

# Modulo

## Prevenzione della produzione degli scarti alimentari



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Obiettivi per l'apprendimento

### Obiettivo generale

- \* Conoscenza per la prevenzione degli scarti alimentari e per un'adeguata gestione dei rifiuti nelle refezioni collettive

### Obiettivi di apprendimento specifici

- \* Conoscenza dell'importanza di ridurre i rifiuti nelle refezioni collettive
- \* Conoscenza della categorizzazione e analisi delle diverse frazioni di rifiuti nelle refezioni di grandi dimensioni
- \* Conoscenza su come sviluppare un Piano d'Azione e come attuare misure adeguate per la prevenzione dei rifiuti, passo dopo passo
- \* Conoscenza delle scelte 'per il futuro' (misure per la prevenzione dei rifiuti, il riutilizzo dei materiali riciclabili, che coinvolgono tutte le parti interessate, interne ed esterne)



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMMAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



# ReKuK

## Indice dei contenuti

- \* *Perché la prevenzione dei rifiuti è un tema importante?*
- \* *Qual è la gerarchia nella gestione dei rifiuti?*
- \* *Quali benefici si presentano per una refezione collettiva, con la prevenzione dei rifiuti?*
- \* *Quali sono le frazioni di rifiuti più importanti nelle refezioni di grandi dimensioni?*
- \* *Quali tipi di rifiuti sono evitabili?*
- \* *Dove si depositano i rifiuti lungo la catena del valore di una refezione collettiva?*
- \* *Come avere una panoramica sul tema dei rifiuti nelle refezioni?*
- \* *Comparare i sistemi di refezione in base alla quantità di rifiuti*
- \* *Quali regole per il riutilizzo o la distribuzione degli alimenti è necessario osservare?*
- \* *Quali misure si possono adottare per la prevenzione dei rifiuti?*
- \* *Esempi di buone pratiche*



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## ***Perché la prevenzione dei rifiuti è un tema importante?***



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Quantità di rifiuti in Europa

- \* Nell'Unione europea vengono prodotti annualmente ca. 3 miliardi di rifiuti
- \* Da questa cifra, 100 Mln. di rifiuti sono pericolosi
- \* Ogni europeo produce ca. 6 tonnellate di rifiuti/ anno
- \* Con l'"*Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile*" i 28 stati membri dell'UE sono obbligati entro il 2030 a ridurre lo spreco alimentare del 50% circa

# LO SPRECO ALIMENTARE

Nell'UE si producono 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari all'anno, ovvero circa 173 kg a persona. Quali sono i settori principalmente coinvolti e come ridurre lo spreco di cibo.

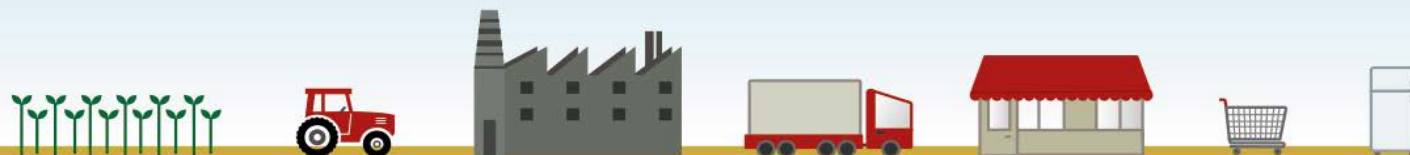


Ogni anno circa **1/3 di tutto il cibo prodotto al mondo per il consumo umano (=1.3 miliardi di tonnellate) viene perso o sprecato**

## NELL'UNIONE EUROPEA

Dati aggiornati  
al 2017

IL CIBO VIENE PERSO O SPRECATO LUNGO TUTTA LA FILIERA ALIMENTARE



6



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA





88 milioni di tonnellate

o



173 kg a persona

di cibo vengono sprecati ogni anno



170 milioni di tonnellate di CO2

emesse a causa della produzione e dello smaltimento dello spreco alimentare dell'Unione

# PERCENTUALI DI SPRECO ALIMENTARE UE

(Stime, 2012)



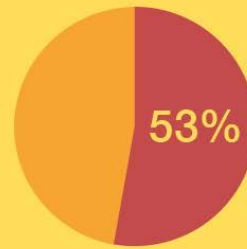


# SPRECO ALIMENTAR E TOTALE (KG/PERSONA)

(Stime, 2010)

