

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. Piano Rifacimento refettori (RCCM)
2. Gestione situazioni anomale (RCCM)
3. Partenza frutta a metà mattina per tutte le scuole dell'infanzia (RCCM)
4. Ruolo dell'RCCM alla luce delle recenti azioni dell'Area Food Policy (RCCM)
5. Efficacia iniziative tipo Green Food Week 2025 (RCCM)
6. Varie ed eventuali

Ore 17,00 inizio lavori.

Apri la riunione il **Comune di Milano**, il quale chiede alla Rappresentanza Cittadina di attenersi agli accordi precedentemente presi e quindi di inserire n. 2 massimo n. 3 punti all'ordine del giorno. La **Rappresentanza Cittadina** è d'accordo, ma precisa che ciò è dovuto dal fatto che sono saltati degli incontri bimestrali e per il ritardo nelle pratiche come, ad esempio, il verbale di febbraio non ancora inviato dal Comune. Il **Comune di Milano** fa notare alla Rappresentanza che per il ritardo della trasmissione del verbale era stata informata direttamente la Coordinatrice della Rappresentanza. Verranno pertanto trattati i punti che si riescono a trattare ed in caso, quelli non discussi, saranno rimandati al prossimo incontro bimestrale. Si passa poi alla discussione dei punti all'ordine del giorno.

1. **PIANO RIFACIMENTO REFETTORI:** Il **Comune di Milano** illustra le slide predisposte. Precisa che gli interventi di riqualificazione dei refettori verranno effettuati durante la pausa estiva, a partire da quest'estate. Comunica che i primi refettori sono stati riqualificati due anni fa e illustra ciò che è stato fatto sugli stessi. Procede poi illustrando il protocollo di pesatura e dei risultati ottenuti. Comunica che i target dei prossimi refettori sono in fase di definizione. Precisa, inoltre, che Milano Ristorazione sta facendo delle valutazioni per un eventuale pianificazione di possibili interventi parziali. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quanti refettori saranno riqualificati quest'estate ed il **Comune di Milano** risponde che ogni estate potrebbero essere riqualificati n. 5/6 refettori. La scelta del numero dei refettori verrà stabilita in base al lavoro da effettuare e del relativo costo. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quali saranno i primi refettori riqualificati ed il **Comune di Milano** risponde che al momento non sono ancora stati definiti. Verranno condivisi successivamente.
2. **GESTIONE SITUAZIONI ANOMALE:** La **Rappresentanza Cittadina** evidenzia che vi sono comportamenti diversi da scodellatrice a scodellatrice (ad esempio in una scuola un piatto di carne è stato servito con sugo a parte mentre in un'altra carne e sugo sono stati serviti insieme) e chiede chiarimenti rispetto alle indicazioni che vengono fornite al personale. Precisa che non c'è conformità tra le varie scuole e che il personale di scodellamento a suo dire non segue delle linee guida. Stessa cosa della carne è successa per gli spaghetti che in alcune scuole sono stati serviti già conditi con il sugo, mentre in altre il sugo è stato aggiunto prima di servire il piatto e quindi gli spaghetti erano poco conditi. **Milano Ristorazione** precisa che le procedure sono tutte uguali dalla parte produttiva a quella di somministrazione. Comunica poi che il condimento non può essere messo sul singolo piatto. In caso di errori si interviene per riallineare il rispetto della procedura. Per quanto riguarda la distribuzione degli spaghetti precisa che la procedura prevedeva di fare un primo condimento in rigoverno e un'aggiunta prima di somministrare il piatto all'utente. Precisa poi che le ricette dei nuovi piatti prevedono indicazioni precise ed uguali per tutti i refettori. Aggiunge che per le segnalazioni ricevute sugli spaghetti, è stato avviato l'iter con contestazione all'azienda per il mancato rispetto della procedura che è stata fornita per tempo e per iscritto. La **Rappresentanza Cittadina** chiede allora se in caso di segnalazioni può rispondere che deve essere seguita una procedura che è uguale per tutti e **Milano Ristorazione** acconsente. Chiede poi alla Rappresentanza di segnalare eventuali disservizi che avvengono nella stessa Area. Il **Comune di Milano** chiede inoltre di segnalare tali criticità inserendo una nota anche nell'allegato E. La **Rappresentanza Cittadina** condivide una foto di un piatto nel quale ci sono pezzetti di carne, sugo di pomodoro e polenta somministrati nel piatto in modo separato e chiede come è possibile che una scodellatrice, senza accorgersene, somministri un piatto in questa modalità. **Milano Ristorazione** precisa che l'errore sulla mancata comunicazione di come somministrare il piatto c'è stata e non deve capitare più. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di capire gli esiti dei report sui corpi estranei, sa che viene compilato l'allegato G, il personale lamenta la difficoltà, ma poi non sa cosa succede. Il **Comune di Milano** precisa che le informazioni richieste dall'allegato sono basiliche. Comunica poi che le risposte vengono date alla scuola, così come previsto. **Milano Ristorazione** precisa che la scuola riceve la risposta tramite PEC e alla stessa viene data l'indicazione di condividere l'esito con la commissione mensa. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di poter visualizzare gli esiti che vengono inviati alle scuole ma il **Comune di Milano** evidenzia che è

