



SPRECO
ALIMENTARE

SPRECO ZERO

**RICONOSCERE IL
PROBLEMA DEGLI
SCARTI A MENSA**

SENSIBILIZZARE

**I nostri
obiettivi**

**RIDURRE LO SPRECO
A MENSA**

**GESTIRE LE
ECEDENZE
ALIMENTARI**

**AMMINISTRAZIONE
COMUNALE**

**DITTA APPALTATRICE
DELLA MENSA**

Gli attori

**ASSOCIAZIONI
PRESENTI SUL
TERRITORIO**

LA SCUOLA



**MENU'
PARTECIPATO**



**RISTORAZIONE
AMICA**



**MENSA
SOLIDALE**

I NOSTRI PROGETTI

RICONOSCERE IL PROBLEMA

L'indagine preliminare: la documentazione fotografica





RICONOSCERE IL PROBLEMA



La prima pesata



RICONOSCERE IL PROBLEMA



La prima pesata



Il progetto è attivo dall'a.s. 15-16. La prima pesata di questo anno scolastico è stata effettuata nella settimana tra il 15/10 e il 19/10, prima della sensibilizzazione, in occasione della SERR, su tutti i progetti GREEN di quest'anno.

Dal 15/10 e il 19/10/19

8,094 kg

L'azione: i nostri progetti

Gestisce i contatti e fa da tramite tra i vari soggetti coinvolti

Grazie alle convenzioni stipulate con l'Amministrazione Comunale ritirano le eccedenze



- Dà le indicazioni sulle linee guida da seguire per la stesura del menù
- Insieme con gli alunni elabora il menù
- Tratta le eccedenze secondo le norme vigenti

Realizza i progetti

PROGETTO MENÙ PARTECIPATO



I ragazzi delle **classi seconde** hanno incontrato la nutrizionista



Il Piatto Sano

Mangia frutta fresca di stagione variandone i colori (1-2 porzioni al dì)



FRUTTA

Per condire e cucinare, usa oli vegetali (extra vergine d'oliva). Limita l'uso di burro e altri grassi animali. Limita l'uso del sale.

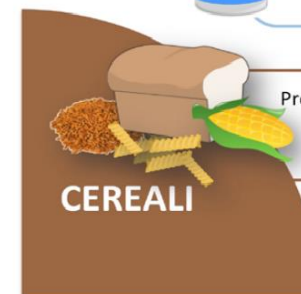


VERDURA

Mangia molta verdura e ortaggi variandone i colori (almeno 3 porzioni al dì, escluse le patate e i legumi).



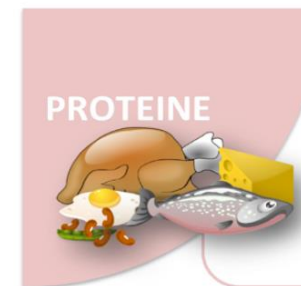
Bevi acqua. Limita alcolici, bibite gassate e bevande zuccherate. Consuma un massimo di 1-2 bicchieri di latte e succhi al dì.



CEREALI

Preferisci pane, pasta, riso e altri cereali integrali Rispetto a quelli raffinati.

Limita il consumo di dolci e l'uso di zucchero e altri dolcificanti.

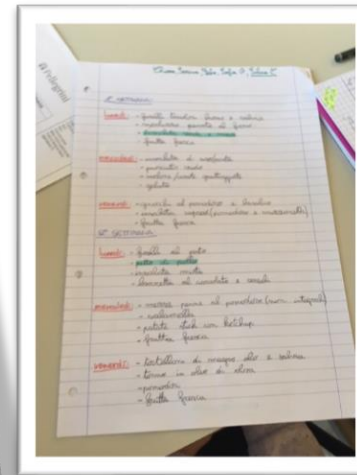


PROTEINE

Preferisci pesce, carni bianche, legumi (fagioli, piselli, ecc), uova, frutta secca a guscio. Limita il consumo di carni rosse e formaggi grassi. Evita salumi e insaccati.

