

Le mense contro lo spreco alimentare



Principio: incoraggiare sia i consumatori che lo staff della mensa a ridurre lo spreco alimentare

Le mense pubbliche sono uno dei maggiori luoghi di consumo di cibo ma molto spesso gli impiegati delle Amministrazioni /ONG che consumano i loro pasti nelle mense non sono tentati dal consumo sostenibile. Hanno una visione globale del cibo sugli scaffali e dei prezzi ridotti, pertanto non pianificano il loro pasto sprecando parte della loro porzione di cibo.

Questa azione mira a ridurre lo spreco alimentare nelle mense pubbliche e ad aumentare la consapevolezza dei consumatori sulle loro scelte alimentari: scelte che incidono direttamente sul pranzo ma che potrebbero diventare uno strumento utile anche per la prevenzione a casa. Per questa ragione, parte di questo strumento si riferisce alla pianificazione delle scelte alimentari e alla consapevolezza della riduzione dello spreco alimentare e al riutilizzo degli avanzi.

General information



riduzione



difficoltà

Categorie di rifiuti



riuso



Impatto sull'ambiente



carta



imballaggi



riciclo



costi



RAEE



organico

Obiettivi

- ▶ Ridurre lo spreco alimentare, promuovendo un "gestione" alimentare sostenibile nelle mense pubbliche
- ▶ Aumentare il consumo sostenibile di cibo per i dipendenti delle amministrazioni / ONG
- ▶ Aumentare la consapevolezza dei clienti e dei fornitori 'nella prevenzione dei rifiuti alimentari.
- ▶ Informare i clienti su una corretta strategia alimentare per evitare gli sprechi alimentari.
- ▶ Incoraggiare le persone a cucinare a casa con gli avanzi.

I vostri strumenti per realizzare l'azione

Tovaglette per la prevenzione dei rifiuti

► Che cos'è? Queste tovaglie inviteranno i clienti a consumare una quantità sostenibile di cibo: "se ti piace quello che mangi, è meglio mangiarlo due volte". Il consumo in misura appropriata di cibo è il primo passo per evitare gli sprechi alimentari: le tovaglie contenenti suggerimenti utili renderanno i clienti consapevoli sullo spreco di cibo nelle mense pubbliche e forniranno gli strumenti per evitare gli sprechi alimentari. Le tovaglie sono le prime cose che un cliente vede sotto ai piatti e, durante la coda in attesa per il cibo, avranno il tempo di leggere i suggerimenti per evitare gli sprechi alimentari.

- Come si usa?
 - o Utilizzate queste tovaglie sul tavolo sotto i piatti
 - o Informate i clienti sul tema della prevenzione dei rifiuti
 - o Invitate a consumare una quantità sostenibile di cibo con i numeri, con immagini e con semplici suggerimenti per evitare gli sprechi alimentari.
- Come valutare l'efficacia dello strumento? Quantità di tovaglie usate.



Doggy bags

► Che cos'è? I Doggy Bag devono essere resi disponibili per permettere ai clienti di portare via il loro avanzo di cibo per evitare gli sprechi alimentari. Quando un cliente non consuma tutto il cibo che ha ordinato, lei / lui può essere incoraggiato a portare via gli avanzi con la distribuzione di doggy bag all'inizio e alla fine della coda per i piatti: il personale mensa incoraggerà ad utilizzare i Doggy bag per evitare lo spreco alimentare, anche quando i clienti restituiscono i loro piatti.

- Come realizzarlo / usarlo?
 - o informare il personale mensa su come usare i doggy bag
 - o informarli che questa azione aiuta a lottare contro gli sprechi alimentari.
 - o incoraggiare i clienti a utilizzare i doggy bag esponendoli in luoghi diversi all'interno della mensa
- Come valutare l'efficacia dello strumento? Quantità di doggy bag distribuiti.



