



# Per un futuro più dolce

UNA GUIDA ALLA SOSTENIBILITÀ PER LA GASTRONOMIA DOLCE

  
VALRHONA



## Contenuto

---

.....	p. 3
.....	p. 3
.....	p. 4
.....	p. 5
.....	p. 7
.....	p. 8
.....	p. 20
.....	p. 30
.....	p. 42
.....	p. 43
.....	p. 44

# Informazioni sulla guida

Il cibo, e i dolci in particolare, sono uno dei grandi piaceri della vita. Il cibo riunisce le persone creando esperienze condivise e di conseguenza, per molti di noi, rievoca ricordi preziosi e ricchi di emozioni, legati ad occasioni speciali. Tuttavia, il cibo è anche al centro di molte delle sfide sociali ed ecologiche più urgenti che il pianeta deve affrontare attualmente. Stiamo lottando contro una triplice minaccia: crisi climatica, biodiversità e salute pubblica. Il cibo rappresenta al tempo stesso la causa e la vittima di questi elementi.

Il mondo della gastronomia dolce affronta sfide di sostenibilità specifiche. Ciononostante, fino ad oggi non c'è stato un quadro di riferimento coerente di ciò che si debba intendere per "buono" in questo settore e non ci sono stati consigli su misura per aiutare maestri pasticceri e artigiani a migliorare il proprio impatto. Insieme a Food Made Good, partner ufficiale di sostenibilità di Valrhona, puntiamo a cambiare questa situazione.

Questa guida, sviluppata in collaborazione con Food Made Good e chef di tutto il mondo, delinea le questioni chiave affrontate da

questo settore particolarmente apprezzato dell'industria alimentare, e fornisce ai maestri pasticceri e alle imprese una serie di consigli pratici su come gestirle. La guida è completata da uno strumento di autovalutazione, disponibile su [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com), per aiutare i maestri pasticceri a capire come stanno procedendo rispetto ai loro colleghi e a individuare modi per migliorare il proprio impatto.

I maestri pasticceri hanno una grande opportunità: possono influenzare i consumatori, condizionare i regimi alimentari e fornire un contributo concreto alle persone e al pianeta. Insieme, dobbiamo fare in modo che i dolci, la pasticceria, il cioccolato e i gelati, che sono il cuore della nostra attività, non siano buoni solo al palato ma anche per il pianeta.

  
**VALRHONA**



# Su di noi



Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, **"Insieme, facciamo del bene con del buono"**, esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 la certificazione B Corp™. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo sulle proprie performance economiche, sociali e ambientali.

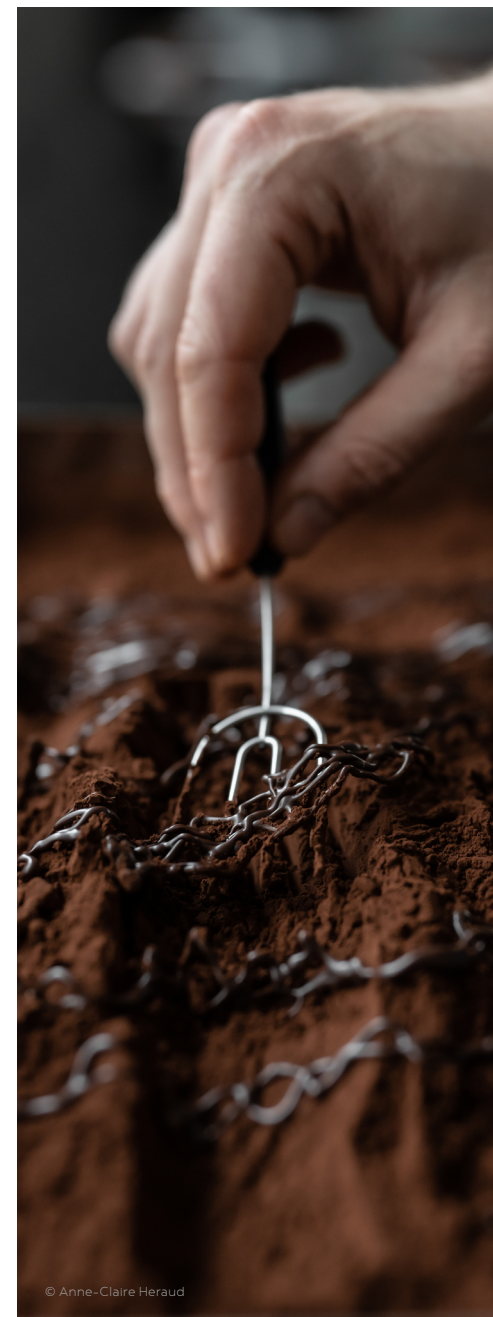
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



Il programma Food Made Good è il più grande programma mondiale di sostenibilità del settore ristorazione e da dieci anni aiuta le aziende di questo settore, agendo sulla sostenibilità di oltre 1 miliardo di pasti fuori casa all'anno, attraverso una comunità formata da più di 12.000 cucine in 20 paesi.

Food Made Good ha uffici nel Regno Unito, a Hong Kong, in Giappone e Grecia, per aiutare i maestri pasticceri a svolgere un ruolo di primo piano nella creazione di un sistema alimentare più sostenibile.

[www.foodmadegood.global](http://www.foodmadegood.global)



© Anne-Claire Heraud

# I contributori

Sviluppando questa guida e il quadro di gastronomia dolce sostenibile, Food Made Good e Valrhona si sono confrontati con 30 professionisti in 12 paesi. Le loro competenze includevano quelle di pasticceri, cioccolatieri, specialisti di prodotti da forno e gelati, fino a quelle di responsabili di hotel, ristoranti ed eventi. La creazione di una prospettiva globale sulle sfide e i successi che i professionisti di tutto il mondo devono affrontare a livello di sostenibilità, ha rappresentato un elemento essenziale per la redazione di questa guida.

Il nostro ringraziamento va a tutte le persone coinvolte in questo progetto. Qui potete vedere chi ci ha fornito ispirazione e idee.



**Claudio ARGIBAY COUÑAGO**

Panettiere e proprietario  
Panadería Argibay  
Porriño, Spagna



**Amy BROWN**

Direttrice Gastronomica  
Frankie & Jo's  
Seattle, USA



**Lucila CANERO**

Pasticciera e proprietaria  
La Luciérnaga  
Barcelona, Spagna



**Crystal CHIU**

Responsabile pasticceria  
Canlis  
Seattle, USA



**Jessica CHOW**

Proprietaria  
Bien Caramélisé  
Hong Kong



**Jared JIANN LIH CHUAH**

Proprietario  
Sweets by Jared  
Oslo, Norvegia



**Dafne DANIEL-SOTO**

Pasticciera  
Mono  
Hong Kong



**Patrice DEMERS**

Pasticciere e proprietario  
Patrice Pâtissier  
Montreal, Canada



**Richard EKKEBUS**

Responsabile chef  
Amber  
Hong Kong



**Jeffrey FINKELSTEIN**

Pasticciere e proprietario  
Hof Kelsten  
Montreal, Canada

## I contributori



**Maxime FRÉDÉRIC**  
Responsabile pasticceria  
Cheval Blanc Paris  
Parigi, Francia



**Luke FROST**  
Pasticciere  
L'Ecole Valrhona  
Europa settentrionale



**Masakazu IWASAWA**  
Proprietario e chef  
Pizzeria Gtalia da Filippo  
Tokyo, Giappone



**Mineko KATO**  
Pasticciera  
Faro  
Tokyo, Giappone



**Shigekatsu KIMURA**  
Proprietario  
La Vieille France  
Tokyo, Giappone



**Valetin MILLE**  
Responsabile pasticceria  
Amber  
Hong Kong



**Carolina MOLEA**  
Fondatrice  
L'Artisane Creative Bakery  
Coral Gables, USA



**Lindsay MOREL**  
Cofondatrice  
The Floating Boulangerie  
Londra, Regno Unito



**Franck MOULARD**  
Pasticciere e proprietario  
Libert Art  
Annecy, Francia



**Shigeru NOJIMA**  
Chef esecutivo  
Grand Hyatt  
Fukuoka, Giappone



**Nadège NOURIAN**  
Pasticciera e proprietaria  
Nadège Patisserie  
Toronto, Canada



**Takashi OHSHIMA**  
Proprietario e chef  
Bottega Blue  
Hyogo, Giappone



**Sandra ORNELAS**  
Pasticciera  
L'Ecole Valrhona  
Spagna



**Jérôme RAFFAELLI**  
Pasticciere e comproprietario  
Oh Faon ! Patisserie  
Marseille, Francia



**Nadia SAMMUT**  
Chef presso L'Auberge la  
Fenière e fondatrice di KOM&SAL@  
Lourmarin & Cavailon, Francia



**Paula STAKELUM**  
Pasticciera esecutiva resort  
Ashford Castle  
Cong, Irlanda



**Hitoshi SUGIURA**  
Chef esecutivo  
Onodera Group  
Tokyo, Giappone



**Reito TANAKA**  
Pasticciere  
Andaz  
Tokyo, Giappone



**Koji TSUCHIYA**  
Chef e proprietario  
Musée Du Chocolat Théobroma  
Tokyo, Giappone



**Michael WILSON**  
Chef esecutivo  
Pollen  
Singapore



**Adrien ZEDDA**  
Chef esecutivo  
Culina Hortus  
Lione, Francia

# Quadro di sostenibilità

**Il quadro di sostenibilità viene sviluppato per mostrare il significato di “buono” per la gastronomia dolce.**

La sostenibilità nella gastronomia dolce assume varie forme e dimensioni. Attraverso i tre pilastri **Approvvigionamento, Società e Ambiente** creiamo una visione olistica del significato di sostenibilità per la vostra azienda e forniamo suggerimenti, casi di studio e informazioni specifiche per la vostra azienda, per aiutarvi a realizzare cambiamenti positivi.

Nelle pagine seguenti esaminiamo più dettagliatamente ciascuno di questi temi, spiegando perché queste questioni chiave sono importanti e cosa potete fare per iniziare a gestirle in modo efficace.

Non si tratta di un documento esaustivo: la sostenibilità è complessa e ogni questione individuata richiede ulteriori approfondimenti. Lo scopo di questo documento è fornire una struttura sui cui basare questo percorso e dei punti di riferimento per aiutarvi a individuare le traiettorie più brevi che conducono a un successo sostenibile a lungo termine.



## Sourcing



**Privilegiare prodotti locali e stagionali**



**Sostenere gli agricoltori a livello globale**



**Sostenere la biodiversità e il benessere degli animal**

## Società



**Nutrire bene le persone**



**Sostenere la comunità**



**Trattare il personale con correttezza**

## Ambiente



**Valorizzare le risorse naturali**



**Non sprecare cibo**



**Ridurre, riutilizzare, riciclare**



## Valorizzare prodotti locali e stagionali



### PROBLEMATICHE

La frutta riveste un ruolo importante nella **gastronomia dolce**. Sappiamo tutti che la frutta è un prodotto stagionale, ma i fornitori che accedono all'economia globale possono dare l'impressione che tutta la frutta sia disponibile per tutto l'anno. Di conseguenza, i maestri pasticceri possono abituarsi ad acquistare ingredienti fuori stagione e non locali, provenienti talvolta da paesi anche molto lontani.

Spesso, i clienti si aspettano di trovare nel menu **determinati piatti**. Potreste quindi avvertire la necessità di mantenere tutto l'anno nel menu le ricette preferite, come la crostata alle fragole o la Tarte Tatin, rendendo difficile la scelta di ingredienti stagionali.

### PERCHÉ È IMPORTANTE

Acquistare prodotti locali di stagione è il modo più semplice per ottenere ingredienti più freschi, gustosi e sani. Gli alimenti freschi di stagione e prodotti localmente, spesso hanno un'impronta ambientale minore. Inoltre, la qualità e i costi possono essere controllati meglio. Allo stesso tempo, questa scelta rappresenta un valido investimento nell'economia locale, contribuisce a stabilire e mantenere la resilienza alimentare locale e a proteggere il patrimonio alimentare locale. Servire cibo di provenienza locale aiuta anche a offrire ai clienti maggiore trasparenza e tracciabilità su ciò che stanno mangiando.