un tema delicato e sensibile. Il rapporto è con le scuole e la procedura non prevede la condivisione con i commissari mensa, rappresentanza ecc. La **Rappresentanza Cittadina** chiede allora la possibilità di mettere in copia il referente della commissione mensa ma il **Comune di Milano** risponde che non è possibile in quanto, come già detto, la procedura si conclude con la scuola. La scuola se vuole può tranquillamente condividere la risposta con la commissione mensa/rappresentanza. Per la condivisione non c'è nessun ostacolo né da parte del Comune che di Milano Ristorazione. La **Rappresentanza Cittadina** sostiene di aver inserito tale questione come proposta nel regolamento ma il **Comune di Milano** dichiara che non è così e conferma che non sono state fatte proposte da parte della Rappresentanza sull'allegato tecnico del Regolamento, l'aggiornamento dell'allegato tecnico è stato effettuato dal Comune. Dopo verifica la **Rappresentanza Cittadina** acconsente su quanto dichiarato dal Comune.

3. **PARTENZA FRUTTA A META' MATTINA PER TUTTE LE SCUOLE DELL'INFANZIA:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede se c'è un piano operativo ed il **Comune di Milano** comunica che non verrà effettuata in tutte le scuole dell'infanzia ma verrà ampliato il gruppo che la riceve nell'anno in corso. Precisa che la scelta delle scuole sarà sempre effettuata dall'Area Servizi all'Infanzia e, come quest'anno, la distribuzione della frutta sarà 3 giorni su 5. Le scuole scelte saranno condivise. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se possono essere comunicate eventuali scuole che vorrebbero partecipare al progetto ed il **Comune di Milano** risponde che la scuola interessata deve rivolgersi alla Direzione dell'Area Servizi all'Infanzia che ne terrà sicuramente conto. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quante scuole saranno in totale ed il **Comune di Milano** risponde che dovrebbero raddoppiarsi (oggi sono n. 20 e potranno essere n. 40). La **Rappresentanza Cittadina** precisa che di questo passo, a n. 20 alla volta, prima di farle tutte ci vorranno 10 anni. Il **Comune di Milano** precisa che non è detto che sarà così, eventuali novità verranno condivise.
4. **RUOLO DELL'RCCM ALLA LUCE DELLE RECENTI AZIONI DELL'AREA FOOD POLICY:** La **Rappresentanza Cittadina** rispetto ad uno degli ultimi fatti accaduti con un commissario mensa, chiede di essere coinvolta su risposte e approccio che il Comune intende utilizzare. La richiesta deriva dal fatto che la stessa si ritrova a fare riunioni interne per rispondere ai commissari, seguendo quanto indicato dal regolamento comunale, ma poi capita che il Comune lavora su un altro livello di risposta. Il **Comune di Milano** precisa che nel caso in questione non si tratta di un problema di commissario mensa ma di scuola in quanto la stessa ha diverse situazioni che la rendono anomala rispetto a tutte le altre scuole. Il Comune comunica che non era a conoscenza dell'interlocuzione con la Rappresentanza. Situazioni anomale sono state effettuate in altre occasioni. Precisa poi di avere un processo certificato dove sono previsti tali interventi per l'utenza. L'unità di controllo comunale verifica eventuali situazioni di criticità che vengono segnalate. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quando il Comune interviene sull'utente ed il **Comune di Milano** ci sono motivazioni storiche e tra l'altro la Rappresentanza ha ricevuto anche una mail di chiarimento dal Comune. Precisa che non interviene per tutto, ma ricevendo molti ticket e sapendo i problemi storici di quella scuola, si è deciso di uscire. Precisa che nel caso in questione è intervenuto per gestire e sollecitare risoluzione di problematiche a carico di un'altra area del Comune. Ricorda di essere il titolare del servizio e quindi di intervenire in caso vi sia un problema da gestire. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se il Comune interviene in caso in cui una scuola segnali che a causa di un guasto del montacarichi non viene erogata la frutta a metà mattina ed il **Comune di Milano** risponde che in questo caso verrebbe effettuata una valutazione su da farsi, discorso diverso è quando il guasto blocca tutto il servizio, in tale caso si interviene in poche ore (questo è quanto è successo nella scuola in questione). La **Rappresentanza Cittadina** comunica che sarebbe stato corretto coinvolgere la Rappresentanza di municipio 9, in modo da lavorare in modo congiunto. La percezione dell'utenza è che chi pubblica sui social e insulta ottiene qualcosa mentre chi agisce con ticket non ottiene nulla. Il **Comune di Milano** precisa di essere obbligato a rispondere a tutti, poi si interviene sulle situazioni particolari. La **Rappresentanza Cittadina**, visti tutti i casi di foto che vengono pubblicate sui social, suggerisce a Milano Ristorazione di iniziare a diffidare in modo che ognuno si prenda le proprie colpe anche a livello giuridico. Per il **Comune di Milano** è un bello spunto. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quando saranno disponibili i nominativi dei referenti. Il **Comune di Milano** precisa che gli elenchi aggiornati verranno inviati al più presto in quanto sta raccogliendo ancora i dati. Precisa, inoltre, tutto il lavoro svolto per poter avere più referenti possibili (vi sono commissari che non sono a conoscenza di nulla, non sanno qual è il ruolo del referente, non sanno come fare ispezioni, non sanno chi è la Rappresentanza Cittadina ecc.). Si è partiti con n. 27 commissioni comunali e n. 31 statali prive di referenti mentre dopo l'invio della mail, che ha generato un po' di agitazione, oggi la situazione è di n. 5 commissioni comunali e n. 13 statali prive di referenti. Comunica che alcune scuole, nonostante i diversi solleciti, non hanno ancora inviato l'allegato per nominare i referenti me ritiene anche giusto precisare che altre scuole sono state molto collaborative e si sono fatte carico di contattare i commissari mensa al fine di collaborare e nominare il referente. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che c'è stata frustrazione per la ricezione della mail. L'azione è stata lodevole e ha comunque fatto piacere ma precisa che sarebbe stato utile ricevere una comunicazione prima. Precisa di organizzare riunioni per spiegare la struttura (RCCM, RCCM MUNICIPIO, COMMISSIONE MENSA E COMMISSARIO), per indicare come devono essere fatte le comunicazioni anche con le controparti del Comune e di Milano Ristorazione. Chiede una maggiore collaborazione.

