



SPRECO ALIMENTARE

SCUOLA SECONDARIA
I GRADO "D. ALIGHIERI" I.C. FERRINI
OLGIATE OLONA

**RICONOSCERE IL
PROBLEMA DEGLI
SCARTI A MENSA**

SENSIBILIZZARE

**I nostri
obiettivi**

**RIDURRE LO SPRECO
A MENSA**

**GESTIRE LE
ECCEDENZE
ALIMENTARI**

**AMMINISTRAZIONE
COMUNALE**

**DITTA APPALTATRICE
DELLA MENSA**

Gli attori

**ASSOCIAZIONI
PRESENTI SUL
TERRITORIO**

LA SCUOLA



**MENU'
PARTECIPATO**



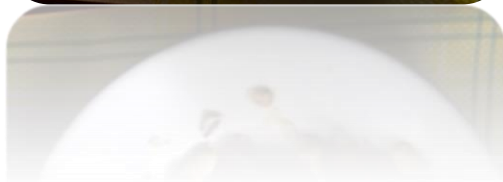
**RISTORAZIONE
AMICA**



**MENSA
SOLIDALE**

I NOSTRI PROGETTI

L'indagine preliminare: la documentazione fotografica



RICONOSCERE IL PROBLEMA



Le pesate



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 terze** 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.

Poi 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



COMUNE DI OLGiate OLONA MENU INVERNALE "PARTECIPATO"

SCUOLA SECONDARIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018



	1° Settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
Lunedì	Riso olio e grana/ Risotto alla salsiccia Crocchette di pollo Zucchine al forno Frutta fresca	Insalata Mista Prosciutto Crudo (1/2porz) Pizza Margherita Frutta fresca	Fusilli tricolore burro e salvia Coscia di pollo al forno Patate arrosto Mix di frutta secca e uvetta	Fusilli al pesto Bruscitt Purè di patate Frutta fresca
Mercoledì	Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia Arrosto di vitello Fagiolini al forno Torta	Passato di verdure con crostini Salsiccia al forno Patatine stick al forno con ketchup Yogurt alla frutta	Insalata colorata Affettato a rotazione (1/2porz) Lasagne alla bolognese Frutta fresca	Crema di verdure con crostini Piadina Insalata di finocchi e carote Budino creme caramel
Venerdì	Pennette al ragù Formaggio Grana Padano D.O.P Carote e mais in insalata Frutta fresca	Riso all'olio con lenticchie al sugo Filetto di merluzzo panato al forno Insalata verde e finocchi Frutta fresca	Gnocchi al pomodoro Tonno in olio di oliva Insalata con fagioli Frutta fresca	Tortiglioni all'amatriciana Formaggio fresco 50gr (Primosale/Mozzarella) Carote julienne 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:
Asiago
Grana Padano



PRODOTTI IGP:
Mela della Valtellina
Bresaola della Valtellina



PRODOTTI SOLIDALI
Lenticchie secche

In vigore da lunedì 06/11/2017, con la quarta settimana.



Il menù della
mensa è proprio
buono!

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





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
11,95 kg	9,2 kg	9,9 kg	8,26 kg

media kg/settimana durante l'azione (a.s. 2017-18)	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana durante l'azione
8,26	1,78	14,70



equivalgono a
14,7 kg settimanali di CO₂

Siamo passati da 21,27 kg di CO₂ settimanale (a.s. 15/16) a 14,7 kg di CO₂ settimanale (a.s. 17/18), con un **risparmio totale di 500 kg di CO₂**

Rifiuti	media kg/settimana prima dell'azione (INIZIOPROGETTO a.s.15-16)	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana prima dell'azione	media kg/settimana durante l'azione (a.s. 2017-18)	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana durante l'azione
Totale	11,95		21,27	8,26		14,70
Risparmio medio (RM) settimanale di emissioni				6,57	Kg di CO2 non emessa	
Inizio azione miglioramento raccolta differenziata e riduzione spreco alimentare				01/03/2106		
Durata azione (in settimane)				76		
Risparmio totale di emissioni dovuto all'azione rifiuti				499,32	Kg di CO2 non emessa	