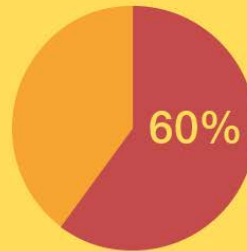






**La dicitura "Da consumarsi preferibilmente entro"** indica la data dopo la quale l'alimento può essere ancora consumato ma potrebbe non essere al meglio come qualità

dei consumatori non conosce il significato della dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"



**La dicitura "Da consumarsi entro"** indica la data dopo la quale non è più sicuro consumare un alimento

dei consumatori non conosce il significato della dicitura "da consumarsi entro"

Fonti: Eurobarometro, EPRS, FAO



[europarl.europa.eu](http://europarl.europa.eu)

9



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia in České Budějovice



# ReKuK

Problemi  
economici

Problemi sociali

Problemi ecologici



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNMMMMAAAAA  
Resourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

*Quali problemi ecologici, sociali ed economici vengono causati dai rifiuti?*

- \* Sfruttamento di risorse limitate (acqua, petrolio, carta, energia, metalli preziosi, ...)
- \* Danni al clima e all'ambiente (inquinamento dell'aria, della terra e dell'acqua)
- \* Costi elevati per lo smaltimento dei rifiuti per aziende e Comuni (contribuenti)



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



# ReKuK

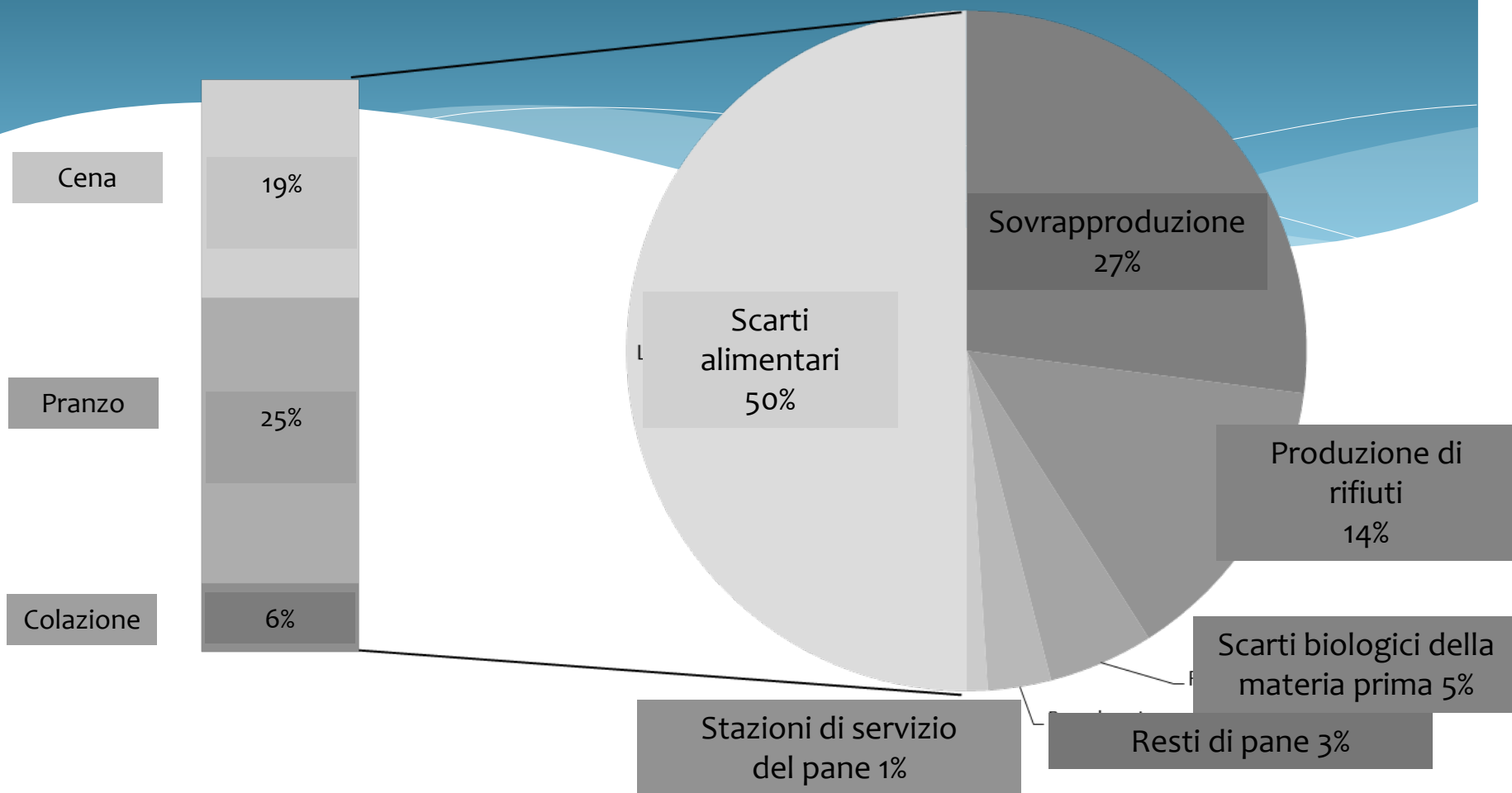


Fig. 2 Esempio della percentuale di rifiuti di cucina nella cucina di grandi dimensioni dell'ospedale Oberwart (Germania)



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia in České Budějovice



## Qual è la gerarchia nella gestione dei rifiuti?



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

R R R R R M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# ReKuK

## 1. Prevenzione

Economizzare in modo che la quantità di rifiuti potenziali sia la minore possibile

## 2. Preparazione per il riutilizzo

adottare una misura in base alla quale un prodotto (ad esempio gli avanzi di cibo) possono essere riutilizzati successivamente