Ogni classe ha elaborato alcune proposte di menù

| | 1° SETTIMANA | 2° SETTIMANA | 3° SETTIMANA | 4° SETTIMANA |
|-----------|---|---------------------------------------|-----------------------------|---|
| LUNEDÌ | RISO OLIO E GRANA/RICOTTA ALLA SALSIACCIA | INSALATA MISTA | PUSILLI TRICOLORI E SALVIA | PIZZINI AL PESTO |
| | CROCCANTE DI POLO | (1/2) PROSCIUTTO CRUDO | COSCIA DI POLLO AL FOLIO | BRUSCETT |
| | ZUCCHINE AL FORNO | PIZZA MARGHERITA | PATATE ARROSTO | PURE DI PATATE |
| | FRUTTA FRESCA | FRUTTA FRESCA | TORTA ALLE MELE | FRUTTA FRESCA |
| | PASTA AL PESTO | PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI | INSALATA COLORATA | PIADINA |
| MERCOLEDÌ | ARROSTO DI VITELLO | SALSICIA AL FORNO | AFFETTATO A ROTAZIONE (1/2) | INSALATA DI FAVINO E CAROTE |
| | FRAGOLINA AL FORNO | DI PATATINE STEK AL FORNO CON KETCHUP | LASAGNE PER ECOLOGICI | BUSINO AL CIOCCOLATO |
| | TORTA | YOGURT ALLA FRUTTA | FRUTTA FRESCA | TRITOLINI ALL'AMPERIANA |
| | PENNETTE AL FAGO | RISO ALL'OLIO CON LENTICCHIE AL SUGO | GNOCCHI AL POMODORO | FORNAGGIO FREDDO SORSA (PANE SALE/MELE) |
| VENERDÌ | FORNAGGIO GRANA PADANO D.O.P. | FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO | TONNO IN OLIO D'OLIVA | CAROTE SVIZZERE |
| | CAROTE E PASTA DI CAROTE | INSALATA VERDE | YOGURT ALLA FRUTTA | YOGURT ALLA FRUTTA |
| | BUDINO AL CIOCCOLATO | FRUTTA FRESCA | FRUTTA FRESCA | FRUTTA |



Poi i referenti di ogni classe seconda si sono confrontati con il tecnologo alimentare e la referente della ditta appaltatrice della mensa



Mangio
consap**E**volmente
se**N**za
sci**Ù**pare
PARTECIPATO





Si concorda il menù invernale



Si concorda il menù estivo

COMUNE DI OLGiate OLONA MENU INVERNALE "PARTECIPATO"

SCUOLA SECONDARIA ANNO SCOLASTICO 2018/2019



| | 1° Settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana |
|-----------|--|--|---|--|
| Lunedì | Risotto alla salsiccia/allo zafferano § Crocchette di pollo Carote al forno Frutta fresca | Insalata Mista Tacchino affettato (1/2porz) Pizza Margherita Frutta fresca | Gnocchi al ragù di verdure Tonno in olio di oliva Insalata con fagioli Frutta fresca | Crema di verdure con crostini Polpette al sugo Purè di patate Frutta fresca |
| Mercoledì | Ravioli al radicchio con speck e besciamella Merluzzo in insalata con patate e olive Fagiolini al forno Torta | Passato di verdure con crostini Salsiccia al forno Patatine stick al forno con ketchup Frutta fresca | Insalata colorata Affettato (Salame e speck, 1/2porz) § Lasagne alla Bolognese Frutta fresca | Fusilli al pomodoro e pesto Cotoletta di pollo Insalata di finocchi e carote Frutta fresca |
| Venerdì | Pennette integrali al pomodoro Formaggio Spalmabile Carote e mais in insalata Frutta fresca | Riso all'olio con lenticchie al sugo Filetto di merluzzo panato al forno Insalata verde e crauti Budino | Fusilli tricolore agli aromi Scaloppine di pollo al limone Patate arrosto Barretta di cioccolato con riso soffiato | Tortiglioni all'amatriciana Formaggio fresco 50gr (Robiola/Mozzarella) § Carote julienne Yogurt alla frutta |

In vigore da lunedì 05/11/2018, con la QUARTA settimana.