5. **EFFICACIA INIZIATIVE TIPO GREEN FOOD WEEK 2025:** La **Rappresentanza Cittadina** comunica che da una verifica effettuata con le commissioni mensa dei vari municipi è emerso che l'efficacia di tali iniziative è bassa a causa del poco coinvolgimento con le scuole. Infatti, nella giornata in questione è passato solo il messaggio che c'era un menu diverso ma non si sapeva la motivazione. I bambini non sapevano nulla ma anche le insegnanti non hanno ricevuto alcuna comunicazione da parte della segreteria scolastica. Non è emerso nulla, su tutto il lavoro ed il messaggio che c'è dietro. Quindi a suo dire l'efficacia non c'è. Il **Comune di Milano** precisa che è un tema su cui si sta lavorando dall'inizio dell'anno ed ogni volta in modo diverso. si sta cercando di lavorare ogni volta in modo diverso per diffondere le iniziative. Quest'anno non è stato funzionale neanche nelle scuole a cui è stata inviata la mail di informazione sull'iniziativa direttamente alle insegnanti. E' andata un po' meglio con le scuole comunali in quanto le educatrici hanno ricevuto le informazioni dal Coordinamento Pedagogico. Comunica inoltre l'idea di voler fare un recall a tappeto per verificare cosa sta funzionando e come le scuole riescono a fruire dei materiali messi a disposizione durante il progetto.
6. **VARIE ED EVENTUALI:**
- La **Rappresentanza Cittadina** chiede se è confermato l'incontro bimestrale previsto per il 22 maggio ed il **Comune di Milano** risponde di sì.
 - La **Rappresentanza Cittadina** comunica di aver ricevuto domande dal Municipio 3 rispetto alle elezioni della Rappresentanza Cittadina, perché si ricordavano che è il momento delle elezioni. Comunica di aver riferito della proposta fatta al Comune e di essere in attesa di risposta.

