

La ristorazione come modello circolare per la rigenerazione culturale, ambientale ed economica

22 gennaio 2026

ANGELO SCOCCA

Obiettivo 12 Agenda 2030 Sviluppo Sostenibile



FATTI

- impatto ambientale settore agroalimentare
- comportamenti ed abitudini individuali

CIFRE

- 1,3 mld/anno di cibo sprecati
- 1 mld persone soffre di malnutrizione
- 1 mld persone soffre di fame



Obiettivo 12 Agenda 2030 Sviluppo Sostenibile



FATTI

- il consumo eccessivo di cibo produce effetti dannosi sulla salute e sull'ambiente

CIFRE

- 2 mld di persone sono sovrappeso o obese



Obiettivo 12 Agenda 2030 Sviluppo Sostenibile



FATTI

- degradazione dei suoli, inaridimento dei terreni, utilizzo non sostenibile dell'acqua, eccessivo sfruttamento della pesca e il degrado dell'ambiente marino riducono la capacità delle risorse naturali di provvedere alla produzione alimentare

CIFRE

- Il settore alimentare rappresenta il 30% del consumo totale di energia, ed è responsabile del 22% delle emissioni di gas serra.



Obiettivo 12 Agenda 2030 Sviluppo Sostenibile



OBIETTIVI 2030

- **Riduzione degli sprechi alimentari:** dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori entro il 2030.
- **Gestione dei rifiuti e prodotti chimici:** ridurre drasticamente la generazione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.



Obiettivo 12 Agenda 2030 Sviluppo Sostenibile



OBIETTIVI 2030

- **Gestione delle risorse naturali:** raggiungere una gestione sostenibile e un uso efficiente delle risorse naturali entro il 2030.
- **Turismo sostenibile:** sviluppare strumenti per monitorare l'impatto dello sviluppo sostenibile per un turismo che crei posti di lavoro e promuova la cultura locale.



Obiettivo 12 Agenda 2030 Sviluppo Sostenibile

OBIETTIVI 2030

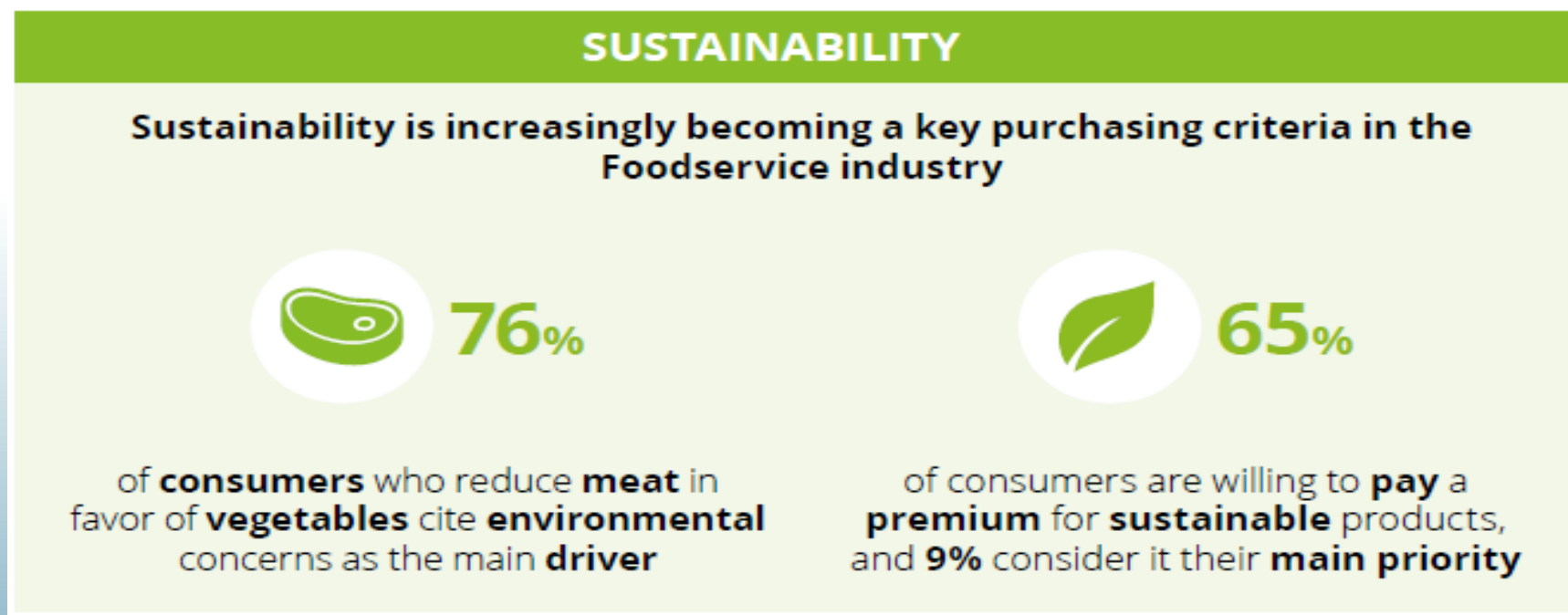
- **Reporting di sostenibilità:** incoraggiare le imprese, specialmente le grandi aziende, ad adottare pratiche sostenibili e a integrare le informazioni sulla sostenibilità nei loro rapporti annuali.