## 3. Riciclo

Adottare misure per il riciclo, affinché l'uso di un prodotto non più necessario come materia prima sia utile per un nuovo prodotto

## 4. Recupero

(ad es. di energia)  
Altre possibilità di recupero, oltre all'utilizzo del materiale, per evitare sprechi

## 5. Differenziazione

Per garantire uno smaltimento dei rifiuti secondo le regole

14



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## *Quali benefici apporta la prevenzione dei rifiuti per la refezione collettiva?*



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Ceskych Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Benefici economici

- ✓ Elevati risparmi grazie alla significativa riduzione dei costi in tutti i settori della catena di valore
- ✓ Un'efficiente prevenzione dei rifiuti può offrire vantaggi competitivi in termini di acquisizione del cliente e collaborazione con diversi stakeholder

## Benefici ecologici

- ✓ Riduzione delle emissioni di gas serra
- ✓ Riduzione dell'ingresso di sostanze nocive nell'aria, nella terra e nell'acqua
- ✓ Rispetto delle risorse limitate
- ✓ L'opportunità dell'uso di alimenti di alta qualità (alimenti appositamente prodotti ecologicamente) sulla base di costi ridotti per lo smaltimento dei rifiuti

## Benefici sociali

- ✓ Miglioramento dell'utilizzo dei canali di comunicazione interna
- ✓ Sostenere lo spirito di squadra
- ✓ Maggiore motivazione dei singoli operatori
- ✓ Migliore identificazione del singolo operatore e della sua organizzazione
- ✓ Sensibilizzazione della consapevolezza ambientale del proprio staff e dei consumatori

16



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

***Quali sono le frazioni di rifiuti più importanti nella refezioni di grandi dimensioni?***



Rifiuti organici



Rifiuti da imballaggio



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Quali tipi di rifiuti sono evitabili?



