

LE CAUSE DELLO SPRECO NELLA RISTORAZIONE

Per quanto riguarda gli sprechi che si generano nel settore della ristorazione (come hotel, ristoranti e mense), le cause dello spreco sono più o meno le stesse di quelle a livello domestico, ma hanno effetti ancora più rilevanti:

- l'eccessiva dimensione delle porzioni di cibo servito che in parte viene lasciato nel piatto;
- la difficile pianificazione degli acquisti alimentari, che si complica ulteriormente nel caso del servizio a buffet (che usualmente comportano la preparazione di un maggior quantitativo di cibo rispetto a quello necessario);
- la scarsa diffusione delle pratiche che consentono ai clienti di portare a casa gli "avanzi" del proprio pasto.