Report Deloitte: Foodservice market monitor 2025



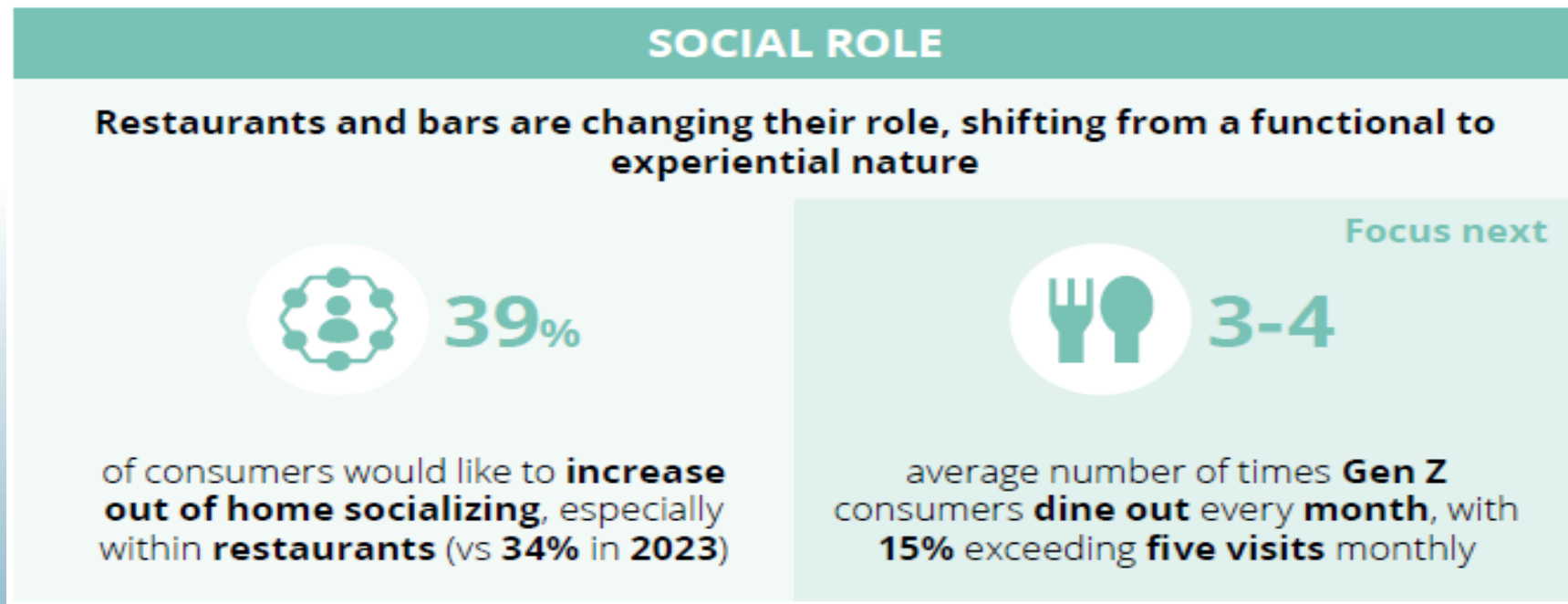
TENDENZE



Report Deloitte: Foodservice market monitor 2025



TENDENZE



Report Deloitte: Foodservice market monitor 2025



TENDENZE

HEALTHY MEALS

Health and wellness trends are reshaping consumer choices, with a strong demand for menus including nutritious ingredients



46%

of American **adults** want to **start** a **diet** this year. Of those **already on** a **diet**, almost **half cite health** as one of the **reasons**



