



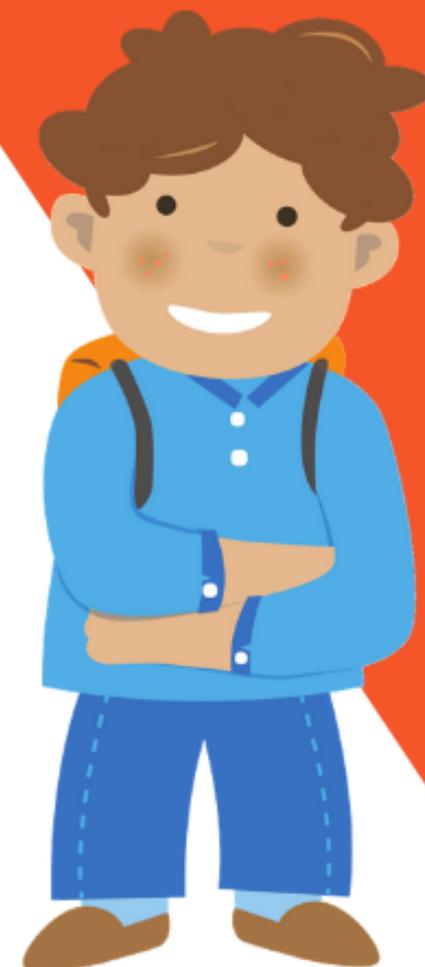
Comune di Bologna



Scuola
è **Bologna**

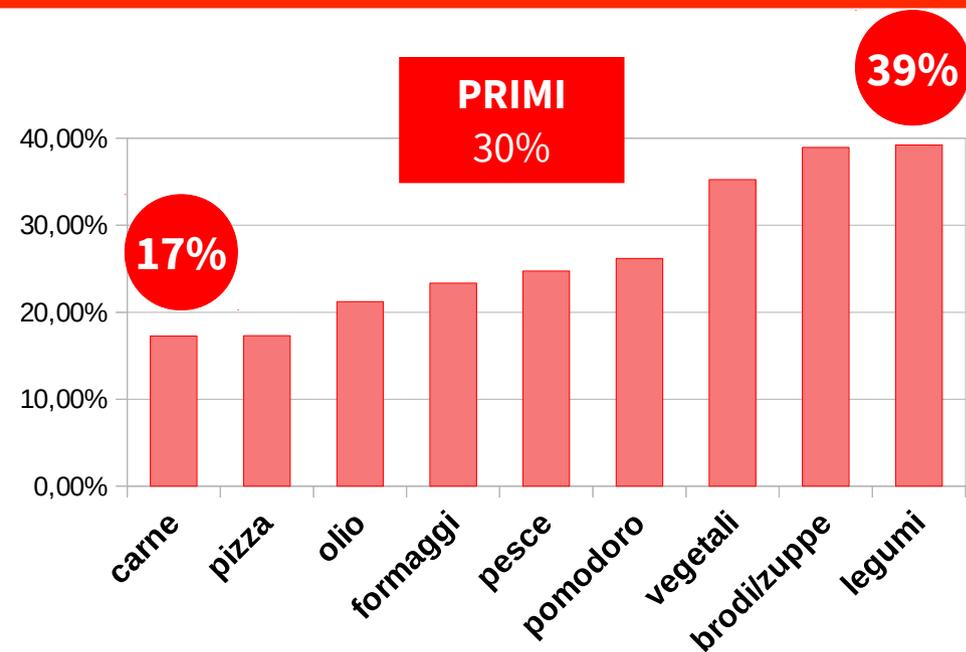
NOI NON SPRECHIAMO un impegno collettivo per ridurre lo spreco alimentare nella refezione scolastica

Come interpretare i risultati della rilevazione degli scarti
Le variabili dello spreco potenziale nella “filiera della refezione scolastica”
Gli strumenti messi in campo per ridurre gli sprechi
Il valore dell’approccio multistakeholder



“nella vita reale non c’è alcun uomo MEDIO”

Aldous Huxley

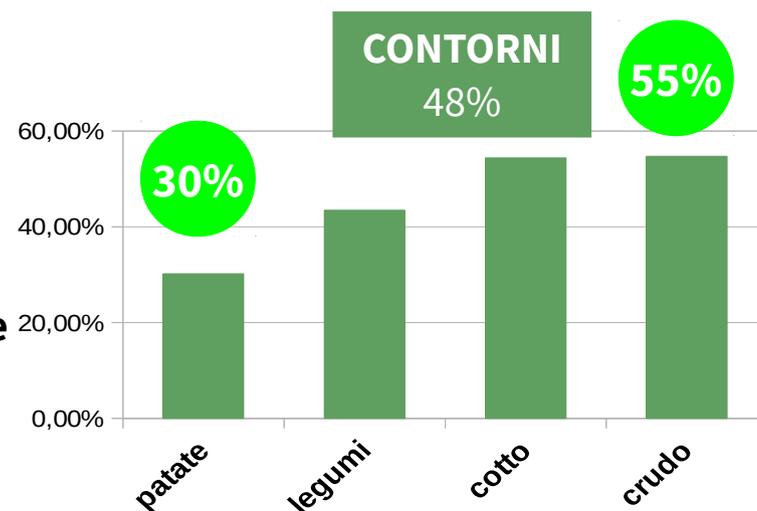


Ciò che è “medio” non esiste.

Il modo in cui i singoli casi si discostano dalla media non è né omogeneo, né lineare.

La media è solo un indice numerico.

La DISPERSIONE dei dati relativamente a preparazioni e ricette è talmente ampia che non consente di utilizzare semplicemente la media dello scarto per analizzare i risultati.



