

# PORTA A CASA LA TUA FOODIE BAG!



## PROBLEMA

Con il termine “**sprego alimentare**” ci si riferisce alla quantità di cibo che viene buttato via, che include sia cibo ancora commestibile e sia cibo non più commestibile. Ogni anno nel mondo vengono sprecate circa 1.3 miliardi di tonnellate di cibo lungo l'intera filiera alimentare<sup>1</sup>, che corrisponde ad 1/3 di tutto il cibo prodotto<sup>2</sup>. L'Europa è in testa per spreco alimentare: 100 milioni di tonnellate di cibo

vengono sprecate annualmente<sup>2</sup> e solo in Italia nel 2010 sono stati sprecati 179 kg di cibo per persona<sup>1</sup>.

Secondo la FAO<sup>2</sup> (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura), i rifiuti alimentari creano un inquinamento da anidride carbonica equivalente all'8% delle emissioni totali prodotte dall'uomo, contribuendo in maniera significativa al cambiamento climatico.

Nel 2012 è stato stimato che il 12% degli sprechi alimentari viene dalla ristorazione<sup>2</sup>: sono i cosiddetti **leftovers**, gli avanzi di cibo lasciati nei piatti alla fine di un pasto, perché eccessivi rispetto all'effettivo bisogno. Il cibo lasciato è però ancora buono: può essere riscaldato e riutilizzato, se conservato con la necessaria cura. Le **foodie bag** (o *doggy bag*) sono scatole che consentono di portare a casa il cibo in eccesso.

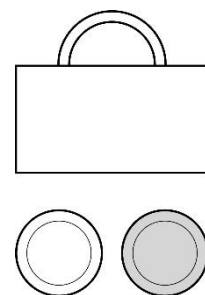
Si tratta di un'abitudine diffusa negli USA ma quasi assente in Italia: anche nei locali che offrono il servizio, solo il 35% delle persone chiede di portare a casa i propri avanzi<sup>3</sup>.

## BEHAVIORAL INSIGHT

Quella di portare a casa il cibo avanzato al ristorante è **un'abitudine difficile da instaurare**, soprattutto quando si scontra con una **"cultura del cibo"** ben radicata come quella italiana. Il cibo, in Italia, è oggetto di molte attenzioni: la cura rispetto a ciò che ci viene presentato nel piatto (lavorazione, temperatura, impiattamento) alimenta un **effetto framing negativo** rispetto agli avanzi, che pur avendo la stessa materia prima appaiono di **scarso valore** perché presentati in maniera differente. Il comportamento delle altre persone crea, inoltre, una forte **pressione sociale**: essere gli unici a tavola a chiedere di portare a casa gli avanzi può mettere in una condizione di forte disagio ed agisce come mezzo di dissuasione.

## AZIONE

In collaborazione con il nostro laboratorio di ricerca **Nudge Italia**, abbiamo progettato un intervento, sperimentato in Italia e in Svizzera, per promuovere l'abitudine di utilizzare le foodie bag nei locali pubblici. L'intervento si basa sulla tecnica della modifica dell'**Opzione di Default**. Di fronte a ciascun piatto, sulla tavola, viene posto un gettone con una faccia di colore verde ed una di colore rosso: per default, tutti i gettoni inizialmente sono girati sulla faccia verde che segnala al cameriere "voglio portare a casa eventuali avanzi".



Le foodie bag diventano così la **scelta predefinita per tutti**, senza che al cliente venga domandato nessuno sforzo aggiuntivo. In questo modo, si vince la resistenza a richiederle e si favorisce **l'acquisizione di una nuova abitudine**.

La sperimentazione, durata due settimane in Italia e una settimana in Svizzera, ha riguardato complessivamente 2 locali e ha mostrato come il semplice utilizzo dell'opzione di default sia effettivamente **efficace nell'incrementare l'utilizzo delle foodie bag**. L'uso delle foodie bag è, infatti, **raddoppiato**: se prima dell'intervento solo il 40% delle persone portava a casa i propri avanzi, la percentuale post-intervento è salita all'80%.

OD

*L'Opzione di Default facilita la scelta di un'opzione rispetto ad altre. Le persone restano libere di scegliere, ma sono poste nelle condizioni di comportarsi più facilmente come vorrebbero o dovrebbero fare, per un maggior benessere individuale e collettivo.*

Intervento realizzato in collaborazione con:

Nudge 

Ogilvy

RSI LA1

<sup>1</sup>Spredo alimentare in Europa: ogni anno milioni di tonnellate nella spazzatura (2017). <https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/society/20170505STO73528/spr-eco-alimentare-nell-ue-milioni-di-tonnellate-nella-spazzatura-infografica>

<sup>2</sup>FAO. 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome. <http://www.fao.org/3/a-i2697e.pdf>

<sup>3</sup>Dati raccolti nel 2017 da una ricerca del gruppo di ricerca Nudge Italia in diversi locali pubblici italiani e svizzeri

**aBETTER  
PLACE**  
BEHAVIORAL TRANSFORMATION

[www.abetterplace.it](http://www.abetterplace.it)  
[info@abetterplace.it](mailto:info@abetterplace.it)