Rifiuti  
evitabili



Rifiuti  
parzialmente  
evitabili



Rifiuti  
inevitabili



## ***Dove si formano i rifiuti lungo la catena di processo di una refezione collettiva?***



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

Acquisto

Immagazzinamento

Allestimento della tavola

Preparazione

Porzionatura

Smaltimento

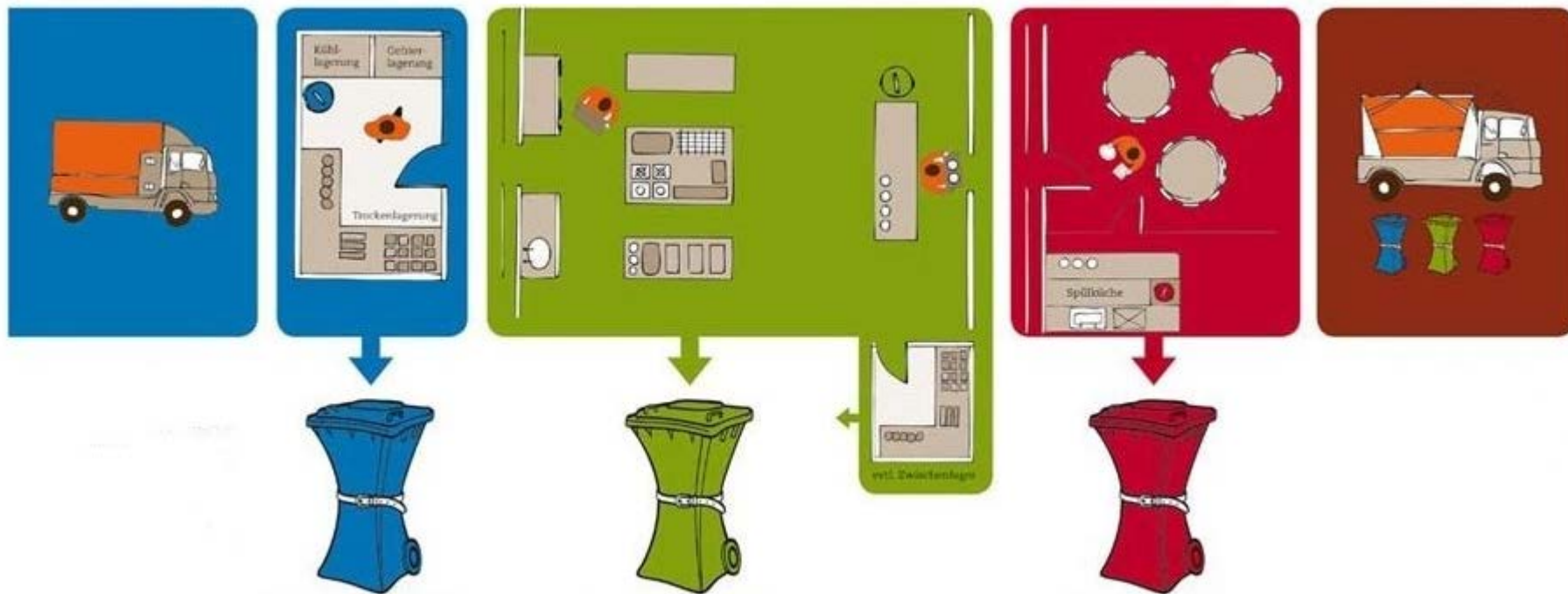


Fig. 4 Produzione di rifiuti lungo la catena di processo

# ReKuK

- \* **Acquisto**
- \* **Immagazzinamento**
- \* **Preparazione**
- \* **Porzionatura / servizio dei pasti**
- \* **Avanzi di cibo**
- \* **Igiene / pulizia**
- \* **Smaltimento**



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Refezione collettiva $\Sigma$ 3.175,0 kg

