Raggiungi le stelle
Come rendere il tuo ristorante più sostenibile
Una confezione, un foglio di carta, un tovagliolo per volta
TORK
Think ahead.

Guida di sopravvivenza

Sebbene il lavoro nella ristorazione spesso porti con sé momenti divertenti, motivanti e creativi, in altre occasioni può anche mettere a dura prova. Oltre a fare in modo che il cibo servito e il servizio stesso siano sempre ai massimi livelli, è necessario anche monitorare gli standard in materia di allergie, igiene e sicurezza degli alimenti, senza trascurare i margini di profitto.

Sappiamo che hai molto a cui pensare. Ecco perché siamo qui per aiutarti. Gli anni di esperienza nell'assistenza di ristoranti e bar di tutto il mondo ci hanno insegnato molto sulle sfide che i ristoratori devono affrontare e, soprattutto, come queste possano essere trasformate in opportunità per aumentare il business.

Vogliamo condividere queste conoscenze con te, per ispirarti e incoraggiarti come ristoratore, affinché tu possa raggiungere la perfezione e tutti gli obiettivi che ti sei posto.

Questa è la prima parte di una serie di report sugli argomenti più importanti e sui trend più significativi che devi conoscere per far sì che il tuo business rimanga al passo coi tempi. Cominciamo con un tema che sta via via diventando un principio cardine in tutti i settori: la sostenibilità.

Rispettare l’ambiente: il bene del pianeta è il bene del tuo business

Al giorno d’oggi la sostenibilità è una priorità per le aziende di tutto il mondo. Si tratta di un aspetto cruciale, in quanto esse si rivolgono a due gruppi di persone: dipendenti e consumatori. Le nuove generazioni antepongono sempre più la sostenibilità a tutto il resto e non si aspettano niente di meno dalle aziende. Faranno prendere una determinata direzione alla loro carriera e sceglieranno dove pranzare basandosi su fattori ambientali. Pertanto nessuna azienda vorrà rinunciare a un fattore di successo quale l’adozione di pratiche sostenibili.

> **Le nuove generazioni antepongono sempre più la sostenibilità a tutto il resto e si aspettano lo stesso dalle aziende.**

Riduzione, riutilizzo, riciclo

Tre modi per abbattere l'impatto ambientale e incrementare i profitti, spendendo meno

Nonostante esistano diversi modi per incrementare la sostenibilità, in questo report ci concentreremo sull'utilizzo di confezioni e articoli monouso, un tema scottante nell'attuale dibattito sul clima nonché un fattore determinante nelle scelte alimentari dei consumatori. Di conseguenza, bar e ristoranti stanno iniziando ad adottare il principio delle tre R (riduzione, riutilizzo e riciclo) per limitare il proprio impatto ambientale.

È indubbio che i ristoranti dipendano da confezioni e articoli monouso, tanto per i clienti ai tavoli quanto per chi ordina d'asporto o a domicilio. Pertanto, il passaggio ad alternative più sostenibili può sembrare impossibile. Ma non c'è nulla da temere: in questo contesto esistono molti modi per essere rispettosi dell'ambiente. Come tutti i miglioramenti, potrebbero richiedere un certo investimento iniziale, ma sul lungo periodo si raccolgono i frutti, oltre a salvaguardare il pianeta. E così si riescono a eliminare le spese inutili, mentre si ottengono nuovi clienti: un vantaggio su tutti i fronti!

> **Gli investimenti nel settore dell'ecologia sono vantaggiosi economicamente e salvaguardano l'ambiente.**

I tuoi clienti vogliono rispettare l'ambiente, e tu?

80%

dei consumatori crede che sia importante che bar e ristoranti si comportino in modo sostenibile.[1]

58%

dei consumatori evita articoli in plastica monouso (cannucce, bottiglie, posate).[1]

53%

dei consumatori acquista in grandi quantità per ridurre lo spreco di imballaggi.[1]

74%

dei consumatori non gradisce posate monouso per gli ordini a domicilio.[1]

Un segno dei tempi: Yelp valuta l'impatto ambientale dei ristoranti

Nel 2019, la piattaforma di recensioni Yelp ha introdotto il parametro della sostenibilità, esortando i propri utenti a lasciare un feedback sulle misure ambientali in atto nei punti di ristoro, come politiche zero cannucce di plastica, zero utensili di plastica, zero buste di plastica, sconti per contenitori riutilizzabili e compostabili. L'azienda intende rendere tutte queste informazioni disponibili per i clienti nel giro di un anno.

