



OSSERVATORIO DELLO SPRECO E DELLO SCARTO ALIMENTARE IN RISTORAZIONE SCOLASTICA





OBIETTIVI DEL PROGETTO

ATS Brianza , nel 2019, in collaborazione con i Referenti Comunali per la Ristorazione Scolastica e alcune Aziende di Ristorazione ha attivato il tavolo di lavoro sullo spreco e scarto alimentare con l'obiettivo di creare una procedura comune di rilevazione delle eccedenze alimentari.

Grazie alla realizzazione di questo strumento è oggi possibile sia ottenere dati confrontabili fra loro e quindi utilizzabili per azioni correttive condivise sia verificare il gradimento del pasto e valutare possibili strategie per il contenimento degli scarti e valorizzare le eccedenze in funzione delle singole realtà.



OBIETTIVI DEL PROGETTO

- **Monitorare** nel tempo e studiare l'entità di spreco e scarto
- Individuare **buone pratiche** per prevenire e ridurre spreco e scarto
- **Sensibilizzare** sul tema dello spreco alimentare e alimentazione sostenibile
- **Educare** al consumo consapevole ed al valore del cibo
- Supportare le azioni di **recupero e donazione** delle eccedenze





QUANDO SI SVOLGE IL MONITORAGGIO?

1. Identificare nel menù in vigore le giornate critiche in cui si evidenzia un maggiore scarto e spreco; inviare il menù ad ATS che provvede a inserire la preparazioni da monitorare all'interno della survey (link individuale di registrazione dei dati)- non utilizzare nomi di fantasia per denominare i piatti (dicembre 2022)
2. La **prima rilevazione oggettiva** TEMPO T0 nelle giornate critiche (gennaio 2023)
3. Periodo di circa due mesi per la realizzazione e l'applicazione di buone pratiche (febbraio- marzo 2023)
4. **Seconda rilevazione oggettiva** TEMPO T1 nelle stesse giornate esaminate al tempo T0 (aprile 2023) ; in tal modo sarà possibile valutare se le buone pratiche attuate hanno avuto un l'effetto positivo nel ridurre lo spreco e lo scarto.

COSA VIENE MONITORATO?



1. CIBO CUCINATO

QUANTITÀ DI CIBO PRODOTTO



2. SPRECO

**QUANTITÀ DI CIBO NON SERVITO –
ECCEDENZE – CIBO CHE PUÒ ESSERE DONATO**



3. SCARTO

QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO NEI PIATTI

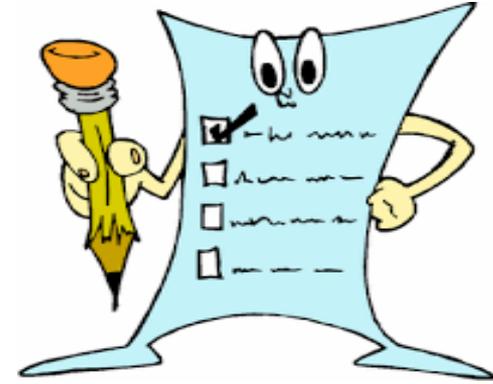
QUALI STRUMENTI SERVONO?

- ❖ **Bilancia** (CON PORTATA > 20 KG) presso il CENTRO COTTURA
- ❖ **Bilancia** presso il REFETTORIO (CON PORTATA > 10-15 KG)
- ❖ **5 Bidoni** (contenitori / bacinelle) per raccolta degli avanzi:
1 BIDONE PER OGNI PORTATA (1° -2° - contorno-frutta-pane)
- ❖ Sacchi per raccolta dell'umido
- ❖ Schede cartacee **REGISTRO CUCINA/SCHEDI DI RILEVAZIONE SPRECO E SCARTO**
- ❖ **Computer /tablet /smartphone con collegamento internet** per inserimento dati sulla piattaforma SURVEY MONKEY