Il **99%**  
dei consumatori è  
disposto a pagare  
di più per ottenere  
ingredienti freschi  
e dalla provenienza  
trasparente<sup>1</sup>

© Mythja / Adobe Stock

1. <https://www.fooddive.com/news/study-nearly-all-consumers-find-transparency-in-food-and-beverage-important/446999/>




**COSA POTETE FARE PER PRIVILEGIARE**

**GLI INGREDIENTI LOCALI**

- Il fondamento della sostenibilità della catena di approvvigionamento è la trasparenza. Informatevi sulla provenienza di tutti i vostri ingredienti, idealmente fino al livello della singola azienda agricola.
- Costruite relazioni con i produttori locali e, se necessario, invitateli a fornirvi i prodotti di cui avete bisogno e a introdurre varietà antiche.
- Condividete con il personale un calendario delle stagionalità, per capire quali prodotti sono disponibili e quando nel vostro paese o nella vostra zona.
- Rifornitevi almeno da un'azienda agricola o da un produttore locale.
- Sperimentate ingredienti non comuni nei dolci, come ad esempio barbabietole, piselli, ceci o lenticchie. Rivedere questi ingredienti può creare sapori e consistenze nuovi e deliziosi, oltre a consentirvi di presentare nuove varietà di ingredienti locali.
- Non limitatevi alla frutta. Cercate cereali locali come varietà di grano, segale e farro oppure dolcificanti come il miele, o ancora semi e frutta secca locali.

**COSA POTETE FARE PER VALORIZZARE**

**GLI INGREDIENTI LOCALI**

- Cambiate i dolci e la pasticceria in base alle stagioni. Non è necessario stravolgere il menu: a volte è sufficiente effettuare piccole modifiche ad alcuni piatti, in modo da includere più ingredienti stagionali. Ad esempio, per la Tarte Tatin, valutate l'uso di pere, rabarbaro o prugne di stagione invece delle mele.
- Promuovete le specialità stagionali per renderle più invitanti: mettetele in evidenza sul menu, con espositori specifici e sui social network. Consideratela un'opportunità per dire ai clienti quali sono i prodotti di stagione e per creare una richiesta di articoli presenti solo per un periodo di tempo limitato.
- Prolungate la stagione usando la frutta in eccedenza per produrre marmellate, conserve, salse, ecc. Ad esempio, preparate la marmellata di fragole con la frutta avanzata dalla preparazione di una ricetta o con quella in eccesso.
- In caso di prodotti stagionali non reperibili localmente ma essenziali, valutate le versioni congelate, essiccate o in purea, che non richiedono importazioni con trasporto aereo.

*“Preferiamo deludere i clienti piuttosto che utilizzare prodotti fuori stagione. Essicchiamo noi stessi l'uva per produrre l'uva passa, di conseguenza prepariamo il pain aux raisins solo durante la stagione dell'uva. I clienti sanno che non lo troveranno sempre, di conseguenza la domanda aumenta e ne vendiamo di più. Utilizzate i social network e gli espositori specifici per valorizzare le specialità stagionali e non abbiate paura di dire che saranno disponibili solo per un breve periodo di tempo.”*



Lindsay MOREL  
 Cofondatrice  
 The Floating Boulangerie  
 Londra, Regno Unito

## Sourcing Valorizzare prodotti locali e stagionali



### COSA SIGNIFICA LOCALE?

Sebbene a livello globale non ci sia una definizione univoca di ciò che è "locale", Food Made Good definisce locale un prodotto che viene realizzato, allevato o coltivato nella zona geografica della vostra azienda, e non semplicemente acquistato in quella zona. Ciò potrebbe significare acquistare prodotti provenienti dalla vostra città, provincia o regione, a seconda delle dimensioni del paese in cui operate.

***“Abbiamo rapporti diretti con le aziende agricole. In questo modo, possiamo scegliere quali prodotti acquistare e quando; ad esempio, se c'è stata una raccolta di frutta consistente con eccedenze che sarebbero andate sprecate, noi le acquistiamo.”***



**Koji TSUCHIYA**  
Pasticciere e proprietario  
Musée Du Chocolat Théobroma  
Tokyo, Giappone

Per Patrice Demers, maestro pasticciere e proprietario di Patrice Pâtissier a Montreal, in Canada, i prodotti locali rappresentano una vera e propria fonte di ispirazione. Questo aspetto aggiunge anche un elemento di vantaggio competitivo, poiché le sue creazioni sono assolutamente uniche, grazie al loro legame con i "terroir" e i sapori locali.

Patrice riconosce che privilegiare prodotti locali lo porta ad offrire una gamma più limitata di pasticceria, ma sostiene anche di preferire questo approccio. *“Preferisco avere 12-15 dolci freschi a base di prodotti locali piuttosto che avere una moltitudine di dolci. I miei clienti capiscono questa scelta e la sostengono.”*

Avere un contatto diretto con il produttore e poter visitare la sua azienda agricola, per Patrice non è solo fonte di ispirazione, ma rappresenta anche un'opportunità per far conoscere questi fornitori, sia direttamente ai suoi clienti che attraverso i social network. Sostenere altri soggetti del settore, anche solo attraverso i social network, può avere un impatto enorme e incoraggiare altre persone a rivedere le proprie pratiche di approvvigionamento o di allevamento.



**Patrice DEMERS**  
Pasticciere e proprietario  
Patrice Pâtissier  
Montreal, Canada

## Sourcing Sostenere gli agricoltori a livello globale



### I NUMERI

La pasticceria e i dolci fanno ampio uso di materie prime provenienti da paesi lontani come cacao, vaniglia e zucchero, oltre a frutta esotica come mango, frutto della passione e agrumi. Spesso, questi prodotti vengono coltivati in paesi in via di sviluppo, di conseguenza può essere difficile sapere esattamente da dove provengono e come vengono coltivati.

### PERCHÉ È IMPORTANTE

- \* L'approvvigionamento da altri paesi di determinati prodotti come cacao, vaniglia, zucchero e frutta, può presentare problematiche in termini di trasparenza (visibilità della catena di approvvigionamento), questioni sociali (diritti e condizioni dei lavoratori) e standard ambientali (pratiche agricole e di coltivazione).
- \* I produttori di queste materie prime spesso ottengono solo importi di denaro limitati per le loro coltivazioni rispetto al prezzo pagato dal cliente finale. Eppure, gli agricoltori meritano di essere pagati equamente per i loro prodotti. Garantire che ciò avvenga, può a sua volta consentire agli agricoltori di migliorare le pratiche sociali e ambientali nelle loro aziende agricole.
- \* Un'azienda responsabile deve capire da dove provengono i propri ingredienti, come sono stati prodotti e utilizzare i propri acquisti per sostenere lo sviluppo economico degli agricoltori di tutto il mondo.



I piccoli agricoltori svolgono un ruolo essenziale nella produzione alimentare globale, anche se devono affrontare costantemente notevoli difficoltà nell'accesso ai terreni e ad altre risorse produttive. Nella maggior parte dei paesi, i loro redditi sono meno della metà rispetto a quelli dei loro omologhi più grandi<sup>2</sup>.

© chomplearn\_2001 / Adobe Stock

2. <https://unstats.un.org/sdgs/report/2020/goal-02/>



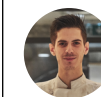
**COSA POTETE FARE PER SOSTENERE**   
**GLI AGRICOLTORI A LIVELLO GLOBALE**

- Chiedete ai vostri fornitori informazioni dettagliate sulla provenienza dei prodotti secchi che acquistate (cacao, zucchero, vaniglia, tè, caffè, ecc.) e della frutta esotica. Chiedete qual è il paese di origine e, idealmente, l'azienda agricola in cui sono stati coltivati.
- Acquistate da fornitori che hanno adottato politiche in materia di diritti dei lavoratori e standard ambientali.
- Ricercate certificazioni come [Bio](#) o [Fairtrade](#) sui prodotti. Queste ultime possono fungere da garanzia dell'esistenza di determinati standard e del fatto che i coltivatori ricevano un prezzo equo e condizioni di lavoro adeguate.
- Se i prodotti non sono certificati, chiedete al fornitore se dispone di [impegni commerciali diretti](#).
- Chiedete ai vostri fornitori gli elenchi completi degli ingredienti contenuti nei prodotti che state acquistando. Individuate gli articoli contenenti olio di palma o soia e verificate che siano certificati come approvvigionamento responsabile, ad esempio [RTRS](#) o [RSPO](#).



© Pierre Ollier

*“Per noi è importante acquistare bene. Ciò significa avere trasparenza, pagare in modo equo i produttori da cui acquistiamo, sapere da dove proviene ogni nostro prodotto e conoscere il modo in cui è stato prodotto. I nostri clienti vogliono conoscere le storie dei nostri produttori e noi vogliamo condividerle. Per questo motivo diamo visibilità ai nostri produttori: abbiamo una sezione dedicata sui menu e sul sito web, e il nostro personale addetto al servizio è formato sulla comunicazione di queste storie.”*



**Adrien ZEDDA**  
Chef esecutivo  
Culina Hortus  
Lione, Francia

 **Sourcing**  
Sostenere gli agricoltori a livello globale



Nella gelateria vegetale Frankie & Jo's, il latte di cocco è uno degli ingredienti più utilizzati. Dal momento che non è possibile acquistarlo localmente, l'azienda è costantemente in contatto con i propri fornitori: pone loro domande e li aggiorna sulle previsioni di vendita, in modo da conoscere a fondo l'intera catena di fornitura e sapere quali fornitori sono in grado di soddisfare le loro richieste. Questo livello di comprensione e conoscenza della catena di approvvigionamento attuato da Frankie & Jo's, è essenziale per qualunque nuovo ingrediente.

Ciò significa anche che l'azienda può condividere con i clienti le storie dei propri prodotti. *"Possiamo raccontare perché abbiamo deciso di utilizzare quel particolare ingrediente, facendo conoscere le storie dei fornitori."*



**Amy BROWN**  
Direttrice Gastronomica  
Frankie & Jo's  
Seattle, USA



© galinskaya / Adobe Stock

**RICORDARE**

I problemi di approvvigionamento sostenibile non riguardano solo i prodotti secchi; anche la produzione della frutta esotica può comportare problematiche sociali e ambientali. Chiedete ai vostri fornitori informazioni dettagliate sull'azienda agricola in cui viene coltivata la frutta. Se questo dato non è disponibile, chiedete qual è la regione o il paese di provenienza. Occorre inoltre chiedere quali sono le modalità di trasformazione e trasporto del prodotto e quali sono le pratiche sociali e ambientali attuate.

*"Siamo in Spagna, quindi non possiamo acquistare cioccolato localmente. Per questo motivo, cerchiamo certificazioni come Biologico o Fairtrade, oppure collaboriamo con aziende come Valrhona, in grado di garantire standard di approvvigionamento elevati."*

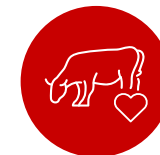


**Lucila Canero**  
Pasticciera e proprietaria  
La Lucièrnaga  
Barcellona, Spagna



## Sourcing

### Sostenere la biodiversità e il benessere degli animali



#### I NUMERI

- \* Spesso, i dolci e la pasticceria utilizzano meno ingredienti ma con volumi superiori rispetto ad altri piatti. Di conseguenza, un'eccessiva dipendenza da determinati alimenti e ingredienti potrebbe risultare problematica.
- \* I prodotti lattiero-caseari e le uova sono molto presenti nella gastronomia dolce. Il modo in cui gli animali vengono trattati deve essere tenuto in considerazione, sia dal punto di vista etico che ambientale.
- \* A causa della crescente tendenza al veganismo, aumenta la dipendenza e la richiesta di ingredienti alternativi, come il latte di avena o quello a base di frutta secca, al posto del latte tradizionale. Spesso, l'impatto di questi ingredienti genera criticità sociali e ambientali.

Nel 2015, le sole emissioni del settore lattiero-caseario hanno rappresentato il

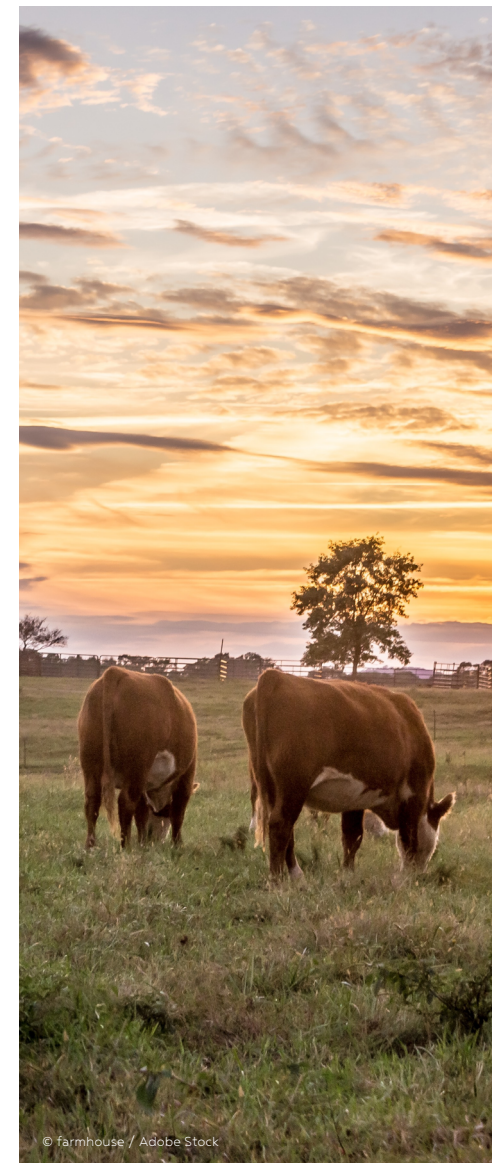
**3.4%** 

delle emissioni totali mondiali per quell'anno<sup>3</sup>. L'industria del latte ha una delle impronte di carbonio maggiori dei vari settori alimentari, preceduta solo da manzo, agnello e formaggio<sup>4</sup>.