§ prodotti serviti a rotazione



PRODOTTI BIOLOGICI:
Legumi secchi
Pasta di semola di grano duro
Riso
Pomodori pelati
Misto d'uovo pastorizzato
Frutta e Verdura fresca (agricoltura IT)



PRODOTTI DOP:
Asiago
Grana Padano



PRODOTTI IGP:
Mela della Valtellina
Bresaola della Valtellina



PRODOTTI SOLIDALI
Lenticchie secche

COMUNE DI OLGiate OLONA

MENU ESTIVO PARTECIPATO



SCUOLA SECONDARIA

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

 Pellegriani

| | 1° Settimana | 2° settimana | 3° settimana | 4° settimana |
|-----------|--|---|--|---|
| Lunedì | Insalata mista Salame Pizza Frutta fresca | Fusilli al pesto Crocchette di pollo* Insalata mista Barretta al cioccolato con cereali | Risotto allo zafferano Merluzzo panato* al forno Fagiolini* e pomodori in insalata Gelato * | Gnocchetti sardi al ragù di manzo Robiola gr. 60/ Grana Pomodori ☼ Frutta fresca |
| Mercoledì | Riso olio e grana Bresaola Olio e limone / Arrosto di tacchino affettato Melone*/ Carote grattugiate Gelato * | Mezze penne al pomodoro Salamella Patate stick* con ketchup Frutta fresca | Fusilli al pomodoro fresco Scaloppine di pollo al limone Zucchine* al forno Frutta fresca | Riso in brodo con prezzemolo Piadina Crudo e formaggio Insalata mista Yogurt |
| Venerdì | Gnocchi al pomodoro e basilico Insalata Caprese (pomodoro☼ e mozzarella) Frutta fresca | Tortelloni di magro olio e salvia Tonno in olio di oliva Pomodori☼ Frutta fresca | Insalata di riso/pasta** Arrosto di tacchino agli aromi Patate* al forno Frutta fresca | Fusilli Tricolori burro e salvia Bastoncini di pesce* Insalata lattuga e mais Frutta fresca |



PRODOTTI BIOLOGICI:
 Legumi secchi
 Pasta di semola di grano
 duro
 Riso
 Pomodori pelati
 Misto d'uovo pastorizzato
 Frutta e Verdura fresca
 (agricoltura IT)



PRODOTTI DOP:
 Grana Padano



PRODOTTI IGP:
 Mela della Valtellina
 Bresaola della Valtellina



PRODOTTI SOLIDALI
 Lenticchie secche

In vigore dal 1 Aprile 2019 (1° settimana) * Prodotti congelati/surgelati all'origine

☼pomodori disponibili in base alla stagionalità, in alternativa insalata mista; melone distribuito dalla seconda metà di maggio alla prima metà di settembre. **in caso di clima freddo sarà servito "pasta all'olio".



Il menù della
mensa è proprio
buono!

... Per forza!
È quello ideato
da noi ragazzi
delle seconde!