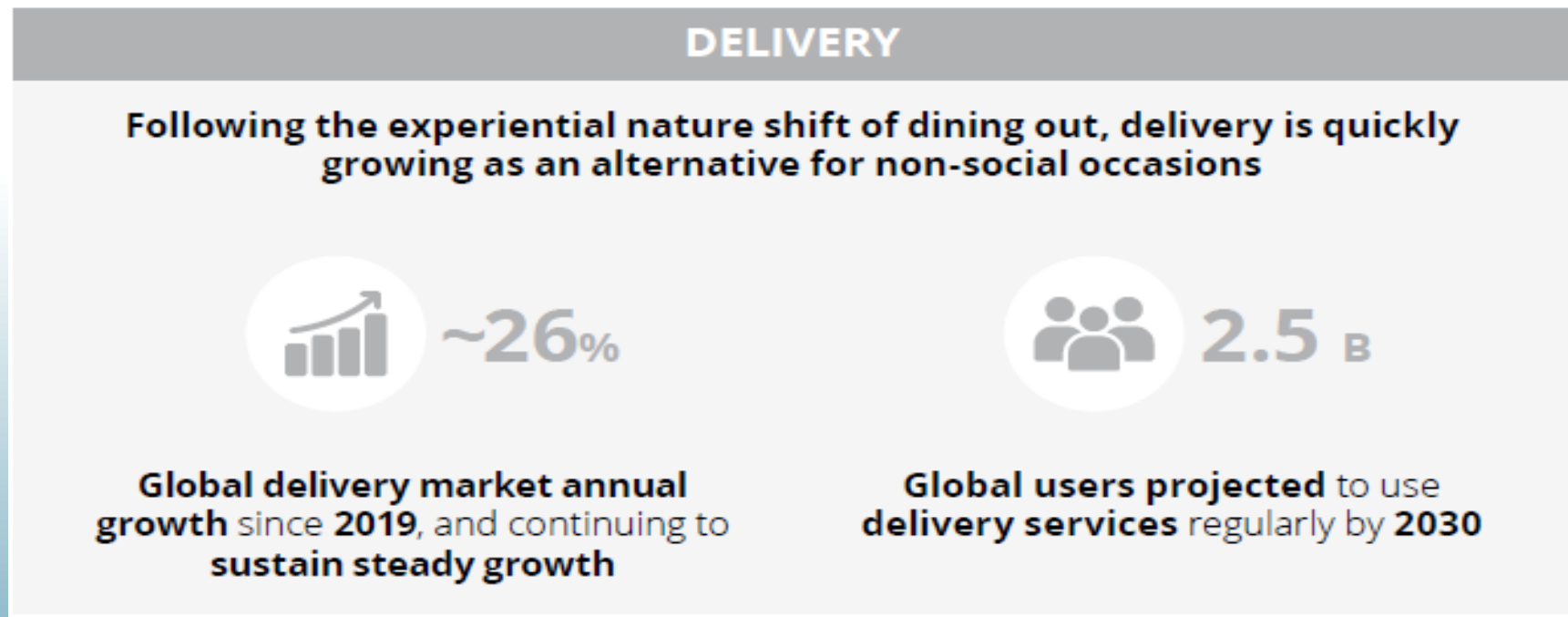
21.5%

of **Gen Z** doesn't drink **alcohol**, and **39%** only drink **occasionally**

Report Deloitte: Foodservice market monitor 2025



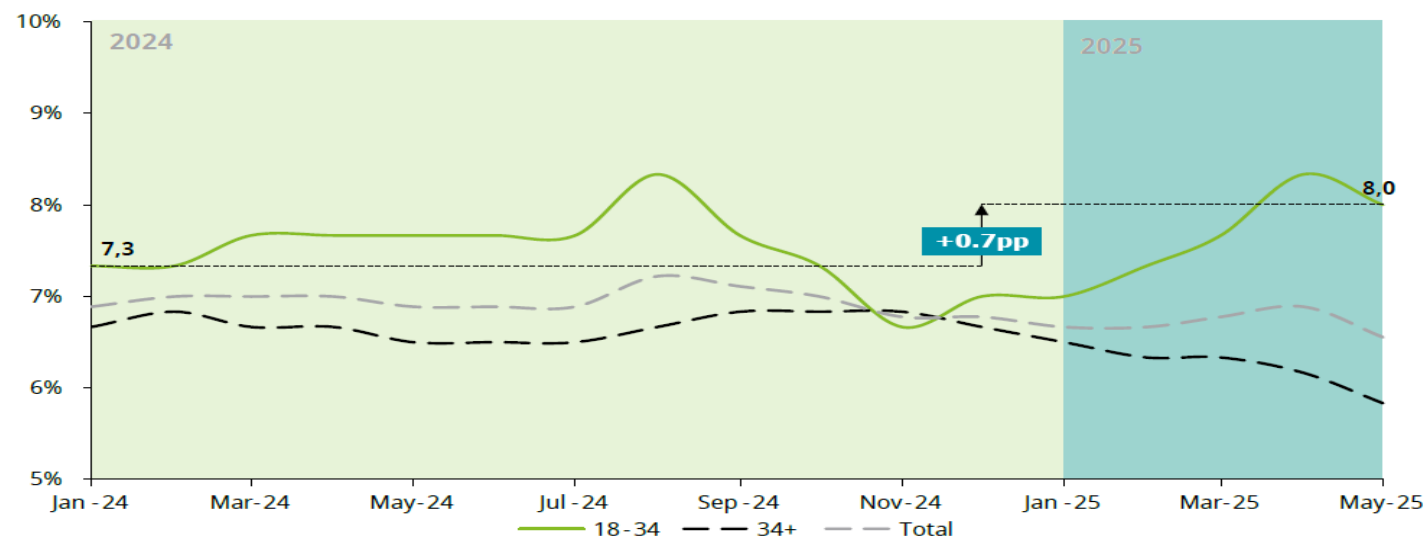
TENDENZE



Report Deloitte: Foodservice market monitor 2025

RUOLO DELLA GEN Z

Restaurants/Takeout Share of Wallet by Age Group in Italy¹
(Percentage)



Gen Z are becoming of increasing strategic importance, driving out-of-home spend

Key Highlights

- **Younger consumers (18-34)** consistently allocate a **larger share of wallet** to restaurants and takeout compared to older groups
- Since early 2024, **share of spend by 18-34 y/o grew +0.7pp**, reaching ~8% in May 2025
- In contrast, spend by **34+ consumers is declining**
- The gap between **younger and older consumers** is progressively widening, suggesting **sustained generational divergence** in spending behavior

