

Il Pranzo a Zero Rifiuti



Organizzare uno "zero waste lunch", ovvero un pranzo a zero rifiuti, è un'idea innovativa per mostrare a tutti i partecipanti come possono modificare le loro abitudini quotidiane in modo da ridurre in maniera consistente i rifiuti che producono. L'obiettivo di uno "zero waste lunch" è ridurre in maniera significativa, o addirittura eliminare completamente, la quantità di rifiuti inviati ad un impianto di recupero energetico o di smaltimento.

Gli "zero waste lunch" possono essere organizzati da chiunque ed essere rivolti a diversi tipi di pubblico: agli alunni di una scuola, a comuni cittadini, ai dipendenti o altre categorie di persone. Il principio resta lo stesso: uno "zero waste lunch" è un pranzo che presenti **zero rifiuti di imballaggio** e **zero rifiuti alimentari**. Per organizzarlo è necessaria un'accurata preparazione e la disponibilità degli strumenti giusti.

Uno "zero waste lunch" può essere anche facilmente trasformato in uno "zero waste dinner" (cena) o picnic

Obiettivi

- ▶ Informare i cittadini europei che azioni per ridurre lo spreco alimentare possono essere adottate quotidianamente
- ▶ Aumentare la consapevolezza dei cittadini europei sulle buone abitudini per la riduzione dei rifiuti di imballaggio e alimentari

Cosa significa ?

- ▶ "Zero waste lunch" significa organizzare un pranzo che produca zero rifiuti alimentari e zero rifiuti di imballaggio.
 - A causa di varie circostanze ciò non è sempre possibile. Ma è importante iniziare a prendere consapevolezza degli imballaggi che usiamo e di come evitarli il più possibile!
- ▶ Per organizzarlo, sono possibili diverse opzioni: tutti i partecipanti potranno preparare il proprio pranzo a zero rifiuti a casa propria o in alternativa cucinarlo e prepararlo tutti insieme.
 - *Consulta la sezione Maggiori informazioni per altri consigli e link utili*

Cosa ti serve ?

- ▶ Una **location**: A casa, in ufficio, a scuola o ovunque si possa pranzare/cenare
- ▶ **Materiali informativi e di comunicazione**: Pubblicizza la tua iniziativa di "zero waste lunch" affiggendo poster promozionali in punti strategici o attraverso altri mezzi di comunicazione. Informa dell'iniziativa il gruppo cui è destinata distribuendo informazioni sul [perché e come](#) prima dell'evento.
- ▶ Gli **strumenti** adatti: cestini per il pranzo riutilizzabili, contenitori per le bevande e posate, tovaglioli in tessuto, misuratori per alimenti se disponibili

Come preparare l'iniziativa

Prima della SERR (almeno un mese prima)

- ▶ Decidi il tuo pubblico di riferimento: chi vuoi raggiungere con questa iniziativa "zero waste lunch"? Alunni, genitori e insegnanti? Colleghi? Pubblico generico di vicini/concittadini/abitanti di grandi città?
- ▶ In base ai tuoi destinatari: decidi il luogo dell'iniziativa Dove desideri tenere il tuo "zero waste lunch": mensa scolastica o aziendale? Sala mensa del tuo reparto? In municipio? Al mercato? O altrove?



- ▶ Prepara un poster per pubblicizzare il tuo "zero waste lunch"
- ▶ Prepara o raccogli materiale informativo sui sì e i no per un pranzo a zero rifiuti ([scheda SERR](#)), invia le informazioni via mail al tuo gruppo destinatario. Puoi trovare idee nella nostra [Guida pratica allo Zero Waste Lunch](#), oltre che [Consigli per ridurre i rifiuti da imballaggio](#). Usa i social media o invia le informazioni via e-mail, oppure stampale e distribuiscile al tuo target
- ▶ *Opzione: Prima del lancio del tuo zero waste lunch, i partecipanti potrebbero compilare un [Diario dei Rifiuti](#), per scoprire quanti scarti producono di solito*
- ▶ Invita le persone a partecipare all'evento

Prima della SERR (una o due settimane prima)

- ▶ Intensifica la pubblicità sull'evento, ricorda alle persone dell'evento e invitale a prendervi parte
- ▶ Offri ai partecipanti chiare istruzioni sui "sì e no" ([Consigli per ridurre i rifiuti da imballaggio](#))

Come organizzare l'iniziativa = il grande giorno!

- ▶ Tieni il tuo "zero waste lunch"
- ▶ Sfrutta l'evento per sensibilizzare sulla problematica e offrire ai partecipanti consigli e trucchi su come ridurre lo spreco alimentare nella vita quotidiana
- ▶ Scatta foto e video
- ▶ *Opzione: Se hai compilato il Diario dei Rifiuti, verifica i risultati e discutili con gli altri*
- ▶ Al fine di potenziare le misure di prevenzione dei rifiuti alimentari, potresti organizzare una gara per vedere chi dei partecipanti ha prodotto meno rifiuti alimentari e di imballaggio.
- ▶ Discutete i consigli che avete seguito per ridurre i rifiuti e trovate insieme nuove idee!

Valutazione e commenti

Dopo la SERR

- ▶ Dai un feedback al tuo Coordinatore: numero di partecipanti, quantità di rifiuti evitati, etc.
- ▶ Invia foto e video della tua iniziativa al tuo Coordinatore SERR.
- ▶ Per verificare se l'iniziativa ha avuto un impatto a lungo termine **parla con i partecipanti**, per scoprire se l'iniziativa ha avuto un impatto a lungo termine.

Maggiori informazioni

▶ Materiale informativo

- [Practical guide for a Zero Waste Lunch](#)
- [Consigli per ridurre i rifiuti da imballaggio](#)
- [Zero Waste Nerd](#) o [Zero Waste Chef](#)
- [WRAP Report: Consumer Attitudes to Food Waste and Food Packaging](#)
- [Food Ethics Council: Food Packaging Beyond Reduction](#)
- [Stop Food Waste](#)

▶ Documenti di supporto: [Il Diario dei Rifiuti](#)

▶ Esempi di iniziative

- [Less waste, thanks to me/Minder afval, dankzij mij](#)(NL)
- [Réduisons les emballages de nos goûters \(Let us reduce the packagings of our snacks\)](#)(FR)
- [0 Waste lunch](#)(FR)

▶ Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti: www.ewwr.eu contact@ewwr.eu [Facebook](#) [Twitter](#)