#### PERCHÉ È IMPORTANTE

La crescente domanda di cibo può portare alla conversione di terreni, come le foreste, per uso agricolo. La sostituzione degli ambienti naturali con colture e/o allevamenti, così come l'uso di fertilizzanti chimici e pesticidi, può comportare una perdita di vita animale e vegetale. Oltre a contribuire alla perdita di biodiversità e all'inquinamento ambientale, l'agricoltura può accelerare i cambiamenti climatici attraverso l'emissione di gas a effetto serra e la distruzione di piante e boschi che immagazzinano anidride carbonica.

Elevati [standard di benessere](#) negli allevamenti offrono agli animali un trattamento e condizioni di vita migliori. Nelle pratiche di allevamento etico, solitamente gli animali hanno più spazio e vari ambienti naturali in cui vivere; inoltre, queste pratiche sostengono la biodiversità preservando gli habitat per piante e insetti.



© farmhouse / Adobe Stock

3. <https://www.bbc.com/future/article/20201208-climate-change-can-dairy-farming-become-sustainable>  
 4. <https://interactive.carbonbrief.org/what-is-the-climate-impact-of-eating-meat-and-dairy/>



### COSA FARE PER SOSTENERE



#### IL BENESSERE DEGLI ANIMALI

- Utilizzate almeno uova non provenienti da allevamenti in gabbia, puntando ad acquistare uova da allevamento a terra o con livelli di benessere più elevati, come quelle biologiche, in cui le galline possono mostrare i propri comportamenti naturali e razzolare all'aperto.
- Chiedete ai vostri fornitori quali sono gli standard di benessere esistenti per tutti i loro prodotti lattiero-caseari. Fare in modo che le mucche abbiano accesso al pascolo per almeno una parte dell'anno garantisce maggior benessere degli animali e minori emissioni di gas a effetto serra.
- Chiedete ai vostri fornitori se possiedono anche certificazioni volontarie oltre a quelle necessarie per il rispetto dei requisiti normativi, in modo da soddisfare eventuali richieste aggiuntive in termini di benessere.
- Per quanto possibile, privilegiate l'approvvigionamento di uova e prodotti lattiero-caseari biologici: in questo modo, gli standard di benessere animale saranno più elevati e l'uso di antibiotici sarà minore.
- Valutate la possibilità di offrire maggiori opzioni vegetali o vegane, non basate su prodotti animali.

### DOMANDE PER I FORNITORI

Per spingervi ancora oltre, potete chiedere ai vostri fornitori informazioni su questi elementi:

- \* Presenza o meno di sistemi di confinamento in spazi ristretti, densità di allevamento adeguate, aree di stabulazione e pratiche di gestione adeguate, mangimi per animali provenienti da fonti locali e relazioni sulla salute e il comportamento degli animali.
- \* Utilizzo di antibiotici. Il ricorso agli antibiotici dovrebbe essere responsabile e limitato: gli antibiotici dovrebbero essere usati solo se necessario e con come trattamenti preventivi.



**Le gabbie delle batterie limitano fortemente il movimento e i comportamenti naturali delle galline ovaiole, confinandole in ambienti angusti che influiscono sulla loro salute. Mentre le gabbie “non modificate” (che misurano meno di 750 cm<sup>2</sup>) nell’UE sono vietate dall’inizio del 2012, i sistemi di allevamento in gabbia sono ancora consentiti. Oltre tre miliardi di galline nel mondo sono ancora allevate in gabbie in batteria. Nell’UE, poco meno della metà delle uova proviene da sistemi di gabbie “modificate”<sup>5</sup> e negli USA, il 95% di tutte le uova viene prodotto con gabbie convenzionali in batteria<sup>6</sup>.**

5. <https://www.poultryworld.net/Health/Articles/2021/4/Food-companies-ask-EU-Commission-to-phase-out-enriched-cages-728719E/>  
6. <https://www.ciwf.com/farmed-animals/chickens/egg-laying-hens/>



**COSA POTETE FARE PER SOSTENERE**



**LA BIODIVERSITÀ**

- ❑ Il ruolo dei pesticidi nel declino delle popolazioni di insetti, compresi impollinatori fondamentali come le api, è ormai chiaro. Acquistate prodotti secchi biologici come farina e zucchero, che garantiscono pratiche di coltivazione positive con il minimo intervento chimico.
- ❑ Cercate varietà tradizionali di cereali come farro, segale e grano saraceno che contribuiscano a preservare la biodiversità.
- ❑ Non dimenticate che spesso, nella pasticceria vegana, anche ingredienti come cocco, soia o latte a base di frutta secca hanno un impatto sulla biodiversità. Chiedete al vostro fornitore da dove provengono questi prodotti, se sono presenti politiche sociali e ambientali sul modo in cui vengono coltivati e se sono in grado di offrirvi alternative agroforestali o di permacultura.

*“Circa 10 anni fa, abbiamo iniziato a cercare altre varietà di cereali locali per fare il nostro pane. Ci siamo resi conto che gli agricoltori della nostra regione coltivavano solo due varietà principali di grano, in particolare a causa delle richieste di prezzo da parte delle grandi aziende. Abbiamo iniziato a lavorare con gli agricoltori locali per trovare varietà alternative come farro e grano saraceno e nell'ultimo anno abbiamo triplicato la nostra produzione di pane di grano saraceno.”*



**Claudio ARGIBAY COUÑAGO**  
Panettiere e proprietario  
Panadería Argibay  
Porriño, Spagna



© Дима Коробка / Adobe Stock





Sourcing

Sostenere la biodiversità e il benessere degli animali



Sono stati necessari due anni affinché Maxime Frederic riuscisse a perfezionare il proprio approvvigionamento di latte. Ma oggi, il responsabile pasticciere del Cheval Blanc Paris è felice di lavorare direttamente con il caseificio normanno La Ferme de la Fosse à l'Eau, che fornisce il proprio latte a tutti e quattro i ristoranti e all'hotel.

Questo piccolo caseificio biologico faticava a restare sul mercato a causa dei bassi prezzi dei prodotti lattiero-caseario e del notevole impegno fisico e mentale richiesto dall'attività di allevamento.

Quando Maxime spiegò la propria idea di sostenere direttamente l'azienda, pagando un prezzo fisso per il latte, tutto cambiò. Oggi, Maxime paga un prezzo concordato direttamente con gli allevatori Christophe e Corinne e definito in modo da essere vantaggioso per loro. Così, possono mungere le mucche solo una volta al giorno invece che più volte; inoltre, le mucche possono riposare e di conseguenza beneficiare di condizioni di vita migliori e di maggiore benessere.

*"Per noi è un atto tangibile e vediamo l'impatto sul nostro personale, ogni volta che aprono una confezione di latte: c'è un reale rispetto e riconoscimento del suo valore."*

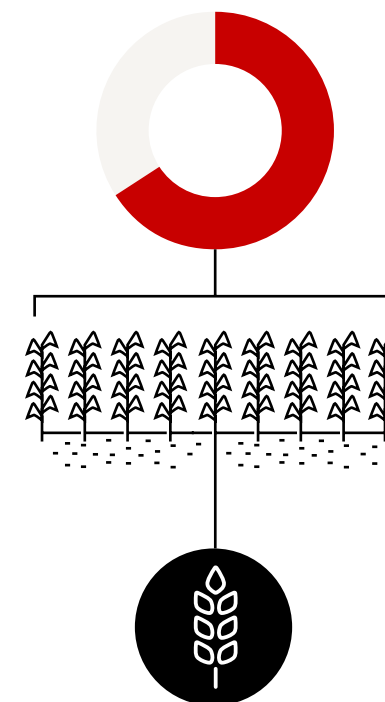
Non solo la collaborazione di Maxime con l'azienda agricola ha creato posti di lavoro (l'allevamento è passato da due dipendenti a tempo pieno a sei) ma ciò significa che l'allevamento può mantenere standard di benessere animale elevati e ricevere un prezzo equo per il proprio prodotto; dal canto loro, i pasticciere del Cheval Blanc Paris comprendono realmente il valore del prodotto che stanno utilizzando.



**Maxime FRÉDÉRIC**  
Responsabile pasticceria  
Cheval Blanc Paris  
Parigi, Francia

Sebbene vi siano oltre 6000 specie di colture coltivate per la produzione di cibo, solo 9 di queste rappresentano il

**66%** della produzione totale<sup>7</sup>.



Di queste 9 colture, il grano è la più diffusa al mondo<sup>8</sup>.

7. <http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>  
8. <https://wheat.org/wheat-in-the-world/>



Sourcing

Sostenere la biodiversità e il benessere degli animali



*"Ci piace esplorare ingredienti poco utilizzati nella pasticceria"* afferma Richard Ekkebus, responsabile chef dell'Amber Restaurant. Mentre la frutta secca è molto diffusa nella pasticceria e nei dolci, i semi tendono ad essere utilizzati più raramente. Richard lavora con semi di girasole e semi di zucca, rivisitandoli sotto forma di pralina e andando così a sostituire le nocciole. In tal modo, oltre a utilizzare ingredienti spesso ignorati o sprecati, può esplorare anche un nuovo spettro di sapori per i propri dolci.



**Richard EKKEBUS**  
Responsabile chef  
Amber  
Hong Kong

### PANIFICAZIONE CON INGREDIENTI ANTICHI E METODI TRADIZIONALI




Il mondo della panificazione artigianale si concentra su tecniche tradizionali e ingredienti antichi, per dimostrare che un'alternativa più sostenibile è possibile. La ricerca di ingredienti meno noti, spesso meno trasformati o raffinati, può favorire la biodiversità. Ad esempio, provate a cercare farine a base di cereali coltivati localmente. Campagne come "The Real Bread Campaign" nel Regno Unito, promuovono inoltre il pane prodotto senza i cosiddetti coadiuvanti tecnologici o senza additivi artificiali.



© JenkoAtaman / Adobe Stock

## Sourcing Checklist di sostenibilit  del sourcing

Alcuni dei nostri migliori suggerimenti per la gestione di panetterie, negozi di cioccolato, pasticcerie o ristoranti pi  sostenibili.

ARGOMENTO	AZIONE
 <b>Valorizzare prodotti locali e stagionali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Informatevi sulla provenienza di tutti i vostri ingredienti, idealmente fino al livello della singola azienda agricola o produttore, e acquistate almeno da un'azienda agricola o da un produttore locale.</li> <li><input type="checkbox"/> Cambiate i dolci e la pasticceria in base alle stagioni e promuovete le specialit� stagionali per renderle pi� invitanti.</li> </ul>
 <b>Sostenere gli agricoltori a livello globale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Chiedete ai vostri fornitori informazioni dettagliate sulla provenienza dei prodotti secchi che acquistate (cacao, zucchero, vaniglia, t�, caff�, ecc.) e della frutta esotica. Chiedete qual � il paese di origine e, idealmente, l'azienda agricola in cui sono stati coltivati.</li> <li><input type="checkbox"/> Acquistate da fornitori che hanno adottato politiche in materia di diritti dei lavoratori e standard ambientali.</li> </ul>
 <b>Sostenere la biodiversit� e il benessere degli animali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Utilizzate almeno uova non provenienti da allevamenti in gabbia.</li> <li><input type="checkbox"/> Chiedete ai vostri fornitori quali sono gli standard di benessere esistenti per tutti i loro prodotti lattiero-caseari.</li> <li><input type="checkbox"/> Acquistate prodotti secchi biologici come farina e zucchero, che garantiscono pratiche di coltivazione positive con il minimo intervento chimico.</li> </ul>





### Nutrire bene le persone

#### PROBLEMATICHE

- \* La gastronomia dolce rappresenta un piacere per moltissime persone. Anche se demonizzare i dolci non è corretto, dobbiamo tenere a mente i potenziali impatti sulla salute.
- \* L'evoluzione delle normative in materia di additivi chimici e la maggiore attenzione allo zucchero (ad esempio l'introduzione crescente di tasse sullo zucchero) significa che i professionisti devono essere consapevoli delle potenziali implicazioni.
- \* Anche gli interessi e i bisogni alimentari stanno cambiando. C'è una domanda crescente di pasticceria e dolci più attenta agli allergeni, con prodotti senza glutine o lattosio, e che privilegia prodotti biologici o senza pesticidi.