FASI DEL MONITORAGGIO

1. Compilazione

REGISTRO CUCINA



2. Compilazione

SCHEDA RILEVAZIONE SPRECO E SCARTO

3. Inserimento dati nel pc o tablet

SURVEY MONKEY



FASE 1 - IL REGISTRO DI CUCINA

pesare il cibo cucinato

1. PESATURA DELLA TARA
GASTRONORM VUOTE



2. PESATURA PASTI CONFEZIONATI
GASTRONORM PIENE



3. COMPILAZIONE REGISTRO

PESO PASTO CONFEZIONATO AL NETTO DELLA TARA

ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL PERSONALE

FASE 1

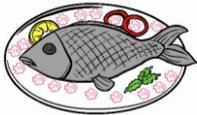
Registro Cucina

Da consegnare agli addetti al servizio di ristorazione scolastica

**Registrare peso
pietanze confezionate
al netto della tara**



**SUGO O BRODO
(SE CONFEZIONATI A PARTE)**



Data:		Compilatore (cognome e nome):	
Nome del plesso:			
Numero pasti prenotati menù base/standard: (bambini + insegnanti + altro personale, ecc.):			
Numero Bambini menù base/standard (eccetto diete speciali e diete in bianco):		Numero Adulti menù base/standard (eccetto diete speciali e diete in bianco):	
Nome pietanze del giorno		Quantità preparata A cotto, al netto della tara (teglia gastronorm)	
PRIMO :		kg:	
SUGO O BRODO (se confezionati a parte):		kg:	
SECONDO:		kg:	
CONTORNO:	Il contorno preparato è:	kg:	
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Cotto		
PANE:		kg:	
FRUTTA:		kg:	

IL RESPONSABILE DELLA RILEVAZIONE INDIVIDUATO

- Compila la scheda di rilevazione spreco e scarti
- Effettua valutazione sensoriale delle portate
- Collabora/effettua la pesatura del cibo non servito
- Collabora alla separazione/raccolta degli avanzi
- Collabora/effettua la pesatura degli avanzi

SCHEDA RILEVAZIONE SPRECO E SCARTI CARTACEA

SCHEDA RILEVAZIONE SPRECO E SCARTO

COMUNE: _____ RILEVATORE/TRICE: (COGNOME E NOME) _____
SCUOLA: _____
DATA: _____ SETTIMANA : _____
IL MENU PREVISTO PER IL GIORNO E' CONFORME: SI NO
PASTO TRASPORTATO SI NO

PASTI PRENOTATI MENU BASE/STANDARD	BAMBINI N°
	ADULTI N°

MENU DEL GIORNO (indicare il nome della pietanza servita)	CIBO CUCINATO* (Kg)	RIMANENZE AL TERMINALE (cibo non distribuito-avanzato nelle teglie) (Kg)	SCARTI ALIMENTARI (rifiuti cibo distribuito-avanzato nei piatti) (Kg)	GRADIBILITÀ Vedi legenda come traccia
PRIMO:				
SUGO O BRODO**:				
SECONDO:				
CONTORNO:				
PANE:				
FRUTTA:				

GRADIBILITA' alcuni esempi : gradevole , non gradevole , salato, insipido, poco condito, troppo condito (per carne: tenera, dura, secca oppure per frutta: acerba, troppo matura, ammaccata, troppo fredda)

*CIBO CUCINATO: peso da cucina. Vedi "REGISTRO CUCINA"

FASE 3

SURVEY MONKEY

<https://it.surveymonkey.com/r/NBMJVC6>

RESPONSABILE
DELLA
RILEVAZIONE

Compilatore

* 1. COMUNE

COMUNE DI

SCUOLA

DATA

* 2. MENU PREVISTO PER IL GIORNO: CONFORME

SI

NO

* 3. PASTO TRASPORTATO

SI

NO

* 4. PASTI PRENOTATI

BAMBINI N.

ADULTI N.

* 5. Tipologia PANE

* 6. PANE (indicare i numeri decimali separati dalla virgola)

PANE INVIATO KG

RIMANENZE
ALTERMINALE KG

SCARTI ALIMENTARI KG

Succ.

