

Insieme contro lo spreco

Le iniziative del Tavolo del recupero a Vercelli

Servizio di ristorazione scolastica

Migliore fruizione del servizio e lotta allo spreco

2015: 1) studio

➔ *Valutazione soddisfazione utenza*

➔ *Lotta agli sprechi e maggiore consapevolezza da parte dell'utenza* (EDUCAZIONE ALIMENTARE - AFM)

e

2) progettazione

➔ . *obblighi contrattuali*
➔ . *proposte di miglioria*

➔ *Immediato coinvolgimento delle Scuole*

del **nuovo C.S.A.** per il servizio di ristorazione scolastica aa.ss. 2016-2019

Obblighi contrattuali:

(con valutazione tecnico-qualitativa)

➔ **L. 166/2016 e Buon Samaritano**

(fattiva collaborazione)

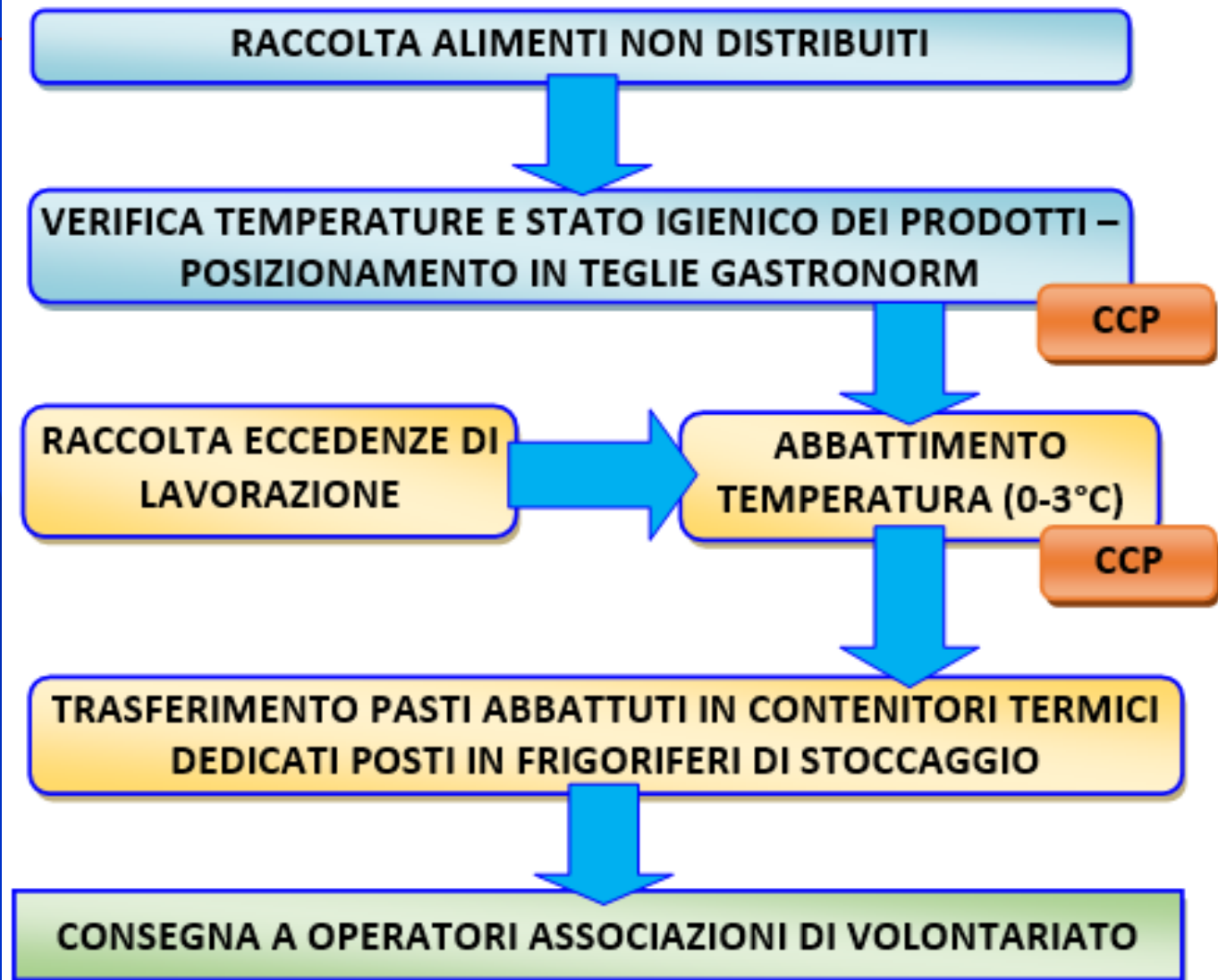
➔ **Spuntino di metà mattina per tutta l'utenza scolastica**

➔ **Presentazione progetto finalizzato ad aumentare il consumo di frutta e verdura.**

*Integrazione, ad esempio, con Progetto «**Frutta e verdura nelle Scuole**»*

➔ **Recupero igienico del pane**
(grammatura ridotta 50/60g → 30/40g)

Ritiro delle eccedenze in legume fresco-caldo:



La collaborazione con l'Emporio solidale:

SUDDIVISIONE ALIMENTI NEL MINOR
NUMERO DI TEGLIE POSSIBILE, DIVISIONE
PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO



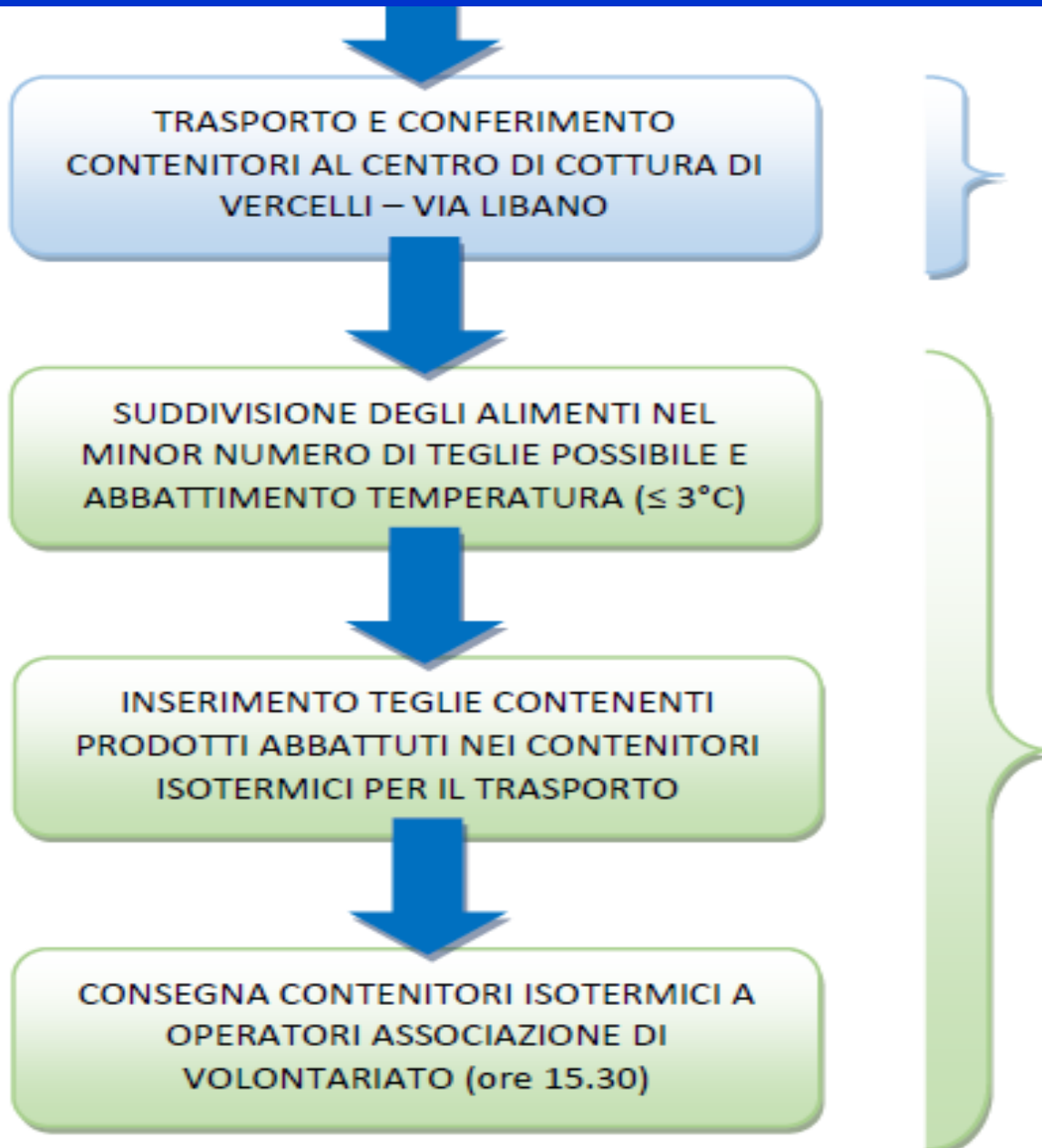
MANTENIMENTO TEGLIE ALL'INTERNO DEI
CONTENITORI ATTIVI (PASTI CALDI $\geq 65^{\circ}\text{C}$)
O BANCO FRIGO (PASTI FREDDI $\leq 10^{\circ}\text{C}$)



INSERIMENTO DELLE TEGLIE NEI
CONTENITORI DI TRASPORTO IDENTIFICATI
E CONSEGNA AGLI AUTISTI



**Fase eseguita
presso terminali
di distribuzione
scolastici**



Fase eseguita da addetti al trasporto ditta erogante il servizio

Fasi eseguite presso Centro Cottura di Via Libano - Vercelli

La collaborazione con l'Emporio solidale

Risultati a seguito delle attività di recupero in favore dell'Emporio solidale

- a.s. 2018/2019 -

- SETTEMBRE:

1° piatto 20 tg. (350 porzioni circa), 2° piatto 4 tg. (80 porzioni circa), contorno 9 tg. (180 porzioni circa), pane kg. 40;

- OTTOBRE:

1° piatto 29 tg. (500 porzioni circa), 2° piatto 13 tg. (250 porz. circa), contorno 9 tg. (180 porz. circa), pane kg. 60;

- NOVEMBRE 1° settimana:

1° piatto 8 tg. (160 porz. circa), 2° piatto 4 tg. (120 porz. circa), contorno 4 tg. (120 porz. circa), pane kg. 10.

Programmi futuri: a.s. 2019 /???

➔ Nuovo C.S.A. in fase di progettazione

Consapevolezza di dover:

- 1) diminuire i quantitativi di pasti quotidianamente non consumati.
- 2) promuovere l'educazione alimentare nelle scuole.
- 3) proporre nuovi menù/cibi, valutando, l'inserimento di pasti personalizzati (progetto già avviato nell'a.s. 2016/2017 con coinvolgimento di circa 200 bambini – *pasto a richiesta*)
- 4) assicurare, nel rispetto igienico-sanitario, un pasto «qualitativamente» migliore, eventualmente mettendo tecnicamente in discussione il *legame fresco-caldo* con il *cook and chill*.



Grazie per l'attenzione!!!

Relatore: Dott. Fabrizio Quaglia

Tecnologo Alimentare - Studio Qtre - Novara⁹