Report Deloitte: The Conscious Consumer

Fig. 1 – Il rapporto tra salute e alimentazione secondo i consumatori italiani

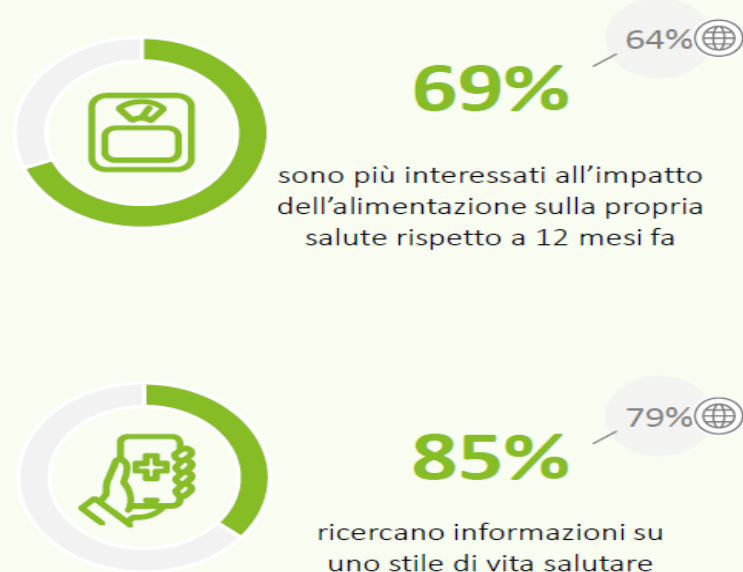