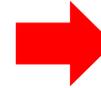
FASE 3

PRIMI PIATTI

SURVEY MONKEY

<https://it.surveymonkey.com/r/NBMJVC6>

* 7. Tipologia PRIMO PIATTO



PRIMI PIATTI

* 7. Tipologia PRIMO PIATTO

- Crema di patate con pasta
- Lasagne alla bolognese
- Passato di verdura con crostini
- Pasta al pesto
- Pasta al pomodoro e pesto
- Pasta aurora
- Pasta olio e grana**
- Polenta
- Riso allo zafferano
- Risotto ai carciofi
- Crema di patate con riso
- Pasta al pomodoro
- Pizza
- Indicare il piatto se non presente in elenco

* 8. PRIMO PIATTO

CIBO CUCINATO KG

RIMANENZE

ALTERMINALE KG

SCARTI ALIMENTARI KG

9. MENU DEL GIORNO GRADIBILITA'

	GRADEVOLE	NON GRADEVOLE	SALATO	INSIPIDO	POCO CONDITO	TROPPO CONDITO
PRIMO	<input type="checkbox"/>					

Altro

* 10. Tipologia SUGO O BRODO

11. SUGO O BRODO (trasportato a parte)

CIBO CUCINATO KG

RIMANENZE

ALTERMINALE KG

FASE 3

SURVEY MONKEY

<https://it.surveymonkey.com/r/NBMJVC6>

* 12. tipologia SECONDO PIATTO

* 13. SECONDO PIATTO

CIBO CUCINATO KG

RIMANENZE
ALTERMINALE KG

SCARTI ALIMENTARI KG

14. MENU DEL GIORNO GRADIBILITA'

	GRADEVOLE	NON GRADEVOLE	SALATO	INSIPIDO	POCO CONDITO	TROPPO CONDITO	TENERA	DURA	SECCA
SECONDO	<input type="checkbox"/>								

Altro

* 15. tipologia CONTORNO

* 16. CONTORNO

CIBO CUCINATO KG

RIMANENZE
ALTERMINALE KG

SCARTI ALIMENTARI KG

17. MENU DEL GIORNO GRADIBILITA'

	GRADEVOLE	NON GRADEVOLE	SALATO	INSIPIDO	POCO CONDITO	TROPPO CONDITO
CONTORNO	<input type="checkbox"/>					

Altro (specificare)

FASE 3

SURVEY MONKEY

<https://it.surveymonkey.com/r/NBMJVC6>

* 18. tipologia FRUTTA

* 19. FRUTTA O DESSERT

FRUTTA O DESSERT
INVIATO KG

RIMANENZE AL
TERMINALE KG

SCARTI ALIMENTARI KG

20. MENU DEL GIORNO GRADIBILITA'

	ACERBA	TROPPO MATURA	AMMACCATA	TROPPO FREDDA
FRUTTA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Altro (specificare)

Prec.

Fine

PROTOCOLLO CONDIVISO: DEFINIZIONI

Cibo sprecato = cibo non distribuito, quindi cibo potenzialmente riutilizzabile

Cibo distribuito = quantità di cibo cucinato in kg - spreco in kg

Cibo scartato = cibo rimasto nei piatti (non riutilizzabile)

Rifiuti totali = cibo sprecato (Kg)+cibo scartato (Kg)

Risultati

N° pasti totali monitorati:	(t0)	(t1)
	13.700	12.730

Rifiuto per PASTO =	154 g	131 g
---------------------	--------------	--------------