La seduta si chiude alle 18:50.

ALLEGATI:

- Slide "Riqualificazione Refettori"

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano 14/04/2025



FOOD
TRAILS



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000812

11 Living Labs
Open innovation ecosystems of actors to co-create local food policies and pilot actions



11 Food Policies

Set of local guidelines to orient the political commitment towards sustainable food systems

11 Pilots

Systemic actions to develop innovative solutions within City Region Food Systems

Mapping

Investigation of existing trends in Europe from Milan Urban Food Policy Pact cities and from food innovators and practitioners

Advocacy

Institutional dialogue to position the role of cities as crucial actors to implement food system transformation at EU level

Investments

Building bridges among the impact investing communities and cities to enable food-based innovative financial tools

Sharing

Consolidating know-how on food system transformation in partner cities and the Eurocities Working Group Food



OBIETTIVO

Ripensare i refettori della Refezione Scolastica per conferire benessere ai bambini e alle bambine, incoraggiare scelte alimentari più sane e ridurre gli sprechi di cibo, attraverso la riqualificazione di tutte le componenti ambientali degli spazi di somministrazione e consumo del pasto.

1 ideazione progetto pilota all'interno del progetto europeo Food Trails

5 analisi spreco alimentare pre-post intervento e gruppo controllo

4 realizzazione dei lavori di riqualificazione

3 avvio protocollo pesature di dettaglio dello spreco alimentare

2 analisi refettori attuali ed elaborazione concept refettori innovativi

FOOD
TRAILS

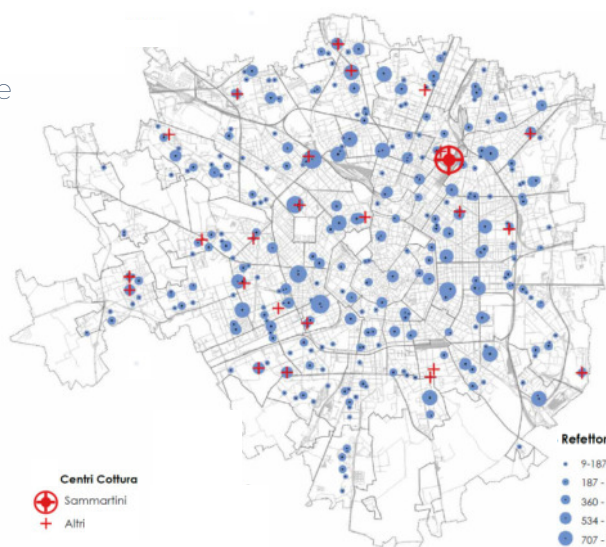
Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000092



3

PROGETTO di FATTIBILITÀ

Il progetto ha previsto l'analisi di tutta l'infrastruttura concessa dal Comune a Milano Ristorazione



FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000092



4

PROGETTO di FATTIBILITÀ



All'interno dei 591 luoghi di consumo dei pasti non tutte sono dotate di refettorio, si reputa più impattante agire sui refettori delle scuole primarie e secondarie, sui quali negli anni non sono stati effettuati investimenti rilevanti.

Ciclo scolastico	Strutture	Utenti	Anni	Refettorio	Stato
Nido d'Infanzia	181	9.000	3	Consumo in sezione	Gradevole
Scuola Infanzia	203	18.000	3	Consumo in sezione	Gradevole
Scuola Primaria	151	43.500	5	151	Ambiente statico
Scuola Secondaria 1° Grado	56	2.500	3	32	Ambiente statico
	591	73.000		183	



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea Horizon H2020

5

ANALISI REFETTORI ATTUALI



- Pareti e controsoffitti
- Arredi (tavoli, sedie, isole, bidoni)
- Complementi d'arredo
- Confort acustico
- Confort luminoso
- Schermature solari (tende)
- Pannelli decorativi
- Pannelli informativi
- Pavimentazioni



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea Horizon H2020

PROGETTO DI FATTIBILITÀ

PROGETTO di FATTIBILITÀ



Milano Ristorazione ha sviluppato un progetto pilota attraverso interventi, tra di loro coordinati, di manutenzione ordinaria, prevedendo:



TINTEGGIATURE SPECIALI ritinteggiare i locali con vernici ecosostenibili per donare all'ambiente un aspetto più pulito ed accogliente.