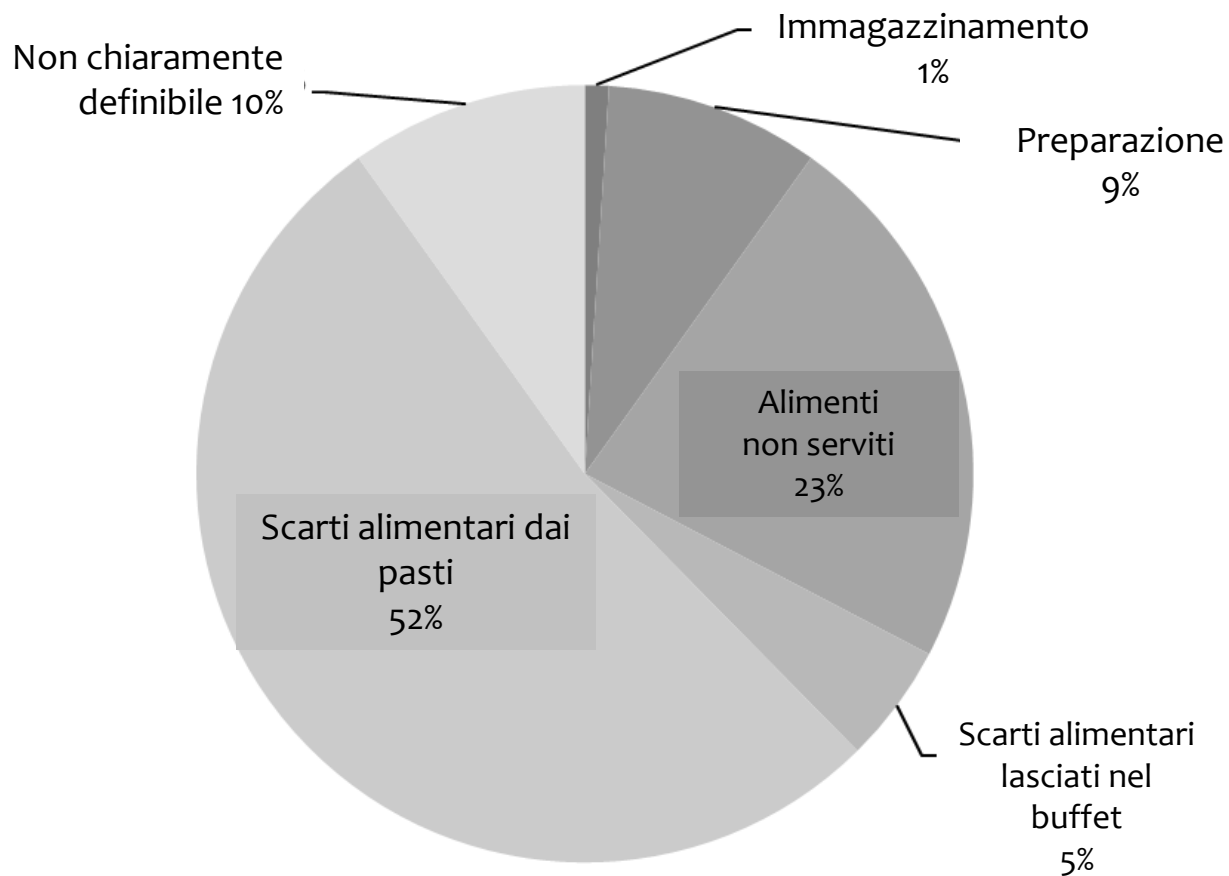


Fig. 5 Composizione degli scarti alimentari presso le refezioni collettive, sul calcolo della percentuale in massa