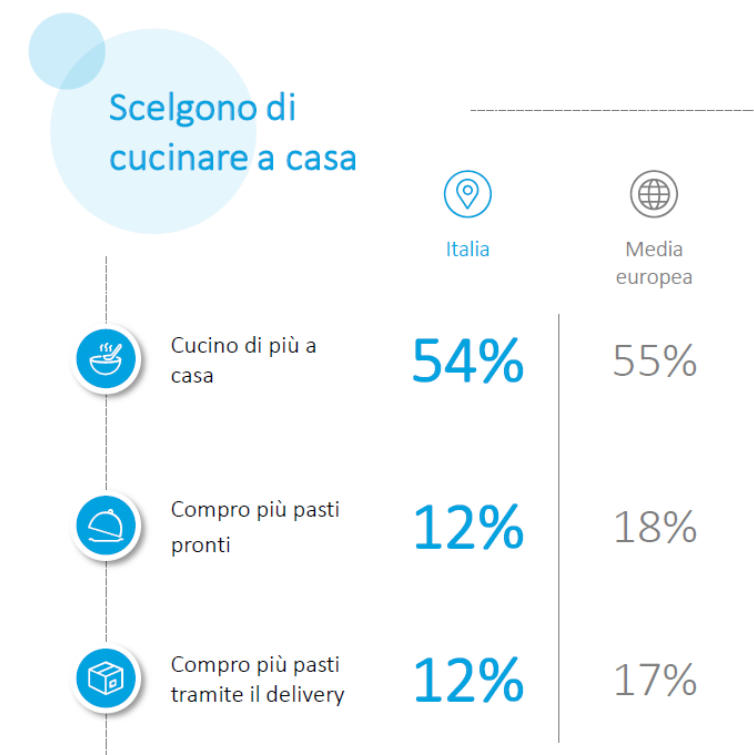
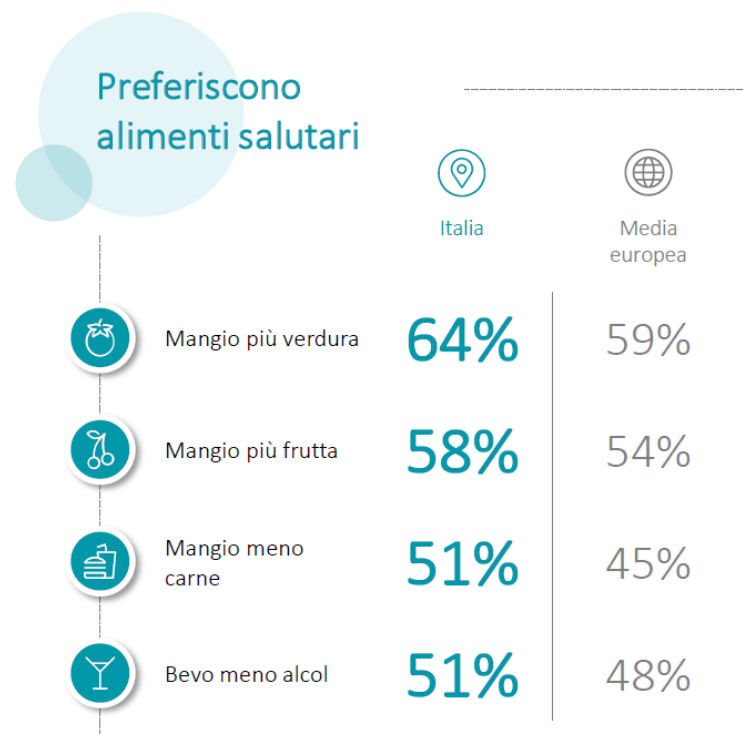


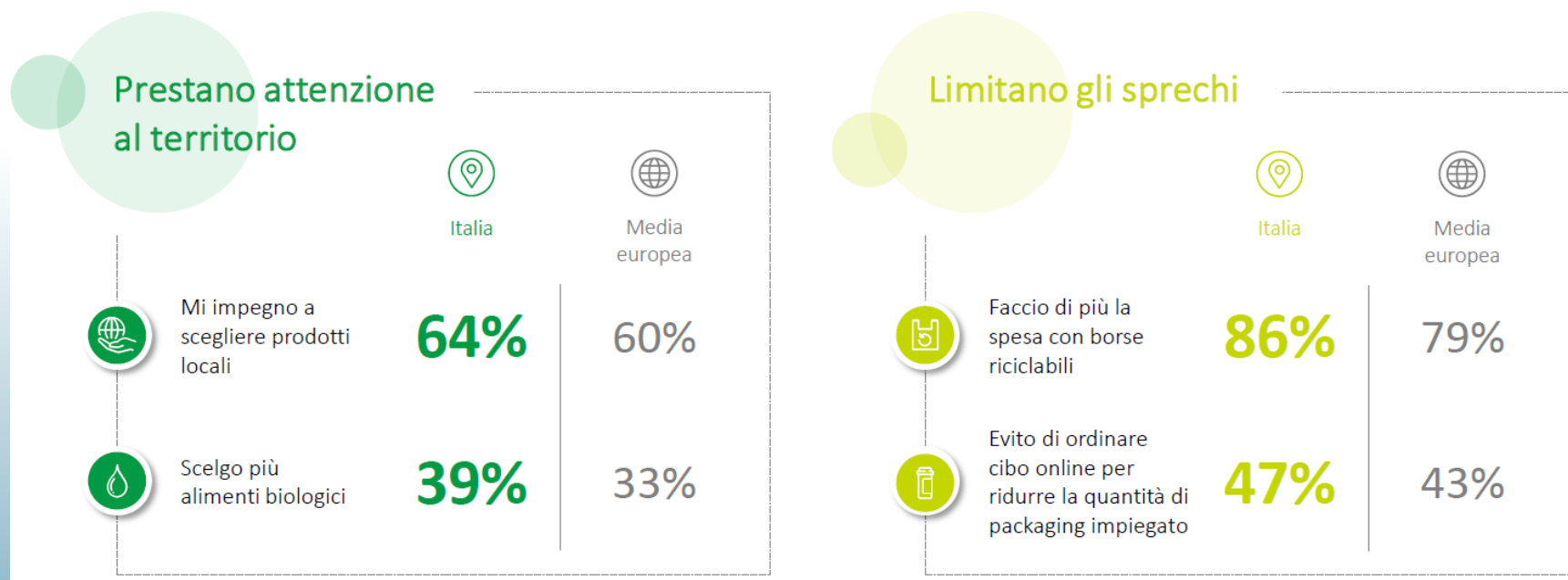
Fig. 2 – Rispetto ai 12 mesi precedenti, i consumatori italiani...