#### PERCHÉ È IMPORTANTE

- \* A livello globale, l'aumento del girovita ha notevoli implicazioni sulla salute e sui costi per le società, molte delle quali vedono aumentare i casi di obesità e diabete.
- \* Le questioni legate alla salute rivestono un ruolo sempre più centrale nella scelta del cliente. Soddisfare questa domanda e offrire piatti non eccessivamente "malsani" rappresenta quindi un punto di forza per attirare i clienti. Come professionisti, attraverso i vostri menu avete il potere di generare scelte e comportamenti positivi dei clienti. È tutta una questione di equilibrio.



Nel mondo, dal 1975  
l'obesità è quasi  
triplicata. Nel 2016, il

**39%**

di tutti gli adulti a  
livello globale è stato  
classificato come  
sovrappeso<sup>9</sup>.

© Anne-Claire Heraud

9. <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

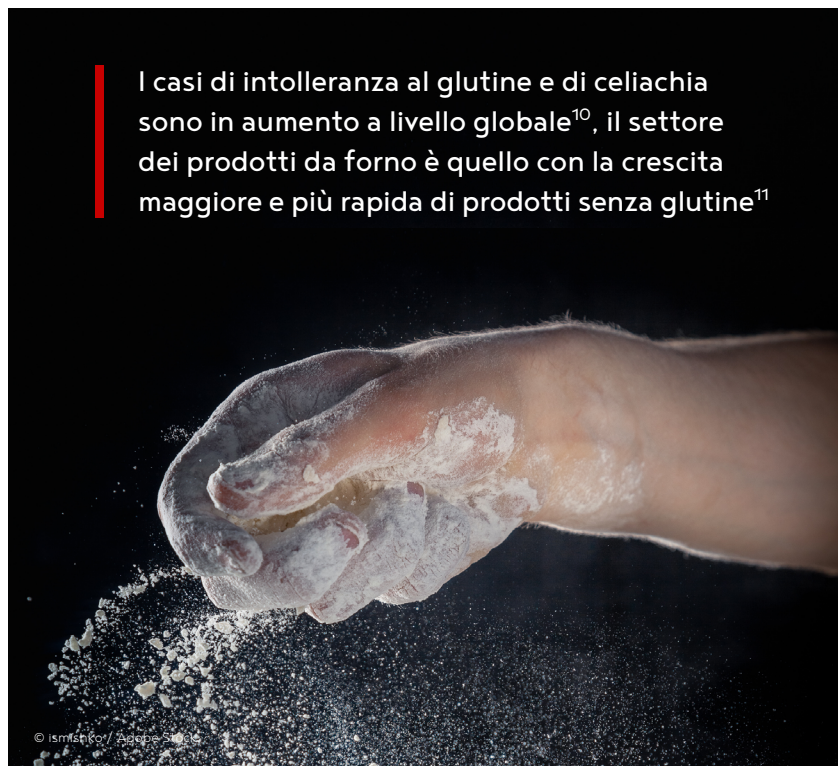


### COSA POTETE FARE PER CONTRIBUIRE



#### A NUTRIRE BENE LE PERSONE

- ❑ Sperimentate per ridurre il contenuto di zuccheri, sale e grassi dei piatti. Molte ricette provengono da periodi in cui le preoccupazioni relative a cibo e salute non erano pienamente comprese e possono essere riformulate senza comprometterne la qualità o il gusto.
- ❑ Lo zucchero raffinato è stato identificato come causa principale dei problemi di salute. Prediligete ingredienti con contenuto ridotto di zucchero raffinato, cercate fonti naturali di zucchero e dolcificanti, come miele, agave, datteri o sciroppo d'acero, e cercate zuccheri alternativi, come quello di cocco.
- ❑ Soddisfate le varie esigenze alimentari offrendo opzioni senza glutine, senza lattosio o vegane, e assicuratevi che il personale sia informato sui requisiti in materia di allergeni.
- ❑ Offrite e promuovete opzioni più salutari, vale a dire con maggiore contenuto di frutta e minore contenuto di zucchero, sale e grassi.
- ❑ Usate cereali integrali, frutta a guscio e semi, meno raffinati e con [indice glicemico](#) inferiore.
- ❑ Utilizzate tecniche di fermentazione che convertono zuccheri e amidi in sostanze più semplici, con benefici per la salute come livelli di zucchero nel sangue più bassi.
- ❑ Indagate sulla quantità di zuccheri nascosti presenti in qualsiasi prodotto trattato.
- ❑ Evitate omaggi e promozioni due per uno che incoraggiano consumi eccessivi o scorpacciate.



I casi di intolleranza al glutine e di celiachia sono in aumento a livello globale<sup>10</sup>, il settore dei prodotti da forno è quello con la crescita maggiore e più rapida di prodotti senza glutine<sup>11</sup>

*“Cerco di essere consapevole dello zucchero”. La maggior parte delle ricette sono state reinterpretate in base ai classici. Mi piace approfittare della dolcezza naturale presente nella frutta e nella verdura. Credo che questi cambiamenti migliorino i miei cioccolatini, piuttosto che mascherare i sapori con gli zuccheri.”*



Jared JIANN LIH CHUAH  
Proprietario  
Sweets by Jared  
Oslo, Norvegia

10. <https://celiac.org/about-the-foundation/featured-news/2020/02/incidence-of-celiac-disease-steadily-increasing/>  
11. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/gluten-free-products-market>



**COSA POTETE FARE PER RIMANERE  
AL PASSO CON I CAMBIAMENTI  
DI INGREDIENTI E NORMATIVE**



- Riducete o eliminate l'uso di coloranti artificiali. Utilizzate coloranti di origine naturale o cercate alternative naturali come frutta o verdura. Ad esempio, le barbabietole possono essere disidratate e ridotte in polvere per aggiungere colore alle vostre creazioni.
- Entrate in un'associazione di categoria del vostro settore e abbonatevi agli aggiornamenti, per essere informati sulle modifiche delle normative in materia di uso degli ingredienti.
- Verificate qual è il vostro ente nazionale di regolamentazione e registratevi per ricevere aggiornamenti (ad esempio la Food & Drug Administration per gli Stati Uniti e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare per l'UE).
- Redigete un'informativa sull'uso responsabile degli ingredienti e condividetela con tutto il personale.

Nell'Auberge la Fenière, tutti i prodotti da forno di Nadia Sammut sono senza glutine e lattosio. KOM-SAL va ancora più lontano nel suo impegno e ha deciso di non proporre più prodotti a base di uova. L'esperienza personale di Nadia con la celiachia l'ha ispirata non solo a mettere al bando la dicitura "senza glutine" ma anche ad attingere a varie tecniche che permettono ai suoi piatti di raggiungere i massimi livelli di appagamento, consistenza e gusto, compatibilmente con una filosofia di cucina priva di determinati ingredienti. *"La sfida è creare un'esperienza culinaria deliziosa che faccia dimenticare ai commensali la "mancanza" di alcuni ingredienti. Spostiamo piuttosto l'attenzione su metodi di preparazione consapevoli e farine senza glutine. Per me i ceci non sono alimenti senza glutine, sono semplicemente ceci."*



**Nadia Sammut**

Chef presso l'Auberge la Fenière e fondatrice di KOM&SAL®

Lourmarin & Cavailon, Francia



© Vladislav Nosik / Adobe Stock



## ZUCCHERO

La produzione di zucchero può provocare una serie di problemi ambientali, dalla perdita di biodiversità alla scarsità d'acqua. Questo danno, insieme all'impatto sulla salute dovuto al consumo eccessivo di zucchero, ha scatenato una corsa alla ricerca di alternative migliori per il nostro corpo e per il pianeta e a una rivalutazione del modo in cui usiamo lo zucchero nelle ricette.

La raffinazione dello zucchero è un processo che comporta consumi elevati di energia e acqua. La canna da zucchero e la barbabietola da zucchero hanno requisiti di utilizzo del suolo elevati, con il tempo possono impoverire la qualità del suolo e spesso sono soggette a malattie, pertanto richiedono l'uso di pesticidi. Sia la canna da zucchero che la barbabietola da zucchero possono essere coltivate con metodi biologici; ciò comporta un livello più elevato di pratiche di coltivazione sostenibili e un uso limitato o nullo di pesticidi. Lo zucchero si ottiene dalla canna da zucchero oppure dalla barbabietola da zucchero, a seconda della zona del mondo in cui viene prodotto. La canna da zucchero viene coltivata principalmente in climi tropicali, mentre la barbabietola proviene da climi più temperati.

Di conseguenza, sia le condizioni di lavoro che la retribuzione rappresentano spesso delle criticità per la canna da zucchero.

Adottate un duplice approccio: approvvigionatevi di zuccheri coltivati e prodotti localmente ed esplorate zuccheri meno raffinati. Questi prodotti richiederanno minore consumo energetico nella lavorazione e verosimilmente avranno un'impronta di carbonio inferiore rispetto allo zucchero raffinato.

Cambiare il vostro uso dello zucchero potrebbe richiedere di rielaborare le ricette, tuttavia sperimentate e provate a utilizzarla come un'opportunità per testare nuovi piatti, formare e coinvolgere il personale nello sviluppo delle ricette e comunicare i vostri sforzi ai clienti.

***"Le gioie dei dolci devono continuare ad appagare, ma in modo responsabile."***



**Valetin MILLE**  
Responsabile pasticceria  
Amber  
Hong Kong

Il gelato di Frankie & Jo's a Seattle offre una gamma di oltre 10 gusti di gelato vegetale oltre e tre specialità mensili che cambiano con le stagioni. Frankie & Jo's dimostra che gli ingredienti speciali e nuovi possono essere un'opportunità per l'innovazione e lo sviluppo, e fra i vari gusti sperimenta anche diversi tipi di dolcificanti. A volte ricorre al tradizionale zucchero di canna, ma per dolcificare i gelati del menu (che sono tutti 100% vegani), ha usato alternative come sciroppo d'acero, zucchero di cocco e datteri. Questa varietà di dolcificanti dimostra che lo zucchero di canna non è sempre necessario per creare gelati deliziosi e che la gelateria è sempre in grado di soddisfare i clienti che preferiscono evitare lo zucchero di canna. Come sottolinea la direttrice gastronomica Amy Brown, "Ci piace avere qualcosa per tutti".



**Amy BROWN**  
Direttrice  
Gastronomica  
Frankie & Jo's  
Seattle, USA



### PROBLEMATICA

Non esistono attività isolate. Le comunità fiorenti hanno il privilegio di avere panetterie, pasticcerie e ristoranti. Ma al tempo stesso possono sostenere e rigenerare zone vulnerabili e creare prosperità economica. Sempre più spesso, i consumatori si aspettano che le imprese facciano qualcosa di più del semplice profitto. Di conseguenza, professionisti e imprenditori rivestono un ruolo particolare: devono utilizzare le loro abilità e capacità per connettersi con le persone e aiutarle a cambiare in meglio le loro vite.

### PERCHÉ È IMPORTANTE

Collegare le cucine alla comunità può aumentare la fedeltà dei clienti, del personale e rendere il gusto del cibo ancora più dolce. È questa la ricetta per aziende sostenibili e di successo. Esercitare un'influenza positiva sulla vostra comunità locale porta spesso benefici sociali, economici e ambientali; ad esempio si possono ottenere servizi di riciclaggio migliori raggruppando vari soggetti che devono effettuare la raccolta. Un bar, un ristorante o un negozio possono essere il cuore pulsante di una comunità. Donare tempo, spazio o denaro può migliorare l'impatto positivo di un'azienda sulla zona in cui opera.