RICONOSCERE IL PROBLEMA

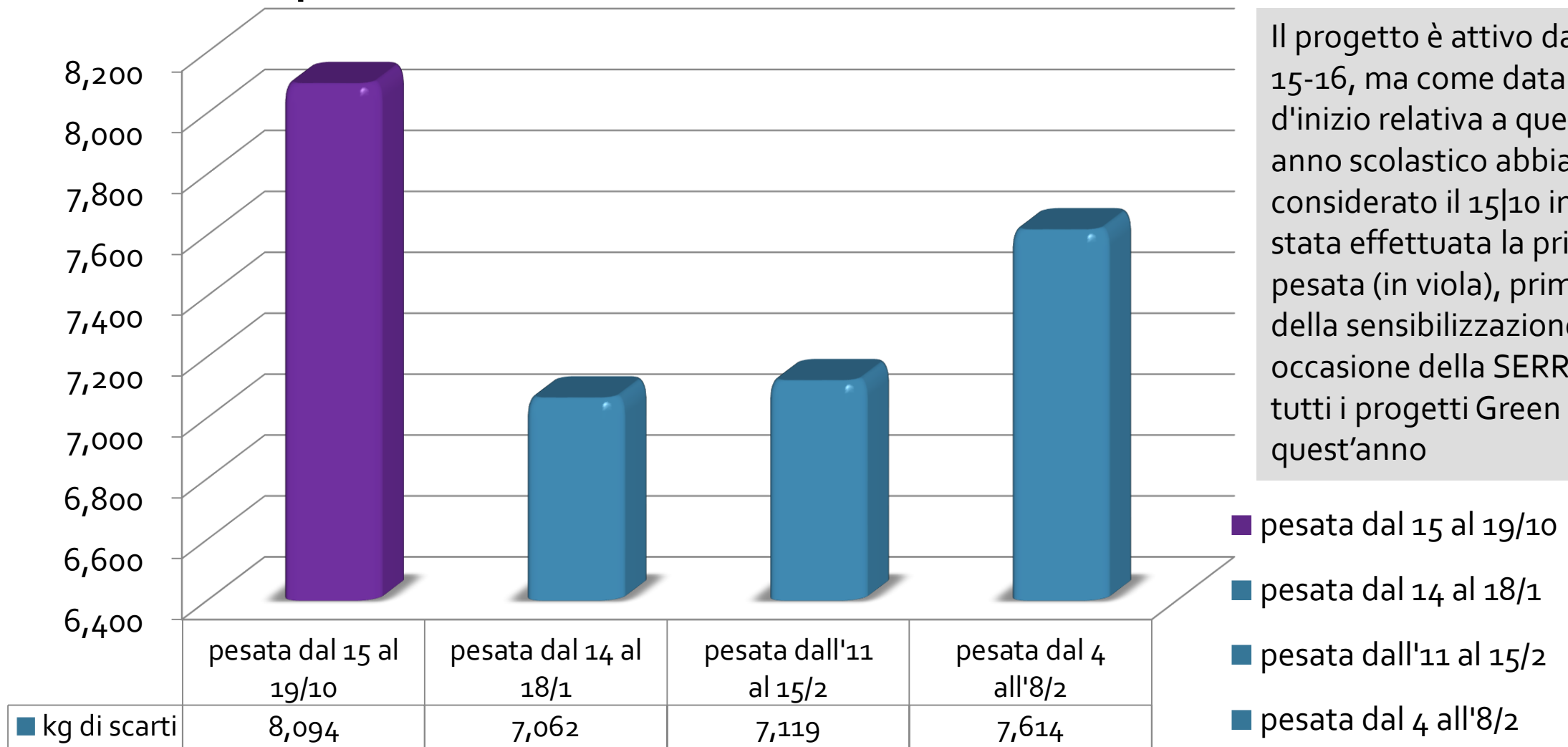


Le pesate di monitoraggio





I dati delle pesate



Il progetto è attivo dall'a.s. 15-16, ma come data d'inizio relativa a questo anno scolastico abbiamo considerato il 15/10 in cui è stata effettuata la prima pesata (in viola), prima della sensibilizzazione, in occasione della SERR, su tutti i progetti Green di quest'anno

Valore medio settimanale: 7,265 kg



Abbiamo confrontato i dati con quelli degli anni precedenti

| GENNAIO 2016 | APRILE 2016 | VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2016-17 | VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2017-18 | VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2018-19 |
|-----------------|----------------|---|---|---|
| 11,95 kg | 9,2 kg | 9,9 kg | 8,26 kg | 7,27 kg |



Abbiamo calcolato il risparmio di CO₂

| Rifiuti | media kg/settimana prima dell'azione | coefficiente calcolo CO ₂ | Kg di CO ₂ emessa a settimana prima dell'azione | media kg/settimana durante l'azione | coefficiente calcolo CO ₂ | Kg di CO ₂ emessa a settimana durante l'azione |
|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Solo plastica | | 3,72 | 0,00 | | 3,72 | 0,00 |
| Solo carta | | 0,95 | 0,00 | | 0,95 | 0,00 |
| Carta + Tetrapak | | 1,18 | 0,00 | | 1,18 | 0,00 |
| Umido | 8,094 | 1,78 | 14,41 | 7,265 | 1,78 | 12,93 |
| Totale | 8,094 | | 14,41 | 7,265 | | 12,93 |

| | | |
|---|-------------------|---|
| Risparmio medio (RM) settimanale di emissioni | 1,48 | Kg di CO ₂ non emessa in media per settimana di azione |
| DATA INIZIO AZIONE | 15/10/2018 | |
| Durata azione (in settimane) | 26 | |
| Risparmio totale di emissioni dovuto all'azione rifiuti | 38,37 | Kg di CO ₂ non emessa in media per tutto l'anno scolastico |

