



COMUNE DI BRESCIA

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La lotta allo spreco alimentare

Maggio 2018





COMUNE DI BRESCIA

**GLI IMPEGNI DELL'ENTE
PER UNA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI
NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**



COMUNE DI BRESCIA

**Il primo impegno dell'Ente
è meno avanzati possibile**

COME?



COMUNE DI BRESCIA

MENÙ ACCATTIVANTI ED EQUILIBRATI CHE PREVEDANO:

- l'utilizzo di alimenti di qualità
- preparazioni gradite agli utenti
- rispetto del capitolato d'appalto e delle linee guida della ristorazione collettiva
- possibilità di alternative, diete speciali e diete particolari
- possibilità di revisione sulla base della gradibilità da parte dell'utenza



COMUNE DI BRESCIA

EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI LOTTA ALLO SPRECO

Nell'ambito del progetto «Alimentarsi impariamo mangiando» e di quanto previsto dal disciplinare d'appalto, vengono svolte diverse azioni, anche in collaborazione con le ditte fornitrici del servizio, al fine di modificare stili di alimentazione non sani, introdurre consapevolezza e capacità critica nel consumo di alimenti, anche di quelli difficilmente accettati dai bambini e far capire ai bambini l'importanza della lotta allo spreco



COMUNE DI BRESCIA

**Nonostante ciò, al momento,
ci sono ancora avanzi**

QUINDI?



COMUNE DI BRESCIA

GLI AVANZI, SOPRATTUTTO RIGUARDO AD ALCUNI ALIMENTI, SONO ANCORA PRESENTI

- Alcune preparazioni, ad esempio il pesce
- I contorni
- Il pane
- La frutta



COMUNE DI BRESCIA

**LE PREPARAZIONI NELLE GASTRONORM
NON POSSONO ESSERE PORTATE
A CASA DAGLI UTENTI
MA IL PANE E LA FRUTTA SI**

Si è quindi pensato di distribuire a tutti i bambini delle scuole primarie, che frequentano la mensa un contenitore antispreco



COMUNE DI BRESCIA

Tale contenitore potrà essere utilizzato giornalmente dai bambini per portare a casa pane e frutta eventualmente non consumato in mensa

Nei prossimi giorni, su indicazione del Comune, ogni ditta, per ogni lotto, provvederà alla consegna dei contenitori a tutti i bambini



COMUNE DI BRESCIA

Però rimane ancora qualcosa

COSA NE FACCIAMO?



COMUNE DI BRESCIA

Rimangono ancora le preparazioni che i bambini non consumano e che comunque rimangono nelle gastronomie senza essere sporzionate

ANCHE QUESTE VENGONO COMUNQUE UTILIZZATE



COMUNE DI BRESCIA

In sede di gara veniva chiesto alle ditte partecipanti di elaborare un progetto relativo al
«RECUPERO DEL CIBO NON SOMMINISTRATO»

È quindi stato riconosciuto un punteggio alle diverse ditte sulla base di questo tema.

Per meglio illustrare come si comportano le ditte è stato realizzato un filmato che spiega le diverse fasi del recupero di questi alimenti a vantaggio di chi è più svantaggiato e ne ha bisogno



COMUNE DI BRESCIA

QUINDI NON SI BUTTA NULLA?

Qualcosa nell'umido purtroppo rimane



COMUNE DI BRESCIA

Tutto quello che i bambini avanzano nel piatto purtroppo al momento non può essere recuperato

Nel disciplinare d'appalto si chiedeva alle ditte di presentare un progetto anche per il recupero di questo tipo di avanzo: ad uso animale

Al momento tale opportunità è in corso di verifica



COMUNE DI BRESCIA

**GRAZIE A TUTTI QUELLI CHE IN QUALCHE MODO
SI DANNO DA FARE
PERCHÉ TUTTO QUESTO SIA POSSIBILE!**