



RISTORAZIONE SCOLASTICA: GESTIRE LE ECCEDENZE E RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI

**SOLUZIONI SOSTENIBILI
PER UN FUTURO RESPONSABILE**

BARBARA BARDUCCO

Torino, 2025



DAL PROBLEMA ALLA SOLUZIONE

1) ECCEDEXA: quantità in più rispetto al necessario, quindi ancora utilizzabile in quanto idonea al consumo

2) SPRECO: quantità utilizzata inutilmente, non più idonea al consumo

STRATEGIA: coinvolgimento di tutte le parti

- Aziende: impegno a migliorare la riuscita di ogni singolo piatto
- Insegnanti: impegno a coinvolgere i bambini nel momento del pasto
- Famiglie: impegno a diffondere una buona idea della mensa ai propri bimbi per far germogliare un approccio positivo
- Organi di controllo: verifiche costanti anche sul gradimento del pasto

L'IMPATTO AMBIENTALE DELLO SPRECO ALIMENTARE

1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecate ogni anno

**1/3 del cibo prodotto al livello mondiale viene sprecato
(dati FAO 2023)**

Conseguenze:

- 8 - 10% delle emissioni globali di gas serra
- 1,4 miliardi di ettari di terra utilizzati inutilmente (quasi il 30% delle terre agricole mondiali)
- 250 km³, di acqua sprecati inutilmente
- milioni di tonnellate di plastica utilizzate per confezionare il cibo
- Errata raccolta dei rifiuti: la maggior parte degli imballaggi di plastica non viene recuperato (inquinamento)
- lo spreco alimentare costa 1 trilione di dollari all'anno

L'IMPATTO DELLE MENSE SCOLASTICHE SULLO SPRECO ALIMENTARE TOTALE

Le famiglie contribuiscono per il 61% del totale degli sprechi alimentari, **i servizi di ristorazione per il 26%** e la vendita al dettaglio per il 13% (indice dei rifiuti alimentari UNEP 2021) Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente.

Quasi il 30% del cibo preparato non viene consumato: 16,7% come avanzi lasciati nei piatti degli alunni; il 12,7% rappresenta cibo intatto, ovvero porzioni non toccate o rifiutate

Affrontare lo spreco alimentare nelle mense scolastiche è essenziale per promuovere la **sostenibilità e l'educazione alimentare** tra le nuove generazioni, in linea con l'Agenda 2030 dell'ONU

Monitoraggio Avanzi Servizio di Refezione Scolastica

MONITORAGGIO AVANZI MENU' INVERNALE 2024/2025

INFANZIA

PORZIONI AVANZATE		PORZIONI PRODOTTE	% DI AVANZO
PRIMO	478	10136	4,72
SECONDO	214	10136	2,11
CONTORNO	462	10136	4,56
PANE/GRISSINI	0	10136	0,00
FRUTTA/DESSERT	72	10136	0,71

