PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Il PROGETTO ANCI-MITE

Indice

[Introduzione 1](#_Toc101039369)

[Struttura del progetto 1](#_Toc101039370)

[1. Prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica 1](#_Toc101039371)

[2. Prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione commerciale attraverso la promozione dell’asporto del cibo non consumato 3](#_Toc101039372)

[3. Misurazione dei rifiuti evitati attraverso l’utilizzo della “food-bag” nella ristorazione commerciale 3](#_Toc101039373)

[4. Quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari 3](#_Toc101039374)

# Introduzione

La Campagna BIS! per la diffusione della “food-bag” nella ristorazione commerciale si colloca nell’ambito di un un [progetto più ampio sulla riduzione degli sprechi alimentari](http://sprecoalimentare.anci.it/descrizione-del-progetto/) realizzato da ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) e finanziato dal Ministero della Transizione Ecologica (MITE).

Il presente documento intende fornire una breve panoramica sulle attività previste e realizzate nell’ambito del progetto e mettere in evidenza i materiali e gli strumenti elaborati a disposizione di Comuni, scuole e imprese della ristorazione.

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito <http://sprecoalimentare.anci.it>

# Struttura del progetto

Il progetto, realizzato nell’ambito di un [Protocollo di intesa](http://www.anci.it/wp-content/uploads/Protocollo-dIntesa-Anci-Minambiente.pdf" \t "_blank) tra ANCI e MATTM (oggi MITE), si articola in 4 principali Linee di Azione per un totale di 10 sub-Azioni.

Le quattro linee di azione sono le seguenti:

1. Prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica
2. Prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione commerciale attraverso la promozione dell’asporto del cibo non consumato
3. Misurazione dei rifiuti evitati attraverso l’utilizzo della “food-bag” nella ristorazione commerciale
4. Quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari

## Prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica

La Linea di Azione 1 è dedicata alla riduzione dello spreco alimentare nelle scuole. Le attività poposte e realizzate spaziano dalla formazione per gli insegnanti e i funzionari comunali, alla formazione per le stazioni appaltanti per la redazione dei capitolati di gara per l’affidamento del servizio di ristorazione, alla creazione di una banca dati di strumenti e iniziative utili alla realizzazione di iniziative locali, fino alla realizzazione di progetti specifici di prevenzione degli sprechi alimentari nelle scuole italiane.

Sul sito web di progetto sono liberamente disponibili:

1. [Banca dati “Materiali per la scuola”](http://sprecoalimentare.anci.it/ristorazione-scolastica/ricerche): consente l’accesso ad informazioni strutturate sotto forma di FAQ, Documenti, Video, Siti web e Kit didattici di potenziale interesse ai fini della definizione e della realizzazione di nuove iniziative sul tema della prevenzione degli sprechi alimentari rivolte al mondo della scuola;
2. [Banca dati “Progetti per la scuola”](http://sprecoalimentare.anci.it/ristorazione-scolastica/ricerca-progetti): consente l’accesso alle schede informative di una selezione di progetti (oltre 160 al momento) sul tema della corretta alimentazione e della prevenzione degli sprechi alimentari nelle scuole italiane..

**NB**. Entrambe le banche dati potranno essere aggiornate e integrate nel prossimo futuro con nuovi materiali e nuovi progetti anche su segnalazione dei promotori delle inizitive.

1. [Webinar di formazione per insegnanti e funzionari comunali](http://sprecoalimentare.anci.it/a1-2-attivita-di-formazione-educazione-rivolte-agli-insegnanti-e-ai-funzionari-comunali/): un ciclo di **6 webinar** realizzati da ANCI in collaborazione con IFEL rivolto **agli insegnanti, ai dirigenti scolastici e ai funzionari comunali sul tema della prevenzione degli sprechi alimentari all’interno delle scuole. L’attività formativa intende** fornire conoscenze e strumenti adeguati per comprendere e affrontare il tema dello spreco alimentare all’interno del mondo scolastico, in modo tale da favorire e facilitare la realizzazione di iniziative stimolanti dal punto di vista dei bambini/ragazzi, coerenti sul piano scientifico, ed efficaci dal punto di vista delle ricadute e dei risultati.
2. [Webinar di formazione per le stazioni appaltanti](http://sprecoalimentare.anci.it/a1-3-attivita-di-formazione-rivolta-alle-stazioni-appaltanti/): un ciclo di **2 webinar** realizzati da ANCI in collaborazione con IFEL rivolti al personale delle stazioni appaltanti della pubblica amministrazione che si occupano della predisposizione dei capitolati di gara per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva scolastica. L’obiettivo dei webinar è fornire un supporto alla corretta definizione, nell’ambito dei capitolati di gara e dei contratti di servizio, dei criteri e degli ulteriori elementi che possono contribuire, nel rispetto della disciplina di riferimento, al monitoraggio ed alla riduzione degli sprechi alimentari connessi al servizio di ristorazione.
3. [Relazione conclusiva dell’attività di “Sperimentazione nelle scuole”](http://sprecoalimentare.anci.it/a1-4-sperimentazione-nelle-scuole/): sperimentazione (misurazione dell’efficacia in termini di riduzione dello spreco alimentare) di un set di misure per la riduzione del cibo non consumato con particolare attenzione alle misure volte a ridurre il “plate leftover” (avanzo nei piatti) all’interno di un panel di scuole. L’indagine ha raggiunto 18 scuole per un totale di 86 classi. 57 classi hanno completato tutte le fasi della sperimentazione[[1]](#footnote-1) e i loro dati sono stati analizzati. Su un totale di n.1.080 alunni, grazie alle misure messe in atto nel corso della sperimentazione, si è **registrata una riduzione dello spreco alimentare del 21,27 %.**

## Prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione commerciale attraverso la promozione dell’asporto del cibo non consumato

La Linea di Azione 2 (nella quale si inserisce anche la Campagna BIS!) è dedicata alla riduzione dello spreco alimentare nella ristorazione commerciale. Le attività proposte mirano in primo luogo alla diffusione della pratica dell’asporto del cibo avanzato attraverso la promozione della food-bag.

Sul sito web di progetto sono liberamente disponibili:

1. [Indagine conoscitiva](http://sprecoalimentare.anci.it/a2-1-indagine-conoscitiva/): il Report con i risultati dell’indagine, propedeutica alla realizzazione della Campagna BIS!, finalizzata alla costruzione di un quadro conoscitivo sulle iniziative già avviate sul territorio nazionale volte alla promozione della food-bag per l’asporto del cibo avanzato.
2. [Campagna BIS!](http://sprecoalimentare.anci.it/campagna-bis/): i materiali di comunicazione della Campagna BIS!, campagna nazionale per la diffusione della food-bag nella ristorazione: materiali grafici, video, pillola audio, logo, banner web, locandine, manifesti, tovagietta, per diffondere la campagna all’interno e all’esterno delle attività di ristorazione. Le attività di ristorazione potranno aderire alla campagna inoltrando la propria richiesta [dal sito](http://sprecoalimentare.anci.it/ristorazione/indagine-spreco-alimentare/adesione).

## Misurazione dei rifiuti evitati attraverso l’utilizzo della “food-bag” nella ristorazione commerciale

La Linea di Azione 3 prevede la realizzazione di una sperimentazione finalizzata all’acquisizione di dati quali-quantitativi sugli sprechi alimentari evitati grazie all’introduzione delle misure di comunicazione previste dalla Campagna BIS!. La sperimentazione, avviata ad aprile 2022 in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e con il supporto operativo di XEDUM srl, coinvolge circa 80 ristoranti su tutto il territorio nazionale. I dati e le informazioni acquisite attraverso la sperimentazione saranno alla base della definizione di un documento di indirizzo per favorire l’introduzione da parte dei Comuni di riduzioni tariffarie (TARI/TARIP) commisurate, come richiesto dalla normativa vigente, ai rifiuti non prodotti. (cfr. Legge 147/2013, Art. 1, comma 659, lettera e-bis). I risultati della sperimentazione saranno resi dispoonibili al termine delle attività.

## Quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari

I quaderni operativi intendono fornire agli enti locali una guida operativa per la definizione, l’implementazione e il monitoraggio di progetti territoriali di recupero delle eccedenze alimentari tenendo conto della specificità dei diversi ambiti di intervento. Al fine di garantire un adeguato livello di dettaglio nella descrizione delle procedure da implementare per i recuperi, sono stati realizzati 4 quaderni: il primo ([**PARTE GENERALE**](http://sprecoalimentare.anci.it/wp-content/uploads/2022/01/ANCI-QUADERNI-OPERATIVI-RECUPERO-ECCEDENZE-ALIMENTARE-PARTE-GENERALE.pdf)) fornisce informazioni di carattere generale che ripercorrono la struttura della [Legge 166/2016](https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:2016;166) (che norma le procedure necessarie per la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari, con particolare riferimento agli aspetti igienico sanitari, amministrativi e fiscali). I restanti tre quaderni presentano le specifiche operative per i settori:

* Commercio al dettaglio ([**DOWNLOAD**](http://sprecoalimentare.anci.it/wp-content/uploads/2022/01/ANCI-QUADERNI-OPERATIVI-RECUPERO-ECCEDENZE-ALIMENTARI-DISTRIBUZIONE.pdf))
* Mercati rionali e di prossimità ([**DOWNLOAD**](http://sprecoalimentare.anci.it/wp-content/uploads/2022/01/ANCI-QUADERNI-OPERATIVI-RECUPERO-ECCEDENZE-ALIMENTARI-MERCATI-RIONALI.pdf))
* Ristorazione collettiva pubblica e privata ([**DOWNLOAD**](http://sprecoalimentare.anci.it/wp-content/uploads/2022/01/ANCI-QUADERNI-OPERATIVI-RECUPERO-ECCEDENZE-ALIMENTARE-RISTORAZIONE.pdf))

1. La Sperimentazione si è articolata lungo quattro fasi distinte e successive:

   1. Monitoraggio preventivo dello spreco alimentare;
   2. Identificazione delle possibili misure correttive adottabili nello specifico contesto;
   3. Implementazione di una o più delle misure identificate;
   4. Monitoraggio degli sprechi alimentari successivo all’implementazione delle misure correttive ai fini della valutazione dell’efficacia delle misure adottate.

   [↑](#footnote-ref-1)