***“Per me, i valori di artigianalità, lavoro e il fatto di remunerare equamente le persone per il lavoro svolto sono fattori molto importanti. Questo vale per tutti i nostri prodotti, da quelli in porcellana a quelli in terracotta fino a quelli di falegnameria. Investiamo nella nostra economia locale.”***



**Maxime FRÉDÉRIC**  
Responsabile pasticceria  
Cheval Blanc Paris  
Parigi, Francia

© olgapogorelova / Adobe Stock





### COME POTETE SOSTENERE LA VOSTRA COMUNITÀ

- Frequentate le attività e le comunità locali per comprendere le esigenze della comunità e capire come essere utili.
- Sviluppate programmi di formazione e apprendistato per sostenere i dipendenti che desiderano spostarsi in nuove aree dell'attività, ad esempio passando da personale in sala a quello di cucina.
- Acquistate da altre aziende locali per creare un'economia locale prospera e ridurre i costi di trasporto e logistica.
- Fornite al personale ore di permesso per attività di volontariato o valutate la possibilità di donare ore di tempo del personale o parte dei vostri spazi ad associazioni di beneficenza o gruppi locali, e organizzate raccolte fondi a favore della comunità insieme al personale.
- Misurate e registrate il vostro impatto sociale, es. Numero di ore di volontariato, fondi raccolti ecc. Comunicare all'esterno i vostri sforzi potrebbe incoraggiare altre persone a partecipare o a fare di più.
- Garantite l'accessibilità a tutte le persone con disabilità (clienti e personale). Ciò significa essere fisicamente accessibili ai clienti e adattare le condizioni di lavoro per soddisfare tutte le esigenze del personale.

Patrice Demers ha lavorato a stretto contatto con l'organizzazione di beneficenza canadese La Tablée des Chefs fin dalle origini. Il maestro pasticcere sostiene questa associazione in vari modi, dalla raccolta fondi all'organizzazione di laboratori di cucina, dalla donazione di prodotti invenduti all'assunzione di apprendisti provenienti da La Tablée, per offrire esperienze di lavoro e qualifiche ai giovani che abbandonano gli studi. Si tratta di un ottimo esempio dei vari modi di cui dispone qualsiasi azienda per sostenere le organizzazioni locali o di beneficenza.



**Patrice Demers**  
Pasticciere e  
proprietario  
Patrice Pâtissier  
Montreal, Canada



© Jonah Pettrich / Unsplash



## Trattare il personale con correttezza



### PROBLEMATICHE

Le cucine di panetterie, pasticcerie e ristoranti possono essere luoghi di lavoro impegnativi dal punto di vista fisico. Orari di lavoro diversi da quelli usuali e ambienti ad alta pressione oltre a stipendi spesso bassi, possono far sembrare poco attraente una carriera di lungo periodo nel mondo della gastronomia dolce.

### PERCHÉ È IMPORTANTE

- \* Sostenere una cultura positiva del personale aiuta a promuovere un luogo di lavoro soddisfacente per chiunque, rendendo più attraente la prospettiva di una carriera nel settore della ristorazione e fornendo opportunità di successo a persone di talento. Non sottovalutate i vantaggi della fedeltà e dell'impegno del personale.
- \* Per le aziende, l'avvicinamento dei dipendenti rappresenta un costo aggiuntivo. Le aziende di maggior successo hanno riscontrato che garantire retribuzioni e condizioni di lavoro migliori o ancora ripartire equamente le mance aiuta a migliorare le assunzioni e la fidelizzazione.

**Orari di lavoro inusuali, prestazioni e stipendi ridotti e mancanza di prospettive di carriera sono i tre motivi principali per cui le persone lasciano il settore della ristorazione<sup>13</sup>.**



© standret / Adobe Stock

13. <https://www.ukhospitality.org.uk/blogpost/1721400/325437/Retaining-Staff>



**COSA POTETE FARE PER TRATTARE EQUAMENTE IL PERSONALE**

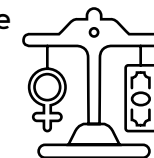


- Attuate una politica di selezione e assunzione che tenga conto della diversità e dell'inclusione e non discrimini in base a disabilità, genere, età, etnia oppure orientamento sessuale.
- Garantite a tutto il personale il salario di sussistenza. In questo modo, il personale si sentirà valorizzato e all'interno dell'azienda si potranno uniformare i ruoli evitando differenze eccessive (ad es. fra dipendenti e personale retribuito su base oraria, personale in sala o di cucina o ancora professionisti e addetti alla vendita). Ciò può essere positivo in termini di motivazione e contribuire in modo significativo a ridurre l'avvicendamento del personale, risparmiando costi a lungo termine.
- Favorite una cultura del lavoro sana (mentalmente e fisicamente) promuovendo il benessere attraverso attività di affiancamento e formazione. In quest'ottica, anche le prestazioni aggiuntive per il personale, come ad esempio l'iscrizione scontata a centri sportivi o l'accesso a servizi di consulenza possono essere efficaci.
- Quando possibile, ottimizzate la progettazione e l'automazione della cucina per ridurre lo sforzo fisico delle attività svolte. Fate in modo che i sistemi e i macchinari siano utilizzabili da chiunque, per coinvolgere maggiormente tutto il personale.
- Incoraggiate il personale a fare esperienza e a ricoprire ruoli differenti all'interno dell'azienda. Questo tipo di sviluppo dei dipendenti aiuterà il personale a crescere e imparare, oltre a dimostrare che ci sono pari opportunità per tutto il personale.
- Incoraggiate il personale a condividere i propri interessi e passioni al di fuori del lavoro, creando così la base per attività di gruppo o festeggiamenti di ricorrenze speciali.
- Mantenete aperta la comunicazione con il personale mediante riunioni informali o newsletter, per ottenere maggiore coinvolgimento e partecipazione attiva da parte dei dipendenti.
- Offrite una serie di prestazioni, come ad esempio malattia e ferie retribuite oppure permessi per attività di volontariato o giornate di aggregazione del personale.

Nel Regno Unito, nel settore della ristorazione, il divario retributivo di genere ed etnico è pari al

**9%**<sup>14</sup>

per cui è necessario impegnarsi per colmarlo. Occorre quindi migliorare le relazioni, la trasparenza e rivedere i processi di promozione.



*“Abbiamo investito in un nuovo macchinario per la lievitazione che può lavorare autonomamente durante la notte. Ciò ha eliminato la necessità di un turno di notte, per cui i dipendenti hanno orari di lavoro migliori e sono decisamente più soddisfatti!”*



Carolina MOLEA  
Fondatrice  
L'Artisane Creative Bakery  
Coral Gables, USA

14. [https://www.codehospitality.co.uk/industry\\_insights/happiness-in-hospitality-2020-2021/#conclusion](https://www.codehospitality.co.uk/industry_insights/happiness-in-hospitality-2020-2021/#conclusion)

 **Società**  
Trattare il personale con correttezza



Negli ultimi 3 o 4 anni, Nadège Nourian ha lavorato con grande impegno sui temi del benessere del personale in Nadège Patisserie, "facendo un autentico investimento nei nostri collaboratori."

Fra gli elementi di questo approccio si possono ricordare orario di lavoro di massimo 8 ore al giorno, flessibilità dei turni del personale e impegno per garantire una varietà di generi e culture all'interno della forza lavoro. Struttura di gestione orizzontale significa che il personale è incentivato a intervenire e Nadège incoraggia il personale a considerarla come una persona al loro stesso livello e non come un superiore. Questi sforzi hanno dato i loro frutti poiché negli ultimi due anni non c'è stato avvicendamento di personale!



**Nadège NOURIAN**

Pasticciera e proprietaria  
Nadège Patisserie  
Toronto, Canada

*"Per noi è molto importante selezionare personale che condivida i nostri valori e quando assumiamo nuove persone abbiamo la responsabilità di illustrare quali sono i valori dell'azienda. Questi valori non si limitano al nostro impatto ambientale, ma riguardano anche l'impegno sociale. Ad esempio, ci facciamo carico dei costi dei trasporti pubblici poiché, quando ciò è possibile, preferiamo che il personale eviti di venire a lavorare in auto."*






**Franck MOULARD**  
Pasticchiere e proprietario  
Liber Art  
Annecy, Francia



© StratfordProductions / Adobe Stock

 *Società*  
**Checklist di sostenibilità sociale**

Alcuni dei nostri migliori suggerimenti per la gestione di panetterie, negozi di cioccolato, pasticcerie o ristoranti più sostenibili.

ARGOMENTO	AZIONE
 <b>Nutrire bene le persone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fate degli esperimenti per ridurre il contenuto di zuccheri, sale e grassi dei piatti.</li> <li><input type="checkbox"/> Offrite e promuovete opzioni più salutari, vale a dire con maggiore contenuto di frutta e minore contenuto di zucchero, sale e grassi.</li> </ul>
 <b>Sostenere la comunità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Frequentate le attività e le comunità locali per comprendere le esigenze della comunità e capire come essere utili.</li> </ul>
 <b>Trattare il personale con correttezza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Promuovete una cultura del lavoro sana (mentalmente e fisicamente) favorendo il benessere attraverso attività di affiancamento, formazione e prestazioni aggiuntive.</li> </ul>





## Valorizzare le risorse naturali

### PROBLEMATICHE

Di fatto, ogni decisione assunta in cucina ha implicazioni sull'uso delle risorse naturali. La gastronomia dolce comporta consumi energetici elevati, sia a livello di refrigerazione che di riscaldamento.

In base ai consumi annuali nel Regno Unito, i dolci contribuiscono al

**2%** del consumo energetico

e all'

**1%** delle emissioni di gas a effetto serra dell'intero settore alimentare<sup>15</sup>.

### PERCHÉ È IMPORTANTE

Le temperature globali stanno aumentando, mettendo a rischio il pianeta e la nostra possibilità di nutrirlo. L'uso non necessario di energia e acqua, oltre ad essere negativo per l'ambiente, rappresenta un costo per la vostra azienda. La buona notizia è che in questo ambito di sostenibilità, gli interessi del profitto e del pianeta sono allineati. Potete tagliare i costi e aumentare i margini senza dover aumentare le vendite. Una riduzione del 20% dei costi energetici può rappresentare lo stesso vantaggio in termini di redditività rispetto a un aumento delle vendite del 5%<sup>16</sup>.



<sup>15</sup> <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550918303087>  
<sup>16</sup> <https://qz.com/1248272/a-20-cut-in-energy-costs-could-represent-a-5-increase-in-sales/>

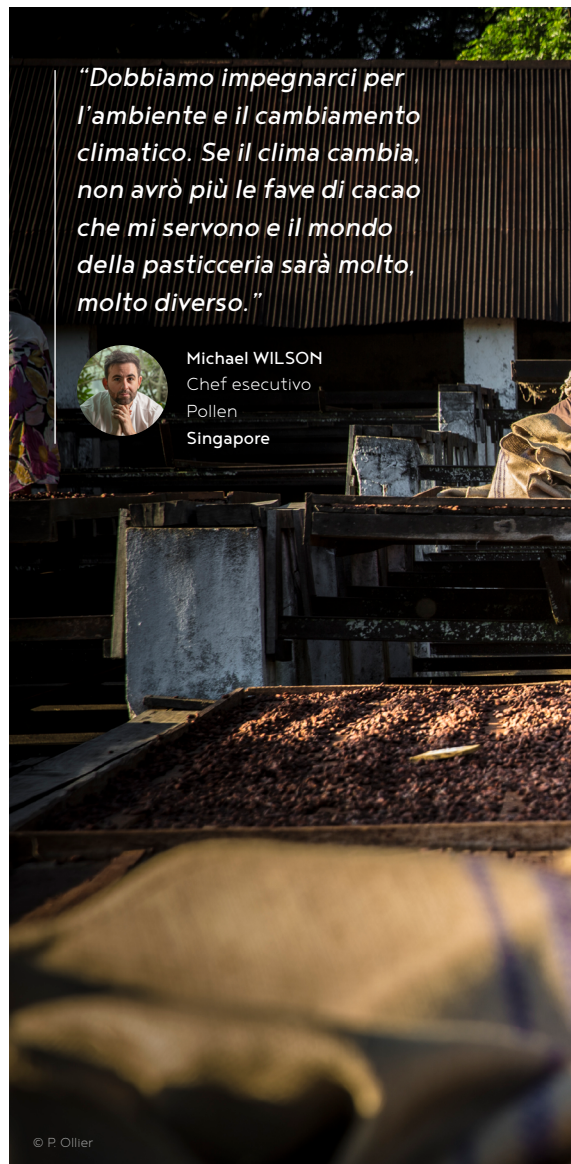


#### AZIONI POSSIBILI PER VALORIZZARE LE RISORSE NATURALI

- Monitorate regolarmente il vostro consumo di energia e acqua. I contatori intelligenti, ad esempio, permettono di vedere il vostro utilizzo quotidiano, aiutandovi a individuare le tendenze e a capire dove potete risparmiare. Questi dispositivi possono anche fornirvi letture dei contatori accurate, affinché paghiate solo l'energia e l'acqua che state utilizzando.
- Mantenete le apparecchiature in buono stato mediante una manutenzione regolare affinché funzionino nel modo più efficiente possibile. Sistemi di refrigerazione puliti e con una manutenzione regolare possono ridurre in modo significativo l'uso di energia e permettervi di risparmiare denaro.
- Quando acquistate nuove apparecchiature, privilegiate prodotti efficienti dal punto di vista energetico. Chiedere informazioni sul "costo totale di proprietà" è un buon modo per capire i risparmi di costi offerti a lungo termine da un'opzione efficiente dal punto di vista energetico.
- Se possibile, passate all'elettricità anziché al gas.
- Contattate il vostro fornitore di energia per scoprire quali sono le sue tariffe verdi, cioè le tariffe che includono energia prodotta da risorse rinnovabili come quella solare oppure eolica.
- Formate regolarmente il personale sulle procedure per un uso efficiente dell'energia, ad esempio quando accendere e spegnere forni e congelatori e a quali temperature utilizzarli. I forni moderni e le stufe a induzione si riscaldano molto rapidamente, quindi non è necessario lasciarli accesi per poterli usare immediatamente in caso di bisogno.
- Formate regolarmente il personale su procedure di uso efficiente dell'acqua, ad esempio lavare i prodotti in un lavello invece che sotto l'acqua corrente, o avviare le lavastoviglie solo a pieno carico.
- Installate apparecchiature per il risparmio energetico e idrico come rubinetti con aeratori e luci a LED. Queste soluzioni possono anche farvi risparmiare costi significativi nel corso dell'anno.