La sfida del menù: un delicato equilibrio tra piacere e salute



11,96%	Pizza	Orzotto Alle Verdure	64,09%
12,72%	Tagliatelle all'uovo al Ragù di Bovino	Riso con Carote e Zucchine	59,42%
20,38%	Pasta con sugo Aglio e Olio	Farro con Crema di Verdure	46,10%
13,92%	Prosciutto Cotto/Prosciutto Crudo	Polpette di Ceci	69,18%
14,02%	Polpettine di Carne Bianca	Merluzzo Olio e Limone	63,37%
14,98%	Hamburger di Carne Bianca	Sfornato alle Erbette	44,43%
22,66%	Patate al Forno	Insalata Verde e Cavolo	68,35%
24,23%	Pure' di Patate	Bietola al Vapore	61,51%

Le variabili sulla produzione potenziale di scarto nella filiera della refezione scolastica

Caratteristiche delle materie prime



MENU'



Sicurezza e salute
Equilibrio nutrizionale
Abbinamenti corretti
Varietà
Stagionalità

Gusti e caratteristiche personali
Appetito e sazietà
Abitudini alimentari
Aspetti culturali, etici, religiosi
Clima e relazioni sociali
Approcci didattici
Progetti educativi



CONSUMO

CIBO NON CONSUMATO



APPROVVIGIONAMENTO

Sistemi di pianificazione e previsione degli ordini

PRODUZIONE

Formulazione ricette
Vincoli produttivi
20 MILA PASTI AL GIORNO
Quantificazione puntuale presenze giornaliera

DISTRIBUZIONE

Logistica
174 scuole

SOMMINISTRAZIONE

Tempi scolastici **dalle 12,00 alle 13,30**
Ambienti e strumenti
Servizio

Gli strumenti messi in campo per ridurre gli sprechi nei diversi punti del processo

MENU'



REVISIONE RICETTE

gradimento

RILEVAZIONE SCARTI

EDUCAZIONE ALIMENTARE

DIFFUSIONE BUONE PRATICHE

TAVOLO MENU'

FORMAZIONE DOCENTI

ASSAGGI, SEGNALAZIONI, INDAGINI

FORMAZIONE GENITORI

CAMPAGNE SENSIBILIZZAZIONE



APPROVVIGIONAMENTO

PRODUZIONE

DISTRIBUZIONE

SOMMINISTRAZIONE

ORDINI

Gestionale

Assenze comunicate
GENITORI

SMS
Telefono
Portale

Assenze rilevate
SCUOLE

Registro
Elettronico

TRASPORTO LOGISTICA

AMBIENTE SERVIZIO

CONSUMO

RECUPERO - DONAZIONE

Il tavolo menù: un approccio multistakeholders



La valutazione del gradimento: dati, fonti, metodo

Portata	Ricetta	Incidenza scarti		Punteggio Assaggi		Segnalazioni
		2018	2017	2018	2017	
Primo	Spaghetti aglio e olio	23%	17%	4,1	3,7	 
Primo	Pasta al pomodoro	22%	27%	4,5	4,4	 
Primo	Pasta al ragù di seppioline e merluzzo	28%	29%	4,6	5	  
Secondo	...					
Secondo	...					

Cotto, crudo.

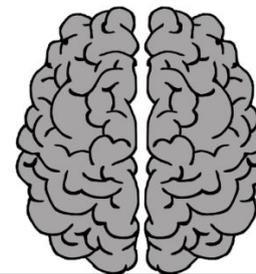
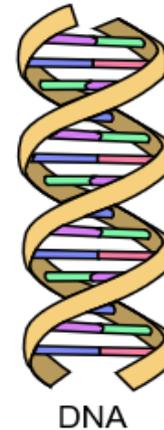
Semplice, complesso



La battaglia dei legumi!



“Noi siamo quello che mangiamo” Feuerbach



La scelta dei cibi con i quali soddisfare la necessità primaria dell'alimentarsi è guidata da molti fattori: la disponibilità del cibo, le abitudini familiari, le tradizioni culturali, le prescrizioni religiose, il desiderio suscitato dalla pubblicità o dal gruppo dei pari, il senso di appartenenza a un gruppo...

Educare il gusto....



LA PERCEZIONE DEL SAPORE COME
ESPERIENZA MULTISENSORIALE
NON E' SOLO UNA QUESTIONE DI
PAPILLE GUSTATIVE

**OCCORRE CONOSCERE I
MECCANISMI NEUROFISIOLOGICI
CHE GUIDANO LA COSTRUZIONE DI
GUSTI E DISGUSTI**

SCOPRIRE, SVILUPPARE E ALLENARE

**Il gusto si affina con
l'abitudine e l'esperienza e
deve quindi essere
sollecitato e stimolato**



Protagonismo, esperienza e coinvolgimento attivo



Recupero e donazione una pratica virtuosa per una cultura della sostenibilità

L. 155/2003 “Disciplina nella distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”

Legge 116/2016 Legge Gadda

Linee Guida Ministero Salute
16 Aprile 2018

Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti



The screenshot shows the website 'iperbole rete civica' of the Comune di Bologna. The page is titled 'Indicazioni per il recupero a fini solidaristici di alimenti non consumati provenienti dal servizio di refezione scolastica'. The main content area features a large green recycling symbol and a document icon. The text on the page discusses the actions aimed at reducing food waste in school canteens, mentioning the prevention of waste through communication and the promotion of circular economy, sustainability, and solidarity. It also mentions the provision of guidelines for the implementation of food donation activities in schools, in line with the objectives of the Law of June 25, 2003, n. 155, known as the 'Law of the Good Samaritan'.

http://www.comune.bologna.it/media/files/linee_guida__per_le_scuole__donazione.pdf