ARREDI SPECIFICI sostituzione di tavoli e sedie personalizzati, nonché arredi specifici (banchi self service, isole sbarazzo), caratterizzati da colori caldi e tenui, oltre che forme accoglienti, consente di rendere l'esperienza conviviale più gradevole ed accattivante.



MIGLIORAMENTO CONFORT ACUSTICO l'installazione di elementi fonoassorbenti per rendere il refettorio meno chiassoso, riducendo il livello di disturbo e fungere da apparato decorativo.



MIGLIORAMENTO CONFORT LUMINOSO sistemi intelligenti a LED per creare atmosfere più calde ed accoglienti, valorizzare le pietanze servite, oltre che abbattere i consumi energetici.



SCHERMATURE SOLARI attraverso veneziane, tende e pellicole per regolare il livello di illuminazione, eliminando fastidiosi riflessi e riverberi, aiutano a ridurre carichi termici non voluti, possono inoltre concorrere all'abbattimento del rumore di fondo.



PANNELLI DECORATIVO elemento di arricchimento dell'esperienza visiva, aumentando l'attrattività del locale, oltre che al contempo essere un veicolo di adeguata informazione nutrizionale e stimolo al consumo.



PAVIMENTAZIONI nuovi rivestimenti a pavimento, oltre a dare un aspetto più gradevole ed accogliente, possono concorrere alla riduzione del rumore di fondo ed all'incremento del confort acustico.



183 refettori scuole primarie e secondarie
46.000 m² superficie complessiva in pianta
252 m² superficie media per refettorio tipo

7 interventi
tra di loro integrati

8

PROGETTO di FATTIBILITÀ

Comune di
Milano

Al fine di evitare i disagi all'utenza e consentire un corretto carico di lavoro nel monitoraggio delle attività, gli interventi di riqualificazione possono essere realizzati unicamente durante il periodo di chiusura estiva, nelle scuole primarie non sede di centri estivi.

Questo vincolo operativo, consente di agire su un gruppo di 4-5 refettori ogni anno

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
Refezione attiva						Lavori		Refezione attiva			



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000092

9

STORYTELLING per fare un piatto ci vuole...

Comune di
Milano

Ispirato al testo della canzone di Gianni Rodari

Obiettivo: dare valore agli alimenti

Ispirandoci al meccanismo narrativo sperimentato da Gianni Rodari in "*per fare un albero*" si ripercorre la filiera che permette al cibo di arrivare nel refettorio: dai campi di grano, a quelli di pomodoro, dagli uliveti, all'acqua necessaria per l'irrigazione e poi l'energia che muove i mulini, le mucche da latte per il formaggio ecc... un registro che porta i bambini e le bambine a pensare al valore del cibo e all'importanza della produzione sostenibile.

I refettori ospitano bambini, ma anche insegnanti e scodellatrici. Lo storytelling è stato sviluppato considerando anche la loro percezione.



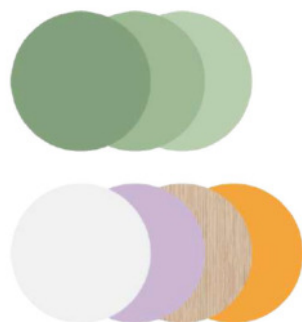
Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000092

10

VISUAL



Comune di
Milano



Palette A



Palette B



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000892

13

VISUAL



 **Comune di
Milano**



Vista A+ Esempio grafica



Il progetto Food Trade è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101018861.

14

PRIMI INTERVENTI PILOTA

SCELTA REFETTORI PILOTA

La scelta si è focalizzata su un campione rappresentativo delle diverse tipologie di refettori e di servizio, considerando anche un bilanciamento geografico tra centro e periferia della città.

	Refettorio	Utenti	Geografia	Cucina	Orto	Pesature	CM
Intervento	Giusti 15	450	Centro	SI	SI	SI	26
	Forze Armate 65	600	Periferia	SI	SI	SI	21
	Vespri Siciliani 75	370	Periferia	NO	NO	SI	7
	Corridoni 34	387	Centro	NO	NO	SI	7
Controllo	Bezzecca	473	Centro	NO	SI	SI	12
	Brunacci	285	Centro	NO	NO	SI	28
	Dei Guarneri	90	Periferia	NO	SI	SI	nn
	Feraboli	280	Periferia	NO	SI	SI	8



PROGETTO GIUSTI

Comune di
Milano

Primaria



Primaria + Secondaria

LEGENDA

● Introduzione/
Grafica piatti

● Orologio SDGs

● Appendi abiti

● bacheca + Menu

● Grafica
Storia del piatto

FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma
di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea (H2020)
Accordo n. 101000012