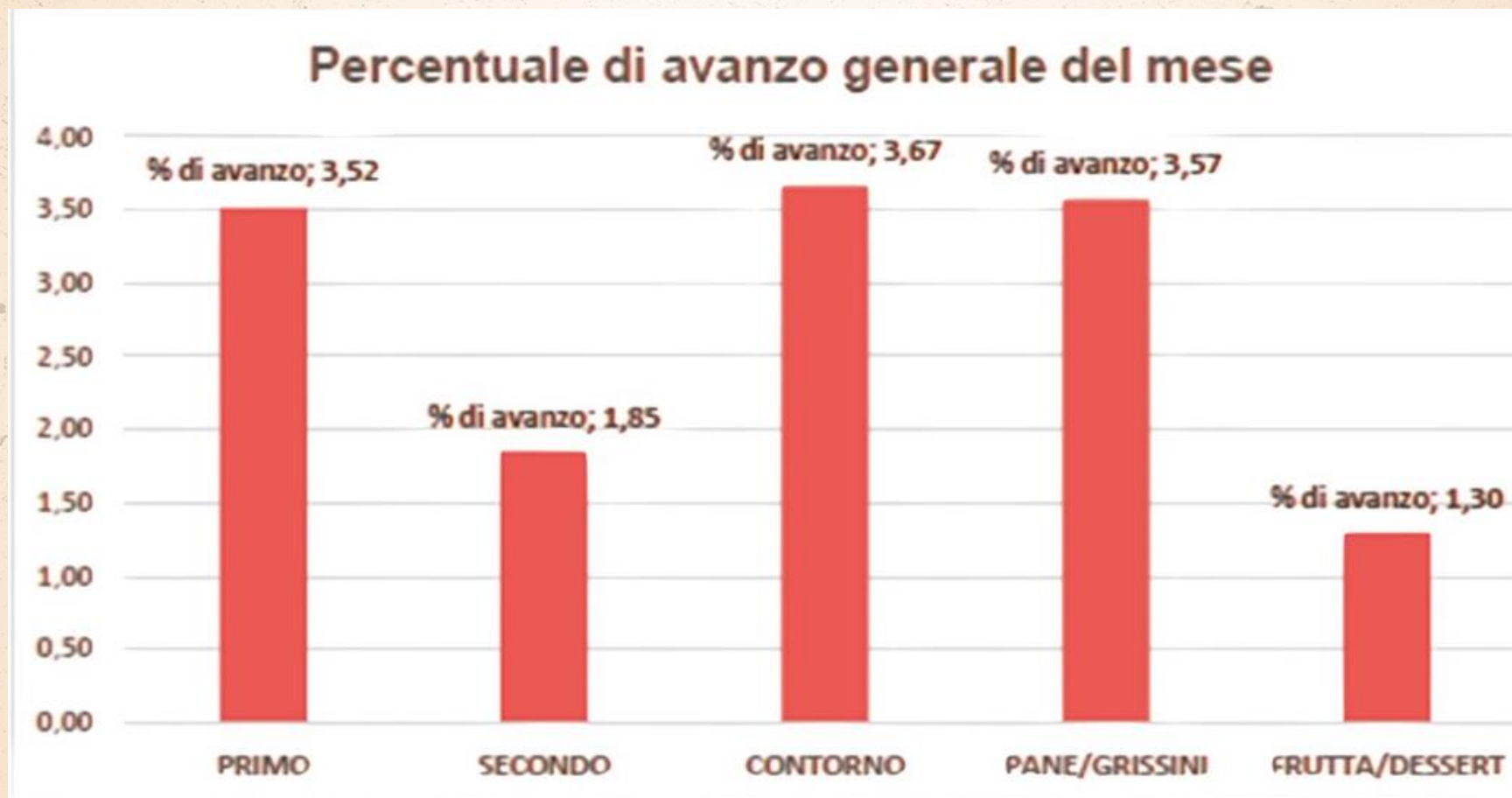
PRIMARIA

PORZIONI AVANZATE		PORZIONI PRODOTTE	% DI AVANZO
PRIMO	623	21138	2,95
SECONDO	366	21138	1,73
CONTORNO	685	21138	3,24
PANE/GRISSINI	1118	21138	5,29
FRUTTA/DESSERT	334	21138	1,58

TOTALI PRIMARIA E INFANZIA

PORZIONI AVANZATE		PORZIONI PRODOTTE	% DI AVANZO
PRIMO	1101	31274	3,52
SECONDO	580	31274	1,85
CONTORNO	1147	31274	3,67
PANE/GRISSINI	1118	31274	3,57
FRUTTA/DESSERT	406	31274	1,30

PERCENTUALE DI AVANZO GENERALE NEL MESE



STRATEGIE PER IL RECUPERO ALIMENTARE

1-PROGETTO DI RECUPERO ALIMENTARE PER CANILI E GATTILI

2-PROGETTO DEL BUON SAMARITANO

3-PROGETTO BIOVA

PROGETTO RECUPERO ALIMENTI DESTINATI AI GATTILI E CANILI

Obiettivo

- Recupero di pane e altri alimenti
- Donazione gratuita ai gattili e canili del territorio