## ***Come avere una panoramica sul tema degli scarti alimentari nelle refezioni collettive?***



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# ReKuK

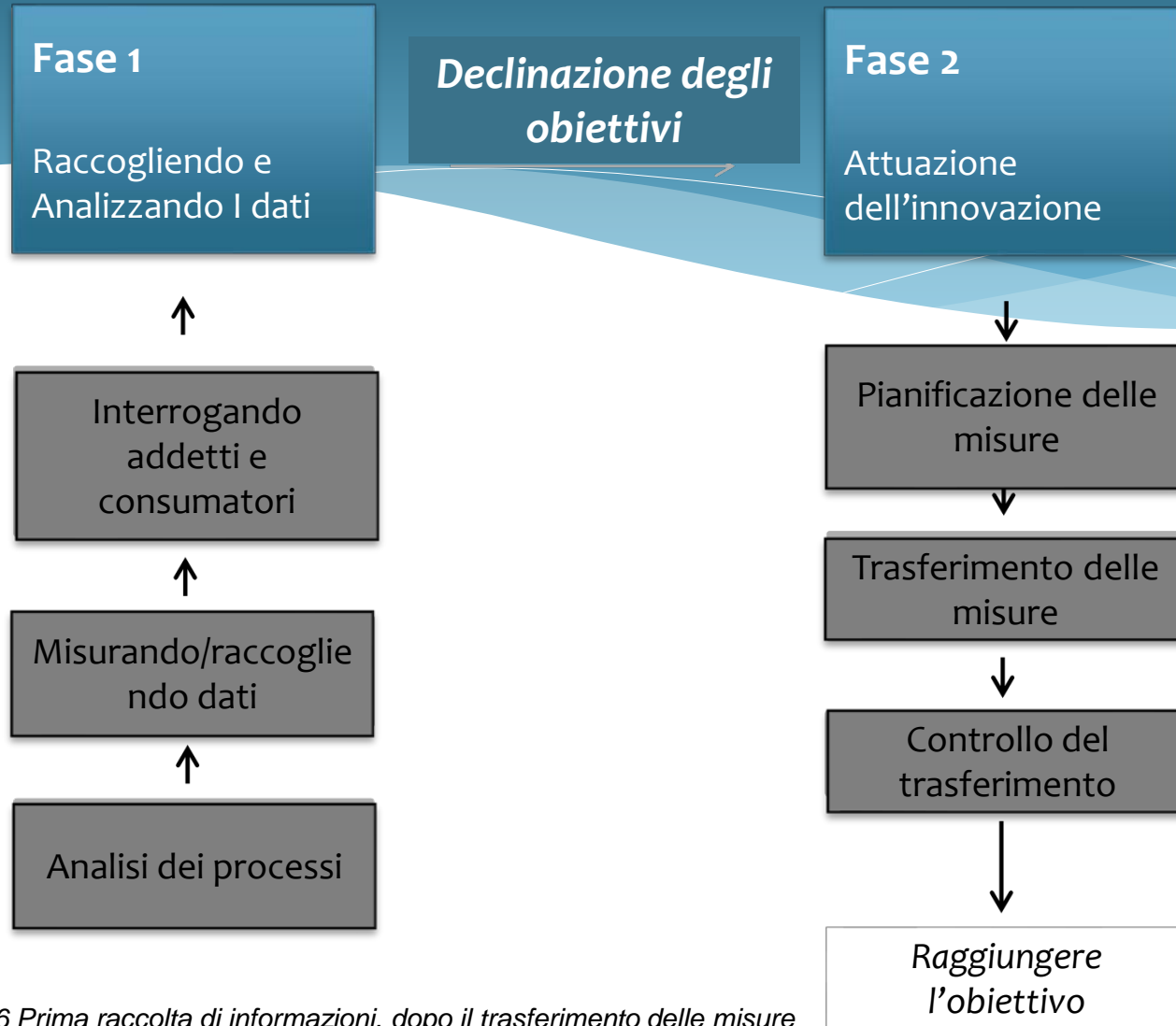


Fig. 6 Prima raccolta di informazioni, dopo il trasferimento delle misure

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

## ***Comparazione dei sistemi adottati dalle refezioni collettive in base alla quantità di rifiuti***



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

a

Cucina fresca  
e mista  
(Cook&serve)

b

Cottura lenta  
(Cook&Hold)

c

Precotto  
(Cook&Chill)

d

Metodo di  
Cottura  
Refrigerato  
(Cook & freeze)

## Note:

**b)** Programma di cottura a 2 fasi, costituito da una fase di cottura “Cook” ed una fase in cui viene mantenuta (Hold) una determinata temperatura.

**d)** Metodo di preparazione degli alimenti in cui viene preparato e porzionato il pasto, cotto e poi congelato a  $-20^{\circ}\text{C}$  per essere successivamente rigenerate (riscaldamento) al momento del servizio.

26



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## 1. Pianificazione dei pasti:

- ✓ Orientato alla stagionalità e alla regionalità
- ✓ Orientato sulle merci in magazzino
- ✓ Gli avanzi del giorno prima vengono incluse nella pianificazione del pasto (vale soprattutto per la ristorazione calda)
- ✓ Calcolo esatto del numero di porzioni

## 2. Acquisto:

- ✓ Acquisto in linea con la domanda

## 3. Preparazione:

- ✓ Preparazione di cibi freschi

## 4. Servizio pasti:

- ✓ Offrire dimensioni dalle porzioni variabili per i pasti



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMMAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## ***Quali regole per il riutilizzo o la distribuzione degli alimenti è necessario osservare?***



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**





## *Rimanenze dei pasti*

- \* **Temperatura**
- \* **Da consumarsi preferibilmente entro il . . . .** (Best-before date -BBD)
- \* **Da consumarsi entro il** (Use-by date - UBD)



## ***Quali misure devo adottare per prevenire i rifiuti alimentari?***



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

R R R R R M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



## 1. Obiettivo e sviluppo di un Piano d'Azione

Posizione	Obiettivo	Misura	Attuazione
Vendita	Riduzione del 30% dei rifiuti prodotti dagli imballaggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilire sistemi di imballaggio (da portar via)</li> <li>preferire i distributori che offrono una grande selezione di alimenti non confezionati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Febbraio 2018</li> <li>Gennaio 2018</li> </ul>
Immagazzinamento	Riduzione dei rifiuti da stoccaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ottimizzare lo smistamento degli scaffali</li> <li>Fare un inventario regolare</li> <li>Stabilire un sistema di controllo della conservazione computerizzato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dicembre 2017</li> <li>Dicembre 2017</li> <li>Febbraio 2018</li> </ul>
...	...	...	...

## 2. Stabilire le responsabilità

## 3. Misure per la formazione



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## 4. Documentazione e valutazione costanti

- \* Utilizzare i vantaggi dei sistemi computerizzati
- \* Considerare tutti i documenti prodotti durante la fase 1 e 2
- \* Rapporti sulla quantità annuale di rifiuti prodotta
- \* Contratti con i distributori
- \* Panoramica su tutti gli alimenti usati (gruppo alimentare, stato di conservazione, metodo di conservazione, origine, tipo di imballaggio)
- \* Liste di immagazzinamento



# ReKuK

## 5. Comunicazione, efficacia esterna e collegamento in rete

1. Misure in materia di conduzione e pianificazione organizzativa interna
2. Misure relative al punto critico delle singole fasi del processo
3. Misure per l'interazione diretta con gli ospiti della refezione