% Rifiuti*	= 35%	31%
------------	--------------	------------



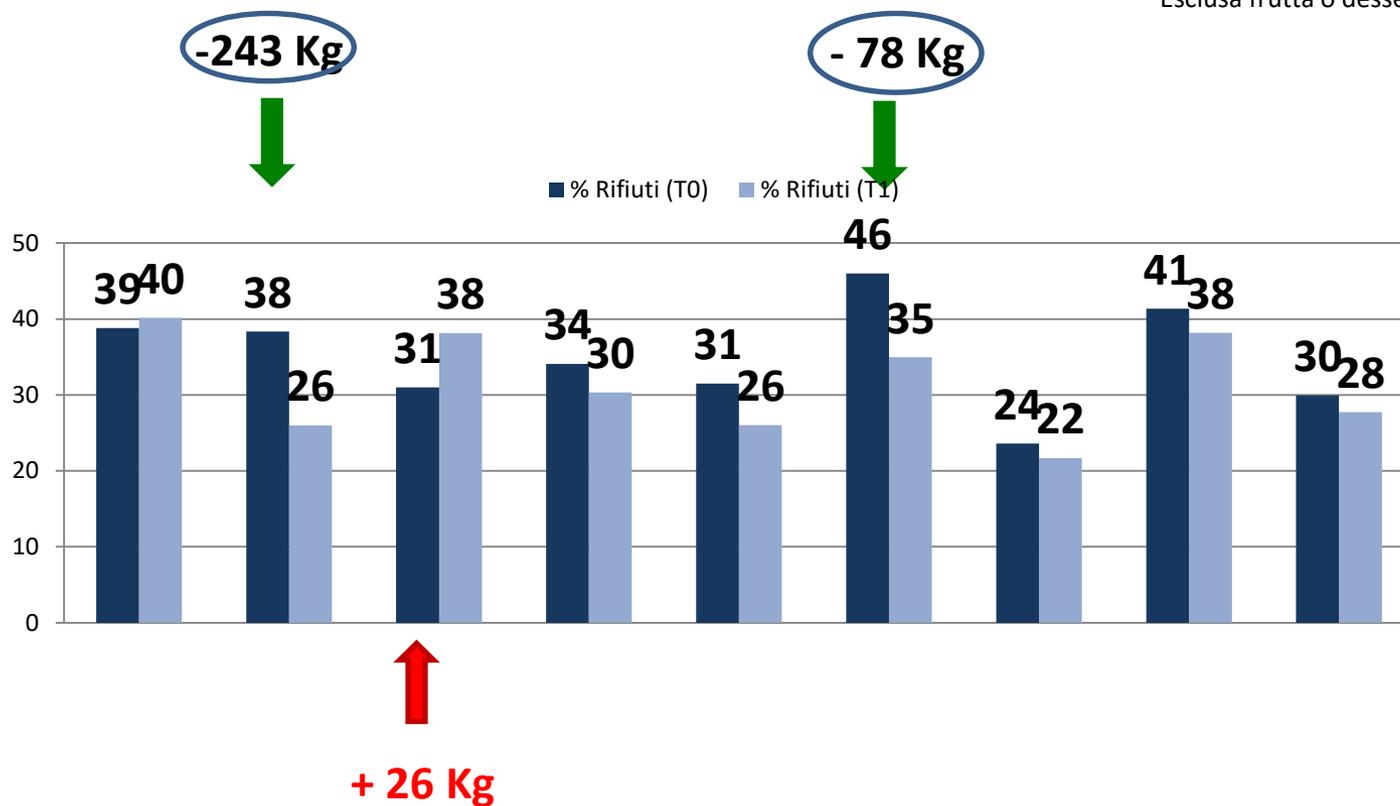
Rifiuti complessivi*:	2105 Kg	1669 Kg
------------------------------	----------------	----------------

*Esclusa frutta o dessert

- 436 Kg

% RIFIUTI* confronto tra Comuni

* Esclusa frutta o dessert





Risultati

	(t0)	(t1)
N° pasti totali monitorati:	13.700	12.730
Rifiuto per PASTO =	154 g	131 g
% Rifiuti* =	35%	31%

Rifiuti complessivi*:	2105 Kg	1669 Kg
------------------------------	----------------	----------------

*Esclusa frutta o dessert

- 436 Kg

Quali sono le buone pratiche che tutti possiamo mettere in atto ?

- personali e familiari
- scolastiche e di ristorazione collettiva

<i>Azioni per ridurre lo spreco e lo scarto</i>
Modifica delle merende di metà mattina
Modifiche nel menù
Modifiche nella preparazione dei piatti
Modifiche nella presentazione o distribuzione dei piatti
Riduzione delle quantità delle porzioni

<i>Azioni per aumentare la quantità di sprechi recuperabili</i>
Modifiche sperimentali nella distribuzione per ottenere sprechi recuperabili
Definire modalità di recupero degli alimenti

<i>Azioni per educare al consumo consapevole ed al valore del cibo</i>
Attività con bambini
Attività con le insegnanti
Attività con personale mensa e scolastico
Attività con famiglie

BUONE PRATICHE

1. Azioni per ridurre lo spreco e lo scarto

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Modifica merende									
Modifica menù	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Modifica preparazione piatti		X		X		X	X	X	X
Modifica distribuzione		X				X			
Riduzione quantità inviata		X			X	X	X	X	

2. Azioni per aumentare la quantità di sprechi recuperabili

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Azioni per ottenere sprechi recuperabili (es. distribuzione)									
Definire modalità recupero									