© raoulgalop / Adobe Stock



*“Dobbiamo impegnarci per l’ambiente e il cambiamento climatico. Se il clima cambia, non avrò più le fave di cacao che mi servono e il mondo della pasticceria sarà molto, molto diverso.”*



**Michael WILSON**  
Chef esecutivo  
Pollen  
Singapore

© P. Ollier

Dimostrando che non è importante solo la scelta delle apparecchiature ma anche il modo in cui vengono usate, Dafne Daniel-Soto di Mono dimostra che valutare i metodi di cottura di dolci e pasticceria durante il loro sviluppo può permettere di ottenere un risparmio energetico. Dafne ama utilizzare ricette che possono essere cotte insieme. Ciò significa che invece di avere bisogno di un’intera giornata di cottura, quando prepara le teglie al mattino Dafne deve fare solo due infornate. Un esempio di questo approccio è il modo in cui cuoce biscotti e “tuiles” contemporaneamente. I biscotti vanno nella parte superiore del forno mentre le “tuiles” in quella inferiore; in questo modo, si riduce il tempo di accensione dei forni e di conseguenza si risparmiano energia e denaro.



**Dafne DANIEL-SOTO**  
Pasticciera  
Mono  
Hong Kong

*“Spesso, le persone pensano che lavorare in modo più sostenibile sia più costoso ma in realtà non è così. Avete bisogno di un modello imprenditoriale efficiente e di trovare il giusto equilibrio fra investimento e costi. Un forno efficiente è un investimento economico utile a lungo termine, e non solo un costo più elevato nel breve periodo.”*



**Carolina MOLEA**  
Fondatrice  
L’Artisane Creative Bakery  
Coral Gables, USA





## Ambiente

### Non sprecate cibo



#### PROBLEMATICA

Lo spreco alimentare avviene in ogni area della cucina e costa miliardi di dollari ogni anno all'industria della ristorazione. Spesso, la gastronomia dolce è attenta e precisa nelle sue ricette, ma lo spreco alimentare è ancora un dato di fatto. Frutta e prodotti lattiero-caseari in eccesso, ritagli di pasticceria buttati via, porzioni troppo grandi e scaffali troppo pieni per soddisfare le aspettative dei clienti ne sono alcuni esempi. Tutto ciò porta a sprechi alimentari evitabili.

#### PERCHÉ È IMPORTANTE

Tra l'8 e il 10% delle emissioni globali di gas a effetto serra è associato ad alimenti non consumati<sup>17</sup>. Questo cibo sprecato rappresenta anche un costo finanziario per le aziende. Inoltre, alla luce delle carenze di cibo in alcune parti del mondo, un'azienda responsabile ha il dovere di cercare di limitare gli sprechi alimentari.

Nell'UE, ogni anno, nel settore dei prodotti da forno si sprecano almeno

# 3.5 milioni di tonnellate

di pane<sup>18</sup>.



*“Parliamo spesso di riciclaggio e riutilizzo, ma molto meno di riduzione. Credo che il modo migliore per evitare sprechi alimentari sia evitare di produrli. Io lo faccio progettando attentamente i miei dolci. Cerco di creare ricette che utilizzino ogni singola parte di ciascun ingrediente. Un altro modo per farlo è ottimizzare ogni processo in cucina per ridurre al minimo le eccedenze.”*



Sandra ORNELAS  
Pasticciera  
L'Ecole Valrhona  
Spagna

© Ullab / Adobe Stock

<sup>17</sup> <https://www.unep.org/resources/report/unepl-food-waste-index-report-2021>  
<sup>18</sup> [https://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=search.dspPage&n\\_proj\\_id=3996](https://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=search.dspPage&n_proj_id=3996)



**AZIONI POSSIBILI PER EVITARE GLI SPRECHI ALIMENTARI:**



- Create ricette che generano un contenuto di rifiuti ridotto. Valutare come ridurre al minimo i rifiuti durante lo sviluppo della ricetta è il modo migliore affinché nulla vada sprecato. Il cioccolato può essere utilizzato in vari modi, ad esempio come copertura la frutta secca o per decorare.
- Incoraggiate il personale a innovare e a ripensare le ricette in modo che gli ingredienti inutilizzati o i ritagli si possano usare in altri piatti, ad esempio utilizzando il pane avanzato nei dolci, o mescolando i ritagli o gli avanzi di pasta frolla con del cioccolato per dare una consistenza originale alle vostre creazioni.
- Utilizzate metodi di conservazione adeguati per evitare sprechi alimentari, ad esempio trasformando la frutta avanzata o imperfetta in marmellate o salse, disidratando e riducendo in polvere ingredienti come la buccia della frutta per usarla come guarnizione in altre ricette.
- A fine giornata, analizzate regolarmente i dati di vendita e i prodotti residui per avere la certezza che stiate producendo i giusti quantitativi. Valutate se è possibile che i clienti prenotino in anticipo i loro ordini, per gestire i livelli di scorte in modo da ridurre il numero di prodotti non prenotati riducendo così le probabilità di spreco.
- Usate le prenotazioni degli ordini per sperimentare nuove ricette del menu, in modo da risparmiare sui rifiuti e avere la certezza di evadere gli ordini.
- Prevedete una formazione regolare dei dipendenti. Misurazioni precise e riduzione degli errori riducono lo spreco di prodotti.
- Fate in modo che tutte le guarnizioni e le decorazioni siano commestibili: steli, gambi, scorze, bucce e fiori.
- Spiegate ai clienti per quale motivo gli scaffali non sono sempre pieni, che potrebbero esserci scorte limitate per ridurre gli sprechi alimentari e incoraggiate una mentalità di acquisti mirati. I social network possono essere strumenti adatti a questo tipo di comunicazione.
- Fornite consigli ai clienti su come conservare, riscaldare e conservare a casa i prodotti avanzati.

Se lo spreco alimentare globale fosse un paese, sarebbe il terzo dopo la Cina e gli Stati Uniti in termini di emissioni totali di gas a effetto serra<sup>19</sup>.



*“Come maestro pasticciere dalla mentalità artigianale professionale, l’efficienza e la riduzione degli sprechi sono pratiche comuni.”*



Shigeru NOJIMA  
Chef esecutivo  
Grand Hyatt  
Fukuoka, Giappone

19. <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>



#### COME EVITARE GLI SPRECHI ALIMENTARI

- Controllate regolarmente l'inventario per avere un quadro preciso di ciò che è necessario e quando, invece di ordinare inutilmente.
- Monitorate regolarmente lo spreco di cibo e valutatene lo spreco in varie fasi come il deterioramento derivante da ordini o produzioni eccessive o gli errori di preparazione e gli avanzi nei piatti, che potrebbero richiedere di ridurre le dimensioni delle porzioni.
- Misurate gli scarti alimentari derivanti da queste tre categorie: deterioramento, preparazione e avanzi nei piatti e definite una serie di obiettivi per ridurli.
- Formate il personale per separare gli scarti alimentari dal resto dei rifiuti.
- Lavorate a stretto contatto con i fornitori affinché tutte le consegne arrivino nelle giuste quantità.
- Se a fine giornata avete prodotti residui, valutate se venderli a prezzi ridotti nella vostra attività. Potete farlo anche mediante servizi come Too Good To Go o servizi e app simili nel vostro paese.
- Tra le altre opzioni per la gestione dei prodotti residui c'è la possibilità di regalarli al personale in modo che possa portarli a casa oppure donarli a un'organizzazione di beneficenza o a un banco alimentare.
- Parlate con il vostro fornitore che si occupa della gestione dei rifiuti e fatevi illustrare le opzioni disponibili per la raccolta dei rifiuti alimentari. Smaltire gli scarti alimentari inevitabili attraverso il compostaggio o la digestione anaerobica rappresenta la soluzione più ecologica.

*“Il nostro panificio ha una politica di riduzione dei rifiuti aggressiva. Forniamo principalmente su ordinazione, una strategia più facile con i nostri clienti commerciali, come i ristoranti; tuttavia, per i prodotti destinati alla vendita al dettaglio, ogni pagnotta o prodotto di pasticceria eccedente viene inviato a un'organizzazione di beneficenza locale per giovani in difficoltà. La nostra azienda ha un impegno: sostenere le cause locali in modo da poter creare un collegamento concreto fra eccedenze alimentari e lavoro nella nostra comunità.”*



**Jeffrey FINKELSTEIN**  
Pasticciere e proprietario  
Hof Kelsten  
Montreal, Canada

Gli ingredienti sono preziosi. Ricordarlo può stimolare idee innovative per usare ogni singolo grammo o millilitro. Pienamente cosciente del costo dei baccelli di vaniglia, lo chef Crystal Chiu del ristorante Canlis di Seattle ha voluto sfruttare al meglio questo prezioso ingrediente. Oltre ai semi, Canlis usa anche la parte esterna del baccello, lasciandola in infusione nello zucchero o mescolandola a farine da usare per altre ricette, affinché nulla vada sprecato.



**Crystal CHIU**  
Responsabile pasticceria  
Canlis  
Seattle, USA



A livello di spreco alimentare, Jérôme Raffaelli, maestro pasticcere e comproprietario della pasticceria vegana Oh Faon! di Marsiglia, adotta un approccio piuttosto radicale. Il maestro pasticcere tende a preparare la quantità minima di prodotto da vendere. Questo significa che se i clienti entrano in pasticceria alle 5 del pomeriggio, probabilmente troveranno pochi prodotti in vendita. Oh Faon! sfida l'aspettativa diffusa per cui le vetrine dovrebbero essere completamente piene per tutto il giorno e va nella direzione opposta. Jérôme ritiene che si tratti di un'opportunità per educare e sensibilizzare i propri clienti sullo spreco alimentare, sottolineando di avere una produzione limitata ogni giorno, un elemento che può anche contribuire a creare una maggiore domanda. Ciò significa non solo che gli sprechi alimentari sono ridotti, ma comporta anche una riduzione del consumo energetico della pasticceria e delle ore di lavoro del personale. Nei rari giorni in cui la pasticceria ha degli avanzi, questi ultimi vengono dati al personale, a negozi locali oppure venduti a ristoranti locali, creando un ottimo esempio di collaborazione con altre aziende locali per affrontare il problema dello spreco alimentare.