17

PROGETTO GIUSTI

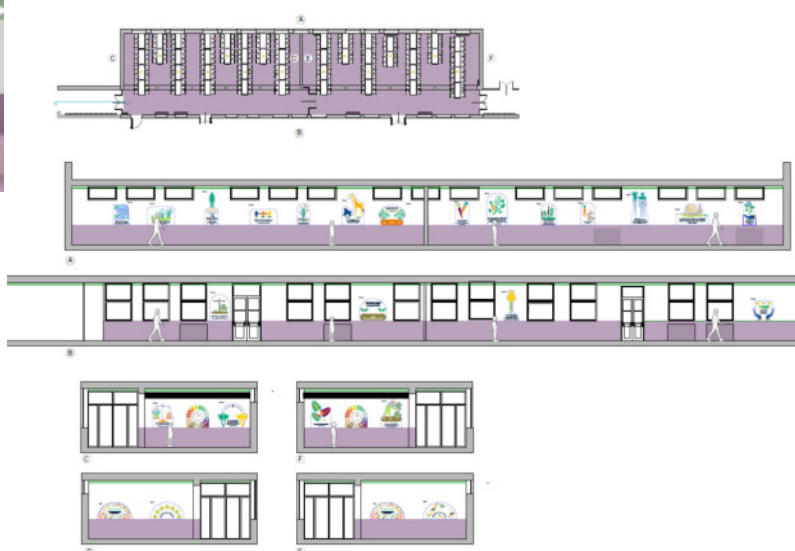
Comune di
Milano

Parole grafiche Relazione Giusti

Materiali grafici e didattici creati e realizzati
dalla scuola per la promozione e la diffusione
della cultura della sostenibilità

FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma
di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea (H2020)
Accordo n. 101000012



PROGETTO FORZE ARMATE

Comune di
Milano

LEGENDA

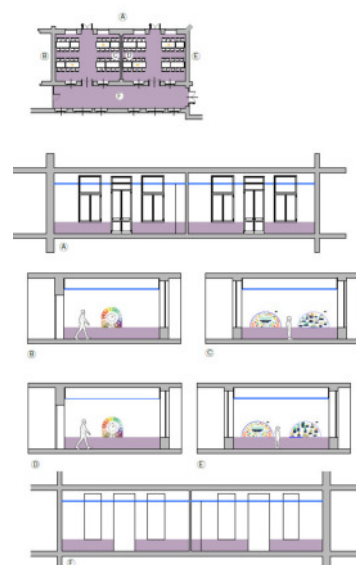
- Introduzione/
Grafica piatti
- Orologio SDGs
- Appendi abiti
- bacheca + Menu
- Grafica
Storia del piatto



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000002

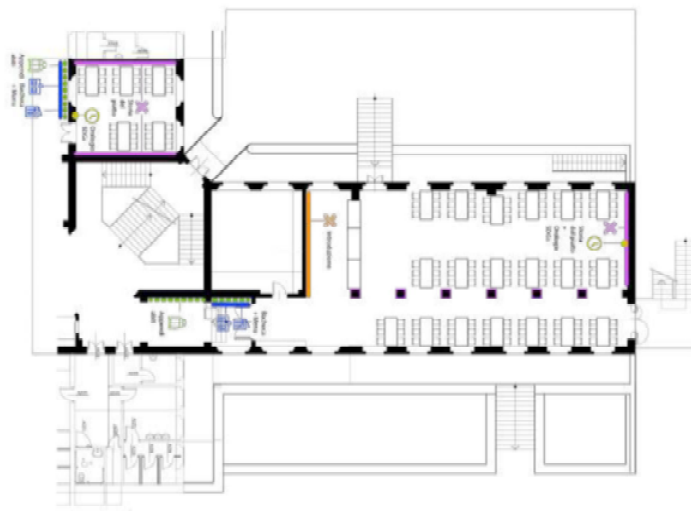
19

PROGETTO FORZE ARMATE

Comune di
Milano

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000002

PROGETTO VESPRI SICILIANI



LEGENDA

- Introduzione/
Grafica piatti
- Orologio SDGs
- Baccheca + Menu
- Grafica
Storia del piatto
- Appendi abiti