Risparmio medio settimanale: 1,48 Kg di CO₂ settimanale

Risparmio totale a.s. 2018-19: 38,37 di CO₂

Calcoli aggiuntivi



| Rifiuti | media kg/settimana prima dell'azione a.s. 2015-16 | coefficiente calcolo CO2 | Kg di CO2 emessa a settimana prima dell'azione | media kg/settimana durante l'azione dall' a.s. 2015-16 all'a.s. 2018-19 | coefficiente calcolo CO2 | Kg di CO2 emessa a settimana durante l'azione |
|-------------------------|---|--------------------------|--|---|--------------------------|---|
| Solo plastica | | 3,72 | 0,00 | | 3,72 | 0,00 |
| Solo carta | | 0,95 | 0,00 | | 0,95 | 0,00 |
| Carta + Tetrapak | | 1,18 | 0,00 | | 1,18 | 0,00 |
| Umido | 11,950 | 1,78 | 21,27 | 8,657 | 1,78 | 15,41 |
| Vetro | | 0,44 | 0,00 | | 0,44 | 0,00 |
| Alluminio | | 1,3 | 0,00 | | 1,3 | 0,00 |
| Vetro + alluminio | | 0,65 | 0,00 | | 0,65 | 0,00 |
| Plastica + alluminio | | 3,71 | 0,00 | | 3,71 | 0,00 |
| Secco - Indifferenziato | | 5 | 0,00 | | 5 | 0,00 |
| Totale | 11,95 | | 21,27 | 8,657 | | 15,41 |

Per calcolare questo valore abbiamo fatto la media dei valori registrati nei diversi anni scolastici

Risparmio totale di CO₂ dall'avvio del progetto


| | | |
|---|-------------------|---|
| Risparmio medio (RM) settimanale di emissioni | 5,86 | Kg di CO2 non emessa in media per settimana di azione |
| DATA INIZIO AZIONE | 01/03/2016 | |
| Durata azione (in settimane) | 107 | |
| Risparmio totale di emissioni dovuto all'azione rifiuti | 627,18 | Kg di CO2 non emessa in media per tutto l'anno scolastico |

I ragazzi delle **classi seconde** hanno creato degli slogan e in occasione della giornata contro lo spreco alimentare

SENSIBILIZZARE



ADESSO BASTA!
ORA PARLIAMO NOI....



DOPO AVERCI SHAKERATO, CONGELATO,
TAGLIUZZATO, BRUCIATO,
SPELATO,.....


CI AVETE.... SPRECATO!!



STOP
allo spreco



SE IL PIANETA VUOI SALVARE, UNA SOLUZIONE DEVI TROVARE!

MI APPONDI E PUNTI MI SIVANO

SONO ANCORA IN-NUOVO!


Non scrozzare, MANGIA e NON BUTTARE

MI SA CHE TI SEI INACCIATO E P...
Dicono che ci vorrà
TU' TE BUFALA

MOZZARELLA

SALO LEGG... ITALIANO

Il 5 febbraio
è un giorno speciale
perché ci vuole insegnare quanto
è importante il mangiare





Se il cibo vuoi trovare tu non lo devi sprecare!

Buon Appetito
Piatto pulito!

#No al
Spreco!!!

SI



SE IL MONDO
VUOI SALVARE
IL CIBO
NON SPRECARE

NON ALIMENTARE LO SPRECO...



Non buttare.
E lo chiamano piatto a stagione per loro!

E AUTERI LA TERRA!