**Jérôme RAFFAELLI**

Pasticciere e comproprietario  
Oh Faon!  
Marseille, Francia

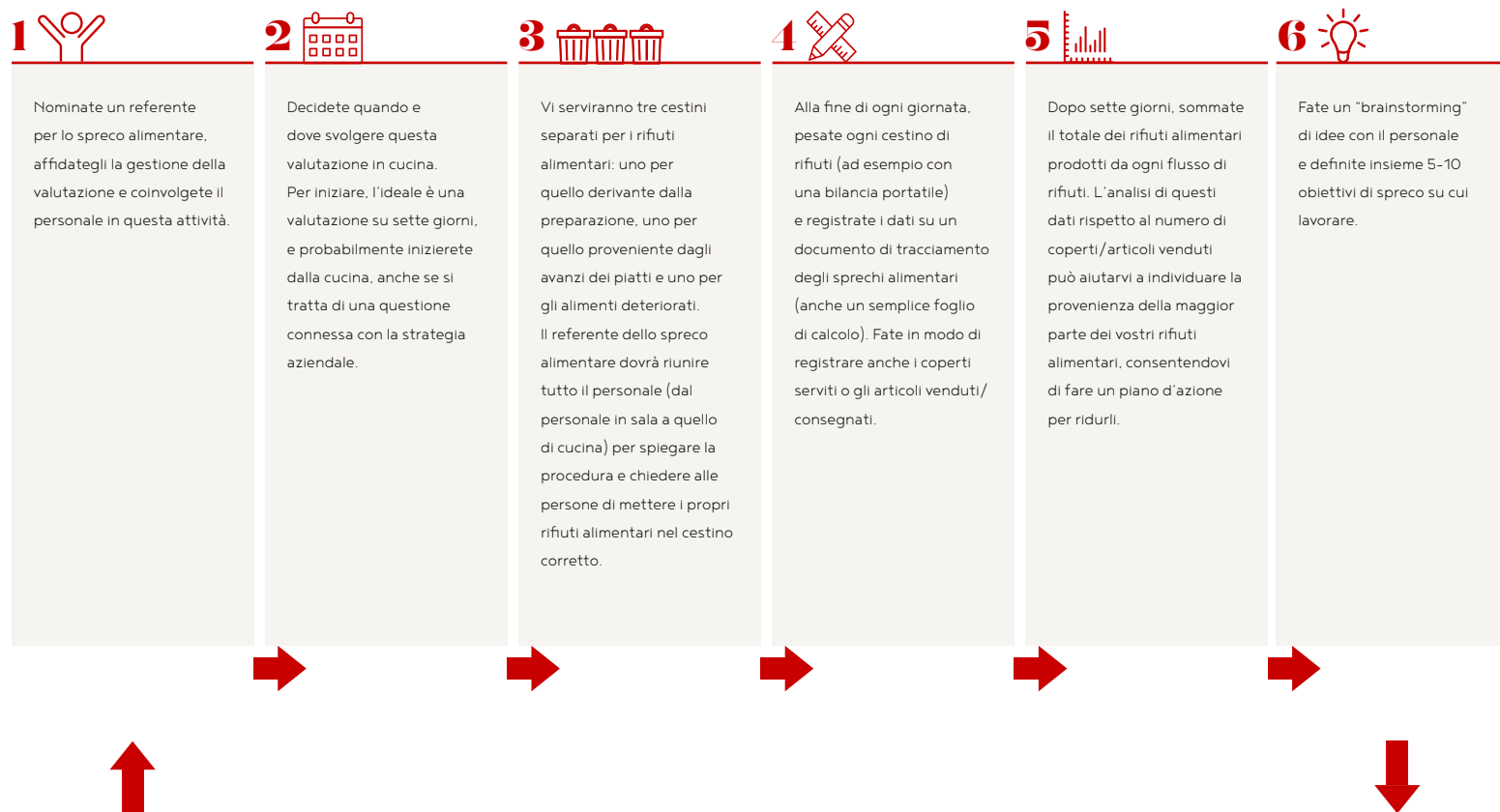


© NIK Minkulov / Adobe Stock



### SCOPRITE IL VOSTRO SPRECO DI CIBO

Se non sapete da dove iniziare con gli sprechi alimentari, o magari non sapete neanche se la vostra azienda ne ha, iniziate con una valutazione "fai da te" dello spreco alimentare. Questa valutazione vi consente di misurare i rifiuti, fornendo un'istantanea della quantità attuale di rifiuti alimentari e aiutandovi a capire come affrontare il problema.



Dopo aver attuato i nuovi processi (consigliamo almeno 1 mese), ripetete la procedura di valutazione "fai da te" per vedere come sta procedendo. Misurare regolarmente i progressi vi aiuterà a capire l'efficacia delle vostre pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari e a identificare eventuali aree per ridurli ulteriormente in futuro.



Ridurre, riutilizzare, riciclare



### PROBLEMATICHE

Come il resto della società, anche la gastronomia dolce ha adottato un atteggiamento sempre più rilassato nei confronti degli oggetti monouso, dai sacchetti di plastica alla pellicola in plastica, dalle confezioni per i clienti ai grembiuli. Molti di questi oggetti sono in plastica, ma ci sono anche notevoli quantitativi di carta, cartone e alluminio, buona parte dei quali è usata una sola volta per poi essere inviata in discarica.

### PERCHÉ È IMPORTANTE

Ridurre la quantità di materiali monouso è essenziale e dovrebbe essere la priorità assoluta per quanto riguarda i rifiuti. Non solo la durata di vita di questi prodotti è breve, ma spesso sono realizzati da fonti non rinnovabili. Dobbiamo allontanarci da un'economia lineare basata sul vendi, acquista e butta e dirigerci verso un modello di economia circolare, in cui ridurre, riutilizzare e riciclare sono gli obiettivi, da raggiungere seguendo queste priorità. Questa strategia, oltre a ridurre i rifiuti inviati in discarica, vi permetterà anche di risparmiare denaro.



*“Alcuni temono perdite e rotture, ma anche per grandi eventi ho trovato che i costi di utilizzo degli articoli riutilizzabili, come bicchierini in vetro o stoviglie di metallo, sono inferiori a quelli dei prodotti monouso. Inoltre, per i prodotti da asporto, gli articoli riutilizzabili come i vasetti di vetro possono dare una sensazione di alta qualità con un costo aggiuntivo molto limitato rispetto all'equivalente in plastica. Questo dimostra che possiamo salvare sia il bilancio che il pianeta!”*



Luke FROST  
Pasticciere  
L'Ecole Valrhona  
Europa settentrionale

© Aaron Burson / Unsplash



### COME RIDURRE

- Identificate le aree in cui i materiali monouso possono essere sostituiti con alternative riutilizzabili, come ad esempio, tasche da pasticciera lavabili in lavastoviglie, o ancora contenitori riutilizzabili al posto della pellicola di plastica.
- Acquistate da fornitori che riducono al minimo le consegne in imballaggi monouso e chiedete ai fornitori se offrono imballaggi riutilizzabili.
- Chiedete ai clienti se hanno bisogno di una borsa prima di dargliela e valutate la possibilità di fare sconti ai clienti che portano i propri contenitori, sacchetti, tazze, ecc.
- Considerate se avete effettivamente bisogno di utilizzare articoli di piccole dimensioni come nastro adesivo o etichette sulle confezioni. Se non potete eliminarli, cercate articoli realizzati con materiali riciclati o provenienti da fonti sostenibili come [FSC](#).

### COME RIUTILIZZARE

- Prima di smaltire qualsiasi oggetto, accertatevi di aver valutato tutte le opportunità di riutilizzo: ad esempio scegliete stampi utilizzabili per molti prodotti diversi e personalizzateli con le decorazioni invece di usare uno stampo nuovo per ogni nuovo prodotto.
- Utilizzate solo articoli in plastica riutilizzabili al 100% o prodotti con materiali riciclati.
- Provate altri materiali per sostituire gli articoli di plastica che non possono essere eliminati, come ad esempio tasche da pasticciera lavabili e riutilizzabili, oppure involucri e confezioni di carta invece di quelle di plastica.
- Siate curiosi e aggiornati sulle nuove soluzioni di plastica e imballaggio lanciate sul mercato. Vengono sviluppate costantemente nuove soluzioni.

### COME RICICLARE

- Contattate il fornitore che gestisce i vostri rifiuti per capire esattamente quali materiali possono riciclare e come possono sostenere i vostri sforzi.
- Formate il personale sulla differenziazione dei rifiuti in base a quanto previsto dalle indicazioni di riciclaggio nella vostra zona.
- Se in negozio fornite ai clienti confezioni monouso, accertatevi che vi siano indicazioni chiare sui contenitori dei rifiuti in cui buttarle per evitare che il riciclaggio avvenga in modo errato.
- Se offrite confezioni da asporto, comunicate ai vostri clienti come smaltire la confezione in modo responsabile. Ciò impedirà che materiali riciclati o compostabili finiscano in discarica o che nuovi materiali contaminino altri flussi di rifiuti.



Ridurre, riutilizzare, riciclare



### PLASTICA MONOUSO

Dalle tasche da pasticciera alle confezioni, è innegabile quanto siano utili i prodotti monouso nella gastronomia dolce. Tuttavia, poiché molti di questi prodotti derivano dalla plastica vergine, è fondamentale prevenirne l'utilizzo. Sebbene esistano soluzioni e alternative disponibili, si tratta di un settore complesso che può sembrare arduo da affrontare, soprattutto per mantenere gli standard igienici.

1. Iniziate eliminando la plastica e gli imballaggi non necessari. Chiedetevi se avete davvero bisogno di quell'oggetto.
2. Cercate di sostituire tutti gli oggetti in plastica monouso con alternative riutilizzabili.
3. Per gli articoli che non possono essere sostituiti o eliminati, cercate materiali più sostenibili e facili da riciclare. Proposte di materiali alternativi
  - Bagassa (sottoprodotto dell'industria della canna da zucchero)
  - Bambù
  - Polpa vegetale
  - rPET (plastica con contenuto riciclato)
  - Bioplastica: plastica a base di risorse vegetali come l'amido di mais.
4. Informatevi sui vari tipi di plastica esistenti. Non tutti vengono fabbricati, o smaltiti, nello stesso modo. Termini di uso comune da comprendere: riciclabile, biodegradabile e compostabile (vedere [Glossario delle definizioni](#) per ogni termine)

5. Non tutte le alternative alla plastica sono fabbricate nello stesso modo e le strutture per lo smaltimento possono differire enormemente. Rivolgetevi al fornitore che gestisce i vostri rifiuti per verificare quali possibilità ci sono nella vostra zona e verificate che il personale sappia esattamente come smaltire questi prodotti correttamente.

*“Abbiamo creato un sistema di vuoto a rendere su cauzione per i contenitori in vetro riutilizzabili usati nel servizio da asporto. Nell'ultimo anno, abbiamo assistito a cambiamenti nel comportamento dei clienti riguardo a questa scelta. Alcuni clienti hanno trovato che fosse difficile e all'inizio sono stati un po' reticenti su questi nuovi modi di operare, tuttavia crediamo che talvolta sia necessario invogliare le persone a cambiare e aiutarle ad adottare nuove abitudini. Oggi, i nostri clienti sostengono il nostro approccio e molti di loro vengono persino in negozio con i loro contenitori. Parallelamente, offriamo anche contenitori in pasta di bambù e posate in acciaio riutilizzabili.”*



**Franck MOULARD**  
Pasticciere e proprietario  
Liber Art  
Annecy, Francia

Nel 2018 Ashford Castle si è impegnata a rimuovere tutta la plastica monouso dall'hotel. Per Paula, la pellicola in plastica e le tasche da pasticciera erano usate costantemente e su base giornaliera. Per rispettare questo impegno, Paula ha ricominciato ad utilizzare tasche da pasticciera di stoffa e ne ha trovate di riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie ogni sera. Grazie a questa scelta, Ashford Castle ha evitato di usare ben 21.000 tasche da pasticciera in un anno!



**Paula STAKELUM**  
Pasticciera esecutiva resort  
Ashford Castle  
Cong, Irlanda





## Checklist di sostenibilità ambientale

Alcuni dei nostri migliori suggerimenti per la gestione di panetterie, negozi di cioccolato, pasticcerie o ristoranti più sostenibili.










ARGOMENTO	AZIONE
 <b>Valorizzare le risorse naturali</b>	<input type="checkbox"/> Monitorate regolarmente il consumo di energia e acqua. <input type="checkbox"/> Formate regolarmente il personale sulle procedure efficienti per l'uso di energia e acqua.
 <b>Non sprecare cibo</b>	<input type="checkbox"/> Sviluppate le ricette prendendo in considerazione gli sprechi alimentari e utilizzare metodi di conservazione adeguati per evitare di sprecare gli alimenti.
 <b>Ridurre, riutilizzare, riciclare</b>	<input type="checkbox"/> Identificate eventuali aree in cui i materiali monouso possono essere eliminati e/o sostituiti con alternative riutilizzabili.



© hrui / Adobe Stock

# Checklist di sostenibilità

Alcuni dei nostri migliori suggerimenti per la gestione di panetterie, negozi di cioccolato, pasticcerie o ristoranti più sostenibili.

