
Io non spreco – il recupero comincia a scuola

Gabriella Iacono

Tecnologa alimentare

Amministratore Unico Milano Ristorazione Spa

2016



I numeri di Milano Ristorazione



2

Categoria di utenza

N° pasti serviti nel 2015

Tutte le scuole del Comune di Milano

(Nidi, Scuole d'infanzia, Scuole Primarie, Secondarie di I grado)

13.867.323

Scuole private

619.929

Case di riposo per anziani

613.615

Servizi speciali

691.430

Totale pasti al cotto

15.792.297

Totale pasti al crudo

1.511.860

Totale pasti

17.304.157

Media giornaliera pasti preparati e serviti

85.000

I numeri di Milano Ristorazione



3

- 1** centro accoglienza notturna per «homeless»
- 3** RSA (residenze sanitarie per anziani)
- 5** SPRAR (Sistema protezione richiedenti asilo e rifugiati)
- 5** case vacanza per bambini
- 9** CMA (centri multiservizi anziani)
- 30** punti di consegna per pasti ad anziani
- 26** centri cucina
- 73** scuole private servite di sole derrate alimentari
- 5** nidi privati serviti di sole derrate alimentari
- 119** furgoni per il trasporto dei pasti
- 200** nidi d'infanzia, di cui 79 con cucina interna
- 443** refettori serviti di cui **144 primarie**, **179 scuole d'infanzia comunali**, **28 scuole d'infanzia statali**, **62 secondarie di I grado**, 4 clienti terzi refrigerati, 18 servizi speciali, 3 servizi speciali privati, 2 cooperative sociali, 3 scuole private
- 23** automezzi refrigerati per il trasporto derrate crude
- 845** dipendenti tra cuochi, addetti mensa e ai servizi tecnici, amministrativi e sede uffici
- 1.330** addetti alla distribuzione dei pasti
- 700** addetti alle pulizie nelle scuole e al servizio di bidellaggio

Il sistema servizio di Ristorazione Scolastica

4

Criteri di approvvigionamento e selezione dei fornitori

Approvvigionamento food



Produttore



Commerciante



Distributore



Magazzino centrale
10.300 ton/anno
di derrate alimentari

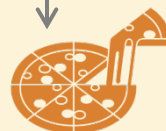
Produzione pasti



26 centri
cucina



23 automezzi
refrigerati
per il trasporto
derrate crude



79 cucine
nidi d'infanzia



119
camioncini



Consumo del pasto



443
scuole
e **200** nidi
d'infanzia

Il contenimento degli sprechi alimentari



5

Contenimento degli sprechi alimentari:

- Contenimento delle **eccedenze** di produzione di cibo presso le cucine
- Contenimento degli **avanzi** di cibo non consumato presso i refettori:
 - revisione delle porzioni, adeguate alle razioni raccomandate dall'ex INRAN
 - miglioramento della **qualità percepita**: 75,1% è il livello di gradimento misurato nel 2013, 72% nel 2012
 - introduzione di **test su panel di 1000 bambini rappresentativo della popolazione scolastica** per tutte le nuove ricette prima della loro introduzione in menù. Il panel è stato definito dall'ufficio statistica del Comune di Milano e ATS ed è rappresentativo di tutte le realtà socio/culturali

Ridiamo valore al cibo avanzato: il sacchetto Salva-merenda – Io non spreco

Progetti di educazione al consumo e all'ambiente: recupero di **frutta, pane, budino e merende** se non consumati a scuola: a ogni bambino delle classi aderenti all'iniziativa «**Io non spreco**» viene fornito il **sacchetto Salva-merenda**, in materiale lavabile, riutilizzabile e riciclabile.

Dall'inizio della distribuzione, maggio 2014, hanno aderito ad oggi al progetto:

- **65** scuole primarie
- **750** classi
- **22.000** i sacchetti distribuiti



Ridiamo valore al cibo avanzato: adotta un nonno

Pochi pasti che normalmente avanzano presso i refettori scolastici, non asportabili all'esterno per motivi igienico sanitari diventano anche loro una risorsa. Le classi delle scuole che **volontariamente** hanno aderito al progetto hanno avuto la possibilità di «**adottare**» gli anziani di ciascun quartiere che, invece di mangiare a casa da soli, hanno potuto consumare il pranzo in compagnia dei bambini.

Gli Assessorati promotori e coinvolti sono quello all'Istruzione ed Educazione e quello alle Politiche Sociali.



- **14 scuole primarie** hanno aderito all'iniziativa
- Dall'inizio del 2015 una media di **54 pasti settimanali** dedicati ai nonni

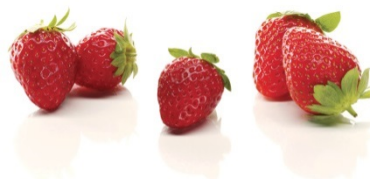
<http://www.milanoristorazione.it/notizie-eventi/galleria-media/video>

Ridiamo valore al cibo avanzato: i progetti di utilità sociale – Siticibo Banco Alimentare e City Angels

Progetti di **utilità sociale**, svolti in collaborazione con **Siticibo** di **Fondazione Banco Alimentare** e i **City Angels**:

- Recupero dalle Cucine delle eccedenze di produzione di **pasti pronti** al consumo: **2.800 porzioni recuperate mensilmente** e ridestinate ad enti caritatevoli e a strutture di accoglienza
- Recupero di frutta e pane da **103 scuole** aderenti volontariamente al progetto: in 1 anno scolastico ridestinati a **67 strutture caritative**

55.000 kg di pane e 100.000 kg di frutta



La Sostenibilità Ambientale di Milano Ristorazione



9

Da settembre 2012 **eliminazione delle gastronorm** (contenitori per trasporto dei pasti) **in polipropilene** a favore di quelle di acciaio:

Gastronorm in polipropilene/anno: n° 2.250.000
Peso totale plastica non utilizzata: kg 220.500

Riduzione quantitativi materiali plastici utilizzati delle stoviglie monouso:

Da Febbraio 2014 ad agosto 2014
Oltre kg 60.000 riduzione di plastica

Da gennaio 2015 sostituzione delle stoviglie in plastica con **stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile nelle scuole primarie. 16 milioni di piatti** di plastica in meno all'anno con un **risparmio in produzione di circa 240.000 kg di plastica.**

Da settembre 2015 stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile nelle scuole secondarie di primo grado.

2016:

entro la fine del presente anno scolastico
verrà attivata una nuova attività dedicata
alle scuole dell'infanzia al fine di
incentivare e promuovere la raccolta
differenziata e il riciclo della plastica.



La Sostenibilità Ambientale di Milano Ristorazione



11

- Il **50%** delle referenze di **detergenti** utilizzati nei centri cucina **sono a marchio Ecolabel**
- Utilizzo di **furgoni ecocompatibili** per la veicolazione dei pasti e per la logistica distributiva delle derrate alimentari
- I fornitori devono utilizzare **imballaggi primari e/o secondari** conformi alle norme UNI specifiche in merito a **compostabilità, biodegradabilità, riutilizzo**
- **La raccolta differenziata nei refettori:** il bambino sparecchia e conferisce i rifiuti nei contenitori differenziati disponibili nei refettori (organico, plastica riciclabile, indifferenziato)

Grazie per l'attenzione

Per informazioni:
parliamoci@milanoristorazione.it
www.milanoristorazione.it

