



# 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**

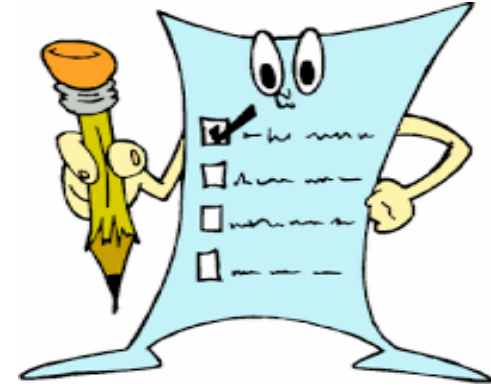
# QUALI STRUMENTI SERVONO?

- ❖ **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/SCHEDE 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*

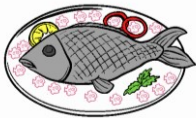


# ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL PERSONALE

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



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



## FASE 1

### Registro Cucina

Da consegnare agli addetti al servizio di ristorazione scolastica

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):
<b>Nome pietanze del giorno</b>		<b>Quantità preparata</b> A cotto, al netto della tara (teglia gastronorm)
<b>PRIMO :</b>		kg:
<b>SUGO O BRODO</b> (se confezionati a parte):		kg:
<b>SECONDO:</b>		kg:
<b>CONTORNO:</b>	Il contorno preparato è: <input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Cotto	kg:
<b>PANE:</b>		kg:
<b>FRUTTA:</b>		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.

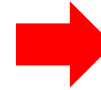
# FASE 3

## 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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)
	<b>13.700</b>	<b>12.730</b>

Rifiuto per PASTO =	<b>154 g</b>	<b>131 g</b>
---------------------	--------------	--------------

% Rifiuti*	<b>35%</b>	<b>31%</b>
------------	------------	------------



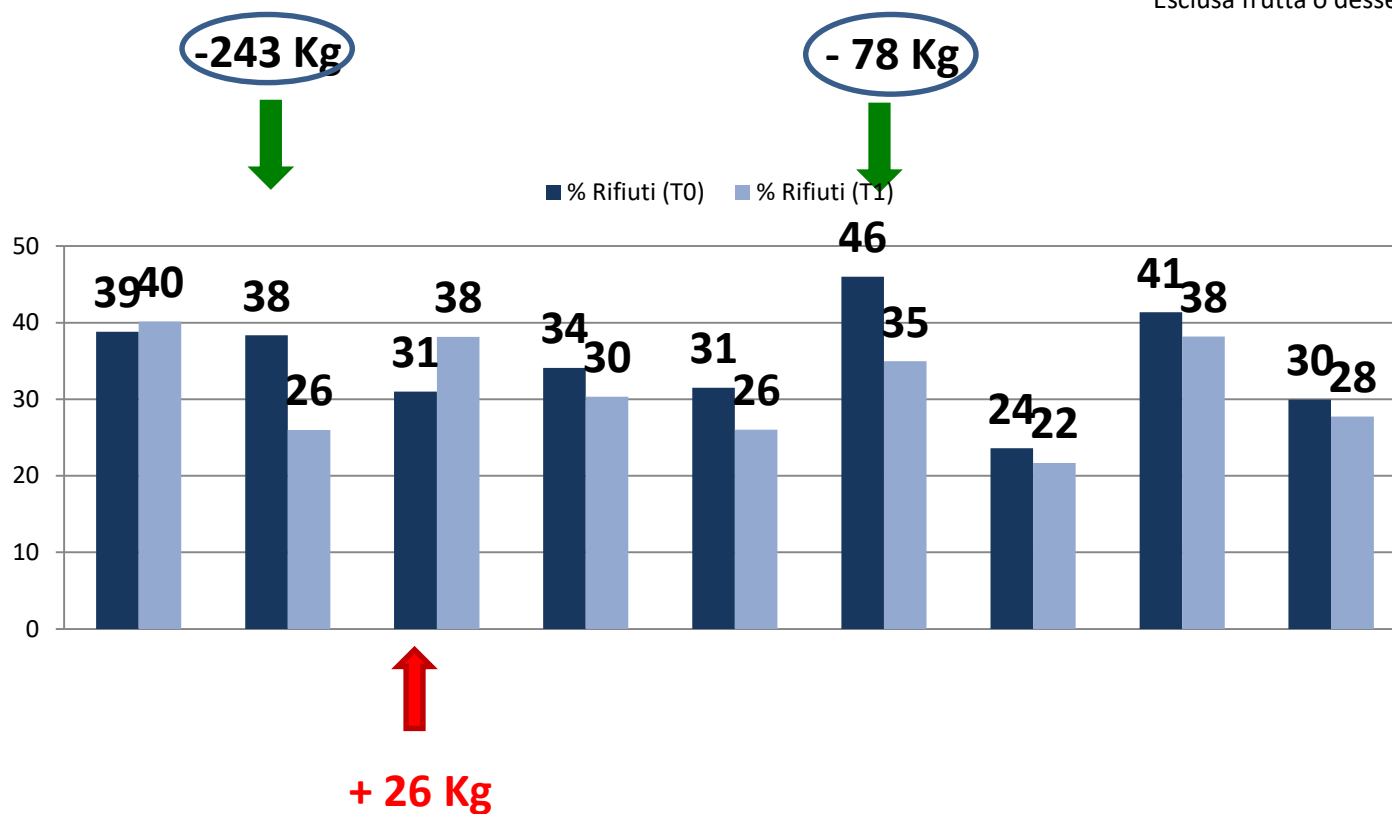
<b>Rifiuti complessivi*:</b>	<b>2105 Kg</b>	<b>1669 Kg</b>
------------------------------	----------------	----------------

\*Esclusa frutta o dessert

**- 436 Kg**

# % RIFIUTI\* confronto tra Comuni

\* Esclusa frutta o dessert





# Risultati

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

<b>Rifiuti complessivi*:</b>	<b>2105 Kg</b>	<b>1669 Kg</b>
------------------------------	----------------	----------------

\*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 ridistribuzione 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](mailto:progetti.alimentazione@ats-brianza.it)