I ragazzi delle **classi seconde** hanno creato degli slogan e in occasione della giornata contro lo spreco alimentare li hanno presentati a tutte le **classi prime**

SENSIBILIZZARE



NON 
SPRECHIAMO
RICICLIAMO

2
B

PIETANZA **NON**
MANGIATA occasione
SPRECATA

SE NEL PIATTO
LASCI DEL
CIBO NON 
SEI UN
FIGO 

MANGIA LA VERDURA E

NON BUTTARLA
IN SPAZZATURA

2
C



essere ecologici non vuol dire
distaccarsi di continuo,
ma evitare di contaminarsi

SPRECHI

Non buttarmi nel cestino
preferisco
il tuo pancino!



SE C'È LA
FRUTTA SI MANGIA
TUTTA  



Non
Alimentare
lo **SPRECO**



Alimenta
chi ha
FAME



SE LO SPRECO VUOI EVITARE
FINISCI QUEL CHE HAI PRESO
DA MANGIARE



NON
SPRECHIAMO,
ricicliamo



2
E

SEMPRE meglio
NON MANGIATE



Piuttosto
che
Sprecare



E le
eccedenze
alimentari
che fine
fanno?

RECUPERIAMO
TUTTO!



BUONE PRATICHE

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

GESTIRE L'ECCEDENZA



Comune di
Olgiate Olona



Istituto Comprensivo
B. C. Ferrini



Caritas
Ambrosiana



RI

-storazione
amica



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

Progetto "Mensa Solidale":



GESTIRE L'ECCEDENZA

IL GIORNO



E dal 6 Febbraio 2018, si recupera anche l'eccedenza di primi e secondi!

OLGIATE O. Il Comune ha attivato una convenzione con la «Mensa del Padre Nostro» per evitare che il cibo venga buttato
Scuole contro lo spreco: le eccedenze ai bisognosi

in breve

**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.



Olgiate Olona I N F O R M A

Mi piace questa Pagina · 8 marzo ·

VareseNews
www.varesenews.it

OLGIATE OLONA

Recupero del cibo avanzato alla mensa scolastica

Il Comune ha attivato una convenzione con la ONLUS "Mensa del Padre Nostro" di Castellanza

Secondo il **sindaco Gianni Montano** questa nuova iniziativa «si aggiunge alle attività di educazione alimentare già organizzate dalle nostre scuole, al fine di contenere gli sprechi, sviluppare una maggiore coscienza dei bisogni in relazione alle risorse disponibili e sensibilizzare le nuove generazioni alla condivisione e alla solidarietà. Nelle scuole, dunque, si è lavorato coi ragazzi, spiegando loro perché questo progetto è così importante, e nei prossimi mesi sarà organizzato un incontro con la Deputata Maria Chiara Gadda, prima firmataria della legge sullo spreco alimentare.





BUONE PRATICHE



I dati delle pesate dell'eccedenza di primi e secondi

Settimana dal 19 al 23/2/18	Settimana dal 19 al 23/3/18)	Settimana dal 9 al 13/4/18)	VALORE MEDIO SETTIMANALE A.S. 2017-18
8,82 kg	14,25 kg	19,8 kg	14,29 kg

I nostri calcoli: CO₂ risparmiata

Da quando abbiamo iniziato a raccogliere le eccedenze di primi e secondi abbiamo risparmiato complessivamente **330 kg di CO₂**

		Risparmio medio (RM) settimanale di emissioni	25,44	Kg di CO2 non emessa i
Inizio azione miglioramento raccolta differenziata e riduzione spreco alimentare			05/02/2018	
		Durata azione (in settimane)	13	
		Risparmio totale di emissioni dovuto all'azione rifiuti	330,72	Kg di CO2 non emessa i

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