Pannelli per mostrare come sviluppare una corretta strategia alimentare per evitare sprechi

► How to evaluate? Number of panels

► Che cos'è? Questi pannelli mostrano ai clienti come evitare gli sprechi alimentari (pianificare il vostro pasto con anticipo, usare tutto quello che si ha, se ci sono avanzi compostarli etc.). I pannelli saranno posizionati in luoghi diversi all'interno della mensa e saranno differenti a seconda della posizione: il pannello esterno si concentrerà sulla pianificazione del pasto, i pannelli attorno ai tavoli si concentreranno sul consumo corretto del cibo e sull'importanza dei doggy bag, il pannello di uscita si concentrerà sull'importanza di evitare i rifiuti alimentari.

- Come realizzarlo / usarlo?
 - o informare i clienti sulla corretta strategia alimentare per evitare gli sprechi alimentari
- Come valutare l'efficacia dello strumento? Numero di pannelli



Libro di ricette: "Cucinare con gli avanzi"

► Che cos'è? Questi libri insegnano ai clienti come cucinare con gli avanzi evitando sprechi alimentari. Saranno distribuiti nelle mense per favorire la diffusione di tali pratiche e ridurre gli sprechi alimentari. I libri informeranno e incoraggeranno le persone a evitare gli sprechi di cibo anche a casa, ma questi libri aumenteranno la consapevolezza dei clienti e li porteranno a evitare gli sprechi alimentari anche nelle mense a pranzo.

► Come realizzarlo / usarlo?

o Questi libri saranno distribuiti nelle mense eco per incoraggiare le persone a cucinare a casa con gli avanzi

► Come valutare l'efficacia dello strumento? Numero di libri distribuiti



Preparando l'azione: la situazione di partenza

1 mese prima della SERR

Prepara un monitoraggio per renderti conto dell'ammontare di cibo buttato via and del totale dei clienti serviti dalla mensa. Il monitoraggio è un documento tecnico che permette di avere una valutazione della situazione di partenza della produzione di rifiuti, con i dati di produzione, l'analisi del territorio con azioni simili. Il monitoraggio farà luce anche sul sistema di distribuzione del cibo usato dalla mensa aiutando a capire meglio dove predisporre gli strumenti comunicativi, i doggy bag, ecc.

Al fine di ottenere validi risultati, è importante che il personale della mensa sia correttamente coinvolto in questa attività. Un incontro con il personale dovrebbe essere previsto, con l'obiettivo di:

- Spiegare la necessità di attività volte alla riduzione dello spreco alimentare
- Illustrare le attività che verranno implementate
- Condividere i materiali di comunicazione che verranno usati durante l'azione
- Concordare alcune informazioni che potranno essere fornite dal personale della mensa con gli studenti / clienti per promuovere la lotta allo spreco alimentare (proporre utilizzo di doggy bag, utilizzo di ricette degli avanzi etc.)

Preparando l'azione: sviluppo e produzione

3 settimana prima della SERR

Tutti i materiali comunicativi saranno realizzati e stampati: anche le doggy bag saranno pronte per essere distribuite.

Pochi giorni prima della SERR

I materiali saranno distribuiti nelle mense; I pannelli, I libri delle ricette e le doggy bag saranno sistemati in diverse posizioni. In aggiunta, tutti i clienti saranno informati circa la campagna dallo staff della mensa. Le persone e gli impiegati della mensa saranno invitati ad unirsi ad un piccolo monitoraggio per contare l'ammontare giornaliero di spreco di cibo (calcolato attraverso il volume o il peso dei cassonetti).

Durante l'azione

Durante la SERR

L'iniziativa continuerà per tutta la settimana, quando I materiali comunicativi saranno usati e le persone saranno coinvolte e invitate a prendere le misure indicate negli strumenti comunicativi e anche usare le doggy bag. Tutti gli strumenti saranno monitorati e i materiali saranno sempre disponibili.



Lo staff della mensa inviterà le persone a usare i libri delle ricette e le doggy bag. Lo staff interno della pubblica amministrazione o associazione sarà invitato a consumare il proprio pasto in ufficio, usando le doggy bag.