Quali azioni si stanno intraprendendo rispetto alle tre R

Nelle prossime due pagine illustreremo come gli altri business, piccoli e grandi, stanno agendo per un futuro più sostenibile. Da chi puoi prendere ispirazione?

Riduzione

Produrre rifiuti di carta e di plastica è inevitabile nei ristoranti fast-food. Ma molte volte si usano tovaglioli, cannucce e posate di plastica più per abitudine che per un'effettiva esigenza. I ristoranti stanno ora trovando dei sistemi intelligenti per controllare i consumi e tagliare spese inutili, un fattore positivo tanto per l'ambiente quanto per le finanze del ristorante.

MOD Pizza, uno dei franchise di pizza fast-food in più rapida crescita negli Stati Uniti, ha a cuore la sostenibilità ed è costantemente alla ricerca di soluzioni per eliminare ogni tipo di spreco. Una di queste è, ad esempio, l'installazione di dispenser di tovaglioli a erogazione singola nella sala ristorante, affinché i clienti evitino di prendere più tovaglioli del necessario.

A Singapore, 4FINGERS ha esposto delle note informative sui suoi dispenser di cannucce per esortare i clienti a evitare l'uso delle cannucce.[2]

Riutilizzo

In una società di sprechi continui, solo pochi articoli monouso vengono riciclati, producendo così numerosi rifiuti. Molti ristoranti, ora, stanno cercando soluzioni per spingere i clienti verso alternative di riutilizzo.

Just Salad negli Stati Uniti ha messo in atto un programma di ciotole riutilizzabili che prevede condimenti gratuiti ad ogni visita per chi acquista una ciotola riutilizzabile al costo di 1 dollaro. Il programma è stato un successo: ha visto una partecipazione di circa il 25% dei clienti e l'obiettivo per il 2019 è quello di risparmiare 45.000 chili di plastica.

Huskee Swap è un'iniziativa australiana per il riutilizzo di tazze per il caffè. I bar aderenti all'iniziativa acquistano le tazze Huskee Cups per poi rivenderle ai clienti a un prezzo compreso tra i 16 e i 20 dollari. Quindi i clienti possono portare con sé la propria tazza in qualsiasi altro bar partecipante, che la ritirerà e la scambierà con una nuova tazza per riempirla con la bevanda prescelta.

Riciclo

Allungare la vita di un prodotto attraverso il riciclaggio è forse il più vecchio trucco del mondo. Ora i ristoranti possono fare proprio il principio del riciclaggio non solo con la gestione dei rifiuti, ma anche utilizzando confezioni prodotte con materiali riciclati.

A Barcellona, il ristorante macrobiotico e vegano 2Y usa piatti e posate realizzati in amido di mais. Inoltre, serve le pietanze da asporto in sacchetti e scatole realizzati dalla polpa di canna da zucchero.

A Londra, il franchise di fast-food LEON sta collaborando con il gruppo di riciclaggio Veolia per un programma pilota, tramite il quale ha installato un "distributore automatico al contrario" presso la stazione di King's Cross, che incoraggia a riciclare bottiglie di plastica e lattine di alluminio anche fuori casa. Per ciascuna bottiglia o lattina si ottiene un buono sconto del 10% presso il ristorante LEON più vicino.

> **Visto il numero di clienti serviti giornalmente, ci serviva un modo per abbattere i quantitativi di carta gettati inutilmente.**
>
> Chris Roberts, Direttore della Corporate Citizenship presso Sodexo Canada

Servendo oltre 9.000 siti in America del Nord, Sodexo sfrutta il proprio potenziale per realizzare un impatto positivo sull'ambiente. Sodexo ha convinto l'82% degli utenti a recuperare l'olio di cottura esausto. Con questa semplice azione, sono stati in grado di mettere insieme più di 290.000 litri di olio esausto, convertito poi in biodiesel. Anche altre iniziative di riciclaggio hanno avuto pari successo:

- **Il 95% dei clienti ricicla il cartone**
- **L'86% dei clienti ricicla la carta**
- **L'81% dei clienti ricicla l'alluminio**[3]

Plastica e carta in numeri

- **Entro il 2050, la Fondazione Ellen MacArthur prevede che ci sarà più plastica che pesci negli oceani.[4]**

- **L'89% della plastica presente negli oceani è rappresentata da articoli monouso: cannucce, sacchetti, utensili usa e getta.[5]**

- **500 miliardi di bicchieri usa e getta vengono prodotti ogni anno nel mondo: oltre 70 unità a testa.[6]**

- **Soltanto negli USA si usano ogni giorno 500 milioni di cannucce di plastica. Basterebbero per girare due volte e mezza intorno alla Terra.[7]**

Cinque consigli per aumentare la sostenibilità

Tutti possono trovare il modo di abbattere l'impatto di carta e confezioni. Piccoli accorgimenti nelle routine quotidiane possono aiutare i ristoranti a diventare più sostenibili. Una confezione, un foglio di carta, un tovagliolo per volta.