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000092

21

PROGETTO VESPRI SICILIANI



Pannelli grafici Vespri Siciliani

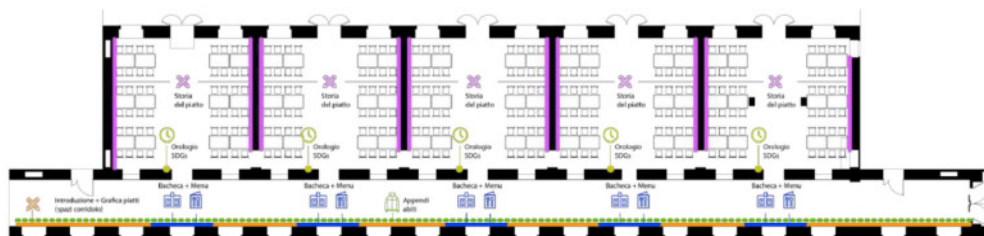
Stampa di pannelli in DIBOND bianchi, spessore 3mm
tagliati con due fori per l'applicazione a parete.
Stampa a colori.



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000092

22

PROGETTO CORRIDONI



LEGENDA

- Introduzione/ Grafica piatti
- Bacheca + Menu
- Orologio SDGs
- Appendi abiti
- Grafica Storia del piatto



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000002

23

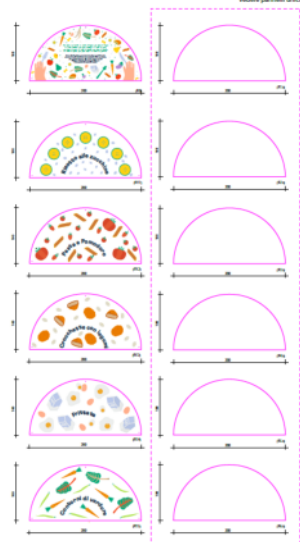
PROGETTO CORRIDONI



Pannelli grafici-Rettoriori Corridori

Stampa di pannelli in OROLOGIO bianchi, spessore 3mm segnaletica con due file per l'applicazione a parete. Stampa a colori. Misura totale in cm.

Vedere pannelli unici



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000002

ANALISI SPRECO ALIMENTARE

METODO DI PESATURA

Comune di
Milano

Con l'obiettivo di verificare l'efficacia dell'intervento nei refettori (intervento e controllo) è stato approntato un monitoraggio dello spreco mediante la pesatura di dettaglio dello scarto edibile. Le pesature sono state effettuate dalle società di facility, mediante il coinvolgimento delle scodellatrici.

In ciascun refettorio nel mese di maggio (pre-intervento) e nel mese di ottobre (post-intervento), con il medesimo menu (Estate 2023) e medesima utenza sono state effettuate quotidianamente le seguenti pesature:

- A) Cibo preparato (pesato)
- B) Cibo consumato (sottrazione A-C)
- C) Cibo avanzato (pesato)
- D) Spreco percentuale

Le pesature sono state effettuate dividendo le pietanze in base a:
Primo, Secondo, Contorno ed in modo episodico anche Pane e Frutta



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'UE Horizon 2020, Grant Agreement n. 101000002

26

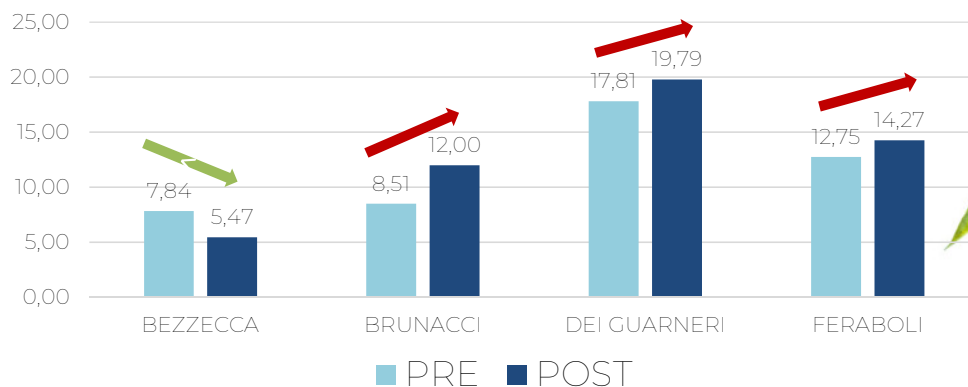
REFETTORI CONTROLLO



Comune di Milano



REFETTORI DI CONTROLLO - SENZA INTERVENTO
Evoluzione temporale cibo avanzato % calcolata su Kg/giorno



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea (H2020) - Azione 101000002

Nei refettori di controllo, nei due periodi, si assiste ad un generico aumento dello spreco alimentare

