



Comunicato Stampa
25 Ottobre 2021

ENGIE GREEN CHOICE: ENGIE E THEFORK INSIEME PER PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ

IL 67% DEI CLIENTI È PIÙ PROPENSO A PRENOTARE IN UN RISTORANTE CHE ADOTTA PRATICHE SOSTENIBILI.

IL 90% DEI RISTORATORI HA FATTO SCELTE PIÙ RISPETTOSE DELL'AMBIENTE NEL PROPRIO RISTORANTE: QUESTI I RISULTATI DI UN SONDAGGIO A UTENTI E RISTORATORI, PARTE DEL NUOVO PROGETTO DI ENGIE E THEFORK VOLTO A INCENTIVARE LE PRATICHE SOSTENIBILI NELLA RISTORAZIONE E AD AUMENTARE LA CONSAPEVOLEZZA DEGLI UTENTI

Milano, 25 ottobre 2021 – **ENGIE**, player mondiale dell'energia e servizi con la missione di accelerare la transizione verso un'economia carbon neutral, in partnership con **TheFork**, sito web e app leader per la prenotazione online dei ristoranti, lanciano il progetto **ENGIE Green Choice**. L'iniziativa ha l'obiettivo di **promuovere consumi più sostenibili, contribuire alla salvaguardia del clima** e prevede diverse attività che coinvolgono gli utenti di TheFork e i ristoranti partner della piattaforma.

La prima di queste iniziative è il lancio di una ricerca¹ condotta da TheFork che ha coinvolto i propri utenti e i ristoranti partner, per conoscere il loro atteggiamento nei confronti della sostenibilità. Dalla ricerca è emerso che **il 90% dei ristoranti, negli ultimi tre anni, ha adottato scelte più attente e rispettose dell'ambiente** nel proprio ristorante, mentre **il 67% dei clienti ha dichiarato di essere più propenso a prenotare in un ristorante che adotta pratiche sostenibili.**

In particolare, sul fronte dei **ristoratori**, l'indagine ha analizzato **le motivazioni che li hanno portati a compiere scelte più green: per il 57% le ragioni sono etiche**, mentre il 20% si aspetta un risparmio nei costi di gestione derivante dall'adozione di pratiche sostenibili. Inoltre, **il 50% dei ristoranti dichiara di spendere il 10% in meno a seguito dell'implementazione di comportamenti più rispettosi dell'ambiente mentre il 25% dei ristoranti dichiara un risparmio tra il 20 e il 30%.** Quali sono le azioni principali intraprese dai ristoranti in questo campo? Il 51% opta per materie prime alimentari sostenibili, il 50% affianca a queste anche materiali di

¹ Sondaggio condotto a settembre 2021 su 2950 utenti e ristoranti partner di TheFork.



lavoro ecocompatibili e, per il 45%, i gestori di ristoranti prestano attenzione alla raccolta dei rifiuti e al riciclo.

Per quanto riguarda i **consumi energetici**, il **60% afferma di utilizzare macchinari a classe energetica efficiente**, il 24% di aver implementato un piano per il risparmio del consumo di acqua e il **15% si affida a produttori di energia da fonti rinnovabili**.

Alla domanda su quali siano le **pratiche sostenibili** più importanti **che i ristoranti possono adottare**, il **92%** degli utenti non ha dubbi: il fattore di sostenibilità principale sta nella scelta di **materie prime alimentari a basso impatto**, che siano di stagione e a chilometro zero.

Per il **55% degli utenti** è importantissima la **gestione dei rifiuti** da parte del ristoratore e per il **34% l'attenzione nella scelta di consumi sostenibili**. La ragione che porta a scegliere un ristorante *ecofriendly* risiede, per il 70%, nella volontà di premiare i ristoranti più attenti, per il 66% nella ricerca di cibo più sano e per il 55% nel desiderio di avere un impatto sull'ambiente che sia il più basso possibile. Inoltre, il **74,5% degli utenti intervistati dichiara che una certificazione green aiuterebbe nella scelta del locale**. Sul fronte della sostenibilità, i clienti prestano molta attenzione al fatto che il locale del ristorante non sia troppo riscaldato/rinfrescato (62%), che ci siano luci LED (50%) o impianti da energie rinnovabili (44%) e che non ci sia troppa illuminazione (42%).

Proprio per incentivare i ristoratori ad adottare comportamenti ecosostenibili e aiutare i clienti nella scelta di locali *ecofriendly*, **gli utenti TheFork potranno cercare sulla piattaforma la selezione "ENGIE Green Choice" e scoprire così i ristoranti più green e sostenibili selezionati da ENGIE in cinque città italiane: Milano, Roma, Torino, Pisa e Monza**.

La collaborazione tra TheFork e ENGIE non si esaurisce qui: è, infatti, disponibile **un'offerta speciale** che rende ancora più semplice e conveniente il **passaggio a fornitori di energia da fonti rinnovabili**. Con "GREEN HOME x TheFork" sarà possibile **scegliere l'energia elettrica e il gas certificati di ENGIE per un'offerta luce e gas 100% green a prezzo bloccato per 24 mesi**. Inoltre, sottoscrivendo l'offerta, si avrà diritto a **una Gift Card TheFork fino a 50€**, da utilizzare in migliaia di ristoranti in tutta Italia, per scoprire come si può essere sostenibili anche a tavola. Un'iniziativa, quest'ultima, che testimonia l'impegno di ENGIE e TheFork per contribuire alla ripartenza della ristorazione italiana.





