

Non alimentare lo spreco



COMUNE DI CURNO

Da dove siamo partiti

- L'educazione alimentare rientra nella programmazione scolastica e comunale
- L'EXPO 2015 ha posto al centro dell'attenzione mondiale il tema del cibo e della sua equa produzione e distribuzione
- L'amministrazione comunale ha nel proprio programma l'obiettivo di ridurre gli sprechi, valorizzare le risorse, diminuire i rifiuti

Il servizio mensa comunale

- Il servizio è attivo sia alla scuola Giovanni XXIII, sia nella mensa di via IV Novembre per gli alunni della scuola Rodari e Pascoli
- Nel corrente anno scolastico gli alunni iscritti sono **339** , cui si aggiungono **85** alunni della scuola Pascoli del corso M o che, pur non avendo lezioni pomeridiane, usufruiscono del servizio (**424 in totale**)
- Le famiglie pagano 4,19 euro a pasto

La commissione mensa

- La commissione mensa comunale è incaricata di controllare la qualità del servizio offerto dalla ditta Punto Ristorazione di Gorle e di proporre migliorie al servizio
- È formata da rappresentanti dei genitori, degli insegnanti e del Comune
- Nel corso dell'anno, i genitori effettuano controlli per verificare le condizioni igieniche e ambientali, la qualità dei cibi, il gradimento degli alunni e compilano apposite schede che sono poi consegnate alla ditta e al Comune

Le rilevazioni dell'a.s. 2014/15

- I genitori della commissione hanno effettuato 39 assaggi dal 16 gennaio al 19 maggio.
- Le schede di valutazione non sono sempre state compilate in ogni parte
- I punteggi raccolti, quindi, risultano più bassi nel caso in cui una voce non sia stata compilata
- Per ogni scheda, il punteggio massimo attribuibile è di 68 punti: la media complessiva è di 51,61, pari al 75,90%

I correttivi attuati

- Per accorciare i tempi di attesa si erano organizzati due punti di servizio; da febbraio il secondo punto è stato dotato di scaldavivande.
- Il pane è stato tolto dai tavoli e viene prelevato dai cesti
- Le brocche dell'acqua sono state tutte dotate di coperchio
- Si è richiesta la collaborazione del servizio Igiene della nutrizione ASL per confrontarci su possibili altre soluzioni

La rilevazione degli scarti

- Il servizio Igiene della Nutrizione dell'ASL di Bergamo ha effettuato nel mese di marzo una raccolta dati sulla quantità di cibo che viene lasciato nel piatto dai ragazzi.
- È stata poi proposta un'indagine presso i ragazzi della Pascoli per capire quali sono i cibi più graditi e quelli meno graditi, in modo da adattare il menù
- I dati e i suggerimenti raccolti sono serviti a modificare i menù di questo anno scolastico con l'obiettivo di:
 - **aumentare l'appetibilità e il gradimento dei cibi proposti**
 - **fornire menù equilibrati e vari**
 - **diminuire gli scarti**

La rilevazione degli scarti nella bergamasca

- In dieci giorni di rilevazione in tutta la provincia, si è verificato che sono stati scartati 12.145 pasti completi, pari a 194.240 in un anno scolastico
- calcolando una media di 4 euro a pasto, in un anno scolastico vengono buttati nella spazzatura non meno di 770.00 euro

Non lo faresti mai

- www.youtube.com/embed/KzS_TIdc8ok

Il progetto

“Non alimentare lo spreco”

- In collaborazione con Il Pugno Aperto onlus, Trasporto Amico onlus, la ditta Punto Ristorazione e l'ASL di Bergamo, dal mese di gennaio si modificheranno le modalità di somministrazione dei pasti nelle mense, in modo da
 - Tendere a fare consumare per intero quanto servito nel piatto, senza lasciare scarti
 - Recuperare e ridistribuire a persone e famiglie bisognose l'eccedenza

Modalità

- Agli alunni saranno servite porzioni ridotte, con la possibilità di fare il bis, per ricevere la grammatura prevista dalle tabelle ASL
- L'obiettivo è che il bambino inappetente o che non gradisce il piatto, sia invogliato ad assaggiare e a consumarne almeno una quantità ridotta
- Si può ricevere da subito la porzione intera, a patto che ci si impegni a consumarla
- Alcuni piatti non si prestano al porzionamento ridotto (piatti unici, coscia di pollo, filetti di pesce,...) e verranno serviti per intero
- I cibi che, per esperienza, sono molto graditi, saranno serviti a porzione intera (pizza)

La valorizzazione delle eccedenze

- Tutto quanto non sarà distribuito agli alunni sarà trattato per garantirne le condizioni di igiene e di qualità (abbattitore) e sarà distribuito a persone e famiglie del paese, selezionate dai servizi sociali comunali e che hanno accettato questo contributo indiretto
- Le famiglie destinatarie si impegnano a non sprecare il cibo ricevuto

Alcune precisazioni

- Nessun alunno mangerà meno di quanto desidera, ferma restando la grammatura stabilita dall'ASL, che non può essere superata
- L'obiettivo primario è quello di fare consumare agli alunni pasti vari ed equilibrati, non si devono saziare con il primo e il pane

Alcune precisazioni

- La ditta Punto Ristorazione continuerà a preparare e consegnare le quantità di cibo previste dalle tabelle ASL, rapportate al numero degli alunni frequentanti il servizio
- Non trarrà alcun vantaggio dalle nuove modalità di distribuzione dei pasti
- Avrà al contrario un lavoro supplementare per un progetto previsto nel bando di gara

Non alimentiamo lo spreco

