

da spreco a opportunità

la gestione degli avanzi nelle ristorazione scolastica

dr.ssa Lucia Antonioli
dr.ssa Daniela Parodi

Bergamo 23 settembre 2015

RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLA PROVINCIA DI BERGAMO

994 ristorazioni scolastiche

227 nidi

366 materne

252 primarie

144 secondarie di primo grado

5 superiori

71447 pasti al giorno (43,8% trasportati)

QUAL' E' L'ENTITA' DEL FENOMENO?

QUAL'E' IL GRADO DI RECUPERABILITA'?

Criticita'

I cibi preparati in mensa hanno:

- medio grado di fungibilità perché sono pronti al consumo con una shelf life ridotta
- media intensità di gestione per essere valorizzati (corretto stoccaggio, confezionamento, trasporto con rispetto delle temperature per garantire sicurezza alimentare)

DEFINIZIONI

Eccedenza alimentare: alimenti e cibo che per varie ragioni non sono stati consumati

Spreco alimentare: eccedenza alimentare che non è recuperata per il consumo umano, animale, o per la produzione di energia o beni



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO

"certificato secondo la Norma UNI EN ISO 9001"

Servizio Igiene della Nutrizione

Responsabile: dott.ssa Daniela Parodi

24125 Bergamo – Via B.go Palazzo 130 ☎ 035 2270516/585

posta elettronica certificata (PEC): protocollo@pec.asl.bergamo.it

posta elettronica ordinaria (PEO): protocollo.generale@asl.bergamo.it

Spett.le

Uffici preposti alla gestione

Ristorazione scolastica

dei Comuni della provincia di Bergamo

Oggetto: Proposta per un' alimentazione sostenibile

Nell'ambito della vigilanza nutrizionale sulla refezione scolastica si è evidenziato che la quantità di cibo sprecata (distribuita e non consumata dai bambini) sta assumendo dimensioni inaccettabili. Lo spreco sembra particolarmente evidente nelle scuole primarie (elementari).

Avendo la necessità di quantificare il fenomeno per poter intraprendere nel futuro eventuali azioni correttive, chiediamo cortesemente la vostra collaborazione per rilevare in modo sistematico e strutturato quanto cibo rimane nel piatto dei bambini. Vi invitiamo pertanto, in accordo con il personale che gestisce tale servizio nel vostro comune, a pesare e registrare separatamente gli scarti derivanti dal primo piatto, dal secondo piatto e dal contorno oltre alla frutta ed il pane avanzati (se non riutilizzati per la merenda).

Per rendere omogenea la rilevazione, il monitoraggio dovrà essere effettuato per due settimane consecutive: dal 16 al 20 marzo e dal 23 al 27 marzo 2015.

Si chiede cortesemente di inviare i dati rilevati utilizzando la scheda allegata entro il 17 aprile al seguente indirizzo: protocollo@pec.asl.bergamo.it all'attenzione del Servizio Igiene della Nutrizione. Qualora tale rilevazione sia già stata effettuata recentemente nella vostra refezione scolastica, vi preghiamo di comunicarci i risultati inviandoli all'indirizzo sopra indicato.

Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione

Cordiali saluti

La Responsabile
Servizio Igiene della Nutrizione
Dr.ssa Daniela Parodi



Menù del giorno	16/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	17/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	18/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	19/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	20/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:

Menù del giorno	23/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	24/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	25/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	26/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:
Menù del giorno	27/3/15	1° Piatto	2° Piatto	Contorno	Pane	Frutta
	N° di pasti:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:	Kg di scarto:

Scuole primarie della Provincia di Bergamo.