I ragazzi delle **classi seconde** che hanno creato gli slogan vincitori li hanno presentati a tutte le **classi prime**



SENSIBILIZZARE



I ragazzi delle **classi seconde** hanno incontrato l'onorevole Gadda e il presidente dell'Associazione **MENSA DEL PADRE NOSTRO**



SENSIBILIZZARE

LA PREALPINA

Il rifiuto dello spreco parte da una mela



OLGIATE OLONA - Una parlamentare in cattedra contro lo spreco di cibo. Lunedì mattina la deputata del Pd Maria Chiara Gadda è diventata una insegnante d'eccezione per gli alunni della scuola elementare, in particolare per le quattro classi delle seconde. Partendo da una mela mostrata a tutti i bambini, ha tenuto due incontri da 50 minuti per parlare della legge di cui è prima firmataria. Insieme a Gadda c'erano i referenti della Mensa del Padre Nostro di Castellanza che hanno partecipato ai lavori di stesura del testo della legge nata proprio nel Varesotto dopo una visita nelle scuole di Jerago con Orago. Gadda ha spiegato in due incontri le disposizioni previste e la loro evoluzione, ma soprattutto ha raccontato in termini pratici e semplici come ciascuno di noi passa applicare e contribuire quotidianamente alla lotta allo spreco di cibo. Partendo da esempi pratici ha spiegato come poter evitare di sprecare, dando un messaggio universale di rispetto oltre che di tutela dell'ambiente. La parlamentare (*nella foto*) collabora già da alcuni anni con le scuole del paese, accogliendo di buon grado l'invito. Del resto qualche settimana fa ha incontrato amministratori, famiglie e insegnanti anche a Gorla Minore nell'ambito di un progetto per la presentazione dell'aula multimediale. La scuola del paese oltre ad aderire ai progetti contro lo spreco alimentare e il menù partecipato, per il terzo anno consecutivo ha ottenuto la certificazione Green School.

V.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I ragazzi delle **classi terze** hanno diffuso il loro messaggio contro lo spreco alimentare in televisione





PLESSO DANTE ALIGHIERI I C FERRINI OLGiate OLONA_classe 3B



PLESSO DANTE ALIGHIERI_I.C. FERRINI OLGiate OLONA_classe 3E

E le
eccedenze
alimentari
che fine
fanno?

RECUPERIAMO
TUTTO!



BUONE PRATICHE

Progetto "Ristorazione Amica": recupero delle eccedenze non deperibili per la Caritas

GESTIRE L'ECCEDEZZA



Comune di
Olgiate Olona



Istituto Comprensivo
B. C. Ferrini



Caritas
Ambrosiana



RI-storazione
amica



PROGETTO DI RECUPERO DELLE ECCEDEZZE
ALIMENTARI DALLE MENSE SCOLASTICHE
DA DESTINARE A FINI CARITATEVOLI

Progetto "Mensa Solidale":

GESTIRE L'ECCEDEZZA



L'eccedenza di primi e secondi viene donata alla Mensa del Padre Nostro che la distribuisce alle famiglie bisognose.

COSA FACCIAMO

Al 31 ottobre 2018 i nuclei familiari assistiti 106 (59 italiani - 47 stranieri) per un totale di 334 bisognosi tutti residenti a Castellanza (217 adulti - 117 minori).

Doniamo inoltre parte delle eccedenze alimentari a 11 CARITAS (Valle Olona - Legnano - Busto Arsizio); 2 MENSE DEI POVERI (Legnano - Busto Arsizio); 4 COMUNITÀ (Castellanza - Legnano - Cassano Magnago - Casale Litta).

Nell'anno 2018 abbiamo distribuito alle famiglie bisognose le seguenti quantità di alimenti di prima necessità:

| | |
|-----------------|--|
| Kg. 75.313 | di pane |
| N. pezzi 52.628 | prodotti da forno |
| N. pezzi 66.187 | piatti pronti (antipasti, primi piatti, secondi, contorni e dessert) |
| Kg. 3.253 | formaggio |
| Kg. 4.008 | yogurt |
| Kg. 2.647 | pasta |
| Lt. 2.759 | latte |
| Kg. 6.701 | frutta e verdura |
| Kg. 9.144 | altri prodotti freschi |



IL GIORNO

Stop agli sprechi Il cibo avanzato va al "Padre nostro"

Olgiate Olona

■ **BASTA SPRECHI** di cibo alla mensa scolastica. Il Comune di Olgiate Olona ha sottoscritto un accordo con l'associazione Mensa del Padre Nostro di Castellanza che da anni recupera le eccedenze alimentari e le distribuisce alle famiglie bisognose. Secondo il protocollo d'intesa ciò che non sarà consumato dagli alunni delle scuole sarà destinato dai volontari a chi ha bisogno. Attualmente la Mensa del Padre Nostro assicura sostegno a oltre 100 famiglie e fornisce viveri alle Caritas del territorio, alle mense dei frati di Legnano e Busto Arsizio.