Report Deloitte: The Conscious Consumer



Acquisto di prodotti alimentari rispetto ai 12 mesi precedenti

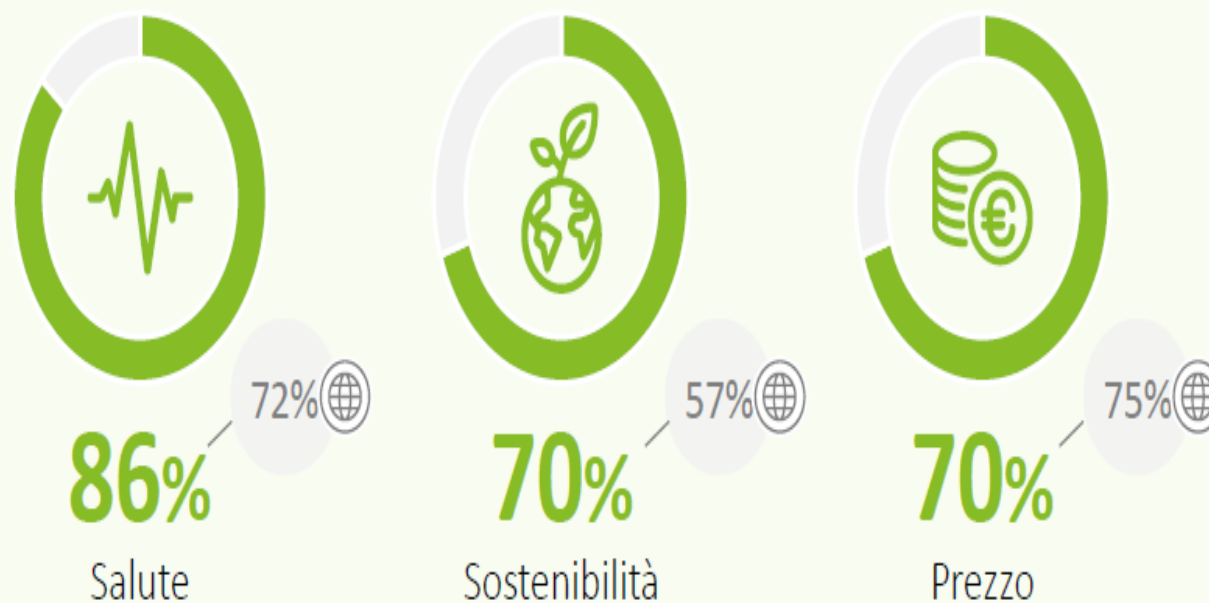


Report Deloitte: The Conscious Consumer



SALUTE, SOSTENIBILITÀ E PREZZO

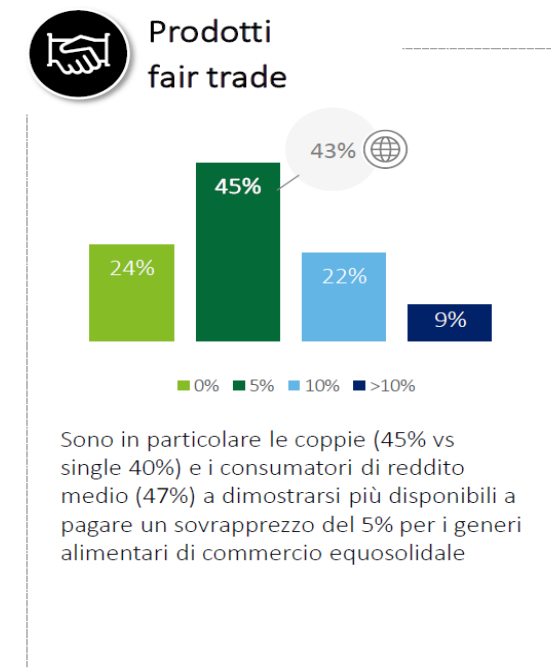