Monitoraggio degli avanzzi alimentari

dal 16 al 27 marzo 2015

Materiali e metodi

MONITORAGGIO 1^ SETTIMANA (16-20
marzo)

MONITORAGGIO 2^ SETTIMANA (23-27
marzo)

- Bilance in refettorio
- Peso in kg
- Peso scarto/avanzo

Risultati

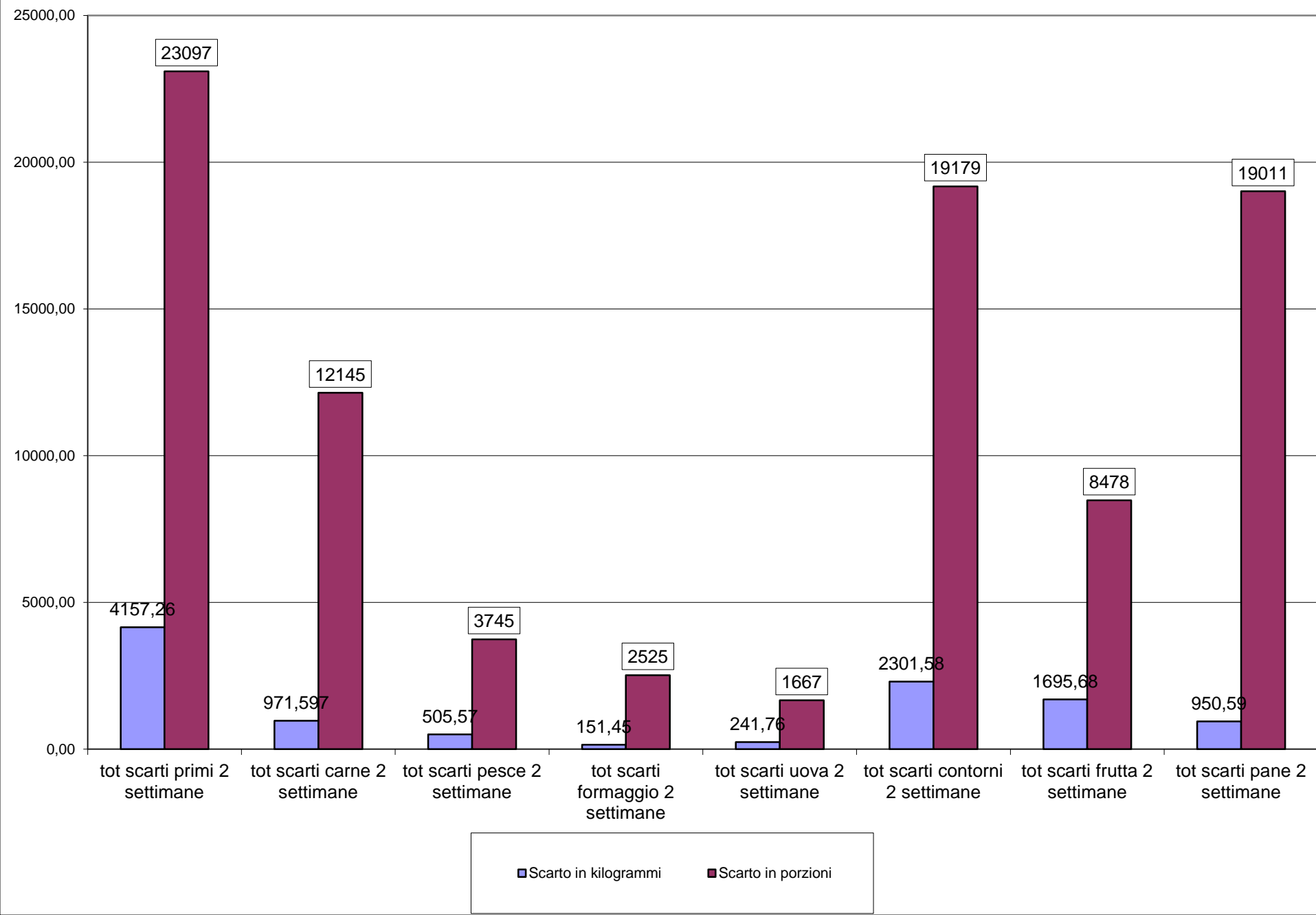
111 comuni hanno aderito all'iniziativa

53 comuni non hanno aderito

72 comuni non hanno ristorazione
scolastica nella scuola primaria

6 comuni hanno già implementato iniziative
per riduzione degli scarti (**Calusco d'Adda**,
Villa d'Adda, Seriate, Brusaporto, Bergamo,
Cividate)

Scarti nella provincia in tutto il monitoraggio totale pasti 119921



CHE FARE?

QUALI POSSIBILI AZIONI?

Quale progetto?

