

# Zero waste lunch



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. Poiché è difficile evitare del tutto di produrre un qualcosa da mandare in discarica o all'inceneritore, il tentativo di uno "zero waste lunch" sarà ridurre al massimo la quantità.<sup>1</sup>

Gli "zero waste lunch" possono essere organizzati da chiunque ed essere rivolti a diversi tipi di pubblico: alunni di una scuola, comuni cittadini, dipendenti o altre categorie di persone. Il principio resta lo stesso: uno "zero waste lunch" è un pranzo che presenti **zero rifiuti alimentari** e **zero rifiuti di imballaggio**. 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 ed è solo un esempio di iniziativa di riduzione dei rifiuti alimentari o di imballaggio che può essere implementata da un gruppo di amici, colleghi, vicini o altro. Per saperne di più su questa ed altre iniziative simili, dai un'occhiata alla scheda "meno rifiuti alimentari" e "meno rifiuti di imballaggio" nel kit di strumenti di comunicazione destinati ai cittadini.

## Obiettivi

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

## Cosa significa ?

- ▶ "Zero waste lunch" significa organizzare un pranzo che produca zero rifiuti alimentari e zero rifiuti di imballaggio.
- ▶ 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.
- ▶ Allo stesso principio si ispirano iniziative quali il cosiddetto [Disco Soupe](#) o l'idea "smiley in a lunch box". In questo caso, adesivi di smiley vengono attaccati sul fondo del cestino per il pranzo se i bambini hanno mangiato tutto il pasto senza aver buttato via nulla di commestibile.

## Cosa ti serve ?

- ▶ **Luogo**

<sup>1</sup> Esistono altri concetti di "zero waste", ma ai fini del presente documento viene applicata la descrizione di cui sopra.



► **Materiale informativo e per le comunicazioni** 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 l'azione distribuendo informazioni sul [perché e come](#) prima dell'evento.

► **Strumenti utili:** 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 o stampale e distribuiscile loro insieme con la [scheda SERR sullo spreco alimentare](#)

► **Effettua un controllo dei rifiuti alimentari** ([food waste calculator SERR](#)) per valutare la quantità di rifiuti prodotti durante un normale pranzo, prima del pranzo a zero rifiuti

► 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 invitate a prendervi parte

► Offri ai partecipanti chiare istruzioni sui "sì e no" ([scheda SERR](#))

## 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

► **Effettua un controllo dei rifiuti alimentari** ([food waste calculator SERR](#)) per valutare i rifiuti prodotti durante il pranzo a zero rifiuti (il minimo indispensabile!). Puoi valutare quindi la quantità di rifiuti evitata, facendo un confronto con il primo controllo dei rifiuti condotto precedentemente all'azione SERR

► 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.

► Comunica i risultati del tuo controllo ai partecipanti!

## 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.

► **Effettua un altro controllo dei rifiuti alimentari** ([food waste calculator SERR](#)) per valutare la media di rifiuti prodotti durante un normale pranzo dopo il pranzo a zero rifiuti, per verificare se l'iniziativa ha avuto un impatto a lungo termine



Con il contributo finanziario della Commissione Europea





## Maggiori informazioni

### ► Materiale informativo

- Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
- Practical guide: [Zero Waste Lunch](#)
- Tips to reduce food waste:
  - [Shopping & Planning](#)
  - [Storing](#)
  - [Cooking & Eating](#)
  - [Use-by / best-before dates](#)

### ► Esempi di iniziative

- A Waste-free Lunchtime (UK):  
[www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR\\_2011-Case%20studies\\_School\\_Belfast-UK.pdf](http://www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR_2011-Case%20studies_School_Belfast-UK.pdf)
- 0 waste lunch (FR):  
[www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR\\_2010\\_Case\\_Study\\_Other\\_France.pdf](http://www.ewwr.eu/sites/default/files/EWWR_2010_Case_Study_Other_France.pdf)

► Sito web/recapiti del coordinatore SERR: [www.ewwr.eu/list-organisers](http://www.ewwr.eu/list-organisers)

► Settimana europea per la riduzione dei rifiuti: [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)

### ► Link interessanti:

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency \(EEA\)](#)
- [European Environmental Bureau \(EEB\)](#)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization \(FAO\)](#)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [The European Consumer Organisation \(BEUC\)](#)
- [Think.Eat.Save.](#)
- Trash is for Tossers: [Hosting a Zero Waste Dinner Party](#)