BUONE PRATICHE



I dati delle pesate dell'eccedenza di primi e secondi

| Settimana dal 15 al 19/10/18 | Settimana dal 14 al 18/1/19) | Settimana dal 11 al 15/2/19) | Settimana dal 3 al 7/4/19) | VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2018-19 |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--|
| 15,241 kg | 19,811 kg | 22,151 kg | 12,791 kg | 17,498 kg |

Il progetto è attivo da più di un anno scolastico. Dal momento che l'eccedenza viene donata non abbiamo fatto l'indagine preliminare.

I nostri calcoli: CO₂ risparmiata

Il progetto è attivo dall'anno scorso, ma come data d'inizio relativa a questo anno scolastico abbiamo considerato il 15/10 data in cui è stata effettuata la prima pesata.

Nelle 4 settimane di monitoraggio abbiamo raccolto una media di 17,498 kilogrammi di eccedenze (tra primi e secondi) che sono stati distribuiti alle persone bisognose. Se tale quantità fosse stata conferita nell'umido, come avveniva in precedenza avrebbe prodotto 31,15 kg di CO₂ settimanale

| | | |
|---|------------|---|
| Risparmio medio (RM) settimanale di emissioni | 31,15 | Kg di CO ₂ non emessa in media per settimana di azione |
| DATA INIZIO AZIONE | 15/10/2018 | |
| Durata azione (in settimane) | 26 | |
| Risparmio totale di emissioni dovuto all'azione rifiuti | 809,81 | Kg di CO ₂ non emessa in media per tutto l'anno scolastico |

Risparmio medio settimanale: 31,15 Kg di CO₂ settimanale

Risparmio totale a.s. 2018-19: 809,81 di CO₂

Calcoli aggiuntivi

Per calcolare questo valore abbiamo fatto la media dei valori registrati nell' a.s. 17-18 e 18-19.

Risparmio totale di CO₂ dall'avvio del progetto

| Rifiuti | media kg/settimana prima dell'azione a.s. 2017-18 e 2018-19 | coefficiente calcolo CO ₂ | Kg di CO ₂ emessa a settimana prima dell'azione | media kg/settimana durante l'azione | coefficiente calcolo CO ₂ | Kg di CO ₂ emessa a settimana durante l'azione |
|-------------------------|--|--------------------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Solo plastica | | 3,72 | 0,00 | | 3,72 | 0,00 |
| Solo carta | | 0,95 | 0,00 | | 0,95 | 0,00 |
| Carta + Tetrapak | | 1,18 | 0,00 | | 1,18 | 0,00 |
| Umido | 15,894 | 1,78 | 28,29 | | 1,78 | 0,00 |
| Vetro | | 0,44 | 0,00 | | 0,44 | 0,00 |
| Alluminio | | 1,3 | 0,00 | | 1,3 | 0,00 |
| Vetro + alluminio | | 0,65 | 0,00 | | 0,65 | 0,00 |
| Plastica + alluminio | | 3,71 | 0,00 | | 3,71 | 0,00 |
| Secco - Indifferenziato | | 5 | 0,00 | | 5 | 0,00 |
| Totale | 15,894 | | 28,29 | 0 | | 0,00 |

Risparmio medio (RM) settimanale di emissioni **28,29** Kg di CO₂ non emessa in media per settimana di azione

DATA INIZIO AZIONE **05/02/2018**

Durata azione (in settimane) **44**

Risparmio totale di emissioni dovuto all'azione rifiuti **1244,82** Kg di CO₂ non emessa in media per tutto l'anno scolastico

BUONE PRATICHE



Progetto "Caraffa": acqua del rubinetto in mensa



BUONE PRATICHE

Progetto "DONACIBO": raccolta in tutte le classi dei generi alimentari non deperibili.



BUONE PRATICHE



Progetto "DONACIBO": l'Associazione La LUNA – Banco di Solidarietà distribuisce i generi alimentari raccolti alle persone bisognose