Obiettivi

- far sì che il bambino mangi ciò che ha nel piatto
- educare i ragazzi alla corretta alimentazione e responsabilizzarli alla riduzione dell'eccedenza e dello spreco
- ridurre lo spreco alimentare e recuperare l'eccedenza a scopo benefico

COLLABORAZIONE

Legge n.155/2003 (legge del Buon samaritano)

Legge n.147/2013 (legge stabilità 2013)

Partners

Comune

Scuole (insegnanti e alunni)

Ditta gestore del Servizio

ASL

ONLUS

Famiglie

I passi

Valutare l'entità dello scarto

Valutare la qualità nutrizionale delle merende consumate dai bambini a scuola

Individuare la Onlus disposta a collaborare al progetto

Selezionare persone bisognose

Modificare modalità distribuzione del pasto ai bambini

Informare del progetto le famiglie dei bambini utenti della mensa

Organizzare la distribuzione degli alimenti recuperati

CHI FA CHE COSA

IL COMUNE

- Incarica la Ditta che gestisce la refezione scolastica di valutare l'entità dello scarto
- Individua tra le Associazioni di volontariato del suo territorio l'ONLUS disposta a collaborare
- In quanto titolare del Servizio di ristorazione stipula accordo formale con l'Associazione Onlus
- Di concerto con la Onlus, seleziona le persone bisognose e le invita ad aderire al progetto
- Informa le famiglie dei bambini che frequentano la mensa scolastica del progetto e delle modalità adottate

IL GESTORE DEL SERVIZIO

- Misura l'entità dello scarto in mensa: monitoraggio mediante pesatura degli avanzi per almeno 15 giorni
- Prepara il quantitativo di cibo indicato nelle tabelle dietetiche proposte dall'ASL di Bergamo
- Durante la distribuzione del pasto, offre i piatti con porzioni normali e ridotte a scelta dei bambini

- Ogni ragazzo (i più piccoli assistiti dall'insegnante) può scegliere tra le due opzioni ma si impegna a consumare tutto ciò che prende
- Concorda con la Onlus le modalità utilizzabili per il confezionamento e la consegna della eccedenza alimentare alla Onlus

LA ONLUS

- Organizza il ritiro presso la refezione scolastica e il trasporto dei pasti alle famiglie bisognose selezionate dal Comune
- Visita ogni famiglia, enuncia le modalità e le regole da rispettare, consegna volantino con indicazioni igieniche per la gestione del pasto consegnato
- Per la parte di propria competenza predispone una semplice procedura ai fini della sicurezza alimentare (ritiro pasto, conservazione, trasporto e consegna all'utente finale)

LA SCUOLA

Le insegnanti effettuano in un intervallo di tempo definito (ad es. 1 mese) un monitoraggio delle merende che i ragazzi portano a scuola (In base ai risultati dell'indagine potrebbero scaturire interventi di educazione alimentare)

Durante la distribuzione del pasto assistono i bambini aiutandoli nella scelta della porzione

L'ASL

ruolo di facilitatore del processo,
favorendo l'interazione dei vari soggetti,
facendo chiarezza rispetto ai loro ruoli e
compiti, fornendo anche un supporto per il
rispetto agli adempimenti legislativi
richiesti ai fini della sicurezza alimentare là
dove serve.

Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo dei prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale

Procedura e istruzione operativa:

ritiro trasporto, suddivisione e consegna al
cittadino, senza ulteriori lavorazioni da parte
delle ONLUS degli alimenti in esubero nella
ristorazione scolastica del comune di Brusaporto
ai fini di solidarietà sociale (versione-1
del 23/4/2015

UN SEME E' STATO GETTATO...

**Progetto sperimentale anno scolastico 2013-14
(comune di Calusco d'Adda)**

Risultati

**18 famiglie (52 persone) divise in due gruppi
hanno ricevuto a settimane alterne per tutto
l'anno scolastico un pasto completo**

Anno scolastico 2014-2015

Comune di Brusaporto

8 famiglie (35 persone) divise in due gruppi
hanno ricevuto a settimane alterne nel mese
di maggio 2015 un pasto completo

“Invito tutti a non smettere di pensare che le nostre azioni quotidiane non abbiano un impatto sulle vite di chi la fame la soffre sulla propria pelle”

Papa Francesco

(9 Dicembre 2013)