la Rassegna.it
Fondata nel 1906

31 Luglio 2017

Bar, lo spreco si annida anche nelle bustine di zucchero

Utilizzare le confezioni anziché la zuccheriera aumenta il consumo del 13,9% e i costi del 63,5%. Lo dice uno studio della Fipe che ricorda che le zuccheriere dosatrici sono conformi alla legge

zucchero bustineLa sostenibilità ambientale e la lotta agli sprechi passano anche da una bustina zucchero. La Fipe ha comparato i consumi di zucchero in bustina con quelli che al bar genererebbe l'utilizzo della zuccheriera e il confronto lascia sorpresi: 46,3 milioni di kg contro 32,4 milioni, pari ad un costo di 92,6 milioni di euro delle dolci confezioni contro i 29,2 milioni di euro delle zuccheriere che permettono di dosare esattamente le quantità.

La disparità di consumi (+13,9% utilizzando le bustine) e costi (+63,5%), insieme all'incremento dei rifiuti (14mila tonnellate in più), è legata soprattutto al fatto che i clienti al bar spesso non usano tutto lo zucchero contenuto nelle bustine e che questo non viene riutilizzato.

L'utilizzo dello zucchero in bustina al bar si deve ad un decreto legislativo del 2004 in attuazione di una Direttiva Europea del 2001 secondo cui "lo zucchero di fabbrica e lo zucchero bianco possono essere posti in vendita o somministrati solo se preconfezionati". La violazione di tale regola comporta una sanzione di natura amministrativa di diverse migliaia di euro. Sul tema tuttavia il Ministero delle Attività Produttive con la nota 769422 del 28 maggio 2004 ha precisato che la legge "ha vietato l'uso delle zuccheriere con coperchio apribile", mentre le zuccheriere dosatrici con beccuccio risultano conformi.

La Rassegna
https://www.larassegna.it/bar-lo-spreco-si-annida-anche-nelle-bustine-di-zucchero/