BUONE PRATICHE

3. Azioni per educare al consumo consapevole ed al valore del cibo

COMUNI	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Attività con i bambini		X					X	X	X
Attività con le insegnanti		X				X	X	X	X
Attività con personale mensa e scolastico	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività con famiglie		X			X	X			
Attività con commissione mensa	X	X	X	X	X	X			X

Migliori risultati ottenuti nelle scuole dove sono state applicate più buone pratiche



STORIA DI UN SUPEREROE



E' una *Progettazione Sperimentale* nata in **ATS BRIANZA** in seguito alle valutazioni sui dati dell'Osservatorio dello Spreco e dello Scarto in ristorazione scolastica, per aiutare i ragazzi ad *acquisire consapevolezza di tale tematica*, offrendo loro l'opportunità di *fermarsi a riflettere*.

- Parte da studi ed evidenze scientifiche Regionali
- Si ispira ad LST, utilizzando metodologie attive, promuovendo esperienze individuali e di gruppo.
- E' organizzata in un *Manuale* di 9 unità e schede concatenate, da svolgersi con consecutività e completezza. Ad ogni unità è associata una *lettera* alla famiglia, per facilitare la circolarità delle informazioni.
- Partecipa allo sviluppo *delle competenze di Cittadinanza e dei Curriculum scolastico* a sostegno/integrazione del lavoro dell'insegnante in classe.
- Ha ricadute su insegnanti, bambini, genitori e comunità allargata.

Obiettivo:

- Sviluppare politiche per la salute che rispondano all'Agenda 2030
- Fornire a Comune e Scuola strumenti di intervento coerenti con l'Agenda 2030, che ne permettano lo sviluppo e la realizzazione.
- Sensibilizzare gli studenti sul valore delle risorse naturali, dell'ambiente e della loro salute.

Sistema Socio Sanitario



RECUPERA CHI OSA

VALORIZZAZIONE CIBO, LOTTA ALLO SPRECO
E
RECUPERO ECCEDENZE

Agenda ONU

2030 raggiungimento degli **Obiettivi di Sostenibilità**

La lotta contro lo spreco alimentare è il 12esimo goal della lista in Agenda.

L'ONU esorta i Paesi ad un'**economia circolare** e green, rispettando l'ambiente.



PIANO NAZIONALE PREVENZIONE 2020-2025

Priorità trasversale la riduzione delle disuguaglianze sociali e geografiche; il documento descrive inoltre “lo svantaggio sociale come il principale singolo fattore di rischio per salute e qualità della vita...»

Un ruolo centrale è riservato ai Comuni in qualità di super setting, in cui convergono gli altri setting (scuola, comunità, servizi sanitari)

La governance

Normativa Europea: Reg Ce 852/2002, All. II Capitolo V bis «Ridistribuzione degli alimenti»

Legislazione nazionale per la donazione e la distribuzione prodotti alimentari : Legge 155/03 – Legge 166/16

Ministero della Salute: “ Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti: -punto 9 del decalogo per la ristorazione scolastica

«Favorire i contatti tra Gestori mensa, Servizi Sociali del Comune ed Enti caritatevoli;

La governance

recuperare le eccedenze per attuare in rete le procedure igienico sanitarie di recupero e redistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati a soggetti bisognosi, facendo salvo il rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza»

Regione Lombardia lotta allo spreco alimentare (D.gr. 19/05/2017 n° X/6616) «Linea guida igienico sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale: Linee guida per il recupero del cibo, per aiutare le piccole organizzazioni del Terzo Settore nella distribuzione degli alimenti e agevolare gli operatori del settore alimentare che intendono donare l'invenduto

ATS Brianza: Recupera chi OSA



**Non basta sapere, si deve anche applicare;
non è abbastanza volere, si deve anche fare...**



(J.W. Von Goethe)



Sistema Socio Sanitario
 Regione
Lombardia
ATS Brianza

RIFERIMENTI PROGETTO

Dott.ssa Chiara Caglioti 0392384634

Dott.ssa Deborah Falsarella 0362 304812

Dott.ssa Erika Perri (in particolare per recupero eccedenze) 0362 304817

progetti.alimentazione@ats-brianza.it