Criticità

- Requisiti specifici richiesti per l'alimentazione e il benessere animale non sempre in sintonia con la tipologia degli alimenti raccolti
- Concessi solamente alimenti non più idonei per il consumo umano, ma ancora sicuri per animali
- Il canile deve essere autorizzato per la gestione dei residui alimentari e dotato di attrezzatura e procedure idonee per la conservazione e la gestione degli alimenti ricevuti



PROGETTO BUON SAMARITANO ONLUS COMITATO MEDJUGORJE REGINA DI PACE

Obiettivo

- Recupero quotidiano (o frequente) degli alimenti non somministrati che al termine del servizio di ristorazione scolastica risultino conformi ai limiti di temperatura previsti dalla normativa vigente(< +10°C pietanze fredde; >+ 60 °C pietanze calde)
- Distribuzione delle pietanze raccolte alle famiglie del territorio in tempi ridotti

Criticità riscontrate:

- Incertezza delle quantità da recuperare
- Scarsa quantità di pietanze «proteiche»
- Numero insufficiente di operatori disponibili alla raccolta e trasporto delle eccedenze
- Mezzi e strumenti appropriati alla raccolta
- Mantenimento della temperatura prevista durante il trasporto



PROGETTO BIOVA

Contesto:

Ristorazione scolastica: coinvolti circa 1800 alunni

Obiettivo:

Realizzazione di un progetto volto alla riduzione dello spreco attraverso il recupero e la rigenerazione di alimenti considerati «scarto»



IN COSA CONSISTE IL PROGETTO

Il progetto Biova è il risultato della collaborazione tra Camst e Biova Project.

Ha previsto la raccolta di pane non distribuito nelle mense scolastiche da noi gestite, affinché venisse trasformarlo in gustosi snack da somministrare in una giornata scelta e definita insieme al cliente.

Tutti insieme

abbiamo così contribuito a ridurre lo spreco alimentare e a costruire un futuro più sostenibile per tutti.

- Fatto dal recupero di pane inutilizzato e trebbie
- Meno glucidi e zuccheri
- Ricco di fibre e proteine
- Alcool free
- Vegan

Disponibile in due gusti:
- sale marino
- cipolla e zenzero



STEP DI INNOVAZIONE

1. Presentazione del progetto al Comune e ai membri della Commissione Mensa
2. Provenienza del pane da utilizzare
3. Stoccaggio del prodotto in attesa del ritiro
4. Rintracciabilità
5. Selezione della giornata più idonea
6. Organizzazione e logistica
7. Feedback
8. Biova, progetto educativo



RISULTATI RAGGIUNTI

- Soddisfazione dei bambini: che hanno consumato un alimento gustoso e ben presentato, che ha riempito «occhi e pancia»
- Soddisfazione del Comune : che ha potuto esprimere, attraverso l'adesione al progetto, il proprio impegno per la riduzione degli sprechi a favore dell'economia circolare
- Soddisfazione di Camst: che ha ricevuto feedback positivi
- Soddisfazione degli insegnanti: che attraverso le locandine di approfondimento da noi consegnate in tutti i refettori, hanno potuto coinvolgere gli alunni raccontando a grandi linee il processo di trasformazione da pane a snack
- Soddisfazione dei genitori: che hanno raccolto le espressioni entusiastiche dei figli

CRITICITA'

Criticità 1: costi eccessivi per la realizzazione del progetto

Criticità 2: individuazione del pane da accantonare, rispetto delle procedure aziendali, conservazione e rintracciabilità.

Criticità 3: mancanza di prodotto alternativo per i bambini con dieta, punto di fondamentale importanza per tutti.



RISULTATI

Ho appreso che l'innovazione vive nel cuore e nella mente di molti, ma che è necessario stimolarla attraverso i giusti canali.

Che i più piccoli sono già proiettati verso il nuovo e un futuro ricco di creatività.

Che dovremmo spenderci molto di più, soprattutto nella nostra quotidianità





camstgroup.com