ARGOMENTO	AZIONE
<b>SOURCING</b>	
 <b>Valorizzare prodotti locali e stagionali</b>	<input type="checkbox"/> Informatevi sulla provenienza di tutti i vostri ingredienti, idealmente fino al livello della singola azienda agricola o produttore, e acquistate almeno da un'azienda agricola o da un produttore locale. <input type="checkbox"/> Cambiate i dolci e la pasticceria in base alle stagioni e promuovete le specialità stagionali per renderle più invitanti.
 <b>Sostenere gli agricoltori a livello globale</b>	<input type="checkbox"/> Chiedete ai vostri fornitori informazioni dettagliate sulla provenienza dei prodotti secchi che acquistate (cacao, zucchero, vaniglia, tè, caffè, ecc.) e della frutta esotica. Chiedete qual è il paese di origine e, idealmente, l'azienda agricola in cui sono stati coltivati. <input type="checkbox"/> Acquistate da fornitori che hanno adottato politiche in materia di diritti dei lavoratori e standard ambientali.
 <b>Sostenere la biodiversità e il benessere degli animali</b>	<input type="checkbox"/> Utilizzate almeno uova non provenienti da allevamenti in gabbia. <input type="checkbox"/> Chiedete ai vostri fornitori quali sono gli standard di benessere esistenti per tutti i loro prodotti lattiero-caseari. <input type="checkbox"/> Acquistate prodotti secchi biologici come farina e zucchero, che garantiscono pratiche di coltivazione positive con il minimo intervento chimico.
<b>SOCIETÀ</b>	
 <b>Nutrire bene le persone</b>	<input type="checkbox"/> Fate degli esperimenti per ridurre il contenuto di zuccheri, sale e grassi dei piatti. <input type="checkbox"/> Offrite e promuovete opzioni più salutari, vale a dire con maggiore contenuto di frutta e minore contenuto di zucchero, sale e grassi.
 <b>Sostenere la comunità</b>	<input type="checkbox"/> Frequentate le attività e le comunità locali per comprendere le esigenze della comunità e capire come essere utili.
 <b>Trattare il personale con correttezza</b>	<input type="checkbox"/> Promuovete una cultura del lavoro sana (mentalmente e fisicamente) favorendo il benessere attraverso attività di affiancamento, formazione e prestazioni aggiuntive.
<b>AMBIENTE</b>	
 <b>Valorizzate le risorse naturali</b>	<input type="checkbox"/> Monitorate regolarmente il consumo di energia e acqua. <input type="checkbox"/> Formate regolarmente il personale sulle procedure efficienti per l'uso di energia e acqua.
 <b>Non sprecare cibo</b>	<input type="checkbox"/> Sviluppate le ricette prendendo in considerazione gli sprechi alimentari e utilizzare metodi di conservazione adeguati per evitare di sprecare gli alimenti.
 <b>Ridurre, riutilizzare, riciclare</b>	<input type="checkbox"/> Identificate eventuali aree in cui i materiali monouso possono essere eliminati e/o sostituiti con alternative riutilizzabili.

# Valutare il proprio impatto

## E adesso?

Avete capito i problemi, avete letto i suggerimenti. **Ora scoprite a che punto è la vostra azienda grazie alla nostra valutazione online gratuita.**

Questo strumento online vi aiuterà a capire come vi collocate rispetto al quadro di sostenibilità della gastronomia dolce presentato in questa guida. Progettata per prendere in considerazione tutte le azioni che state compiendo, questa valutazione si può utilizzare sia per identificare buone pratiche che per evidenziare tutte le aree di miglioramento su cui può essere necessario intervenire.

Dopo aver completato la valutazione gratuita, riceverete una relazione personalizzata che vi aiuterà a ottimizzare i vostri sforzi futuri.

Una volta ottenuto il vostro piano d'azione, unitevi ai professionisti di pasticceria e dolci di tutto il mondo, impegnati a rendere sostenibile la gastronomia dolce. Taggate Valrhona e Food Made Good nei vostri post sui social network per condividere con noi i vostri progressi!

# Glossario



## Biodiversità

Il termine biodiversità si riferisce a tutte le piante, gli animali e gli organismi viventi e agli ecosistemi in cui vivono. La biodiversità ci fornisce aria pulita, acqua pulita, suolo di buona qualità e impollinazione delle colture. Inoltre, ci aiuta a combattere i cambiamenti climatici e ad adattarci a questi ultimi, oltre a ridurre l'impatto degli eventi naturali. La biodiversità è essenziale per la produzione alimentare e influisce anche sul cibo che siamo in grado di produrre.



## Sistemi di confinamento in spazi ristretti

I sistemi di confinamento in spazi ristretti si riferiscono a gabbie, recinti o stalle in cui vengono talvolta allevati alcuni animali di allevamenti intensivi come galline, maiali e mucche. Questi sistemi privano gli animali della possibilità di muoversi in modo naturale, confinandoli in uno spazio molto ristretto. Un esempio di questo tipo di confinamento sono le gabbie in batteria per le galline ovaiole.



## Commercio diretto

Gli accordi commerciali diretti sono talvolta utilizzati da torrefattori di caffè, produttori di cioccolato e di tè; questi ultimi costruiscono relazioni dirette con gli agricoltori e le aziende di trasformazione che vendono loro caffè, tè o fave di cacao. Spesso, ciò garantisce relazioni commerciali trasparenti e tracciabili, vantaggiose per tutte le parti coinvolte; inoltre, questo sistema consente di pagare prezzi più alti rispetto ai mandati di Fairtrade, evitando costi di certificazione, lavorando direttamente con agricoltori più piccoli e riducendo il numero di intermediari. Gli accordi commerciali diretti non si limitano ai prodotti secchi; infatti, anche la frutta importata si può acquistare con accordi di questo tipo.



## Fairtrade

La Fairtrade Foundation sostiene gli agricoltori a livello globale, garantendo loro una retribuzione equa e utile a migliorare la loro vita e le loro comunità. L'acquisto di prodotti Fairtrade garantisce che gli agricoltori ricevano un prezzo minimo per il loro prodotto, oltre ad offrire una serie di vantaggi per le loro famiglie e comunità. Ciò garantisce accordi più equi agli agricoltori dei paesi in via di sviluppo e assicura una catena di approvvigionamento più sostenibile.



## Allevamenti all'aperto

Gli animali allevati all'aperto hanno accesso a luce naturale e spazi aperti. Ciò consente loro di mostrare comportamenti naturali e offre anche un altro vantaggio, consentendo di avere densità minori rispetto all'allevamento in spazi chiusi. Alcuni paesi hanno definito una serie di standard di allevamento all'aperto per il pollame e le uova. Tuttavia, la maggior parte dei paesi non ha standard concordati per il settore lattiero-caseario, quindi potrebbe essere necessario richiedere ulteriori informazioni ai fornitori per valutare meglio il benessere animale nell'azienda lattiero-casearia scelta.

## Glossario



### Forest Stewardship Council (FSC)

Il Forest Stewardship Council (FSC) promuove un approccio alla gestione forestale economicamente redditizio ma ecologicamente vantaggioso. La carta certificata FSC indica che proviene da foreste gestite in modo sostenibile. Garantire che tutta la carta utilizzata nella vostra azienda sia certificata FSC, o realizzata con materiali riciclati, riduce al minimo l'uso di risorse vergini nel processo di produzione.



### Indice glicemico

L'indice glicemico (IG) misura l'impatto di un alimento sui livelli di glucosio nel sangue. Può avere un valore da 0 a 100, e permette di classificare e confrontare i vari alimenti. Un ingrediente con un IG alto aumenta maggiormente i livelli di glucosio nel sangue rispetto a un ingrediente con un IG basso o medio.



### Salario di sussistenza

Il salario di sussistenza è uno stipendio basato sul costo della vita effettivo; ciò significa che lo stipendio soddisfa le esigenze quotidiane, come ad esempio la spesa settimanale. È più alto della maggior parte dei salari minimi nazionali che spesso non riflettono i costi della vita reale e quotidiana e quindi possono portare le persone a difficoltà economiche. Pagare il salario di sussistenza è una decisione volontaria delle aziende e dimostra impegno per il benessere del personale e per un equo compenso del lavoro. Il salario di sussistenza esiste in molti paesi, per sapere se è previsto dal vostro paese visitate questo link: <https://wageindicator.org/salary/wages-in-context>



### Tavola rotonda sulla soia responsabile (RTRS)

La Tavola rotonda sulla soia responsabile è un'associazione che promuove la crescita, la produzione, il commercio e l'uso responsabile della soia. Lavorando con le parti interessate lungo tutta la catena di produzione della soia, ha sviluppato uno standard di certificazione globale per l'approvvigionamento responsabile della soia. Questo strumento di certificazione garantisce la trasparenza (attraverso una verifica indipendente) e garantisce che la soia certificata sia prodotta con processi sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico, come ad esempio la soia a deforestazione zero.



### Tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO)

La tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile si prefigge di sviluppare e attuare standard globali per l'olio di palma sostenibile. Ha sviluppato una serie di criteri ambientali e sociali che le imprese devono rispettare per produrre olio di palma sostenibile certificato.



### Biologico

L'agricoltura biologica è un metodo di agricoltura e allevamento che limita l'uso di pesticidi, fertilizzanti, organismi geneticamente modificati, antibiotici e ormoni della crescita, oltre a rispettare altri requisiti. La maggior parte dei paesi o delle regioni dispone di un proprio organismo ufficiale che certifica i prodotti biologici come quello dell'UE con la foglia verde.



### Energia rinnovabile

Elettricità da fonti rinnovabili, come quella eolica, solare o idroelettrica. Raccomandiamo di fare una ricerca approfondita o di consultare un broker per evitare tariffe solo apparentemente verdi, in cui una piccola quantità di energia rinnovabile viene combinata a un insieme di combustibili prevalentemente fossili per commercializzarla come tariffa "verde".

## Glossario



### Standard di benessere

Esistono vari standard di certificazione che indicano il livello di benessere degli animali per la carne e i prodotti lattiero-caseari. I requisiti e il rigore di questi standard variano in base alla certificazione, ma devono superare gli standard minimi nazionali in modo da fornire la ragionevole certezza che venga preso in considerazione il benessere degli animali. Per ulteriori informazioni visitate il sito web [Compassion in World Farming](https://www.compassioninworldfarming.org/).



### Plastica

**Riciclabile:** per essere riciclabile, un materiale deve essere raccolto, immagazzinato, riconvertito e fabbricato trasformandosi nuovamente in un prodotto o in un imballaggio. È importante ricordare che ogniqualvolta la plastica viene riciclata, si degrada a livello di qualità; ciò significa che la plastica ha una durata di vita limitata anche quando viene riciclata e che, quando non potrà più essere riciclata, finirà in discarica o in un inceneritore. Il riciclaggio comporta inoltre consumi energetici elevati, quindi i materiali riciclabili hanno un notevole impatto ambientale in tutto il processo di produzione e riciclaggio. Può anche essere difficile garantire il corretto smaltimento dei materiali riciclabili, ad esempio se vengono dati ai clienti come imballaggi da asporto. Pertanto, anche i materiali riciclabili, per quanto possibile, dovrebbero essere ridotti.

**Biodegradabile:** i materiali biodegradabili, con il tempo, si decomporranno in materie prime. Tuttavia, per i materiali biodegradabili, non sono previste certificazioni. È quindi importante valutare il tasso di decomposizione dei materiali e se inquineranno la terra.

**Compostabile:** i materiali compostabili hanno un tempo di decomposizione molto più breve e definito rispetto ai materiali biodegradabili o alla plastica. Questi materiali, nelle condizioni adeguate, si decomporranno in compost ricchi di sostanze nutritive. I materiali compostabili possono essere certificati ed etichettati, quindi verificate gli standard nel vostro paese. Alcuni materiali compostabili possono decomporsi solo all'interno di un impianto di compostaggio industriale, altri in una compostiera domestica; di conseguenza, se utilizzate oggetti compostabili verificate qual è il tipo di compostaggio necessario. Entrambi i processi recuperano efficacemente il materiale organico, tuttavia il compostaggio industriale richiede maggiore energia.



Il cambiamento inizia  
con l'azione

Creiamo una  
gastronomia del  
buono, del bello  
e del bene

  
VALRHONA

VALRHONA  
26600 Tain l'Hermitage - Francia  
Tel.: +33(4) 75 09 26 38  
scvalrhona@valrhona.fr  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



info@foodmadegood.global  
[www.foodmadegood.global](http://www.foodmadegood.global)