Metodologia per la valutazione

Dopo la SERR

Il monitoraggio effettuato prima dell'azione sarà la base dalla quale partire per calcolare l'ammontare del cibo sprecato e il totale del numero dei clienti. Il monitoraggio finale avrà lo stesso metodo di misurazione usato prima della SERR.

Per valutare i risultati dell'azione, devi tenere in considerazione:

- ▶ Totale delle tovagliette usate.
- ▶ Totale delle doggy bag portate via.
- ▶ Numero di pannelli
- ▶ Numero di libri di ricette presi
- ▶ Numero di persone coinvolte durante la formazione
- ▶ Totale di spreco di cibo evitato

Puoi misurare il totale del cibo buttato usando il volume o il peso, tenendo presente però lo stesso metodo usato nel monitoraggio iniziale. È molto importante organizzare un momento di incontro finale con lo staff della mensa per ricevere suggerimenti, consigli e impressioni circa gli strumenti e la loro efficacia.

Il numero di doggy bag usate è strettamente connesso al totale di cibo buttato via: tante doggy bag usate significano una riduzione del cibo buttato via!

Puoi informare anche gli impiegati interni che usano la mensa con i dati che hai ricavato, attraverso un'email.

Maggiori informazioni

▶ Last Minute Market:

Last Minute Market è una **società spin-off dell'Università di Bologna** che nasce nel 1998 come attività di ricerca. Dal 2003 diventa realtà imprenditoriale ed opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi. LMM si avvale di un team operativo giovane e dinamico affiancato da docenti e ricercatori dell'Università di Bologna. Con oltre 40 progetti attivati in comuni, province e regioni Italiane, LMM ha consolidato un metodo di lavoro efficace ed efficiente che permette di attivare in maniera progressiva il sistema donazioni/ritiri tenendo sotto controllo gli aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, logistici e fiscali.

www.lastminutemarket.it

▶ Covar 14 Eco-ristoranti, azione vincitrice nella categoria pubbliche amministrazioni della SERR 2012:

Eco-Ristoranti è un'iniziativa promossa dal Consorzio Co.Va.R.14 che intende proporre un modo nuovo di fare ristorazione. Ogni Eco-Ristorante si impegna a ridurre la quantità di rifiuti prodotti durante la propria attività e a diffondere, tra i propri avventori, alcune buone pratiche, sensibilizzandoli sullo spreco alimentare e sul problema dell'eccessiva produzione di rifiuti.

In tal modo, il ristoratore influenza i comportamenti del cliente e il cliente influenza di rimando le scelte del ristoratore, in un circolo virtuoso che si autosostiene.

www.covar14.it

http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case_studies_Administration_Italy.pdf

▶ Eco Ristorazione Trentino:



With the support of
the European Commission





La Provincia autonoma di Trento ha avviato nel 2011 un tavolo di lavoro con le principali associazioni di categoria operanti nel settore della ristorazione, con lo scopo di attivare un progetto di sostenibilità ambientale rivolto agli operatori del settore, denominato "Ecoristorazione Trentino". Il progetto, concretizzato da un Accordo di programma sottoscritto nel 2012, mira ad incrementare e ad evidenziare la qualità ambientale della ristorazione trentina, assegnando un marchio a quelli che dimostrano di attuare azioni per la riduzione del loro impatto sull'ambiente.

www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/

▶ ADEME e SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets ménagers, La cucina anti-spreco, Francia, 2010
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Admin_France_0.pdf

▶ Waste Watchers Cookoff, Playbusters, United Kingdom, 2012
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf

▶ BARCELONA FOOD BANK FOUNDATION, Conversione degli avanzi dei mercati e dei supermercati verso risorse per la Solidarietà, Catalonia, Spagna, 2011
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf

▶ Ecoscience Provence, lancio dell'iniziativa "Eco-Management" per I mercatini itinerant, Francia, azione vincitrice dell'edizione 2013 della SERR
http://www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf

▶ Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti: www.ewwr.eu serr@envi.info