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



## Conduzione e pianificazione organizzativa interna

- a) Aumento della fiducia in se stessi in conformità con la protezione ambientale interna dell'organizzazione
- \* Uso della funzione del ruolo - modello!
  - \* Mostra i rifiuti generati giornalmente con contenitori per rifiuti trasparenti
  - \* Stabilire informazioni e offerte per la formazione
- b) Comunicazione interna e pianificazione dei pasti
- Discutere la pianificazione dell'acquisto e dei pasti in riunioni regolari insieme alle persone responsabili delle scelte

## Conduzione e pianificazione organizzativa interna

1. Pianificazione dei pasti orientata agli ospiti
2. Stagionalità e condizioni meteorologiche
3. Popolarità di determinati pasti
4. Calcolo esatto dell'importo richiesto

# ReKuK

## Che cosa è necessario considerare durante il calcolo degli importi?

- Numero di consumatori*
- Dimensioni medie delle porzioni*
- Risultati degli avanzi*
- Merce corrente in magazzino*



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

R R R R R M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Fasi del processo

- a) Acquisto/Consegna
- b) Conservazione
- c) Preparazione
- d) Servizio dei pasti
- e) Rifiuti/smaltimento
- f) Igiene e pulizia



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Interazione con gli ospiti della mensa

- \* Informazioni sugli ingredienti dei pasti
- \* Informazioni per i consumatori sulle misure stabilite per la riduzione dei rifiuti
- \* Dop aver definito il gruppo target, introdurre gli utenti, passo dopo passo, verso una nuova consapevolezza ambientale
- \* Organizzare possibilità di feedback
- \* Elaborare una buona comunicazione / pubblicità esterna



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMMAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Esempi di buone pratiche



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Aramark Holdings GmbH & Co. KG (Germania)

- \* Seconda più grande azienda di catering della Germania
- \* circa. 500 clienti
- \* Pianificazione esatta degli importi necessari
- \* Gli avanzi vengono raccolti, registrati e analizzati
- \* Programma di e-learning e corsi di formazione per i dipendenti
- \* Posizionamento di contenitori trasparenti per i rifiuti
- \* Gli sprechi alimentari evitabili sono stati ridotti fino al 50%
- \* 100% dei prodotti utilizzati, certificati MSC
- \* Progetti e settimane d'azione in base alla sostenibilità, ad es. "Settimana della Terra", etc.



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Ceských Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Associazione alberghiera *Maritim*

- \* Peso residuo, analizzato e visualizzato con scala di feedback "*ResourceManager-FOOD*"
- \* Addestramento dei dipendenti sul tema dello spreco alimentare
- \* Preparazione del pasto e dimensioni della porzione adattate alla domanda
  - \* I rifiuti alimentari alla colazione a buffet ridotti fino all'80%
  - \* ¼ in meno di contenitori per rifiuti
- \* Alimenti prevalentemente stagionali, regionali e da commercio equo e solidale
- \* Ottimizzazione della logistica
- \* Merci preparate in modo attento al risparmio energetico e in linea con la domanda
- \* Imballaggi a più vie per le bevande
- \* Menu vegetariano aggiuntivo



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission  
This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held  
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Ceských Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz





# ReKuK

## Pensione "Fischkühe Reck"

- \* Prodotti principalmente fatti in casa e stagionali
- \* Acquisto delle materie prime presso produttori locali
- \* Diverse consegne a settimana
- \* Ingredienti freschi
- \* Utilizzo completo dell'animale
- \* Lavorazione dei resti della carne, resti di frutta e verdura
- \* Menu del giorno adattato alle merci correnti in magazzino e numero di ospiti previsto
- \* Offerta di diverse dimensioni delle porzioni
- \* Elenco dettagliato con informazioni sulle allergie
- \* Suggerimento sul servizio di imballaggio a portar via per i propri avanzi di cibo



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission  
This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held  
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Gilbert Bielen – refezione nell'ospedale pediatrico "St. Marien"

- \* Utilizzo dell'intero animale
- \* Nessuna parte e interiora esclusi
- \* Circa. 350 pasti serviti al giorno
- \* Pasti adattati in base all'offerta degli agricoltori
  - \* Nel caso di assenza di domanda: *conservazione*
- \* Rinuncia alla decorazione dei piatti
- \* Dimensione della porzione desiderata
- \* Offerta libera di cibo dal buffet delle insalate



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMMAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Biond Srl (Austria)