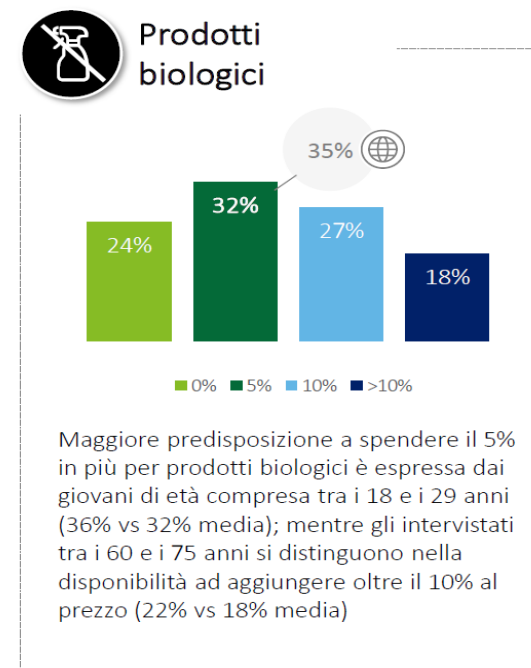
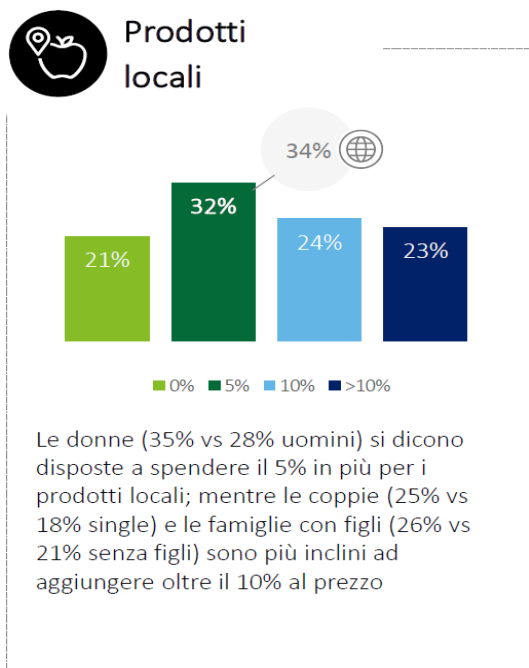
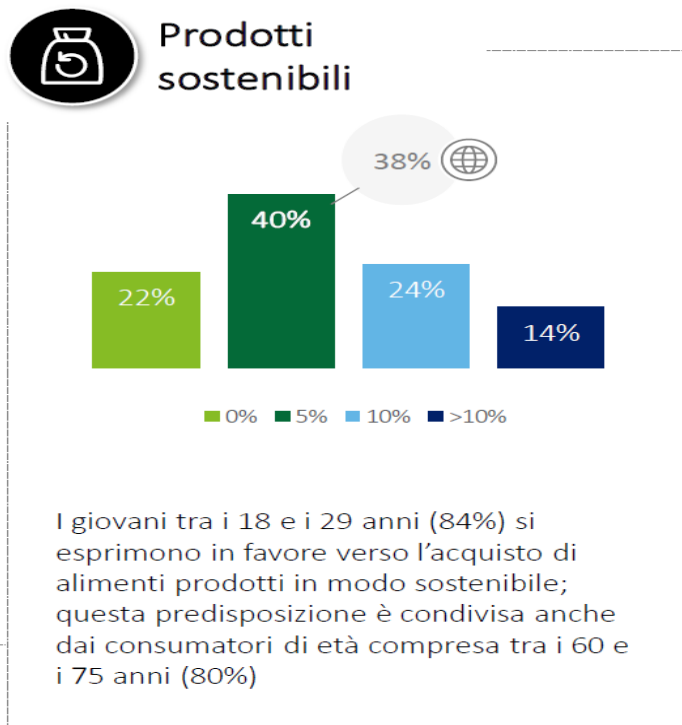
Fig. 3 – Il peso di salute, sostenibilità e prezzo, presi singolarmente, nelle scelte alimentari dei consumatori italiani