Abbiamo raccolto i cinque migliori suggerimenti come guida.

Scegli alternative sostenibili

Opta per confezioni e articoli in carta con certificazioni ambientali e investi in prodotti intelligenti che generano meno rifiuti.

Investi in postazioni di riciclaggio

Installa postazioni di riciclaggio per facilitare le operazioni di riciclo sia al personale che ai clienti.

Elimina il monouso

Identifica gli articoli monouso che potrebbero essere eliminati, come cannucce o bicchieri di carta, e incentiva i clienti a utilizzare i propri articoli offrendo degli sconti.

Educa il personale sulle pratiche sostenibili

Informa i collaboratori sull'importanza di prassi di sostenibilità e falli sentire parte di un cambiamento favorevole.

Favorisci il risparmio di risorse

Le soluzioni a erogazione singola possono ridurre il consumo di carta e tovaglioli sia da parte del personale che dei clienti, ottenendo vantaggi economici e ambientali.

Risultati migliori con minor spreco

Tork offre soluzioni intelligenti per aiutarti a rispettare l'ambiente

	Riduzione dei consumi	Riduzione dell'impatto ambientale	Riduzione degli sprechi
Tork Xpressnap® è un sistema per tovaglioli a erogazione singola, ideale per i ristoranti con servizio limitato.	**Riduzione del consumo di almeno il 25%**[8]		
Tork PaperCircle® è un servizio di riciclaggio unico nel suo genere e il primo sistema al mondo ad abbattere l'impatto ecologico degli asciugamani in carta. (In Paesi europei selezionati)		**40% in meno di impatto ambientale**[9]	**20% in meno di rifiuti**[9]
Tork Reflex™ è la soluzione ideale per asciugare mani e superfici negli ambienti professionali. Il consumo di carta è contenuto grazie all'erogazione di un foglio alla volta. Disponibile solo nell'Unione europea	**Riduzione del consumo del 37%**[10]		
Tork Coreless una carta igienica con minor spreco e senz'anima. La carta igienica compatta dura fino a cinque volte di più rispetto ai rotoli convenzionali.		**11% in meno di impatto ambientale**[11]	**88% in meno di rifiuti**[12]

Tork si impegna al massimo per offrire una qualità di vita più sostenibile anche a chi si trova fuori casa. Noi vi aiutiamo a proporre soluzioni sostenibili nell'ambito delle vostre attività professionali, in modo da rispondere alle richieste e alle esigenze di clienti e consumatori.
Scopri di più su **www.tork.it/about/sustainability**.

Think ahead.

Fonti

1. JWT - The New Sustainability: Regeneration, 2018 (Consumatori in Regno Unito, Stati Uniti, Australia e Cina)
2. Altre info su https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/reduce-disposables-single-use-plastics-nea-campaign-11608190
3. https://www.3blmedia.com/News/Sodexo-Harnesses-Reach-Its-Supply-Chain-Influence-Reductions-Water-Use-and-Waste-Landfill
4. https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/the-new-plastics-economy-rethinking-the-future-of-plastics-catalysing-action
5. https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/single-use-plastic-has-reached-worlds-deepest-ocean-trench
6. https://ecoffeecup.eco/about-us/nine-alarming-facts-about-single-use-cups/
7. https://www.strawlessnewport.org/
8. Rispetto ai dispenser di tovaglioli tradizionali.
9. Risultati dell'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Analysis, LCA) condotta da Tork/Essity e verificata da IVL Swedish Environmental Research Institute Ltd nel 2017, in cui si è tenuto conto dei processi evitati.
10. Rispetto ai sistemi a estrazione centrale Tork.
11. Solo in Europa. Secondo una Valutazione del ciclo di vita (LCA) che mette a confronto la carta igienica senz'anima Tork Mid-Size con la carta igienica tradizionale, l'impiego della carta igienica senz'anima Tork Mid-Size riduce l'impatto ambientale dell'11% nel corso dell'intero ciclo di vita del prodotto.
12. Confrontando lo spreco medio di Tork Coreless con i rotoli di carta igienica convenzionali in un palazzo di uffici con 1.300 dipendenti.

TORK

Think ahead.

www.tork.it

essity Tork, un marchio di Essity