- \* Alimenti ecologici
- \* Preparazione del pranzo nelle refezioni scolastiche e negli asili nido
- \* Elaborazione di resti dalla pulizia di verdure
- \* 2/3 dei pasti preparati freschi direttamente prima della pausa pranzo
- \* Nessun sistema di pre-ordine
- \* Offerta a Buffet
- \* Utilizzo di un *"Barometro dei rifiuti"*
- \* Se la quantità di rifiuti è minore di un certo limite: offerta di una ricompensa
- \* Disponibilità di piccole porzioni per assaggiare il pasto
- \* 2,8 kg di rifiuti/100 kg di alimenti crudi
- \* Programma educativo
- \* Laboratori dedicati ai bambini
- \* Premio per l'impegno contro lo spreco alimentare 2016



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMNMMMMAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



## Passiamo agli **Esercizi.....**

*(v. Quaderno degli esercizi del modulo "Prevenzione dei rifiuti")*



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Riferimenti

- \* Ministero federale dell'alimentazione e dell'agricoltura: *“L'impegno vince. Progetti eccellenti contro gli sprechi alimentari”*, luglio 2016, p.13,15 f.
- \* Commissione europea: *Prevenzione dei rifiuti - Manuale: linee guida sui programmi di prevenzione dei rifiuti*, ottobre 2012
- \* Tanja Dräger de Teran (WWF Germania): Presentazione sugli sprechi alimentari dal titolo *“Uomo, fatti una rapa”* presentata c/o il parlamento federale Erfurt, 14.03.2017
- \* [www.aramark.de/ideen-und-konzepte/](http://www.aramark.de/ideen-und-konzepte/)
- \* [www.bioland.de/im-fokus/interviews/detail/article/die-edelteile-koennen-sie-behalten.html](http://www.bioland.de/im-fokus/interviews/detail/article/die-edelteile-koennen-sie-behalten.html)
- \* [www.maritim.de/upload/media/media/220/BPA\\_Flyer\\_Fact\\_Sheet\\_Green%5b12786%5d.pdf](http://www.maritim.de/upload/media/media/220/BPA_Flyer_Fact_Sheet_Green%5b12786%5d.pdf)
- \* [fischkueche-reck.de/?page\\_id=53](http://fischkueche-reck.de/?page_id=53)



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



# ReKuK

## Indice delle immagini

- \* Fig. 1 "Problemi originati dai rifiuti" – immagine auto-prodotta
- \* Fig. 2 "Esempio della percentuale di rifiuti generati nella refezione dell'ospedale Oberwart (Austria)" predisposta da Daxbeck, H., Resource Management Agency. Importanza della riduzione delle emissioni totali di CO2 e identificazione delle possibilità di riduzione di CO2 nelle refezioni collettive (Progetto: OWA Energie), 2010
- \* Fig. 3 "Gerarchia dei rifiuti in cinque passaggi" – Figura autoprodotta sul tema della direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, articolo 4
- \* Fig. 4 "Generazione di rifiuti lungo la catena alimentare" - Waskow et al. "Analisi della situazione sulle perdite alimentari nella vendita al dettaglio, fuori casa, presso le famiglie e comportamento dei consumatori (SAVE)", giugno 2016, Fig. 33
- \* Fig. 5 modificata e ispirata alla "Composizione degli scarti alimentari nelle refezioni collettive" Schranzhofer, A. et al. Maggio 2015, Fig. 3.4
- \* Fig. 6 modificata e ispirata alla relazione sul progetto di ricerca e sviluppo "Riduzione dei beni perduti e dei rifiuti prodotti nelle refezioni collettive - un contributo all'aumento dell'efficienza delle risorse", novembre 2014, FH Münster (Università delle Scienze Applicate)



Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.  
This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# Autorità e proprietà intellettuale di:

Coordinatore di progetto:

**Ressourcen Management Agentur (RMA)**

Argentinerstr. 48/2<sup>nd</sup> floor, 1040 Vienna, Austria, [www.rma.at](http://www.rma.at)

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Partner di progetto (in ordine alfabetico):

**Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)**

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italia, [www.aiabliguria.it/](http://www.aiabliguria.it/)

Alessandro Triantafyllidis, Francesca Coppola, Giorgio Scavino

**Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích**

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05, Repubblica Ceca, [www.jcu.cz/?set\\_language=cs](http://www.jcu.cz/?set_language=cs)

Prof. Jan Moudry Sr, Dr. Jan Moudry Jr.

**Thüringer Ökoherz (TÖH)**

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germania, [www.oekoherz.de](http://www.oekoherz.de)

Sara Flügel, Franziska Galander



*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA