

## C'è intesa tra Pro.mo e Federazione Italiana Cuochi

Avviata collaborazione per diffondere il corretto uso e smaltimento delle stoviglie in plastica nella ristorazione collettiva.

13 giugno 2017 07:30

Avevano iniziato a collaborare nell'agosto scorso, durante l'emergenza terremoto: ora la partnership tra Gruppo Pro.mo, che riunisce in ambito Unionplast i produttori di stoviglie monouso in plastica, e la Federazione Italiana Cuochi (FIC) si consolida con l'avvio di iniziative volte a diffondere il corretto uso e smaltimento di piatti, bicchieri e posate in plastica nella ristorazione collettiva.



In particolare, Pro.mo metterà a disposizione di FIC studi e documenti a garanzia dei prodotti che rappresenta, tra cui linee guida per un appropriato utilizzo delle stoviglie in plastica, elaborate tenendo conto delle norme legislative vigenti. Promuoverà inoltre una campagna sulla sostenibilità e la riduzione dello spreco alimentare, con lo scopo di promuovere il "riuso" in ambito alimentare presentando ricette ad hoc elaborate da cuochi FIC, e corretti comportamenti per lo smaltimento delle stoviglie che ne favoriscano il riciclo.



“Elementi importanti dell’attività di Pro.mo - commenta Marco Omboni (nella foto), presidente del gruppo - sono l’esecuzione di studi scientifici e la promozione di una corretta informazione sui prodotti monouso, in questo privilegiando organizzazioni con valori e obiettivi condivisibili. È lo spirito che guida la partnership con FIC, che riconosciamo come un partner serio e importante per valorizzare il corretto utilizzo dei nostri prodotti”.

Le stoviglie in plastica sono la prima scelta in molte occasioni: negli eventi, nella ristorazione collettiva, nelle feste, nello street food, nel catering o nelle emergenze grazie alla loro praticità, sicurezza igienica e prezzo imbattibile. A completare la sostenibilità funzionale ed economica di questi prodotti, c'è l'aspetto ambientale: uno studio scientifico di life cycle assessment (LCA) promosso da Pro.mo dimostra che l'impatto ambientale del ciclo di vita delle stoviglie in plastica è mediamente inferiore a quello delle stoviglie compostabili in acido polilattico e polpa di cellulosa ([approfondimento](#)).

