

PROMEMORIA DI SOSTENIBILITÀ

PER LA SCELTA DI STRUMENTI/ATTREZZATURE
PER LA CUCINA PROFESSIONALE

DA UN'IDEA DI



APPUNTAMENTO NEL FUTURO

PROTEGGERE LA SALUTE, MASSIMIZZARE I TEMPI, CONTENERE I COSTI E RIDURRE GLI SPRECHI NELLA RISTORAZIONE.

Il progetto **Appuntamento nel futuro**, nato da un'idea di Ballarini e realizzato insieme ad APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, intende indagare sulle attuali difficoltà nella gestione di un'attività ristorativa sotto l'aspetto della sostenibilità.

Il progetto, frutto del coinvolgimento di esperti e grandi player del settore,

individua come gli strumenti e le attrezzature di cucina possano essere fondamentali per migliorare il mondo della ristorazione in termini di sostenibilità economica, sociale e ambientale. Senza dimenticare il ruolo delle Associazioni di categoria e delle Aziende produttrici di strumenti e attrezzature nel supportare la ristorazione a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità.

PROMEMORIA DI SOSTENIBILITÀ PER LA SCELTA DI STRUMENTI/ATTREZZATURE PER LA CUCINA PROFESSIONALE.

Questo promemoria **promuove semplici buone pratiche** da considerare in sede di acquisto di nuovi strumenti/attrezzature di cucina per valutare gli **aspetti sostenibili del prodotto dal punto di vista economico, sociale e ambientale** e avere una visione professionale sempre più moderna e orientata agli **obiettivi dell'Agenda ONU 2030**

Lo scopo di questo breve promemoria è infatti quello di **sensibilizzare i responsabili d'acquisto e il gruppo di lavoro di un'attività ristorativa, ad analizzare gli obiettivi di sviluppo sostenibile**, che riflettono la determinazione delle Nazioni Unite nell'affrontare le questioni più pressanti della nostra epoca. **Cultura e costante aggiornamento**, sono i principi alla base dell'Agenda ONU 2030 per la sostenibilità, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità che riguarda tutti i livelli della nostra società, dalle istituzioni al singolo. **Obiettivi necessari anche nell'imprenditoria ristorativa, per costruire una cultura aziendale solida,**

capace di creare vantaggi competitivi nel rispetto delle persone, del territorio e delle future generazioni.

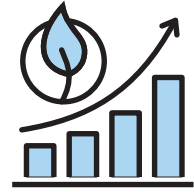
CHE VALUTAZIONI FARE IN SEDE DI ACQUISTO DI STRUMENTI/ATTREZZATURE DI CUCINA.

Attivare un **metodo che coltiva una responsabilizzazione allargata, coinvolgendo non solo il responsabile d'acquisto ma anche il gruppo di lavoro**, rende più coinvolto e coeso il team, ottimizza i modi e i tempi di valutazione delle scelte di acquisto e lascia più tempo a disposizione per altre attività.

A monte di questa procedura, è fondamentale una consulenza professionale in termini di progettazione, realizzazione, gestione e controllo dei processi dell'attività ristorativa.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

DI STRUMENTI/ATTREZZATURE DI CUCINA



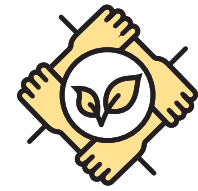
La sostenibilità economica dell'attività ristorativa dipende dai costi di gestione. I risultati migliori si ottengono quando l'attività è strutturalmente progettata a monte in questa direzione. A tal fine è importante l'adozione di semplici procedure che permettono di fare le valutazioni necessarie ogni volta che si acquista uno strumento/attrezzatura di cucina.

Non è detto che strumenti/attrezzature rispondano necessariamente a tutti i requisiti che seguono, starà al responsabile d'acquisto, assieme al gruppo di lavoro, valutare quali sono fondamentali per la propria attività.

- 1** L'azienda fornitrice produce attrezzature durevoli e di qualità?
Quali sono le caratteristiche e le performance che le contraddistinguono?
- 2** Lo strumento/attrezzatura favorisce nel tempo la miglior resa o il minor spreco di alimenti, energia, acqua, prodotti per la pulizia?
- 3** Lo strumento/attrezzatura ha un prezzo equo rapportato alla durata e alla resa?
- 4** Lo strumento/attrezzatura è progettato per durare, riducendo al minimo le sostituzioni?
- 5** Come utilizzare lo strumento/attrezzature in modo appropriato ed effettuare una corretta manutenzione?

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

DI STRUMENTI/ATTREZZATURE DI CUCINA



È importante coinvolgere il personale nella scelta delle attrezzature rendendolo **consapevole attraverso la formazione**, anche perché la gestione di un'attività ristorativa proattiva richiede sempre più l'impiego di **strumenti/attrezzature che consentono di esprimere al meglio una cucina inclusiva, guidata non solo dalle necessità dell'ambiente cucina ma anche dalle necessità degli ospiti (prevenzione, salute, scelta alimentare di orientamento culturale).**

6 Lo strumento/attrezzatura di cucina è in grado di ottimizzare i processi favorendo tempi di vita più equilibrati per il personale?

7 Lo strumento/attrezzatura di cucina è in grado di semplificare e/o defaticare le attività del personale?

8 Lo strumento/attrezzatura di cucina è in grado di favorire gli aspetti di prevenzione e salute nella preparazione dei piatti?

9 L'Azienda produttrice è in grado di fornire training di formazione per il personale?

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

DI STRUMENTI/ATTREZZATURE DI CUCINA



Un cuoco sa perfettamente che sostenibilità ambientale non significa avere un orto. Non valgono solo, seppur importantissime, la scelta dell'ingrediente a km zero o utilizzare al meglio le risorse delle piccole realtà del territorio.

Per migliorare la nostra società vale **anche la volontà di scegliere utensili/attrezzature presso chi produce responsabilmente nel rispetto dell'ambiente e privilegiare utensili/attrezzature che valorizzano i piatti cucinati riducendo gli sprechi, dallo scarto dell'alimento alla riduzione dei consumi, primo fra tutti il consumo energetico.** Infine, utilizzare strumenti/attrezzature **in modo appropriato** ed effettuare una **buona manutenzione** rappresentano validi **alleati di longevità.**

10

L'azienda fornitrice è orientata a produrre fattivamente nel rispetto dell'ambiente? Quali sono le tecnologie produttive che impiega? È certificata per l'impatto ambientale? Se non certificata, quali sono le attività che mette in atto per la riduzione dell'impatto ambientale?

11

Lo strumento/attrezzatura di cucina è costruito utilizzando materiali riciclati e/o riciclabili? L'imballaggio che lo accompagna è in materiale riciclato e/o riciclabile?

12

Lo strumento/attrezzatura di cucina è progettato per favorire sull'ambiente di lavoro le riduzioni delle emissioni in acqua, terra e aria?

13

Lo strumento/attrezzatura di cucina è progettato per ridurre sull'ambiente di lavoro gli sprechi di alimenti, acqua, energia, prodotti per la pulizia?