27

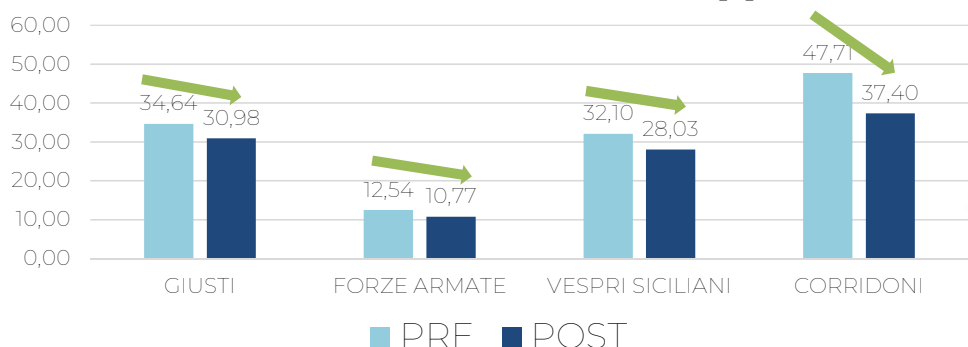
REFETTORI RIQUALIFICATI



Comune di Milano



REFETTORI CON INTERVENTO DI RIQUALIFICAZIONE
Evoluzione cibo avanzato % calcolata su Kg/giorno



Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea (H2020) - Azione 101000002

Nei refettori riqualificati, nei due periodi, si assiste ad una generica riduzione dello spreco alimentare

28

TENDENZA SPRECO

I refettori
riqualificati
risultano in netta
controtendenza
rispetto al gruppo
di controllo.

Andamento spreco alimentare
nei refettori con intervento e di controllo



FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea Horizon H2020

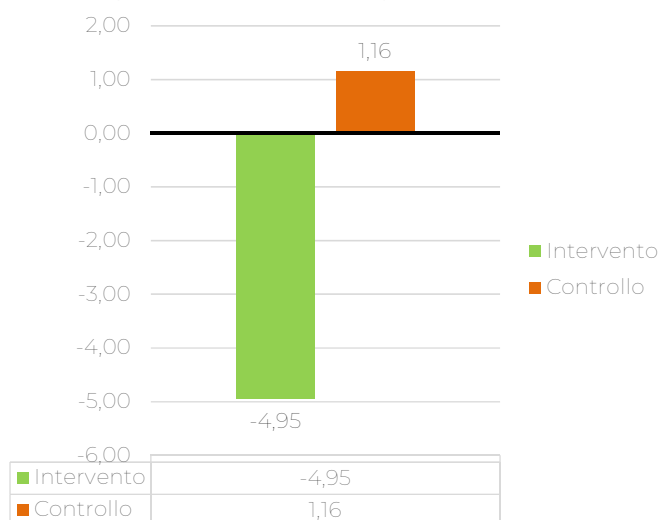
29

TENDENZA SPRECO

I refettori
riqualificati
risultano in netta
controtendenza
rispetto al gruppo
di controllo.

6,10%
delta spreco
alimentare tra i
due gruppi.

Andamento medio percentuale
nel gruppo intervento e gruppo controllo



FOOD
TRAILS

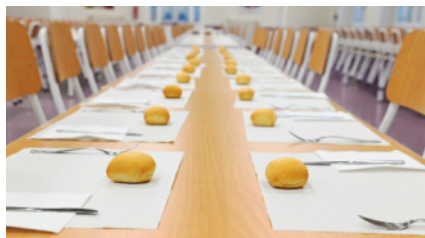
Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea Horizon H2020

30

REFETTORIO RIQUALIFICATO



Forze Armate



FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea Horizon Europe e finanziato a 100% dal Comune di Milano.

31

REFETTORIO RIQUALIFICATO



Forze Armate



FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea Horizon Europe e finanziato a 100% dal Comune di Milano.

32

REFETTORIO RIQUALIFICATO

Forze Armate



FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea, Horizon Europe, con il contributo del Comune di Milano.

33

REFETTORIO RIQUALIFICATO

Vespri Siciliani



FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea, Horizon Europe, con il contributo del Comune di Milano.



REFETTORIO RIQUALIFICATO

Comune di
Milano

Vespri Siciliani

FOOD
TRAILS

Il progetto Food Trails è stato finanziato dal programma
di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea (ERDF, Obiettivo
Ricerca e Innovazione) e dal Ministero delle Politiche Regionali.

35