*“Il tema della sostenibilità sta diventando sempre più importante e urgente, specialmente per quanto riguarda l’alimentazione e quindi anche la ristorazione - ha commentato **Damien Rodeiere, Country Manager Italia di TheFork**. - TheFork, oltre ad aver messo in campo azioni nell’ambito sociale contro lo spreco di cibo e a supporto del settore della ristorazione, si è posta l’obiettivo di impegnarsi ulteriormente sul tema ambientale sia sensibilizzando i suoi utenti e partner sia progettando diverse attività da implementare nel prossimo futuro. La partnership con ENGIE è il primo, importante passo in questa direzione”.*

*“Noi di ENGIE siamo convinti che solamente attraverso un impegno collettivo per la riduzione delle emissioni di CO₂ sarà possibile garantire un futuro alle prossime generazioni – **dichiara Fabrizio Moioli, Direttore Business to Consumer ENGIE Italia** - Ed è per questo che siamo entusiasti della collaborazione con TheFork, che ci ha permesso di capire la sensibilità di ristoratori e utenti rispetto alle tematiche che ogni giorno guidano le nostre scelte di brand e di business. Abbiamo deciso di premiare sia chi ogni giorno ci sceglie per una fornitura di energia 100% green, sia chi tra i ristoratori si impegna come noi a pesare meno sul Pianeta, rendendoli parte della selezione ENGIE Green Choice. Crediamo fortemente che una comunità unita dallo stesso intento ha un effetto moltiplicatore: le azioni individuali diventano collettive e l’impatto che hanno aumenta esponenzialmente. Questo si sostanzia con il nostro “Più Siamo Meno Pesiamo”, ovvero più siamo a compiere azioni virtuose, meno pesiamo per il Pianeta.*

ENGIE

Il nostro Gruppo è un punto di riferimento mondiale nell'energia e nei servizi a basse emissioni di carbonio. Insieme ai nostri 170.000 dipendenti, ai nostri clienti, partner e stakeholder, ci impegniamo ad accelerare la transizione verso un mondo carbon neutral, attraverso un consumo energetico ridotto e soluzioni più rispettose dell'ambiente. Ispirati dal nostro obiettivo ("raison d'être"), conciliamo le prestazioni economiche con un impatto positivo sulle persone e sul pianeta, basandoci sulle nostre attività chiave (gas, energie rinnovabili, servizi) per offrire soluzioni competitive ai nostri clienti. Fatturato 2020: 55,8 miliardi di euro.

ENGIE ITALIA

In Italia proponiamo offerte globali sull'intera catena del valore dell'energia, dalla fornitura e produzione ai servizi, a tutti i segmenti di mercato, dal residenziale al terziario, pubblico e privato, fino alla piccola e grande industria. Con 3.800 dipendenti in più di 60 uffici sull'intero territorio nazionale, siamo il primo operatore nei servizi energetici e negli Home Services, e il terzo operatore nel teleriscaldamento e nella pubblica illuminazione.





TheFork

TheFork, brand di Tripadvisor® è la principale piattaforma per le prenotazioni online di ristoranti. La missione di TheFork è mettere in contatto utenti e ristoranti, con una rete di quasi 80.000 ristoranti partner in tutto il mondo. Con 22 milioni di recensioni e 28 milioni di download della sua app, TheFork è diventata la soluzione più smart per prenotare un tavolo! Attraverso TheFork (sito e app), così come su Tripadvisor, gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze (per esempio localizzazione, tipo di cucina e prezzo medio), consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale e prenotare immediatamente online 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare le prenotazioni e le operazioni, e di migliorare servizio e ricavi. TheFork opera in 22 paesi: Francia, Italia, Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Svizzera, Portogallo, Regno Unito, Danimarca, Germania, Austria, Svezia, Finlandia, Norvegia, Australia, Argentina, Brasile, Cile, Colombia, Messico, Perù e Uruguay.

Tripadvisor

Tripadvisor, la più grande piattaforma di viaggio del mondo*, aiuta centinaia di milioni di viaggiatori ogni mese** a rendere ogni viaggio il loro miglior viaggio. I viaggiatori di tutto il mondo utilizzano il sito e l'app di Tripadvisor per consultare oltre 887 milioni di recensioni e opinioni su 8 milioni di alloggi, ristoranti, esperienze, compagnie aeree e crociere. Durante l'organizzazione del viaggio o durante il viaggio stesso, i viaggiatori visitano Tripadvisor per comparare le tariffe convenienti di hotel, voli e crociere, prenotare attrazioni e tour popolari e riservare un tavolo in ottimi ristoranti. Tripadvisor, il miglior compagno di viaggio, è disponibile in 49 mercati e 28 lingue. Le sussidiarie e affiliate di Tripadvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), possiedono e gestiscono un portafoglio di marchi e aziende di media di viaggio, operanti con vari siti Web e app, inclusi i seguenti siti Web: www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com e www.viator.com.

* Fonte: SimilarWeb, utenti unici deduplicati mensilmente, marzo 2021

** Fonte: file di registro interni di Tripadvisor

Contatti Ufficio Stampa



ENGIE Italia

Simona Zingaretti

Simona.zingaretti@engie.com

Cinzia De Sanctis

Cinzia.desanctis@engie.com

346 6618571

TheFork Italia

Theoria

Giulia Oldani

Tel. 339 738 4067

thefork@theoria.it

Seguici su

@ENGIE Italia



#PiùSiamoMenoPesiamo

