ma essere moderati nel consumo di alimenti potenzialmente nocivi”*.

L'edizione di quest'anno fa il punto anche sulla lotta allo spreco alimentare nella ristorazione collettiva.

[Sintesi del rapporto](#)

[Il rapporto integrale](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

Corrette prassi alimentari per una sana e sicura ristorazione collettiva

✘ La corretta gestione della ristorazione collettiva è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione.

In virtù del numero sempre più ampio di persone che mangiano fuori casa, la ristorazione commerciale rappresenta uno degli aspetti più rilevanti sia per migliorare lo stile alimentare della popolazione sia sotto il profilo igienico sanitario.

Considerata l'importanza di stabilire strategie atte al miglioramento dello stato di salute e la necessità di seguire con attenzione la situazione nutrizionale e incentivare le corrette prassi per tutelare la popolazione anche sotto il profilo della sicurezza alimentare, si è ritenuto particolarmente utile prevedere un protocollo d'intesa tra Ministero della Salute e Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE), al fine di accrescere la conoscenza tecnica e professionale degli operatori di settore coinvolti nelle attività di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

Tale collaborazione riguarda la programmazione, promozione e realizzazione di attività comuni e risulta compatibile con le esigenze e le priorità definite dal ministero della Salute sulla promozione di una corretta alimentazione e l'adozione di sani stili di vita.

[Consulta il Protocollo di intesa 05/12/2018](#)

Spreco alimentare: linee guida per i gestori di mense

✘ Il Ministero della Salute ha pubblicato le “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”.

Secondo i dati forniti dal Banco Alimentare e dalla Caritas in Italia, nel settore della ristorazione organizzata (che gestisce 3 milioni di tonnellate di alimenti), vengono generate ogni anno 210.000 tonnellate di eccedenze; di queste attualmente viene recuperato solo il 12% circa (pari a 25.000 tonnellate di alimenti).

La redazione delle linee di indirizzo scaturisce dal lavoro di ricerca ad approfondimento da parte di gruppi specifici per ogni tipologia di ristorazione, nonché dal confronto con i vari soggetti in esse coinvolti. Da ciò derivano le differenze tra i decaloghi, le raccomandazioni e gli indicatori.

[Scarica il documento](#)

A cura della segreteria SIMeVeP