Report Deloitte: The Conscious Consumer

SALUTE, SOSTENIBILITÀ E PREZZO

Fig. 5 – Quanto saresti disposto a spendere in più per le seguenti categorie di prodotti?



ECONOMIA CIRCOLARE E RISTORAZIONE

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Prevenzione tramite tecnologie avanzate

- **Monitoraggio AI:** Utilizzo di software per tracciare gli scarti in cucina, identificando quali alimenti vengono buttati più spesso per ottimizzare gli acquisti.
- **Inventory Management:** Sistemi di gestione scorte che segnalano le scadenze imminenti, integrati con piattaforme di vendita "last minute" come Too Good To Go.



ECONOMIA CIRCOLARE E RISTORAZIONE



RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Prevenzione tramite tecnologie avanzate

- **Upcycling:** Trasformazione di parti comunemente scartate (bucce, gambi, siero) in nuovi ingredienti come polveri, infusi o fermentati

ECONOMIA CIRCOLARE E RISTORAZIONE



GESTIONE DEI RIFIUTI E PACKAGING

Da rifiuto a risorsa

- **Packaging Riutilizzabile:** Sostituzione del monouso con contenitori standardizzati per il delivery e l'asporto, gestiti tramite sistemi di cauzione (vuoto a rendere).
- **Compostaggio in loco:** Installazione di micro-compostiere che trasformano l'umido in fertilizzante per orti urbani o fornitori locali.

ECONOMIA CIRCOLARE E RISTORAZIONE



GESTIONE DEI RIFIUTI E PACKAGING

Da rifiuto a risorsa

- **Eliminazione delle Plastiche:** Utilizzo esclusivo di materiali compostabili certificati o bioplastiche di nuova generazione.

ECONOMIA CIRCOLARE E RISTORAZIONE



APPROVIGIONAMENTO E FILIERA CORTA

Sistemi locali e rigenerativi

- **Km Zero e Stagionalità:** Riduzione dell'impronta di carbonio legata al trasporto e supporto alla biodiversità locale.
- **Rapporti Diretti con i Produttori:** Accordi per la restituzione degli scarti organici agli agricoltori come fertilizzante, chiudendo il ciclo dei nutrienti.

ECONOMIA CIRCOLARE E RISTORAZIONE



APPROVIGIONAMENTO E FILIERA CORTA

Sistemi locali e rigenerativi

- **Acqua Microfiltrata:** Utilizzo di sistemi di filtrazione dell'acqua di rete per eliminare il trasporto e lo smaltimento di bottiglie in plastica o vetro.

ECONOMIA CIRCOLARE E RISTORAZIONE



EFFICIENZA ENERGETICA E RISORSE

- **Recupero di Calore:** Sistemi che riutilizzano il calore generato dalle celle frigorifere per riscaldare l'acqua sanitaria.
- **Arredamento Circolare:** Scelta di mobili realizzati con materiali riciclati o progettati per essere facilmente disassemblati e riciclati a fine vita.

FONTI



SDGS 12: <https://sdgs.un.org>

DELOITTE FOOD MARKET MONITOR:

<https://www.deloitte.com/it/it/services/consulting/analysis/foodservice-market-monitor-2025.html>

DELOITTE THE CONSCIOUS CONSUMER:

<https://www.deloitte.com/it/it/Industries/consumer/research/the-conscious-consumer.html>

DELOITTE FUTURE OF FOOD:

<https://www.deloitte.com/it/it/Industries/consumer/analysis/future-of-food.html>

SCRIMERI, COLURCIO, PASTORE »*Sostenibilità e ristorazione: una nuova prospettiva per combattere gli sprechi alimentari*» in Percorsi di circolarità tra diritto e economia – Il diritto dell'economia – aprile 2023



www.odcec.torino.it

www.linkedin.com/company/odcec-torino/

www.youtube.com/channel/UCBUHnLEOEHA6YY-MLr8vG8A/videos